



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222294067 U

(45) 授权公告日 2025. 01. 03

(21) 申请号 202421447887.4

A23F 3/08 (2006.01)

(22) 申请日 2024.06.24

(73) 专利权人 安徽工投中科医疗科技有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区纬六西路6号

专利权人 阜阳师范大学

(72) 发明人 田志 田振 邱玉伟 姬云涛

屈长青

(74) 专利代理机构 成都猎鹰知识产权代理事务所(普通合伙) 51407

专利代理师 张明娇

(51) Int. Cl.

C12M 1/12 (2006.01)

C12M 1/02 (2006.01)

C12M 1/00 (2006.01)

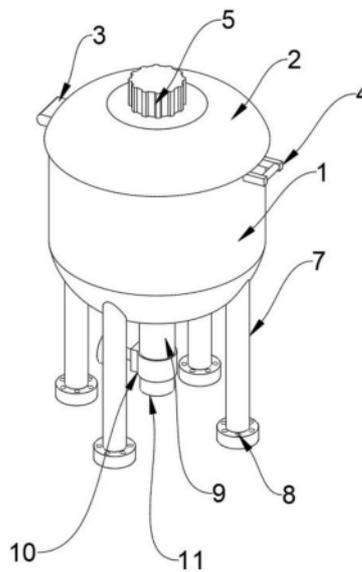
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种香椿茶发酵用密封装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种香椿茶发酵用密封装置,属于密封装置领域。本实用新型的一种香椿茶发酵用密封装置,包括发酵罐,所述发酵罐下端设置有收集管,所述收集管上端设置有第一过滤网,还包括第二过滤网,所述第二过滤网设置在收集管远离第一过滤网的一端上,所述收集管内设置有泡沫浮块,所述收集管上设置有断流阀,所述断流阀下端设置有排液口。本实用新型解决了现有密封发酵装置在对香椿茶进行发酵时,如果香椿茶在进行发酵工作之前杀青流程去除香椿茶的水份去除的不够彻底,那么在香椿茶搅拌发酵过程中会有汁液流出,而这种汁液会导致香椿茶蕴含水份过高,导致香椿茶发霉的问题。



1. 一种香椿茶发酵用密封装置,包括发酵罐(1),所述发酵罐(1)下端设置有收集管(9),所述收集管(9)上端设置有第一过滤网(12);

其特征在于:还包括第二过滤网(13),所述第二过滤网(13)设置在收集管(9)远离第一过滤网(12)的一端上,所述收集管(9)内设置有泡沫浮块(14),所述收集管(9)上设置有断流阀(10),所述断流阀(10)下端设置有排液口(11),所述发酵罐(1)上端设置有旋转合页(3),所述旋转合页(3)活动端上设置有密封盖(2)。

2. 根据权利要求1所述的一种香椿茶发酵用密封装置,其特征在于:所述密封盖(2)上设置有旋转电机(5),所述旋转电机(5)输出端贯穿密封盖(2)延伸至发酵罐(1)内。

3. 根据权利要求2所述的一种香椿茶发酵用密封装置,其特征在于:所述旋转电机(5)输出端上设置有搅拌辊(6),所述搅拌辊(6)与旋转电机(5)输出端焊接连接。

4. 根据权利要求1所述的一种香椿茶发酵用密封装置,其特征在于:所述密封盖(2)上设置有把手(4),所述把手(4)与密封盖(2)焊接连接。

5. 根据权利要求1所述的一种香椿茶发酵用密封装置,其特征在于:所述发酵罐(1)下端设置有支撑柱(7),所述支撑柱(7)与发酵罐(1)焊接连接。

6. 根据权利要求5所述的一种香椿茶发酵用密封装置,其特征在于:所述支撑柱(7)在远离发酵罐(1)的一端上设置有连接法兰片(8),所述连接法兰片(8)与支撑柱(7)焊接连接。

一种香椿茶发酵用密封装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及密封装置领域,具体为一种香椿茶发酵用密封装置。

背景技术

[0002] 密封发酵装置通常为密封搅拌结构,即通过搅拌叶对微生物和原料进行搅拌;

[0003] 公开号为CN216663041U的中国专利公开了一种密封发酵装置,包括罐体,所述罐体上盖设有密封盖,所述密封盖的底部密封转动插设有密封外管,所述密封外管内密封固定插设有密封内管,所述密封外管上环形等距开设有多个搅拌U管,每个所述搅拌U管均竖直安装,每个所述搅拌U管的两端分别延伸至密封外管内和密封内管内,所述密封盖内从上到下依次居中开设有进水腔和出水腔。通过将搅拌与加热集中在搅拌U管内,简化装置的结构,且能够在搅拌过程中均匀加热微生物和原料至合适温度,实现恒温发酵且使用更加方便,发酵效率更高。

[0004] 上述专利的密封发酵装置在对香椿茶进行发酵时,如果香椿茶在进行发酵工作之前杀青流程去除香椿茶的水份去除的不够彻底,那么在香椿茶搅拌发酵过程中会有汁液流出,而这种汁液会导致香椿茶蕴含水份过高,导致香椿茶发霉。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种香椿茶发酵用密封装置,通过在发酵罐下端设置有收集管,而收集管上端设置有第一过滤网,收集管在远离第一过滤网的一端上设置有第二过滤网,且收集管内设置有泡沫浮块,当香椿茶在发酵罐内由搅拌辊对香椿茶进行搅拌发酵时,香椿茶内的汁液流出下沉流入到收集管内,而第一过滤网可以防止香椿茶进入到收集管内,如果汁液过多的话泡沫浮块浮起堵住收集管上端的第一过滤网,防止收集管内的汁液反溢出到发酵罐内,这时打开收集管上的断流阀,可以将收集管内的汁液从排液口排出,而在排液过程中,因泡沫浮块直径只比收集管内口径小一点,所以只会有少量的空气进入到发酵罐内,最大的限度保证了发酵罐内的密封环境,解决了上述背景技术中提出的问题。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种香椿茶发酵用密封装置,包括发酵罐,所述发酵罐下端设置有收集管,所述收集管上端设置有第一过滤网,还包括第二过滤网,所述第二过滤网设置在收集管远离第一过滤网的一端上,所述收集管内设置有泡沫浮块,所述收集管上设置有断流阀,所述断流阀下端设置有排液口,所述发酵罐上端设置有旋转合页,所述旋转合页活动端上设置有密封盖。

[0007] 优选的,所述密封盖上设置有旋转电机,所述旋转电机输出端贯穿密封盖延伸至发酵罐内。

[0008] 优选的,所述旋转电机输出端上设置有搅拌辊,所述搅拌辊与旋转电机输出端焊接连接。

[0009] 优选的,所述密封盖上设置有把手,所述把手与密封盖焊接连接。

[0010] 优选的,所述发酵罐下端设置有支撑柱,所述支撑柱与发酵罐焊接连接。

[0011] 优选的,所述支撑柱在远离发酵罐的一端上设置有连接法兰片,所述连接法兰片与支撑柱焊接连接。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果如下:

[0013] 本实用新型由在发酵罐下端设置有收集管,而收集管上端设置有第一过滤网,收集管在远离第一过滤网的一端上设置有第二过滤网,且收集管内设置有泡沫浮块,当香椿茶在发酵罐内由搅拌辊对香椿茶进行搅拌发酵时,香椿茶内的汁液流出下沉流入到收集管内,而第一过滤网可以防止香椿茶进入到收集管内,如果汁液过多的话泡沫浮块浮起堵住收集管上端的第一过滤网,防止收集管内的汁液反溢出到发酵罐内,这时打开收集管上的断流阀,可以将收集管内的汁液从排液口排出,而在排液过程中,因泡沫浮块直径只比收集管内口径小一点,所以只会有少量的空气进入到发酵罐内,最大的限度保证了发酵罐内的密封环境,有效地避免了现有的密封发酵装置在对香椿茶进行发酵时,如果香椿茶在进行发酵工作之前杀青流程去除香椿茶的水份去除的不够彻底,那么在香椿茶搅拌发酵过程中会有汁液流出,而这种汁液会导致香椿茶蕴含水份过高,导致香椿茶发霉的问题。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型的整体外部结构示意图;

[0015] 图2为本实用新型的发酵罐剖视结构示意图;

[0016] 图3为本实用新型的收集管结构示意图;

[0017] 图4为本实用新型的收集管剖视结构示意图。

[0018] 图中:1、发酵罐;2、密封盖;3、旋转合页;4、把手;5、旋转电机;6、搅拌辊;7、支撑柱;8、连接法兰片;9、收集管;10、断流阀;11、排液口;12、第一过滤网;13、第二过滤网;14、泡沫浮块。

具体实施方式

[0019] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0020] 为了解决现有技术中由密封发酵装置在对香椿茶进行发酵时,如果香椿茶在进行发酵工作之前杀青流程去除香椿茶的水份去除的不够彻底,那么在香椿茶搅拌发酵过程中会有汁液流出,而这种汁液会导致香椿茶蕴含水份过高,导致香椿茶发霉的问题,本实施例提供以下技术方案:

[0021] 一种香椿茶发酵用密封装置,包括发酵罐1,发酵罐1下端设置有收集管9,收集管9上端设置有第一过滤网12,还包括第二过滤网13,第二过滤网13设置在收集管9远离第一过滤网12的一端上,收集管9内设置有泡沫浮块14,收集管9上设置有断流阀10,断流阀10下端设置有排液口11,发酵罐1上端设置有旋转合页3,旋转合页3活动端上设置有密封盖2,密封盖2上设置有旋转电机5,旋转电机5输出端贯穿密封盖2延伸至发酵罐1内,旋转电机5输出端上设置有搅拌辊6,搅拌辊6与旋转电机5输出端焊接连接;

[0022] 在本实施例中,请参考图1-图4,工作人员首先打开密封盖2将香椿茶放入发酵罐1内,当香椿茶在发酵罐1内由旋转电机5带动搅拌辊6对香椿茶进行搅拌发酵时,香椿茶内的汁液流出下沉流入到收集管9内,而第一过滤网12可以防止香椿茶进入到收集管9内,如果汁液过多的话泡沫浮块14浮起堵住收集管9上端的第一过滤网12,防止收集管9内的汁液反溢出到发酵罐1内,这时打开收集管9上的断流阀10,可以将收集管9内的汁液从排液口11排出,而在排液过程中,因泡沫浮块14直径只比收集管9内口径小一点,所以只会有少量的空气进入到发酵罐1内,最大的限度保证了发酵罐1内的密封环境;

[0023] 在本实施例中,请参考图1-图2,密封盖2上设置有把手4,把手4与密封盖2焊接连接,发酵罐1下端设置有支撑柱7,支撑柱7与发酵罐1焊接连接,支撑柱7在远离发酵罐1的一端上设置有连接法兰片8,连接法兰片8与支撑柱7焊接连接;

[0024] 工作原理:工作人员首先打开密封盖2将香椿茶放入发酵罐1内,当香椿茶在发酵罐1内由旋转电机5带动搅拌辊6对香椿茶进行搅拌发酵时,香椿茶内的汁液流出下沉流入到收集管9内,而第一过滤网12可以防止香椿茶进入到收集管9内,如果汁液过多的话泡沫浮块14浮起堵住收集管9上端的第一过滤网12,防止收集管9内的汁液反溢出到发酵罐1内,这时打开收集管9上的断流阀10,可以将收集管9内的汁液从排液口11排出,而在排液过程中,因泡沫浮块14直径只比收集管9内口径小一点,所以只会有少量的空气进入到发酵罐1内,最大的限度保证了发酵罐1内的密封环境。

[0025] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0026] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

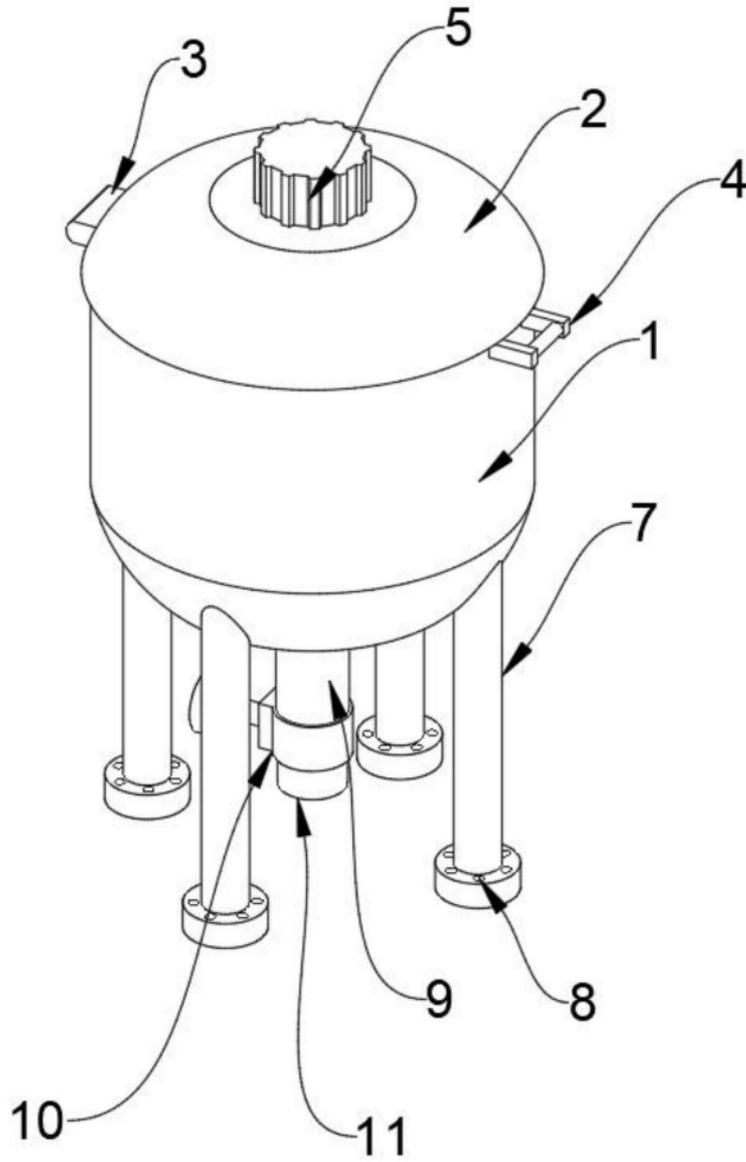


图1

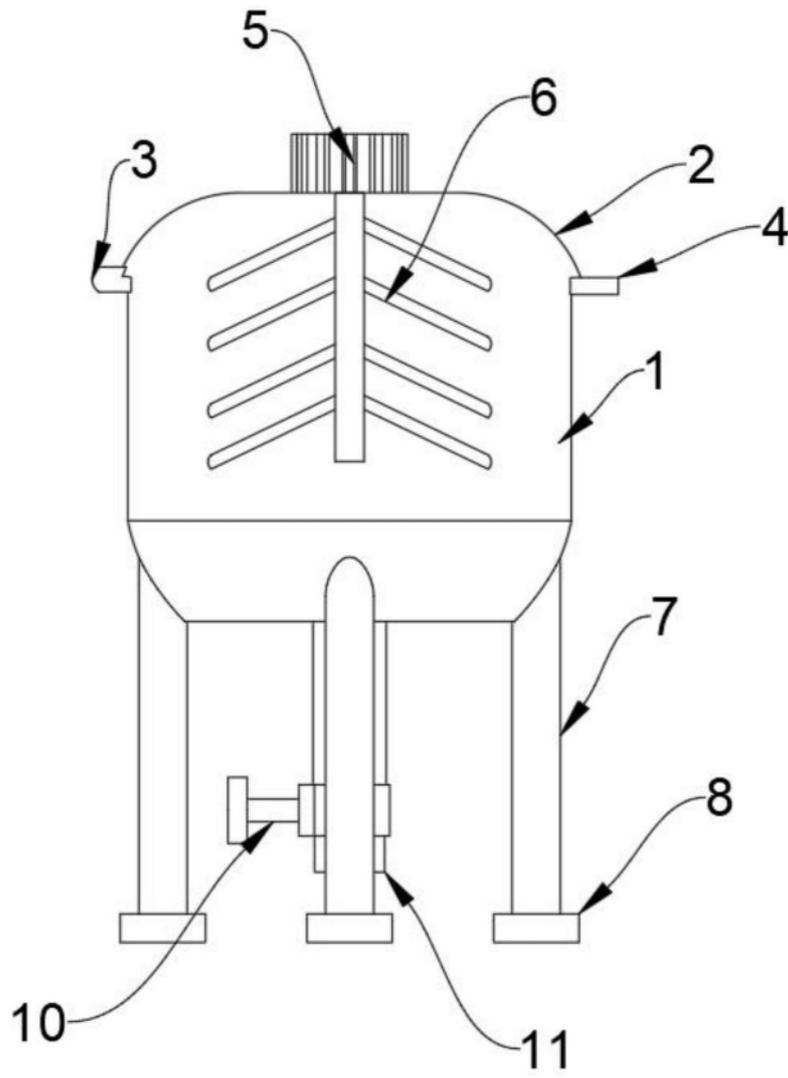


图2

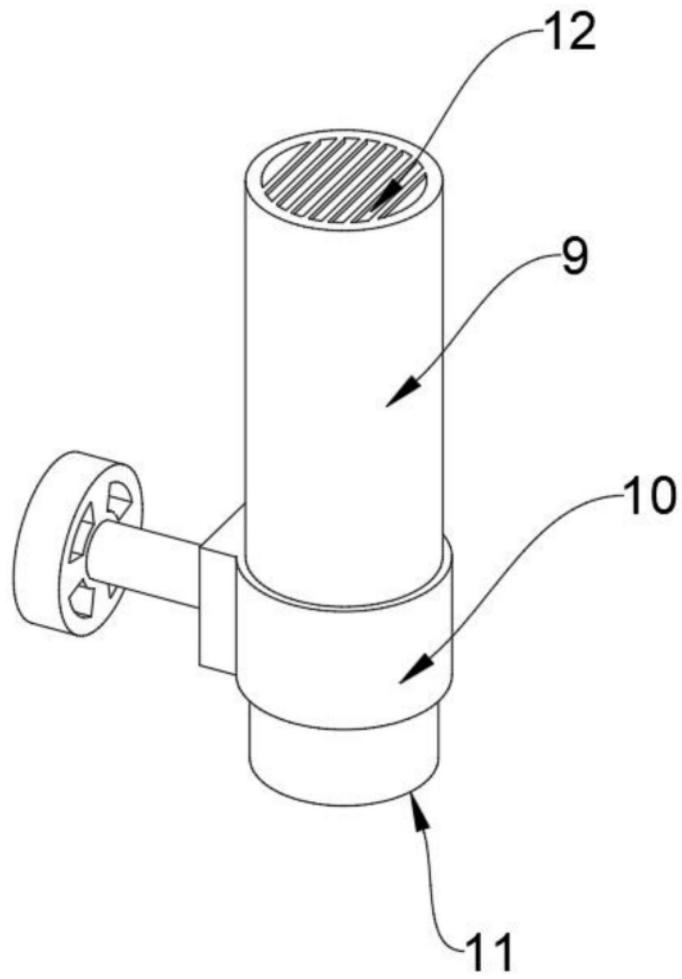


图3

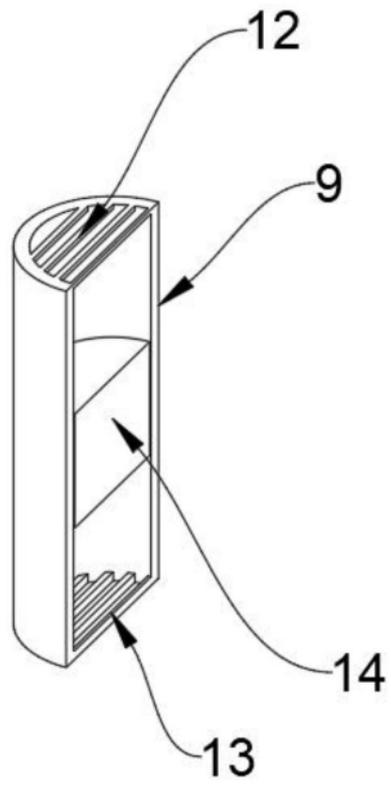


图4