(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 114424816 A
(43)申请公布日 2022.05.03

(21)申请号 202210063768.8

(22)申请日 2022.01.20

(71)申请人 广东亚北农副产品有限公司
地址 512100 广东省韶关市曲江区白土镇铜鼓大道200号

(72)发明人 黄秀芬

(74)专利代理机构 南京鼎傲知识产权代理事务所(普通合伙) 32327
代理人 刘焕敏

(51)Int.Cl.
A23L 13/40(2016.01)
A23L 13/70(2016.01)
A23L 13/50(2016.01)
A22C 17/08(2006.01)
A22C 17/00(2006.01)
A22C 9/00(2006.01)
A22C 21/00(2006.01)
A22C 21/02(2006.01)
B01D 29/01(2006.01)

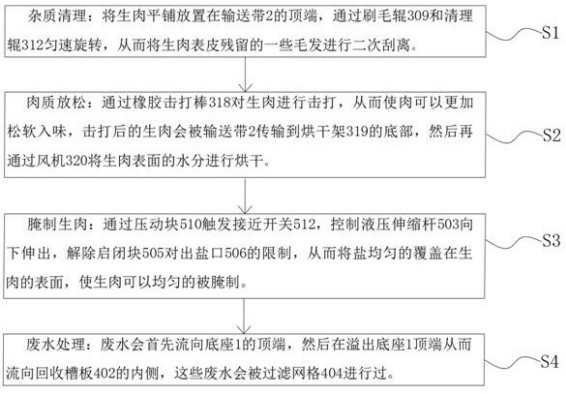
权利要求书2页 说明书6页 附图9页

(54)发明名称

一种基于肉类深加工的加工工艺

(57)摘要

本发明公开了一种基于肉类深加工的加工工艺,包括如下步骤:S1.杂质清理;S2.肉质放松;S3.腌制生肉;S4.废水处理;通过清理刀片会对生肉表皮的一些毛发进行更加细致的刮除,通过清理刀片对生肉表面的残留毛发进行清除,从而防止这些残留的毛发会进入到制成的肉制品的内部,从而保证这些毛发和一些粘结在生肉表面的杂质不会影响制成肉制品的口感,从而进一步保证肉制品的品质,然后再通过橡胶击打棒对生肉进行击打,从而可以在腌制时可以更加入味,进一步提升肉质品的口感和品质。



CN 114424816 A

1.一种基于肉类深加工的加工工艺,其特征在于:包括如下步骤:

S1.杂质清理:将生肉平铺放置在输送带(2)的顶端,通过刷毛辊(309)和清理辊(312)匀速旋转,从而将生肉表皮残留的一些毛发进行二次刮离;

S2.肉质放松:通过橡胶击打棒(318)对生肉进行击打,从而使肉可以更加松软入味,击打后的生肉会被输送带(2)传输到烘干架(319)的底部,然后再通过风机(320)将生肉表面的水分进行烘干;

S3.腌制生肉:通过压动块(510)触发接近开关(512),控制液压伸缩杆(503)向下伸出,解除启闭块(505)对出盐口(506)的限制,从而将盐均匀的覆盖在生肉的表面,使生肉可以均匀的被腌制;

S4.废水处理:废水会首先流向底座(1)的顶端,然后在溢出底座(1)顶端从而流向回收槽板(402)的内侧,这些废水会被过滤网格(404)进行过滤。

2.根据权利要求1所述的一种基于肉类深加工的加工工艺,其特征在于:所述输送带(2)安装于底座(1)顶端,所述输送带(2)的顶部安装有清理组件(3),所述底座(1)的底部内侧安装有回收组件(4),所述回收组件(4)的一侧端面安装有撒盐组件(5);

所述清理组件(3)包括固定座(301)、升降滑杆(302)、液压升降杆(303)、安装架(304)、活动轴(305)、传动轮(306)、主动电机(307)、传动皮带(308)、刷毛辊(309)、清理刀片(310)、从动轮(311)、清理辊(312)、连接块(313)、清理刷(314)、击打升降座(315)、后置安装架(316)、击打辊(317)、橡胶击打棒(318)、烘干架(319)、风机(320)和清理水管(321);

所述底座(1)的一侧设置有固定座(301),所述固定座(301)的内侧顶部位置处滑动连接有升降滑杆(302),所述固定座(301)的一侧端面安装有液压升降杆(303),所述升降滑杆(302)的顶端安装有安装架(304),所述安装架(304)的底部一侧转动连接有活动轴(305),所述活动轴(305)的一端外侧套接有传动轮(306),所述传动轮(306)的一端设置有主动电机(307),所述传动轮(306)的外侧转动套接有传动皮带(308),所述安装架(304)的底部另一侧转动连接有刷毛辊(309),所述刷毛辊(309)的外侧安装有清理刀片(310),所述刷毛辊(309)的一端套接有从动轮(311),所述活动轴(305)的外侧套接有清理辊(312),所述清理辊(312)的外侧连接有连接块(313),所述连接块(313)的一侧端面粘结有清理刷(314);

所述底座(1)的一侧端面设置有击打升降座(315),所述击打升降座(315)的顶端安装有后置安装架(316),所述后置安装架(316)的底部转动连接有击打辊(317),所述击打辊(317)的外侧等距安装有橡胶击打棒(318),所述底座(1)的外侧安装有烘干架(319),所述烘干架(319)的顶端安装有风机(320),所述输送带(2)的顶部安装有清理水管(321)。

3.根据权利要求2所述的一种基于肉类深加工的加工工艺,其特征在于:所述传动轮(306)和从动轮(311)通过传动皮带(308)相连接,所述主动电机(307)的传动端与活动轴(305)相连接。

4.根据权利要求2所述的一种基于肉类深加工的加工工艺,其特征在于:所述连接块(313)和清理刷(314)均设置有若干个,若干个清理刷(314)和连接块(313)等角度安装在清理辊(312)的外侧位置处。

5.根据权利要求2所述的一种基于肉类深加工的加工工艺,其特征在于:所述主动电机(307)和风机(320)的输入端与外部电源的输出端电性连接,所述清理水管(321)的输入端与外部水源相连接。

6.根据权利要求2所述的一种基于肉类深加工的加工工艺，其特征在于：所述回收组件(4)包括回流槽(401)、回收槽板(402)、滑动槽(403)、过滤网格(404)、握把(405)、移动槽(406)、水箱(407)、水槽(408)、底部轮槽(409)和移动轮(410)；

所述底座(1)的外侧开设有回流槽(401)，所述底座(1)的外侧套接有回收槽板(402)，所述底座(1)的一侧端面开设有滑动槽(403)，所述滑动槽(403)的内侧滑动连接有过滤网格(404)，所述过滤网格(404)的一侧端面安装有握把(405)，所述底座(1)的一侧端面底部位置处开设有移动槽(406)，所述移动槽(406)的内侧滑动嵌入有水箱(407)，所述水箱(407)的内侧开设有水槽(408)，所述水箱(407)的外侧底部位置处开设有底部轮槽(409)，所述底部轮槽(409)的内侧转动安装有移动轮(410)。

7.根据权利要求6所述的一种基于肉类深加工的加工工艺，其特征在于：所述回流槽(401)开设有四个，四个回流槽(401)均匀开设在底座(1)的外侧端面，所述回收槽板(402)套接在底座(1)的外侧与回流槽(401)对应位置处。

8.根据权利要求2所述的一种基于肉类深加工的加工工艺，其特征在于：所述撒盐组件(5)包括安装杆(501)、盐箱(502)、液压伸缩杆(503)、启闭杆(504)、启闭块(505)、出盐口(506)、转动座(507)、转动杆(508)、输送轮(509)、压动块(510)、定位板(511)、接近开关(512)和复位弹簧(513)；

所述烘干架(319)的一侧端面连接有安装杆(501)，所述安装杆(501)的一端安装有盐箱(502)，所述盐箱(502)的两侧端面安装有液压伸缩杆(503)，所述液压伸缩杆(503)的伸缩端连接有启闭杆(504)，所述启闭杆(504)的顶端连接有启闭块(505)，所述盐箱(502)的底端与启闭块(505)对应位置处开设有出盐口(506)，所述底座(1)的一侧端面焊接有转动座(507)，所述转动座(507)的一侧端面转动安装有转动杆(508)，所述转动杆(508)的一侧端面转动连接有输送轮(509)，所述转动杆(508)的一端底部位置处安装有压动块(510)，所述底座(1)的一侧端面与压动块(510)对应位置处焊接有定位板(511)，所述定位板(511)的顶端与压动块(510)对应位置处安装有接近开关(512)，所述定位板(511)的顶端与接近开关(512)对应位置处焊接有复位弹簧(513)。

9.根据权利要求8所述的一种基于肉类深加工的加工工艺，其特征在于：所述输送轮(509)设置有若干个，若干个输送轮(509)等距安装在转动杆(508)的一侧端面，所述液压伸缩杆(503)的控制端与接近开关(512)的输出端相连接。

一种基于肉类深加工的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及肉类加工技术领域，具体为一种基于肉类深加工的加工工艺。

背景技术

[0002] 肉制品是指用畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品，如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等，也就是说所有的用畜禽肉为主要原料，经添加调味料的所有肉的制品，不因加工工艺不同而异，均称为肉制品；

但是现有的肉制品加工设备难以快速清除肉制品表皮的杂物和毛发，从而降低了加工后肉制食品的口感，降低了产品品质，从而影响销售，为避免上述技术问题，确有必要提供一种基于肉类深加工的加工工艺以克服现有技术中的所述缺陷。

发明内容

[0003] 本发明提供一种基于肉类深加工的加工工艺，可以有效解决上述背景技术中提出的现有的肉制品加工设备难以快速清除肉制品表皮的杂物和毛发，从而降低了加工后肉制食品的口感，降低了产品品质，从而影响销售的问题。

[0004] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：一种基于肉类深加工的加工工艺，包括如下步骤：

S1.杂质清理：将生肉平铺放置在输送带的顶端，通过刷毛辊和清理辊匀速旋转，从而将生肉表皮残留的一些毛发进行二次刮离；

S2.肉质放松：通过橡胶击打棒对生肉进行击打，从而使肉可以更加松软入味，击打后的生肉会被输送带传输到烘干架的底部，然后再通过风机将生肉表面的水分进行烘干；

S3.腌制生肉：通过压动块触发接近开关，控制液压伸缩杆向下伸出，解除启闭块对出盐口的限制，从而将盐均匀的覆盖在生肉的表面，使生肉可以均匀的被腌制；

S4.废水处理：废水会首先流向底座的顶端，然后在溢出底座顶端从而流向回收槽板的内侧，这些废水会被过滤网格进行过滤。

[0005] 优选的，所述输送带安装于底座顶端，所述输送带的顶部安装有清理组件，所述底座的底部内侧安装有回收组件，所述回收组件的一侧端面安装有撒盐组件；

所述清理组件包括固定座、升降滑杆、液压升降杆、安装架、活动轴、传动轮、主动电机、传动皮带、刷毛辊、清理刀片、从动轮、清理辊、连接块、清理刷、击打升降座、后置安装架、击打辊、橡胶击打棒、烘干架、风机和清理水管；

所述底座的一侧设置有固定座，所述固定座的内侧顶部位置处滑动连接有升降滑杆，所述固定座的一侧端面安装有液压升降杆，所述升降滑杆的顶端安装有安装架，所述安装架的底部一侧转动连接有活动轴，所述活动轴的一端外侧套接有传动轮，所述传动轮的一端设置有主动电机，所述传动轮的外侧转动套接有传动皮带，所述安装架的底部另一侧转动连接有刷毛辊，所述刷毛辊的外侧安装有清理刀片，所述刷毛辊的一端套接有从动轮，

所述活动轴的外侧套接有清理辊，所述清理辊的外侧连接有连接块，所述连接块的一侧端面粘结有清理刷；

所述底座的一侧端面设置有击打升降座，所述击打升降座的顶端安装有后置安装架，所述后置安装架的底部转动连接有击打辊，所述击打辊的外侧等距安装有橡胶击打棒，所述底座的外侧安装有烘干架，所述烘干架的顶端安装有风机，所述输送带的顶部安装有清理水管。

[0006] 优选的，所述传动轮和从动轮通过传动皮带相连接，所述主动电机的传动端与活动轴相连接。

[0007] 优选的，所述连接块和清理刷均设置有若干个，若干个清理刷和连接块等角度安装在清理辊的外侧位置处。

[0008] 优选的，所述主动电机和风机的输入端与外部电源的输出端电性连接，所述清理水管的输入端与外部水源相连接。

[0009] 优选的，所述回收组件包括回流槽、回收槽板、滑动槽、过滤网格、握把、移动槽、水箱、水槽、底部轮槽和移动轮；

所述底座的外侧开设有回流槽，所述底座的外侧套接有回收槽板，所述底座的一侧端面开设有滑动槽，所述滑动槽的内侧滑动连接有过滤网格，所述过滤网格的一侧端面安装有握把，所述底座的一侧端面底部位置处开设有移动槽，所述移动槽的内侧滑动嵌入有水箱，所述水箱的内侧开设有水槽，所述水箱的外侧底部位置处开设有底部轮槽，所述底部轮槽的内侧转动安装有移动轮。

[0010] 优选的，所述回流槽开设有四个，四个回流槽均匀开设在底座的外侧端面，所述回收槽板套接在底座的外侧与回流槽对应位置处。

[0011] 优选的，所述撒盐组件包括安装杆、盐箱、液压伸缩杆、启闭杆、启闭块、出盐口、转动座、转动杆、输送轮、压动块、定位板、接近开关和复位弹簧；

所述烘干架的一侧端面连接有安装杆，所述安装杆的一端安装有盐箱，所述盐箱的两侧端面安装有液压伸缩杆，所述液压伸缩杆的伸缩端连接有启闭杆，所述启闭杆的顶端连接有启闭块，所述盐箱的底端与启闭块对应位置处开设有出盐口，所述底座的一侧端面焊接有转动座，所述转动座的一侧端面转动安装有转动杆，所述转动杆的一侧端面转动连接有输送轮，所述转动杆的一端底部位置处安装有压动块，所述底座的一侧端面与压动块对应位置处焊接有定位板，所述定位板的顶端与压动块对应位置处安装有接近开关，所述定位板的顶端与接近开关对应位置处焊接有复位弹簧。

[0012] 优选的，所述输送轮设置有若干个，若干个输送轮等距安装在转动杆的一侧端面，所述液压伸缩杆的控制端与接近开关的输出端相连接。

[0013] 与现有技术相比，本发明的有益效果：本发明结构科学合理，使用安全方便：

1、设置有清理组件，主动电机从而带动传动轮旋转，此时刷毛辊和清理辊匀速旋转，接着控制液压升降杆回缩，从而使升降滑杆在固定座内侧顶部位置处向下滑动，此时清理刀片会对生肉表皮的一些毛发进行更加细致的刮除，通过清理刀片对生肉表面的残留毛发进行清除，从而防止这些残留的毛发会进入到制成的肉制品的内部，从而保证这些毛发和一些粘结在生肉表面的杂质不会影响制成肉制品的口感，从而进一步保证肉制品的品质，然后再通过橡胶击打棒对生肉进行击打，从而可以在腌制时可以更加入味，进一步提升

肉质品的口感和品质。

[0014] 2、设置有撒盐组件，通过压动块触发接近开关，在接近开关被触发后，会控制液压伸缩杆向下伸出，从而带动启闭杆向下移动，然后会通过启闭杆带动启闭块向下移动，从而将启闭块从出盐口的内侧移出，从而解除启闭块对出盐口的限制，然后盐箱内部的腌制用盐会均匀的向下洒落到输送轮顶端生肉的顶部，从而均匀的覆盖在生肉的表面，使生肉可以均匀的被腌制，从而使肉制品更加入味，进一步提升肉制品的口感和品质。

[0015] 3、设置有回收组件，废水从底座顶端从而流向回收槽板的内侧，在经由回收槽板流入到回流槽的顶部，此时这些废水会被过滤网格进行过滤，把一些毛发和油脂进行初步过滤，防止这些油脂和毛发直接排放到污水处理系统中，保证这些含有油脂的污水不会直接排放到自然水体中，进而减少水体的养分含量，防止发生微生物大量繁衍。

[0016] 综上所述，通过清理组件对生肉表面的残留毛发进行清理后，在进行击打放松，从而可以使生肉内部的水分沥出一部分，从而可以使腌制时更加入味，并且通过撒盐组件均匀的将腌制用盐均匀的洒落到生肉的顶部，从而可以使生肉可以更加均匀的被腌制，进而进一步提升肉制品的口感和品质。

附图说明

[0017] 附图用来提供对本发明的进一步理解，并且构成说明书的一部分，与本发明的实施例一起用于解释本发明，并不构成对本发明的限制。

[0018] 在附图中：

图1是本发明的工艺流程图；

图2是本发明的结构示意图；

图3是本发明清理组件的结构示意图；

图4是本发明连接块的安装结构示意图；

图5是本发明橡胶击打棒的安装结构示意图；

图6是本发明风机的安装结构示意图；

图7是本发明回收组件的安装结构示意图；

图8是本发明撒盐组件的结构示意图；

图9是本发明输送轮的安装结构示意图；

图中标号：1、底座；2、输送带；

3、清理组件；301、固定座；302、升降滑杆；303、液压升降杆；304、安装架；305、活动轴；306、传动轮；307、主动电机；308、传动皮带；309、刷毛辊；310、清理刀片；311、从动轮；312、清理辊；313、连接块；314、清理刷；315、击打升降座；316、后置安装架；317、击打辊；318、橡胶击打棒；319、烘干架；320、风机；321、清理水管；

4、回收组件；401、回流槽；402、回收槽板；403、滑动槽；404、过滤网格；405、握把；406、移动槽；407、水箱；408、水槽；409、底部轮槽；410、移动轮；

5、撒盐组件；501、安装杆；502、盐箱；503、液压伸缩杆；504、启闭杆；505、启闭块；506、出盐口；507、转动座；508、转动杆；509、输送轮；510、压动块；511、定位板；512、接近开关；513、复位弹簧。

具体实施方式

[0019] 以下结合附图对本发明的优选实施例进行说明，应当理解，此处所描述的优选实施例仅用于说明和解释本发明，并不用于限定本发明。

[0020] 实施例：如图1所示，本发明提供一种技术方案，一种基于肉类深加工的加工工艺，包括如下步骤：

S1.杂质清理：将生肉平铺放置在输送带2的顶端，通过刷毛辊309和清理辊312匀速旋转，从而将生肉表皮残留的一些毛发进行二次刮离；

S2.肉质放松：通过橡胶击打棒318对生肉进行击打，从而使肉可以更加松软入味，击打后的生肉会被输送带2传输到烘干架319的底部，然后再通过风机320将生肉表面的水分进行烘干；

S3.腌制生肉：通过压动块510触发接近开关512，控制液压伸缩杆503向下伸出，解除启闭块505对出盐口506的限制，从而将盐均匀的覆盖在生肉的表面，使生肉可以均匀的被腌制；

S4.废水处理：废水会首先流向底座1的顶端，然后在溢出底座1顶端从而流向回收槽板402的内侧，这些废水会被过滤网格404进行过滤。

[0021] 如图2-9所示，底座1的顶端安装有输送带2，输送带2的顶部安装有清理组件3，底座1的底部内侧安装有回收组件4，回收组件4的一侧端面安装有撒盐组件5；

清理组件3包括固定座301、升降滑杆302、液压升降杆303、安装架304、活动轴305、传动轮306、主动电机307、传动皮带308、刷毛辊309、清理刀片310、从动轮311、清理辊312、连接块313、清理刷314、击打升降座315、后置安装架316、击打辊317、橡胶击打棒318、烘干架319、风机320和清理水管321；

底座1的一侧设置有固定座301，固定座301的内侧顶部位置处滑动连接有升降滑杆302，固定座301的一侧端面安装有液压升降杆303，升降滑杆302的顶端安装有安装架304，安装架304的底部一侧转动连接有活动轴305，活动轴305的一端外侧套接有传动轮306，传动轮306的一端设置有主动电机307，传动轮306的外侧转动套接有传动皮带308，传动轮306和从动轮311通过传动皮带308相连接，主动电机307的传动端与活动轴305相连接，方便匀速转动清理辊312，安装架304的底部另一侧转动连接有刷毛辊309，刷毛辊309的外侧安装有清理刀片310，刷毛辊309的一端套接有从动轮311，活动轴305的外侧套接有清理辊312，清理辊312的外侧连接有连接块313，连接块313的一侧端面粘结有清理刷314，连接块313和清理刷314均设置有若干个，若干个清理刷314和连接块313等角度安装在清理辊312的外侧位置处，方便清理生肉；

底座1的一侧端面设置有击打升降座315，连接块313和清理刷314均设置有若干个，若干个清理刷314和连接块313等角度安装在清理辊312的外侧位置处，方便清理生肉，

击打升降座315的顶端安装有后置安装架316，后置安装架316的底部转动连接有击打辊317，击打辊317的外侧等距安装有橡胶击打棒318，底座1的外侧安装有烘干架319，烘干架319的顶端安装有风机320，输送带2的顶部安装有清理水管321，主动电机307和风机320的输入端与外部电源的输出端电性连接，清理水管321的输入端与外部水源相连接。

[0022] 回收组件4包括回流槽401、回收槽板402、滑动槽403、过滤网格404、握把405、移动槽406、水箱407、水槽408、底部轮槽409和移动轮410；

底座1的外侧开设有回流槽401，底座1的外侧套接有回收槽板402，回流槽401开设有四个，四个回流槽401均匀开设在底座1的外侧端面，回收槽板402套接在底座1的外侧与回流槽401对应位置处，有利于快速回收废水，底座1的一侧端面开设有滑动槽403，滑动槽403的内侧滑动连接有过滤网格404，过滤网格404的一侧端面安装有握把405，底座1的一侧端面底部位置处开设有移动槽406，移动槽406的内侧滑动嵌入有水箱407，水箱407的内侧开设有水槽408，水箱407的外侧底部位置处开设有底部轮槽409，底部轮槽409的内侧转动安装有移动轮410。

[0023] 撒盐组件5包括安装杆501、盐箱502、液压伸缩杆503、启闭杆504、启闭块505、出盐口506、转动座507、转动杆508、输送轮509、压动块510、定位板511、接近开关512和复位弹簧513；

烘干架319的一侧端面连接有安装杆501，安装杆501的一端安装有盐箱502，盐箱502的两侧端面安装有液压伸缩杆503，液压伸缩杆503的伸缩端连接有启闭杆504，启闭杆504的顶端连接有启闭块505，盐箱502的底端与启闭块505对应位置处开设有出盐口506，底座1的一侧端面焊接有转动座507，转动座507的一侧端面转动安装有转动杆508，转动杆508的一侧端面转动连接有输送轮509，输送轮509设置有若干个，若干个输送轮509等距安装在转动杆508的一侧端面，液压伸缩杆503的控制端与接近开关512的输出端相连接，方便均匀的进行撒盐，转动杆508的一端底部位置处安装有压动块510，底座1的一侧端面与压动块510对应位置处焊接有定位板511，定位板511的顶端与压动块510对应位置处安装有接近开关512，定位板511的顶端与接近开关512对应位置处焊接有复位弹簧513。

[0024] 本发明的工作原理及使用流程：首先，将生肉平铺放置在输送带2的顶端，然后启动输送带2，此时通过清理水管321将清水喷射到输送带2顶部的生肉上，从而初步对生肉进行冲刷，将一些血水和杂质进行冲洗，此时打开主动电机307从而带动传动轮306旋转，然后再经由传动轮306带动传动皮带308匀速旋转，进而通过传动皮带308带动从动轮311旋转，此时刷毛辊309和清理辊312匀速旋转，接着控制液压升降杆303回缩，从而使升降滑杆302在固定座301内侧顶部位置处向下滑动，此时清理刀片310会对生肉表皮的一些毛发进行更加细致的刮除，从而将生肉表皮残留的一些毛发进行二次刮离，然后输送带2继续传送生肉，经过初步处理的生肉会被输送到清理辊312的底端，在清理辊312旋转时会带动连接块313旋转，然后再通过连接块313带动刷毛辊309转动对生肉表面被刮离的毛发进行冲落，此时被清理刀片310挂落的毛发会被清理刷314扫落，然后经过二次处理后的生肉会被输送带2输送到击打辊317的底端，此时可以通过橡胶击打棒318对生肉进行击打，从而使肉可以更加松软入味，击打后的生肉会被输送带2传输到烘干架319的底部，然后再通过风机320将生肉表面的水分进行烘干，从而方便人们对生肉进行腌制，通过清理刀片310对生肉表面的残留毛发进行清除，从而防止这些残留的毛发会进入到制成的肉制品的内部，从而保证这些毛发和一些粘结在生肉表面的杂质不会影响制成肉制品的口感，从而进一步保证肉制品的品质，然后再通过橡胶击打棒318对生肉进行击打，从而可以在腌制时可以更加入味，进一步提升肉质品的口感和品质；

接着，清洗好后的肉会被输送到输送轮509的顶端，此时生肉会压动输送轮509，从而压动转动杆508，使转动杆508会在转动座507的内侧向下转动，从而带动压动块510对复位弹簧513进行压缩，然后会通过压动块510触发接近开关512，在接近开关512被触发后，会

控制液压伸缩杆503向下伸出，从而带动启闭杆504向下移动，然后会通过启闭杆504带动启闭块505向下移动，从而将启闭块505从出盐口506的内侧移出，从而解除启闭块505对出盐口506的限制，然后盐箱502内部的腌制用盐会均匀的向下洒落到输送轮509顶端生肉的顶部，从而均匀的覆盖在生肉的表面，使生肉可以均匀的被腌制，从而使肉制品更加入味，进一步提升肉制品的口感和品质；

最后，在对生肉清洗时会产生大量的混合毛发的废水，这些废水会首先流向底座1的顶端，然后在溢出底座1顶端从而流向回收槽板402的内侧，在经由回收槽板402流入到回流槽401的顶部，此时这些废水会被过滤网格404进行过滤，把一些毛发和油脂进行初步过滤，防止这些油脂和毛发直接排放到污水处理系统中，保证这些含有油脂的污水不会直接排放到自然水体中，进而减少水体的养分含量，防止发生微生物大量繁衍，并且经过初步处理的水会流入到水槽408的内侧，经过拉动水箱407可以统一对污水进行处理，简单方便提高污水处理效率。

[0025] 最后应说明的是：以上所述仅为本发明的优选实例而已，并不用于限制本发明，尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明，对于本领域的技术人员来说，其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改，或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。

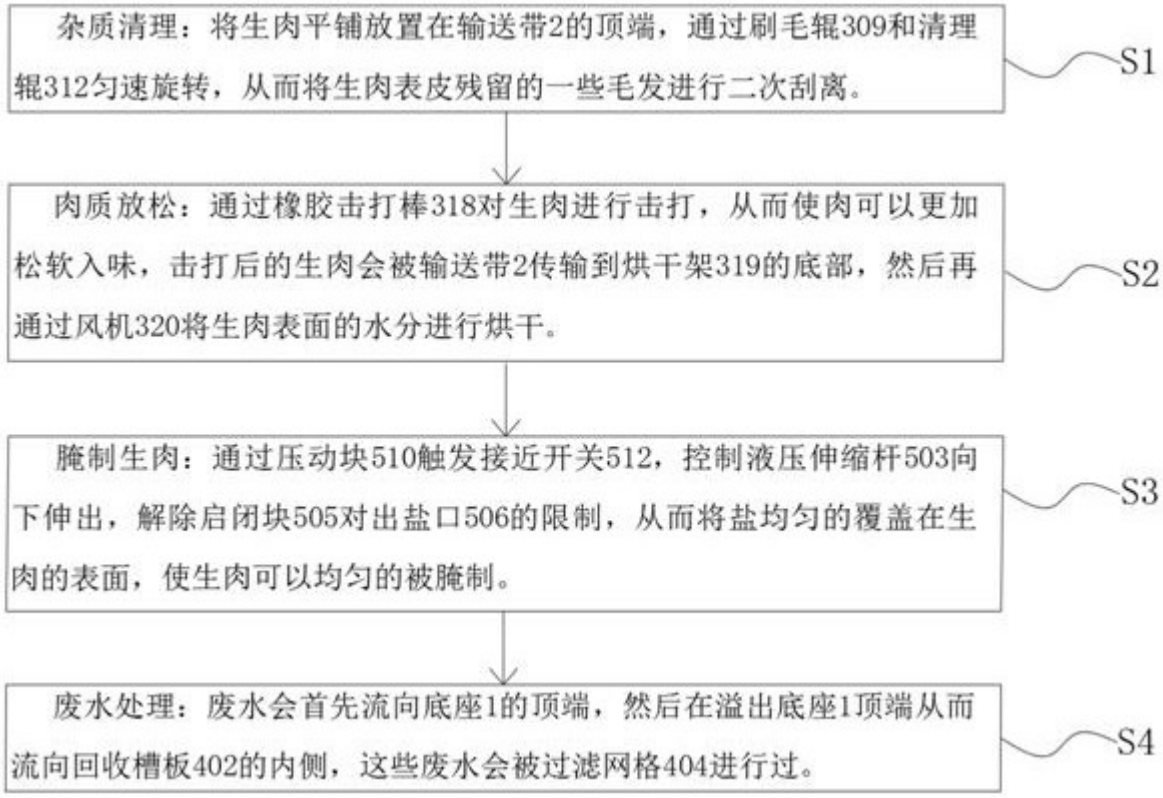

杂质清理：将生肉平铺放置在输送带2的顶端，通过刷毛辊309和清理辊312匀速旋转，从而将生肉表皮残留的一些毛发进行二次刮离。
S1
肉质放松：通过橡胶击打棒318对生肉进行击打，从而使肉可以更加松软入味，击打后的生肉会被输送带2传输到烘干架319的底部，然后再通过风机320将生肉表面的水分进行烘干。
S2
腌制生肉：通过压动块510触发接近开关512，控制液压伸缩杆503向下伸出，解除启闭块505对出盐口506的限制，从而将盐均匀的覆盖在生肉的表面，使生肉可以均匀的被腌制。
S3
废水处理：废水会首先流向底座1的顶端，然后在溢出底座1顶端从而流向回收槽板402的内侧，这些废水会被过滤网格404进行过。
S4

图1

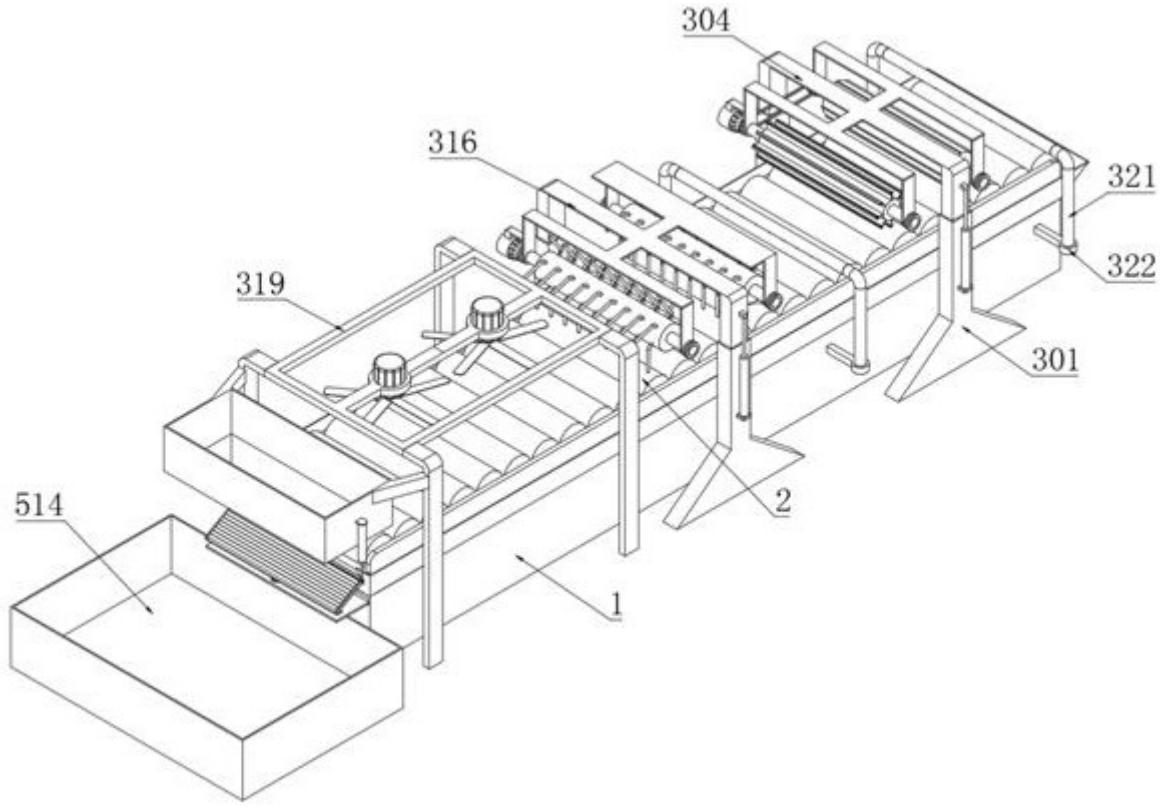


图2

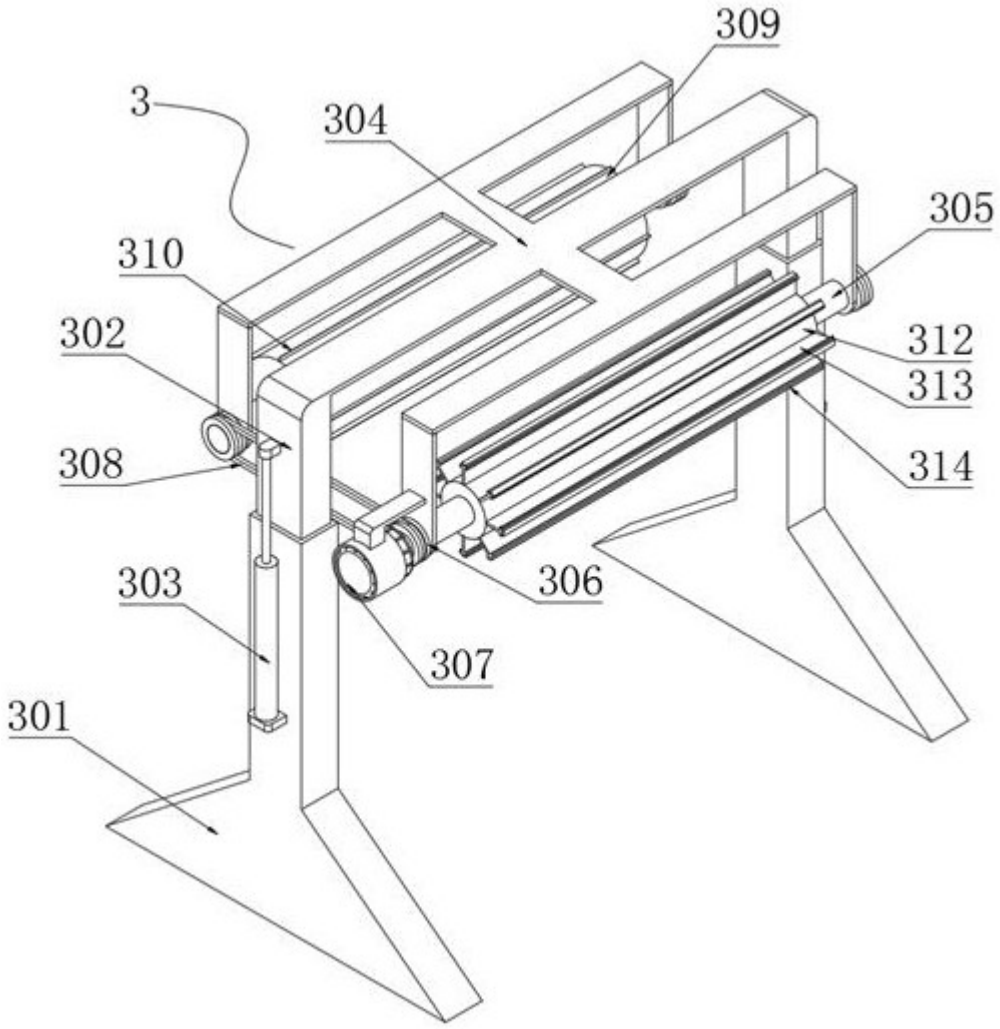


图3

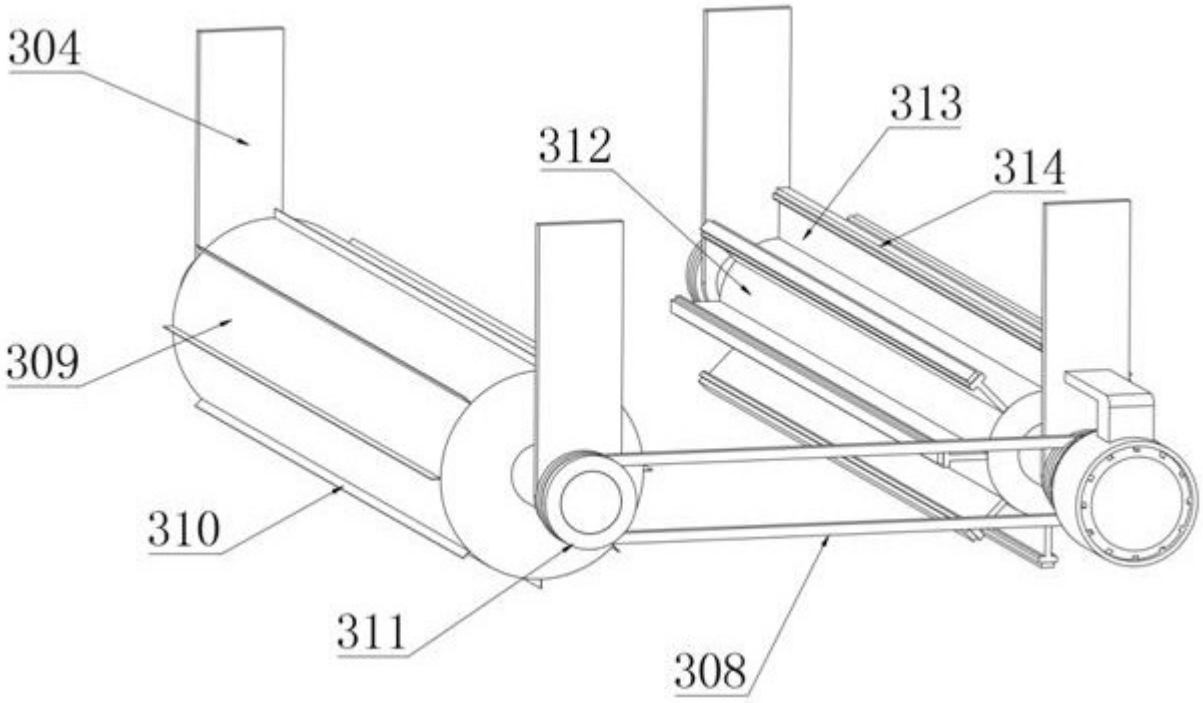


图4

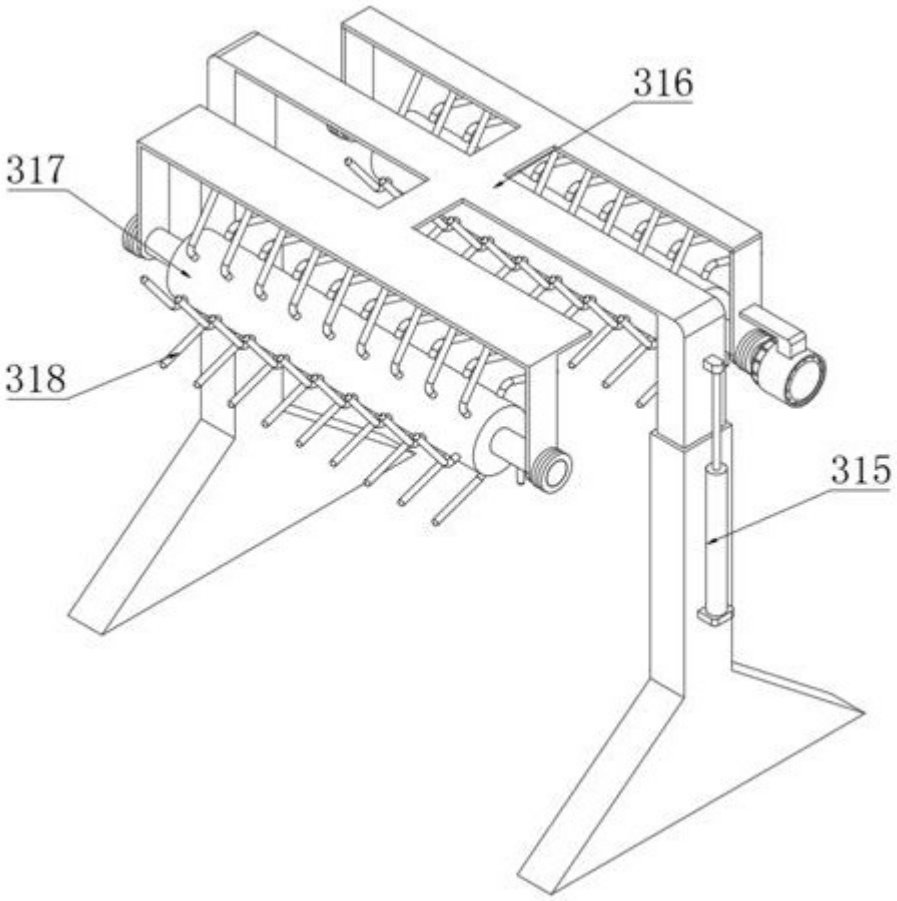


图5

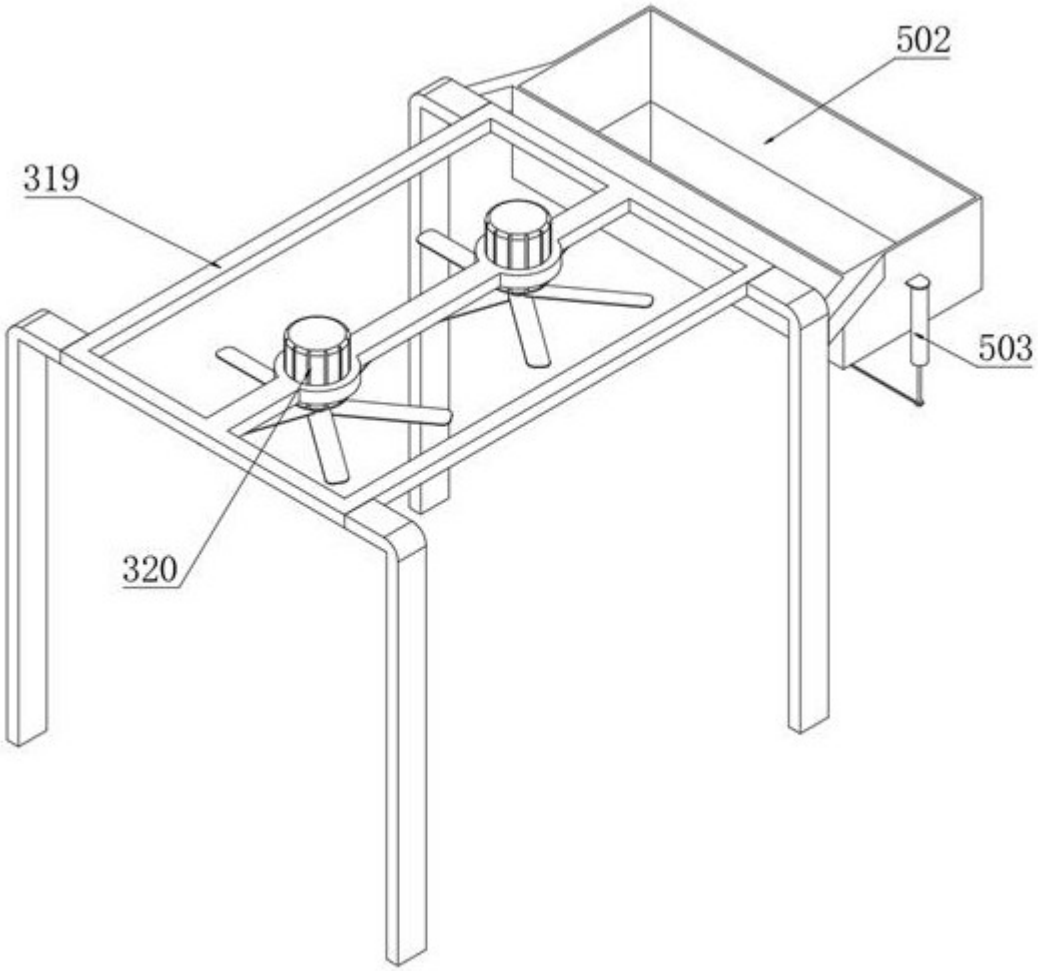


图6

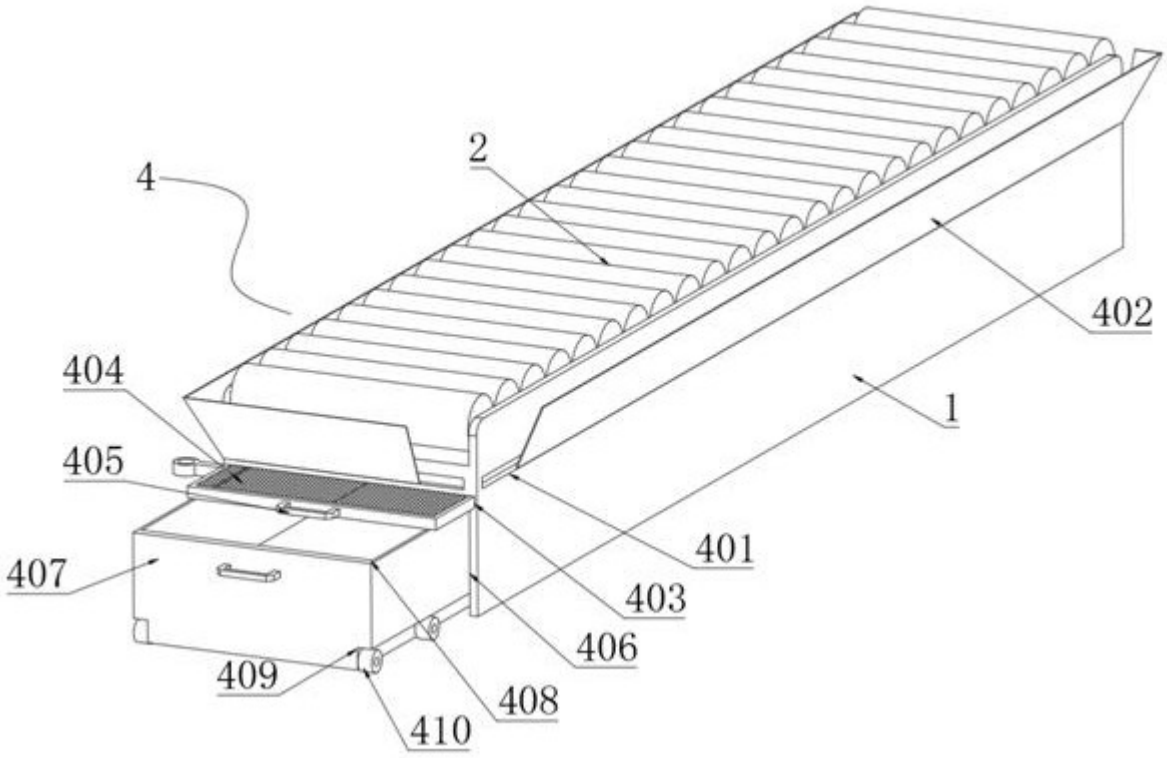


图7

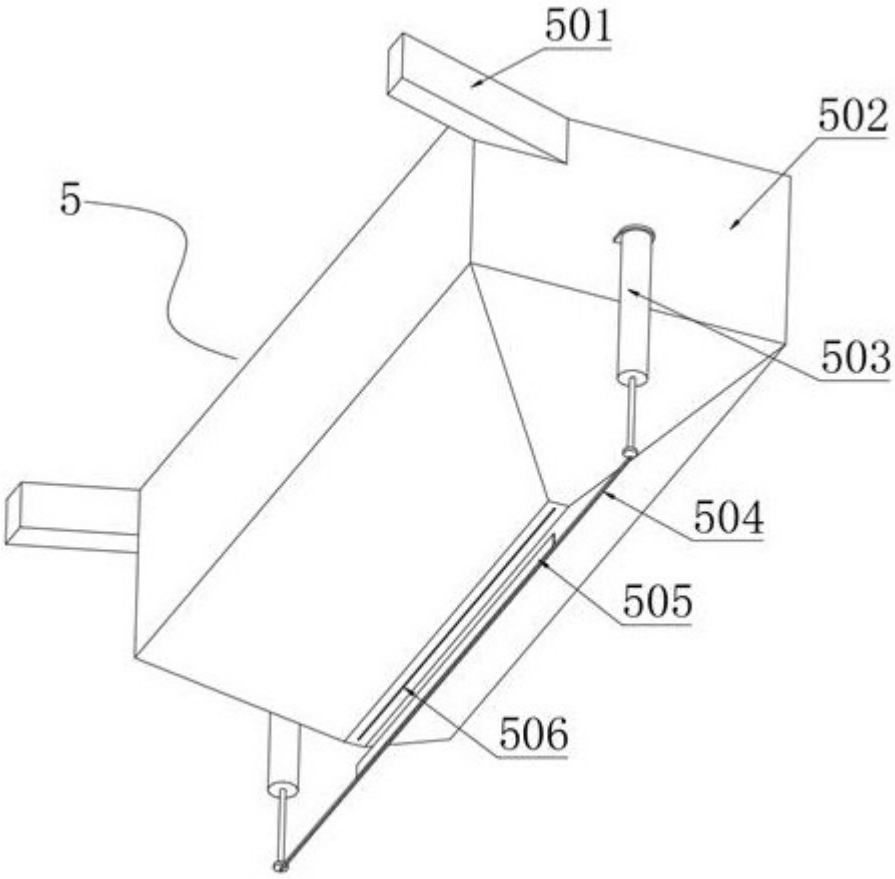


图8

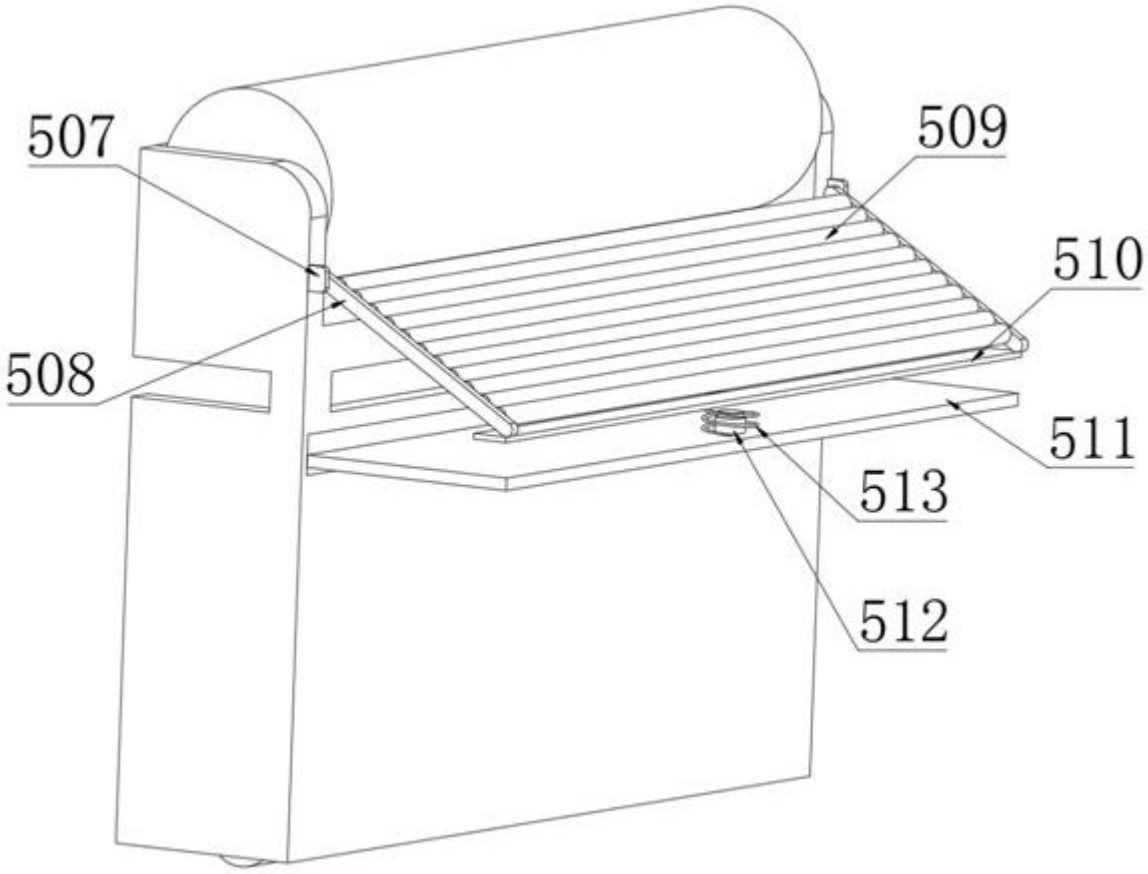


图9