



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207754475 U

(45)授权公告日 2018.08.24

(21)申请号 201721155999.2

(22)申请日 2017.09.11

(73)专利权人 苏信贤

地址 530031 广西壮族自治区南宁市青秀
区桃源路59号30栋1单元1-2号房

(72)发明人 苏信贤

(51)Int.Cl.

A23L 3/00(2006.01)

A23L 3/36(2006.01)

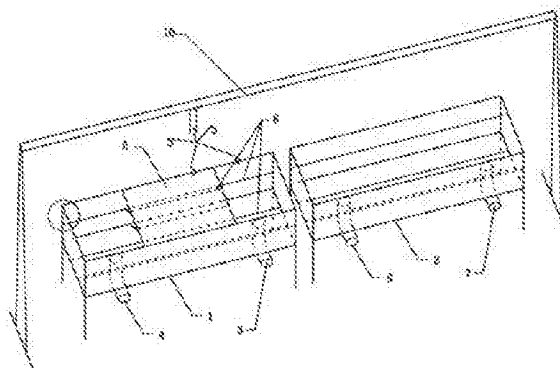
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)实用新型名称

一种鲜湿米粉保鲜系统

(57)摘要

本实用新型涉及食品加工保鲜保质装置,具体涉及一种鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,包括行吊、加热槽、冷却槽、可内置于加热槽冷却槽的载物箱;所述载物箱顶部设有吊耳;所述加热槽底部设有蒸汽入管、热水排管,所述冷却槽底部设有冷却水入管、冷却水排管;所述加热槽及冷却槽的底板和侧板及面板上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨。本实用新型对鲜湿粉进行高温消毒后能快速降温,设备构造简单,节省人力,投资少,成效好,有利于行业推广;并且杀菌冷却过程高效快速,有效提高鲜湿粉的质量,利于保鲜米粉的工厂化大批量生产,也可用于其它食品的保鲜生产加工。



1. 一种鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,包括行吊、加热槽、冷却槽、可内置于加热槽及冷却槽的载物箱;所述载物箱顶部设有吊耳;所述加热槽底部设有蒸汽入管、热水排管,所述冷却槽底部设有冷却水入管、冷却水排管;所述加热槽及冷却槽的底板和侧板上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨。

2. 如权利要求1所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,所述加热槽顶部设有盖板。

3. 如权利要求2所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,所述盖板长度小于加热槽的长度、且大于载物箱的长度。

4. 如权利要求3所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,所述盖板朝向加热槽的一面上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨。

5. 如权利要求3所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,所述加热槽顶部设有滑槽,所述盖板两侧边安装于滑槽内。

6. 如权利要求1所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,所述载物箱为载物箱顶板、载物箱底板及四个载物箱侧板组成的箱体,载物箱四个顶角设有吊耳;载物箱顶板一侧与载物箱侧板顶部铰接;载物箱底板距离载物箱底部5~10cm。

7. 如权利要求6所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,所述载物箱顶板、载物箱底板上均布有通孔。

8. 如权利要求6所述的鲜湿米粉保鲜系统,其特征在于,载物箱侧板上部均布有通孔。

一种鲜湿米粉保鲜系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工保鲜保质装置,具体涉及一种鲜湿米粉保鲜系统。

背景技术

[0002] 在我国南方,米粉是常食用的主食之一,鲜湿粉的生产加工从手工制作,进入到机械规模化生产已几十年了,但南方地区潮湿炎热,如何保证鲜湿粉的质量成为整个鲜湿粉行业的难题。为了延长鲜湿粉的保质期,只能将鲜湿粉制成干粉,但干粉口感方面远不如鲜湿粉。因此,如何突破鲜湿粉保鲜保质期短的问题成为了制约鲜湿粉行业发展的瓶颈,影响鲜湿粉行业的发展。之前本发明人申请了一种鲜湿粉保鲜保质系统(专利号为201521067351.0),包括带支座、依次连接的高温杀菌桶及冷却桶,能对鲜湿粉进行高温杀菌后快速降温,但该系统由数量较多的内外筒组成,整个杀菌流程需要多次提升,设备略为繁杂,操作稍显不便,本案在此基础上进行了优化提升,利于保鲜米粉的工厂化大批量生产。

实用新型内容

[0003] 为了克服上述问题,本实用新型提供了一种鲜湿米粉保鲜系统,该系统设备组成简单,操作便捷,既能节省人工,又能有效延长鲜湿粉的保鲜保质期。

[0004] 本实用新型采用的技术方案是:

[0005] 一种鲜湿米粉保鲜系统,包括行吊、加热槽、冷却槽、可内置于加热槽及冷却槽的载物箱;所述载物箱顶部设有吊耳;所述加热槽底部设有蒸汽入管、热水排管,所述冷却槽底部设有冷却水入管、冷却水排管;所述加热槽及冷却槽的底板和侧板上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨。

[0006] 优选的,所述加热槽顶部设有盖板,避免蒸汽过快散出加热槽,有利于节能。

[0007] 优选的,所述盖板长度小于加热槽的长度、且大于载物箱的长度。

[0008] 优选的,所述盖板朝向加热槽的一面上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨。加热槽体内设置凸起于面板的导轨能有效避免载物箱箱体与加热槽内壁碰撞,并能减小人工推送阻力,使载物箱沿着导轨移动。

[0009] 优选的,所述加热槽顶部设有滑槽,所述盖板两侧边安装于滑槽内。

[0010] 优选的,所述载物箱为载物箱顶板、载物箱底板及四个载物箱侧板组成的箱体,载物箱四个顶角设有吊耳;载物箱顶板一侧与载物箱侧板顶部铰接;载物箱底板距离载物箱底部5~10cm,防止蒸汽气泡从载物箱底边溢跑,便于蒸汽气泡集中从底部到达箱体顶部,与鲜湿粉充分接触,加热均匀,热交换效率高。

[0011] 优选的,所述载物箱顶板、载物箱底板上均布有通孔。

[0012] 优选的,载物箱侧板上部均布有通孔,均布的通孔有利于热蒸汽均匀散布于箱体内部,也便于箱内与加热槽的热交换,对鲜湿粉加热消毒保鲜。

[0013] 本实用新型的优点为:

- [0014] 1、设备构造简单,节省人力;
- [0015] 2、杀菌冷却过程高效快速,有效提高鲜湿粉的质量;
- [0016] 3、投资少,成效好,有利于行业推广;
- [0017] 4、利于保鲜米粉等食品的工厂化大批量生产。

附图说明

- [0018] 图1为本实用新型的鲜湿米粉保鲜系统的结构示意图。
- [0019] 图2为本实用新型的导轨放大示意图。
- [0020] 图3为本实用新型载物箱的结构示意图。
- [0021] 附图标记说明:1-加热槽,2-冷却槽,3-蒸汽入管,4-热水排管,5-盖板,6-导轨,7-冷却水入管,8-冷却水排管,9-载物箱,10-行吊。

具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施例,进一步阐述本实用新型。应理解,这些实施例仅用于说明本实用新型而并不用于限制本实用新型的范围。此外应理解,在阅读了本实用新型讲授的内容之后,本领域技术人员可以对本实用新型作各种修改或改动,这些等价形式同样落于本申请所附权利要求书所限定的范围。

[0023] 如图1所示为本实用新型的一种鲜湿米粉保鲜系统,包括行吊10、加热槽1、冷却槽2、可内置于加热槽1、冷却槽2的载物箱9;所述载物箱9为载物箱顶板901、载物箱底板903及四个载物箱侧板902组成的箱体,载物箱9的四个顶角设有吊耳905;载物箱顶板901一侧与载物箱侧板902顶部铰接;载物箱底板903距离载物箱1底部5~10cm,便于蒸汽气泡集中从底部到达箱体顶部,与鲜湿粉充分接触,加热均匀,热交换效率高。所述加热槽1顶部设有小于加热槽1长度、且大于载物箱9长度的盖板5,加热槽底部两端分别设有蒸汽入管3、热水排管4,所述冷却槽2底部设有冷却水入管7、冷却水排管8;所述加热槽1及冷却槽2的底板和侧板上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨6,如图2所示。同样的,盖板5朝向加热槽1的一面上设有凸起于板面、并与槽体长度方向平行的导轨6。加热槽体内设置凸起于面板的导轨能有效避免载物箱箱体与加热槽内壁碰撞,并能减小人工推送阻力,使载物箱沿着导轨移动。作为进一步改进,加热槽1顶部设置滑槽,将盖板5两侧边安装于滑槽内,推动载物箱9时,盖板5可滑动便于操作,亦可避免加热槽1内的蒸汽过快散出。所述载物箱顶板901、载物箱底板903及侧板902上部上均布有通孔904,均布的通孔904有利于热蒸汽均匀散布于箱体内,对鲜湿粉加热消毒保鲜。鲜湿粉经过加热槽1高温蒸汽杀菌后,由吊装装置快速提起送至冷却槽2内,经过高温快速冷却的温度变化来杀灭嗜热菌和嗜冷菌,同时控制食品的品质变化,通过温度、时间的精准控制,实现断条率和菌落总数均同时达到鲜湿粉的行业标准,能有效延长鲜湿粉的常温保鲜保质期,同时保持了鲜湿粉的品质和口感。整个高温杀菌冷却过程高效快速省力,且操作简便,设备结构简单有效,投资少,利于保鲜米粉的工厂化大批量生产,非常适用于鲜湿粉生产行业的推广应用。

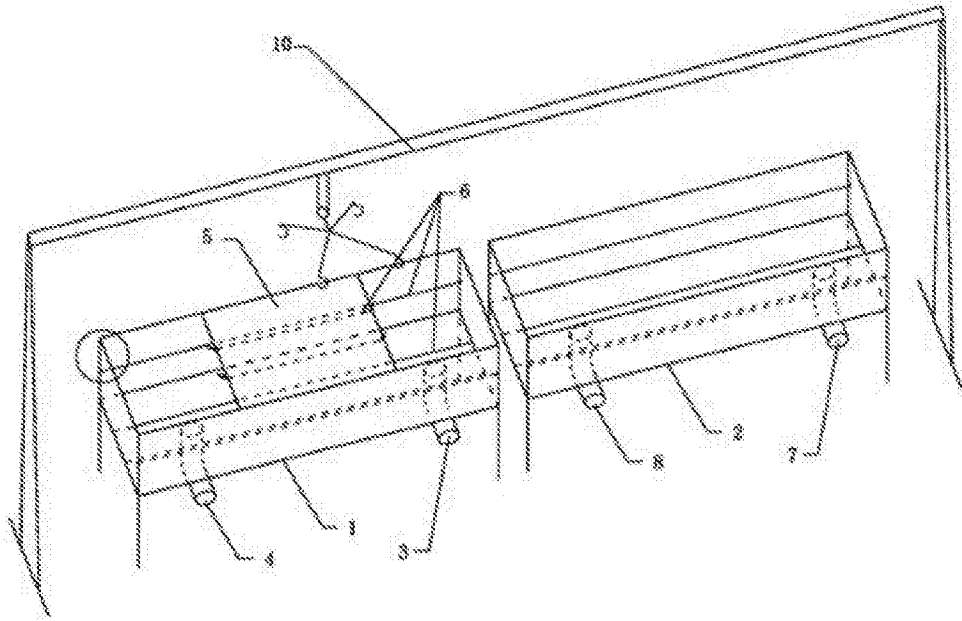


图1

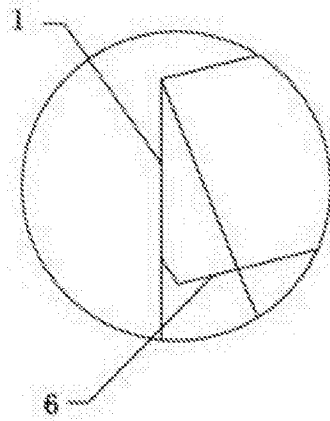


图2

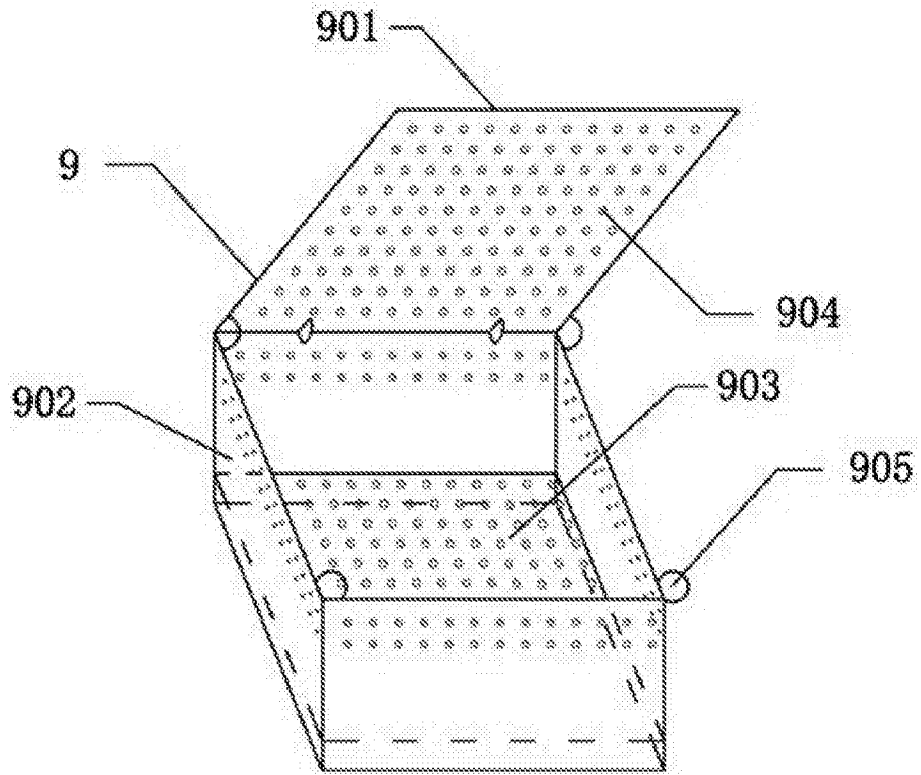


图3