



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202999233 U

(45) 授权公告日 2013. 06. 19

(21) 申请号 201220646734. 3

(22) 申请日 2012. 11. 30

(73) 专利权人 镇江市源春肉制品有限公司

地址 212000 江苏省镇江市润州区江南桥北
晟源路 1 号

(72) 发明人 吴元领 吴国杰 王桂才 金效真

(74) 专利代理机构 南京苏高专利商标事务所

(普通合伙) 32204

代理人 柏尚春

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/311 (2006. 01)

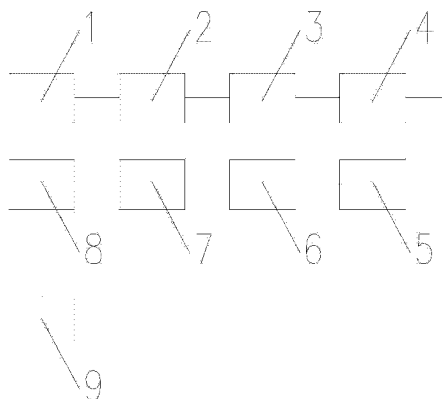
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种肴肉生产装置系统

(57) 摘要

本实用新型公开了一种肴肉生产装置系统, 包括解冻设备、腌制设备、连续预煮设备、煮制设备、成型设备、浇卤硬化设备、切块设备、包装设备、定型灭菌设备, 以上设备依次连接形成流水线; 将肉皮、精肉由解冻设备解冻后, 在腌制设备加入调料腌制, 然后在连续预煮设备预煮清洗, 再经煮制设备煮制, 再由成型设备压制成板状, 经过浇卤硬化设备卤浸、冷冻成水晶状, 由切块设备分切成不同规格大小后, 被包装设备包装密封, 最后经定型灭菌设备杀菌、保持产品品相。本实用新型的优点是对肴肉的各生产过程配备专用设备, 以实现连续化生产, 构成生产装置系统, 机械化程度高, 便于控制产品质量, 品相好, 同时卫生状况得到明显改善, 生产效率显著高于手工作坊。



1. 一种肴肉生产装置系统,其特征在于:包括解冻设备(1)、腌制设备(2)、连续预煮设备(3)、煮制设备(4)、成型设备(5)、浇卤硬化设备(6)、切块设备(7)、包装设备(8)、定型灭菌设备(9),以上设备依次连接形成流水线。

2. 根据权利要求1所述的一种肴肉生产装置系统,其特征在于:所述解冻设备(1)为解冻架或恒温解冻间恒温风机。

3. 根据权利要求1所述的一种肴肉生产装置系统,其特征在于:所述腌制设备(2)带有腌制注射机、滚揉机,向原料中注射腌制调料,滚揉原料。

4. 根据权利要求1所述的一种肴肉生产装置系统,其特征在于:所述包装设备(7)为真空包装机。

一种肴肉生产装置系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食品生产装置系统,特别是一种肴肉生产装置系统。

背景技术

[0002] 镇江水晶肴肉是具有悠久历史的传统特色肉制品,位居“镇江三怪”食品之首,香鲜酥润,可直接食用。它是一种以猪前蹄的固定部位为原料,将肉皮、精肉煮制后叠盘,浇卤后再冷冻成水晶状的肉制品,加工工艺不复杂但独特,对卫生要求很高。其生产制作历年来都是手工作坊式的生产模式,虽然保持了传统风味,但是生产效率低,安全卫生的可靠性差,产品质量易波动。

[0003] 由于水晶肴肉产品的特殊性,生产设备大多没有现成的,需自行开发,使得对其进行机械化生产的难度增加,目前尚没有较为完善的机械化生产装置系统。

实用新型内容

[0004] 实用新型目的:针对上述问题,本实用新型的目的是提供一种肴肉生产装置系统,实现机械化、连续化生产,提高生产效率和卫生水平,保证产品质量。

[0005] 技术方案:一种肴肉生产装置系统,包括解冻设备、腌制设备、连续预煮设备、煮制设备、成型设备、浇卤硬化设备、切块设备、包装设备、定型灭菌设备,以上设备依次连接形成流水线;将肉皮、精肉由所述解冻设备解冻后,在所述腌制设备加入调料腌制,然后在所述连续预煮设备预煮清洗,再经所述煮制设备煮制,再由所述成型设备压制成板状,经过所述浇卤硬化设备卤浸、冷冻成水晶状,由所述切块设备分切成不同规格大小后,被所述包装设备包装密封,最后经所述定型灭菌设备杀菌、保持产品品相。

[0006] 所述解冻设备为解冻架或恒温解冻间恒温风机。

[0007] 所述腌制设备带有腌制注射机、滚揉机,向原料中注射腌制调料,滚揉原料。

[0008] 所述包装设备为真空包装机。

[0009] 有益效果:与现有技术相比,本实用新型的优点是对肴肉的生产过程配备专用设备,以实现连续化生产,构成生产装置系统,机械化程度高,便于控制产品质量,品相好,同时卫生状况得到明显改善,生产效率显著高于手工作坊。

附图说明

[0010] 附图本实用新型生产装置系统示意图。

具体实施方式

[0011] 下面结合附图和具体实施例,进一步阐明本实用新型,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,在阅读了本实用新型之后,本领域技术人员对本实用新型的各种等价形式的修改均落于本申请所附权利要求所限定的范围。

[0012] 如附图所示,一种肴肉生产装置系统,包括解冻设备 1、腌制设备 2、连续预煮清洗

设备 3、煮制设备 4、成型设备 5、浇卤硬化设备 6、切块设备 7、包装设备 8、定型灭菌设备 9，以上设备依次连接形成流水线。本实用新型是提供了肴肉的生产装置系统，各设备的具体结构可自行设计，也可在现有功能相近的设备基础上进行改装。本实用新型中，解冻设备 1 采用解冻架或恒温解冻间恒温风机；腌制设备 2 带有腌制注射机、滚揉机，可通过喷射、注射的方式向原料中投入腌制调料，再滚揉原料；蒸煮分成两次在两种蒸煮设备中进行，第一次连续预煮清洗，第二次煮制成熟；包装设备 7 采用真空包装机。

[0013] 将猪前蹄或肉皮、精肉等原料由解冻设备 1 解冻后，由提升机送至腌制设备 2 加入调料腌制，将腌制好的原料经连续预煮设备 3 预煮清洗，再经煮制设备 4 煮制，再由成型设备 5 压制成板状，经过浇卤硬化设备 6 卤浸、冷冻成水晶状，由切块设备 7 分切成不同规格大小后，被包装设备 8 包装密封，最后经定型灭菌设备 9 杀菌、保持产品品相。

