



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204393263 U

(45) 授权公告日 2015. 06. 17

(21) 申请号 201520003654. X

(22) 申请日 2015. 01. 01

(73) 专利权人 杨丹卉

地址 250100 山东省济南市历城区洪家楼 5
号山东大学洪家楼校区山东大学法学
院 2012 级普法三班

(72) 发明人 杨丹卉 苏曰华

(51) Int. Cl.

A23L 1/015(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

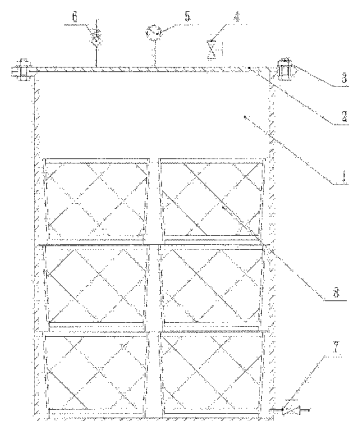
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种柿子二氧化碳脱涩装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种柿子二氧化碳脱涩装置,具有一个带有压力罐盖(2)的压力罐(1),其特征在于在压力罐盖具有一个安全阀(6)和一个放气阀(4)以及一个压力表(5),在压力罐的底部具有一个具有控制阀的进气管(7)。其优点是采用相对简单结构的压力罐,通过瓶装二氧化碳的释放和加压,对柿子在较高压力条件下产生缺氧呼吸,促使柿子产生乙醛与可溶性单宁反应后生成不溶性单宁,从而有效的对柿子脱涩。结构简单,操作使用简便易用,实现了柿子脱涩的工业化生产。经过脱涩的柿子美观,表面也没有附着物。克服了一直以来柿子手工脱涩的低效率作坊式操作的弊端。



1. 一种柿子二氧化碳脱涩装置, 具有一个带有压力罐盖 (2) 的压力罐 (1), 其特征在于在压力罐盖上具有一个安全阀 (6) 和一个放气阀 (4) 以及一个压力表 (5), 在压力罐的底部具有一个具有控制阀的进气管 (7)。

一种柿子二氧化碳脱涩装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于食品加工设备,确切的讲是一种柿子二氧化碳脱涩装置。

背景技术

[0002] 对于目前柿子作为具有较高营养价值的农副产品,越来越得到人们的喜爱。柿子分为甜柿和涩柿,甜柿的产量极少,而涩柿子的产量极高。但是,由于涩柿子果实内含有大量的可溶性单宁,在食用时和人的唾液接触会产生强烈的涩味,影响到柿子的开发和应用。为了使得涩柿能够合理的使用,通过对甜柿的分析研究,必须将可溶性单宁便成为不溶性单宁,也就是柿子脱涩处理,才可以获得满意的食用口感。以往都是采用人工将柿子浸入石灰水中脱涩的方法,效率低,且经脱涩后的柿子表面附带有石灰粉既影响美观又影响食用。为了改善这种状况,本实用新型的设计人对各种狮子的脱涩方法做了认真地研究,提出了本实用新型的发明目的。

发明内容

[0003] 本实用新型的发明目的是为了获得一种可以对柿子进行批量而洁净脱涩的装置而提出来的。即提供一种柿子二氧化碳脱涩装置。

[0004] 本实用新型的技术解决方案是这样实现的,该柿子二氧化碳脱涩装置,具有一个带有压力罐盖(2)的压力罐(1),其特征在于在压力罐盖上具有一个安全阀(6)和一个放气阀(4)以及一个压力表(5),在压力罐的底部具有一个具有控制阀的进气管(7)。

[0005] 本实用新型的有益的技术效果是:采用相对简单结构的压力罐,通过瓶装二氧化碳的释放和加压,对柿子在较高压力条件下产生缺氧呼吸,促使柿子产生乙醛与可溶性单宁反应后生成不溶性单宁,从而有效的对柿子脱涩。结构简单,操作使用简便易用,实现了柿子脱涩的工业化生产。经过脱涩的柿子美观,表面也没有附着物。克服了一直以来柿子手工石灰水脱涩的低效率作坊式操作的弊端。

附图说明

[0006] 附图是本实用新型的结构剖面示意图。附图中的序号说明:1、压力罐,2、压力罐盖,3、螺栓,4、放气阀,5、压力表,6、安全阀,7、进气管,8、周转箱。

具体实施方式

[0007] 下面结合附图中给出的实施例,对本实用新型的结构和使用进行详细说明。参照附图,该种柿子二氧化碳脱涩装置,具有一个带有压力罐盖(2)的压力罐(1),其特征在于在压力罐盖上具有一个安全阀(6)和一个放气阀(4)以及一个压力表(5),在压力罐的底部具有一个具有控制阀的进气管(7)。

[0008] 使用时,将周转箱(8)内装入选好的柿子,然后排放到压力罐内,用螺栓将压力罐盖与压力罐密封,关闭放气阀,然后将进气管与二氧化碳钢瓶或者二氧化碳发生器连通,向

压力罐内充入二氧化碳气体,通入的二氧化碳气体压力通过压力表指示,待压力罐内的二氧化碳气体达到规定的压力后,关闭进气管的阀门,保压 24-48 小时。然后打开放气阀,直到压力表的指示压力为零后,打开压力罐盖,取出压力罐内周转箱,将周转箱内的柿子取出即是经过脱涩催熟的柿子。

