



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 991982

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 29.05.81 (21) 3297621/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 30.01.83. Бюллетень № 4

Дата опубликования описания 05.02.83

(51) М. Кл. ³

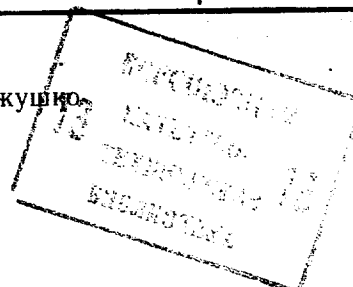
A 23 G 1/04

(53) УДК 663.915.
.2(088.8)

(72) Авторы
изобретения

И. А. Поляков и В. Г. Кожушко

(71) Заявитель



(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ КАКАО-ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к кондитерской, и может быть использовано для регулирования влагосодержания какао-продуктов (шоколадная глазурь, какао тертое, шоколадные массы).

Известно устройство для увлажнения какао-продуктов, включающее дозатор с патрубком для порционной подачи продукта, камеру для обработки продукта, трубопровод для подвода увлажняющего агента и разгрузочный патрубок. При этом подача продукта в камеру осуществляется сжатым воздухом [1].

Недостатком известного устройства является неравномерность увлажнения продукта, сложность последующего отделения воздуха от обработанного продукта.

Известно устройство для увлажнения какао-продуктов, содержащее камеру для подачи увлажняющего агента в туманообразном состоянии и механизм распределения и дробления поступающего продукта [2].

Недостатком известного устройства является неравномерное увлажнение про-

дукта, имеющего вязкую консистенцию, вследствие неудовлетворительного дробления и неравномерной подачи его.

Цель изобретения — обеспечение равномерного и непрерывного увлажнения какао-продуктов вязкой консистенции.

Указанная цель достигается тем, что в устройстве для увлажнения какао-продуктов, включающем камеру для обработки с входным и выходным патрубками и трубопровод с форсунками для подачи увлажняющего агента в туманообразном состоянии, внутри камеры под входным патрубком установлена цилиндрическая обечайка с перфорированным днищем, под которой соосно ей расположены два рассекателя с радиальными лопастями, установленные с возможностью вращения в противоположные стороны с различными скоростями.

На чертеже показано устройство, общий вид.

Устройство состоит из камеры 1 для обработки продукта с входным 2 и выходным 3 патрубками, трубопровода 4 с форсунками 5, цилиндрической обечай-

ки 6 с перфорированным днищем 7, рас-
секателей 8 и 9, насосов 10 и 11.

Устройство работает следующим об-
разом.

Насос-дозатор 10 производител-
ностью 1000 кг/ч и давлением 10 атм не-
прерывно подает вязкий какао-продукт
по обогреваемому трубопроводу через
входной патрубок 2 в цилиндрическую
обечайку 6. Продукт под давлением про-
давливается через обогреваемое перфори-
рованное днище 7 и, разделяясь на от-
дельные струйки, попадает на рассекате-
ли 8 и 9 с радиальными лопастями. Рас-
секатели, вращаясь в противоположные
стороны с различными скоростями, дро-
бят выходящие из днища 7 обечайки 6
струйки вязкого какао-продукта на от-
дельные части. Одновременно насос-до-
затор 11 через трубопровод 4 подает во-
ду к форсункам 5, где происходит диспер-
гирование воды до туманообразного сос-
тояния. Частицы какао-продукта, раздроб-
ленные рассекателями 8 и 9, под дейст-
вием силы тяжести опускаются в нижнюю
часть камеры 1 к выходному патрубку 3,
увлажняясь при этом осаждающимися
мельчайшими частицами диспергирован-
ной воды.

Предлагаемое устройство позволяет
равномерно ввести в какао-продукты не-

достающую влагу и обеспечить выход
шоколадных продуктов стандартного ка-
чества.

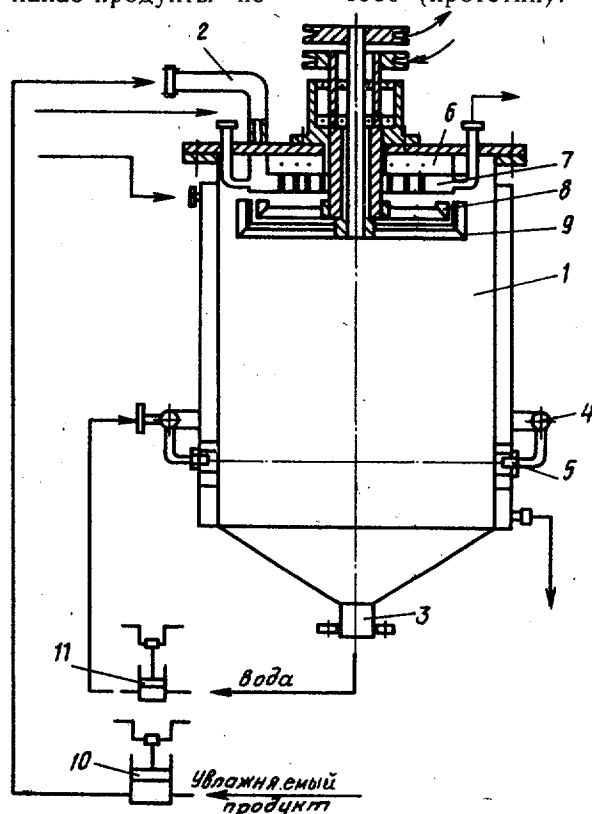
Формула изобретения

Устройство для увлажнения какао-про-
дуктов, включающее камеру для обработ-
ки с входным и выходным патрубками и
трубопровод с форсунками для подачи
увлажняющего агента в туманообразном
состоянии, отличающееся тем, что, с
целью обеспечения равномерного и непре-
рывного увлажнения продукта, внутри
камеры под входным патрубком установ-
лена цилиндрическая обечайка с перфори-
рованным днищем, под которой соосно
ей расположены два рассекателя с ради-
альными лопастями, установленные с
возможностью вращения в противополож-
ные стороны с различными скоростями.

Источники информации,
принятые во внимание при экспертизе

1. Авторское свидетельство СССР
№ 695638, кл. А 21 D 8/02, 1979.

2. Авторское свидетельство СССР по
заявке № 2981415/13, кл. А 23 G 1/04,
1980 (прототип).



Редактор П. Макаревич
Заказ 11195/2

Составитель В. Селехов
Техред И. Верес
Тираж 565

Корректор М. Коста
Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5
Филиал ППП «Патент», г. Ужгород, ул. Проектная, 4