



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszona: 30.VII.1965 (P 110 278)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 31.III.1967

Kl. 66 b, 14/01

MKP A 22 c

17/00

UKD

Współtwórcy wynalazku: Bronisław Łotocki, Henryk Mielnik

Właściciel patentu: Zakłady Mięsne, Chorzów (Polska)

Sposób odmięśniania nóżek gotowanych i urządzenie do stosowania tego sposobu

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób odmięśniania nóżek gotowanych i urządzenie służące do zastosowania tego sposobu, znajdujące zastosowanie w przetwórnictwie wędliniarskich, w przemyśle mięsnym oraz w zakładach garmazeryjnych.

Obecnie odmięśniania nóżek gotowanych dokonywane ręcznie w ten sposób, że gotowaną nóżkę trzyma się w ręce i za pomocą noża oddziela się mięso od kości. Ten sposób postępowania jest bardzo pracochłonny, poddawane takiej obróbce nóżki odmięśniane są bardzo niedokładnie, co powoduje wysokie straty surowcowe.

Na straty te składają się straty w surowcu mięsnym, ponieważ część mięsa pozostaje przy kości, a ponadto różnica w cenie kości, które są niedokładnie oczyszczone.

Dotychczas stosowany sposób jest niehigieniczny i stwarza możliwość zainfekowania mięsa.

Sposób odmięśniania nóżek gotowanych, stanowiący przedmiot wynalazku, wad tych nie posiada. Polega on na odmięśnianiu nóżek gotowanych mechanicznie w urządzeniu służącym do stosowania tego sposobu, w którym nóżki gotowane poddawane są ruchowi wirowemu, co powoduje oddzielenie się mięsa od kości, a następnie oddzielone od kości mięso na skutek tegoż ruchu wirowego i wytworzonej nim siły odśrodkowej wtłaczane jest przez otwory w płaszczu urządzenia do pojemnika na mięso.

2

Odmięśnianie nóżek gotowanych tym sposobem daje znaczne zwiększenie wydajności pracy eliminując zupełnie ręczną pracę przy odmięśnianiu nóżek, przyspiesza czas trwania produkcji i obniża koszty produkcji, pozwala na wyeliminowanie strat surowcowych przez dokładne odmięśnianie nóżek, stwarza korzystniejsze możliwości wykorzystania kości, jako surowca ubocznego, poprawia warunki sanitarne produkcji, co rzutuje na poprawę jakości gotowych produktów.

Urządzenie stanowiące przedmiot wynalazku obsługiwane jest przez dwie osoby i zastępuje pracę 15 pracowników, przy czym czas zużyty na wykonanie pracy dotychczas stosowanym sposobem dla każdego pracownika wynosi 3 godziny, natomiast czas pracy urządzenia według wynalazku, obsługiwanego przez dwie osoby, wynosi dla takiej samej ilości surowca 30 minut.

Wyeliminowanie strat surowcowych mięsa daje uzysk surowca w wysokości od 5 do 8% wagi surowca.

Różnica pomiędzy ceną 1 kg kości technicznych a kości przeznaczonych do produkcji żelatyny wynosi około 6 zł. Uzyskiwanie kości zdatnych do produkcji żelatyny ma znaczenie antyimportowe, ponieważ żelatyna jest produktem importowanym.

Urządzenie służące do stosowania sposobu według wynalazku przedstawione jest na rysunkach, na których fig. 1 przedstawia urządzenie w wido-

3

ku z boku, fig. 2 urządzenie w przekroju podłużnym, fig. 3 urządzenie w widoku z góry.

Urządzenie spoczywa na podstawie 1, wykonanej ze stali profilowej i posiadającej kształt stożka. Do podstawy 1 umocowany jest pojemnik 2 na mięso. Pojemnik ten posiada kształt walca. Wewnątrz pojemnika 2 na czterech bolcach przechodzących przez dno pojemnika i łączących się z podstawą, osadzony jest korpus 3 wirówki, posiadający kształt cylindra. Płaszcz korpusu do wysokości 4/5 swojej wysokości od podstawy wyposażony jest w otwory o przekroju 8 mm, tworzące sito.

W górze korpusu wirówki znajduje się opaska z blachy, do której umocowany jest zamek pozwalający na zaciśnięcie pałaka 4. Pałak 4 wyposażony jest w otwór z tuleją na oś wirnika 5. Do korpusu wirówki umocowane są po jego zewnętrznej stronie dwa uchwyty 6, umożliwiające zdejmowanie korpusu wirówki. W płaszczu pojemnika 2 znajduje się zamknięty zasuwą 7 otwór 8 stanowiący spust dla masy mięsa zgromadzonej w pojemniku.

Oś wirnika 5 ułożyskowana jest w podstawie 1 w łożyskach w obudowie 9 i jej dolna część tkwi w tulei urządzenia napędowego 10. Górną część osi wirnika 5 wkłada się do tulei pałaka 4. Do osi wirnika 5 umocowane są pod kątem 120° skrzydła wirnika 11 posiadające kształt prostokąta. Skrzydła 11 umocowane są w taki sposób, aby poszczególne prostokąty miały się.

Napęd 10 wirnika stanowi silnik elektryczny, przenoszący napęd na oś wirnika za pośrednictwem przekładni i sprzęgła.

4

Działanie urządzenia polega na odmięśnianiu nóżek gotowanych wsypywanych do wewnątrz korpusu wirówki, pomiędzy skrzydła wirnika, poprzez ruch obrotowy wirnika, poruszanego napędem elektrycznym dookoła jego osi. Oddzielone od kości i rozdrobnione mięso, w wyniku ruchu obrotowego skrzydeł wirnika i wytworzonej w wyniku tego ruchu siły odśrodkowej, zostaje wtłoczone przez otwory w korpusie do pojemnika wirówki, skąd przez spust zostaje przerzucone do wanny lub na transporter.

Kości pozostają wewnątrz korpusu wirówki i zostają usunięte po zdjęciu korpusu wirówki osadzonego na bolcach.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób odmięśniania nóżek gotowanych **znamienny tym**, że gotowane nóżki poddaje się intensywnemu mieszaniu za pomocą skrzydeł wirnika, a oddzielone w ten sposób mięso od kości wtłacza się w wyniku działania siły odśrodkowej wytworzonej na skutek ruchu wirnika, przez otwory korpusu, w którym obraca się wirnik do pojemnika na mięso.
2. Urządzenie do stosowania sposobu według zastrz. 1, **znamienne tym**, że posiada wirnik (5), wyposażony w skrzydła (11) obracający się dookoła swej osi w cylindrycznym korpusie (3) wyposażonym w otwory.

Fig. 1.

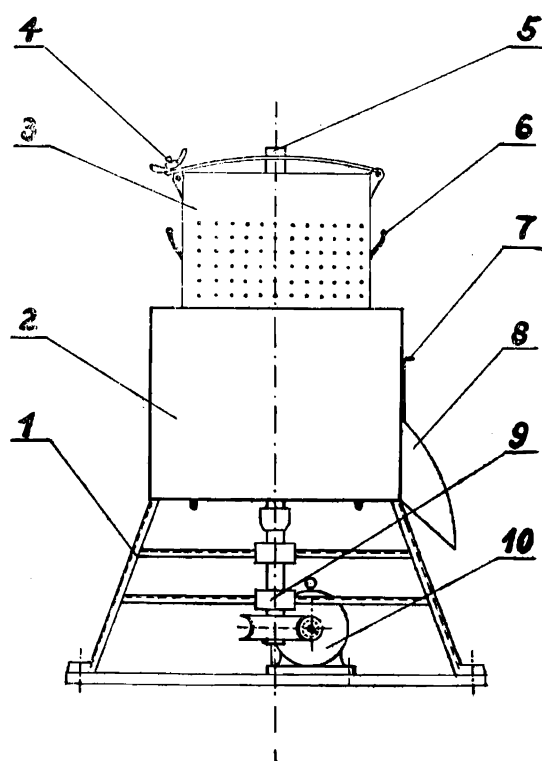


Fig. 2.

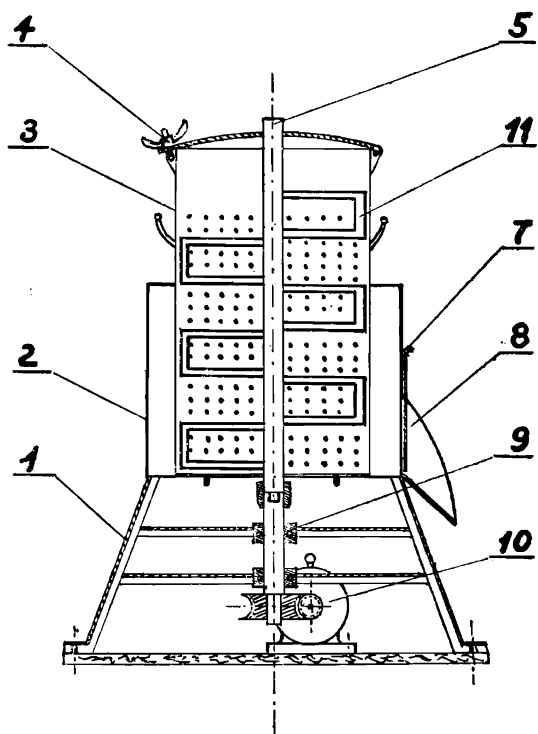


Fig. 3.

