



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201854642 U

(45) 授权公告日 2011. 06. 08

(21) 申请号 201020231230. 6

(22) 申请日 2010. 06. 21

(73) 专利权人 衢州市衢天食品有限公司

地址 324022 浙江省衢州市衢江区百灵北路
13 号

(72) 发明人 王怡灿

(74) 专利代理机构 杭州裕阳专利事务所(普通
合伙) 33221

代理人 应圣义

(51) Int. Cl.

A23L 1/36 (2006. 01)

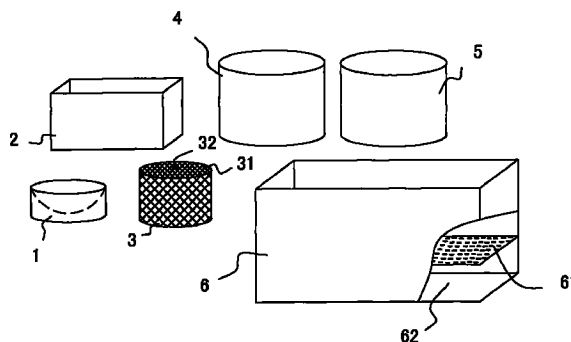
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

栝楼籽连续化生产装置

(57) 摘要

一种栝楼籽连续化生产装置,包括料盘、清洗池,料盘和清洗池之间由输料带相联,在所述清洗池的后方还依次设有一吊篮、一浸泡容器、一蒸煮容器和一烘烤池;吊篮为一网笼件,且可以分别置入浸泡容器和蒸煮容器的内腔中;烘烤池为一敞口箱式部件,内腔中具有一块水平状设置的摊板,摊板上具有密集式设置的通风小孔,摊板与烘烤池下部的池壁形成热风腔。本实用新型根据栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,以及籽形外观轮廓差异性大的特点,用浸泡容器、蒸煮容器和烘烤池替代现有技术的锅炒装置后,形成了一条从进料到出料的连续化生产装置,不但产品品质好、牙咬剥壳不会出现粉碎性破裂现象,而且极大地提高了企业栝楼籽的生产加工能力。



1. 一种栝楼籽连续化生产装置,包括料盘(1)、清洗池(2),料盘(1)和清洗池(2)之间由输料带相联,其特征是:在所述清洗池(2)的后方还依次设有一吊篮(3)、一浸泡容器(4)、一蒸煮容器(5)和一烘烤池(6);所述吊篮(3)为一带篮盖(31)的网笼件,浸泡容器(4)和蒸煮容器(5)的内腔形状与吊篮(3)的外轮廓形状相匹配,吊篮(3)可分别置入浸泡容器(4)和蒸煮容器(5)的内腔中;所述烘烤池(6)为一敞口箱式部件,内腔中具有一块水平状设置的摊板(61),摊板(61)上具有密集式设置的通风小孔,摊板(61)与烘烤池(6)下部的池壁形成热风腔(62)。

2. 如权利要求1所述的栝楼籽连续化生产装置,其特征是:所述清洗池(2)与吊篮(3)之间设有输送带。

3. 如权利要求1所述的栝楼籽连续化生产装置,其特征是:所述烘烤池(6)的一侧设有出料输送带。

栝楼籽连续化生产装置

【技术领域】

[0001] 本实用新型属于一种栝楼籽连续化生产装置。

【背景技术】

[0002] 栝楼,为多年生草质藤本,植物学分类属葫芦科,生长在海拔 100-1800 米气候湿润的山谷密林和坡地灌丛中,博采山水之“灵气”。据《本草纲目》及各大中药辞典记载,栝楼籽具有清肺、化痰、止咳、润肠、通便等功效。食用栝楼籽,有扩张心脏冠脉,增加冠脉流量作用;对急性心肌缺血有明显的保护作用;对离体绒癌细胞增殖和艾滋病毒具有强烈的掬作用;对糖尿病有一定的治疗作用;对高血压、高血脂、高血粘度有辅助疗效;能提高肌体免疫功能;并有瘦身美容之功效。随着人们对绿色保健食品意识的增强,以及我国人口老龄化程度的提高,患有“三高”和便秘等疾病的老年人比例增加。栝楼籽从“藏在深山无人识”,已发展成为一种以“天然、野生、绿色”为特色的绿色保健休闲食品,是休闲食品瓜子中的极品,也是绿色保健食品中的上等佳品,已成为瓜子行业中的一枝新秀。

[0003] 在本实用新型作出之前,栝楼籽的加工方法因食用方式差异而有所不同,其中供牙咬剥壳食用的加工方法一般包括精选、清洗、炒制、添加配料、干燥冷却以及检验、包装等工序,先将精选出的大小一致、颗粒饱满的栝楼籽洗净后,置于加温的大锅内翻炒,汽化、干燥至一定程度后添加配料,再反复翻炒使其完成干燥,冷却检验后即成产品。这种方法存在的问题是:由于栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,以及籽形外观轮廓差异性大的特点,产品牙咬剥壳时,壳体常会出现粉碎性破裂现象,不但影响壳体与籽肉的分离,浪费现象严重、籽肉利用率低,还会影响人们对栝楼籽的食用兴趣,不利于栝楼的推广应用,因此,栝楼籽的加工已成为制约栝楼产业化发展的瓶颈,因此,人们渴望有一套先进的生产加工装置,来改变目前手工作坊生产方式或前店后厂方式生产经营的现状。

【发明内容】

[0004] 为克服现有技术存在的上述不足,本实用新型旨在提供一种栝楼籽连续化生产装置,利用该装置加工成的栝楼籽具有壳体整体性能好,牙咬剥壳时壳体不会出现粉碎性破裂的优点,从而有利于推动栝楼的产业化发展。

[0005] 为解决上述技术问题,本实用新型采用了如下技术方案,这种栝楼籽连续化生产装置的结构,包括料盘、清洗池,料盘和清洗池之间由输料带相联,其特征是:在所述清洗池的后方还依次设有一吊篮、一浸泡容器、一蒸煮容器和一烘烤池;所述吊篮为一带篮盖的网笼件,浸泡容器和蒸煮容器的内腔形状与吊篮的外轮廓形状相匹配,吊篮可分别置入浸泡容器和蒸煮容器的内腔中;所述烘烤池为一敞口箱式部件,内腔中具有一块水平状设置的摊板,摊板上具有密集式设置的通风小孔,摊板与烘烤池下部的池壁形成热风腔。

[0006] 具体实施时,所述清洗池与吊篮之间设有输送带。

[0007] 具体实施时,所述烘烤池的一侧设有出料输送带。

[0008] 有益效果:与现有技术相比,本实用新型针对现有装置加工的产品牙咬剥壳时,

壳体常会出现粉碎性破裂的现象,不但影响壳体与籽肉的分离,浪费现象严重、籽肉利用率低,还会影响人们对栝楼籽的食用兴趣的缺陷,改变用锅炒制的传统加工装置结构,并根据栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,以及籽形外观轮廓差异性大的特点,经反复实践,创制了一条栝楼籽连续化生产装置,解决了长期以来人们渴望解决而一直未能解决的问题,不但产品牙咬剥壳时壳体不会出现粉碎性破裂,还有效地提高了产品的品质。用浸泡容器、蒸煮容器和烘烤池替代现有的锅炒装置后,原料和配料在浸泡容器内充分接触,不但有利于配料入味,而且还能在壳体软化状态下,利用配料改变壳体的原有结构,从而解决了栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,给加工所带来的一对矛盾。在清洗池和吊篮间配备输送带,以及在烘烤池后面配备出料输送带后,形成了一条从进料到出料的连续化生产装置,极大地提高了企业栝楼籽的生产加工能力。

【附图说明】

[0009] 图 1 为本实用新型一个实施例装置分解结构示意图。

[0010] 图中:料盘 1,清洗池 2,吊篮 3,篮盖 31,吊环 32,浸泡容器 4,蒸煮容器 5,烘烤池 6,摊板 61,热风腔 62。

【具体实施方式】

[0011] 参见图 1。该装置由分体的料盘 1,清洗池 2,吊篮 3,浸泡容器 4,蒸煮容器 5 和烘烤池 6 构成。其中,料盘 1 和清洗池 2 之间设置螺旋筒式输料带,使倾倒在料盘 1 内的原料能按照工艺要求输送至清洗池 2 内,完成全自动吸入式技术加料。清洗池 2 上设置进排水管道,以方便原料清洗。清洗池 2 与吊篮 3 之间可设置回转式翻板输送带,将清洗后的原料输送至吊篮 3 内。原料在吊篮 3 内沥水后,由自动化吊机经篮盖 31 上的吊环 32 吊入浸泡容器 4 内。在浸泡容器 4 内原料与事先调制好的配料液体充分接触,再移至蒸煮容器 5 内蒸煮。烘烤池 6 是一敞口箱式部件,内腔中具有一块水平状设置的摊板 61,摊板 61 上具有密集式设置的通风小孔,摊板 61 与烘烤池 6 的下部池壁形成热风腔 62。热风腔 62 经管道与外置的热风发生器相连通,当需要冷却时,热风腔 62 兼作冷风输送腔使用。为方便后续工序生产操作,在所述烘烤池 6 的一侧设有出料输送带,经出料输送带将冷却后的原料送至下道工序,检验、包装后即成产品。

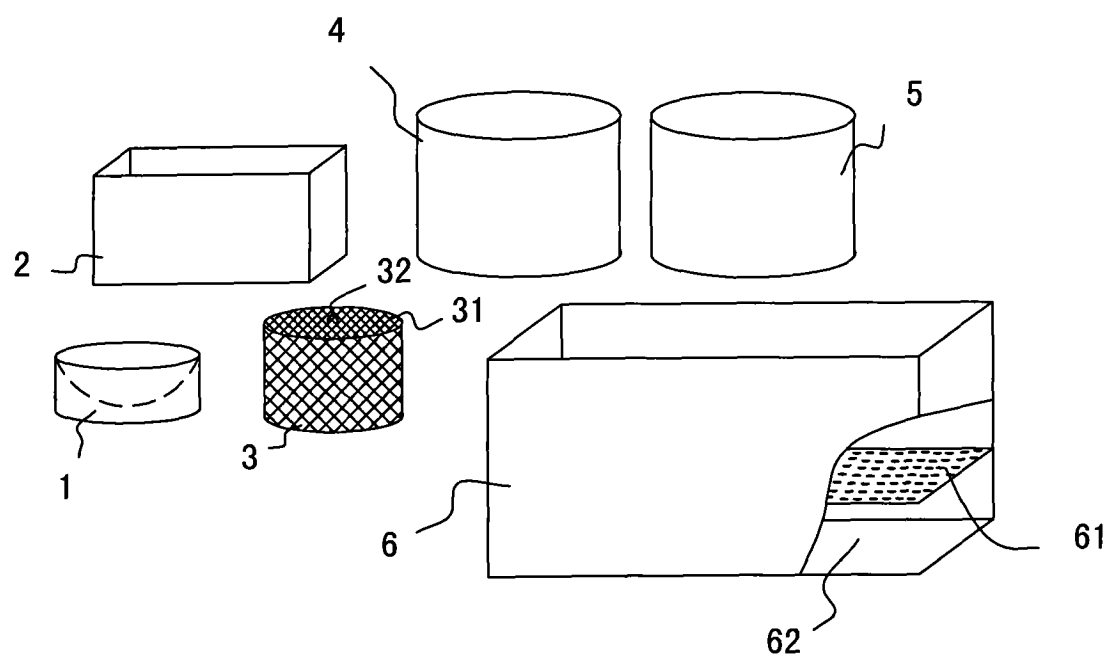


图 1