



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206994103 U

(45)授权公告日 2018.02.13

(21)申请号 201720037636.2

(22)申请日 2017.01.13

(73)专利权人 中国水产科学研究院南海水产研究所

地址 510275 广东省广州市新港西路231号

(72)发明人 颜晓勇 钟金香 李俊伟 郭永坚
戴惠田 刘果

(74)专利代理机构 北京联瑞联丰知识产权代理
事务所(普通合伙) 11411

代理人 黄冠华

(51)Int.Cl.

A01K 63/00(2017.01)

A01K 63/04(2006.01)

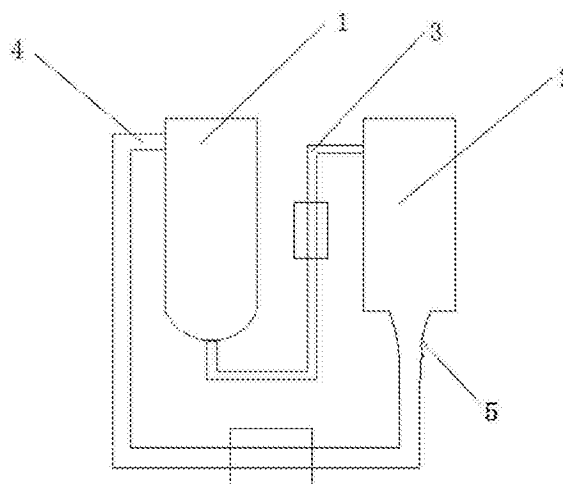
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

海鲈鱼的肉质净化装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种海鲈鱼的肉质净化装置,包括净化池及污水收集处理池,所述的净化池为直径6m,深度为1.5m的水泥中空圆柱体,其底部设置弧度方向向下的玻璃钢锅底形,在净化池中心设置排污口,排污口连接污水收集处理池的进水口;在净化池上部对向设置两根进水管,所述的进水管沿净化池侧壁切线方向设置,所述进水管一端连接净化池,另一端连接污水收集处理池的出水口。所述净化池的两根进水管末端设置改变出水方向的弯头,在圆池内形成环流状态。在污水收集处理池中设置紫外线杀菌装置。所述的锅底形池底坡度为5%。本实用新型与现有技术相比,其可以在较短的时间内以较低的成本降低鱼肉中的有害残留,显著改良鱼肉品质风味,提高了鱼肉的食品安全水平。



1. 一种海鲈鱼的肉质净化装置,其特征在于:包括净化池(1)及污水收集处理池(2),所述的净化池(1)为直径6m,深度为1.5m的水泥中空圆柱体,其底部设置为弧度方向向下的玻璃钢锅底形,在净化池(1)最下端设置排污口,排污口连接排污管(3),排污管(3)连接污水收集处理池(2)的进水口;在净化池(1)上部设置两根进水管(4),所述的进水管沿净化池(1)侧壁切线方向设置,所述进水管(4)一端连接净化池(1),另一端连接污水收集处理池(2)的出水口。

2. 根据权利要求1所述的肉质净化装置,其特征在于:所述的两根进水管(4)的出水方向相同。

3. 根据权利要求1所述的肉质净化装置,其特征在于:在其中一根进水管(4)末端设置改变出水方向的弯头(5)。

4. 根据权利要求1所述的肉质净化装置,其特征在于:两根进水管(4)末端设置改变出水方向的弯头(5)。

5. 根据权利要求1所述的肉质净化装置,其特征在于:在污水收集处理池(2)中设置紫外线杀菌装置。

6. 根据权利要求1所述的肉质净化装置,其特征在于:所述的净化池(1)的池底坡度为5%。

海鲈鱼的肉质净化装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种改善鱼类肉质的养殖装置,具体来说是一种海鲈鱼肉质的循环净化养殖装置。

背景技术

[0002] 随着天然水域鱼类自然资源量的日益下降,养殖鱼类越来越成为动物源性蛋白质供应的重要来源。然而在近些年中有关鱼类养殖产品的质量相关问题逐渐增多,包括药物残留、风味改变、品质下降等,引发广大消费者的焦虑。究其原因,一方面是养殖水源环境遭到各种不同污染背景,另一方面养殖生产过程中养殖户为提高成活率加入了不合理的种类及数量的投入品,以及一些老旧池塘本身积累的底质恶化等。海鲈在我国华南地区主要采用池塘高密度养殖方式。因此,海鲈成鱼在进入消费市场前通过净化过程提高肉品质量、提高食品安全水平是当前国内海鲈养殖业随社会经济发展而出现的新课题,国内以及国际上在此方面均无现成的以及类似的鱼类肉品净化相关技术和方案。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种净化效果明显,净化效率高的肉质净化装置。

[0004] 本实用新型采用如下技术手段实现:一种海鲈鱼的肉质净化装置,包括净化池及污水收集处理池,所述的净化池为直径6m,深度为1.5m的水泥中空圆柱体,其底部设置弧度方向向下的玻璃钢半球体,在半球体最下端设置排污口,排污口连接污水收集处理池的进水口;在净化池上部设置两根进水管,所述的进水管沿净化池侧壁切线方向设置,所述进水管一端连接净化池,另一端连接污水收集处理池的出水口。

[0005] 圆池环流式净化一方面提高了集污和排污效率,另一方面促进鱼在净化槽中保持运动状态,有利于提高净化效果和净化效率,同时降低能耗。

[0006] 所述的两根进水管的出水方向相同,在其中一根进水管末端设置改变出水方向的弯头。

[0007] 在污水收集处理池中设置紫外线杀菌装置。紫外线杀菌装置可为市售常规杀菌装置。

[0008] 所述的半球体的坡度为5%。

[0009] 本实用新型与现有技术相比,其通过净化池可以在较短的时间内以较低的成本降低鱼肉中的有害残留,提高了鱼肉的食品安全水平。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型结构示意图;

[0011] 图2为本实用新型俯视示意图。

[0012] 附图标记:1-净化池,2-污水收集处理池,3-排污管,4-进水管,5-弯头。

具体实施方式

[0013] 下面结合说明书附图对本实用新型进行进一步详述：

[0014] 本实用新型涉及一种成品鱼的肉质改善装置，具体的来说，是一种利用循环净化水养殖成品鱼使之肉质净化的装置。所述的装置包括净化池1及污水收集处理池2两部分，所述的净化池1用水泥浇灌，其为直径为6m，深度为1.5m的圆柱体，内部中空，在净化池池底还设置一个弧形玻璃钢件，玻璃钢件的高度小于或等于截面直径，本实用新型中所述的玻璃钢件为一个锅底形，坡度为5%，最下端设置排污口，排污口连接排污管3，排污管3将净化池中的污水排放至污水收集处理池2中，经过污水收集处理池处理结束的水通过污水处理池中设置的进水管4进入净化池1中，所述的进水管4沿净化池1的切线方向设置，且所述的进水管4设置2根，水流排放方向保持一致，为了保证水流方向的一致，在其中一个进水管4上设置一个弯头5，这样可以在净化池1中形成涡状环流，让净化池1中的净化鱼时刻保持游动状态，提高其净化效率，同时成品鱼的肉质也相应得到提高。

[0015] 净化期间水质标准达到溶解氧含量保持在5mg/L以上，水体中非离子氨含量低于0.02mg/L，亚硝酸盐含量低于0.1mg/L，酸碱度(pH)为7.0~8.0。经过滤网过滤不含有直径50微米以上颗粒物以及浮游动植物。

[0016] 本实用新型中，所述的净化池设置至少2个，净化池并联在污水收集处理池上，即多个净化池共用一套进水管及排污管，以达到节约材料的目的，在进水管及排污管上，设置相应的水泵、阀门及其他附件以加速水循环。

[0017] 使用本实用新型的装置进行鱼肉净化技术，整个净化过程不投喂任何类型的饵料，对水处理能力的要求比较小，鱼肉净化过程的环境负荷较小，可以在较短时间内，以较低的成本，降低鱼肉中药物和其它有害物质残留，提高了鱼的安全水平。可以明显改善鱼肉的弹性与脆度，改进鱼肉的口感，改良鱼肉的风味。与未处理的相比，在不加其它调味料的情况下，清蒸做法显示没有泥腥味和土腥味，在鱼肉含水率、脂肪酸组成、氨基酸组成方面具有明显差异，利用本净化技术所制鱼肉更适合人体对健康食品的需求。

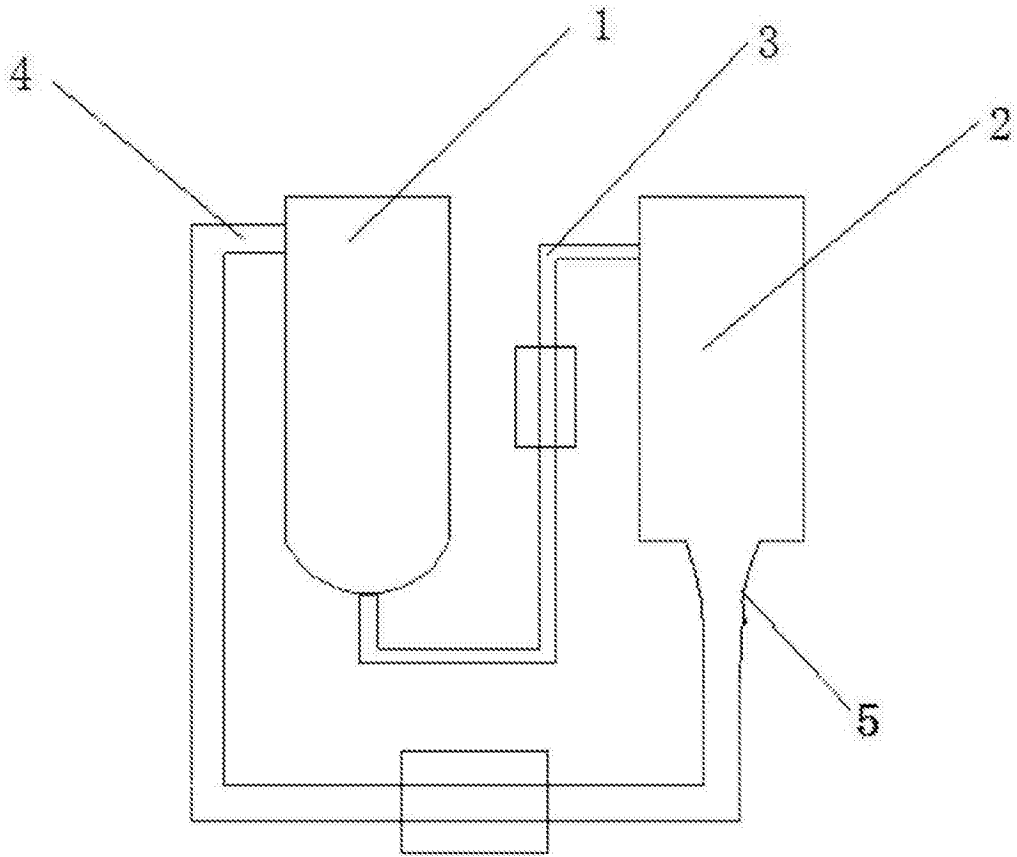


图1

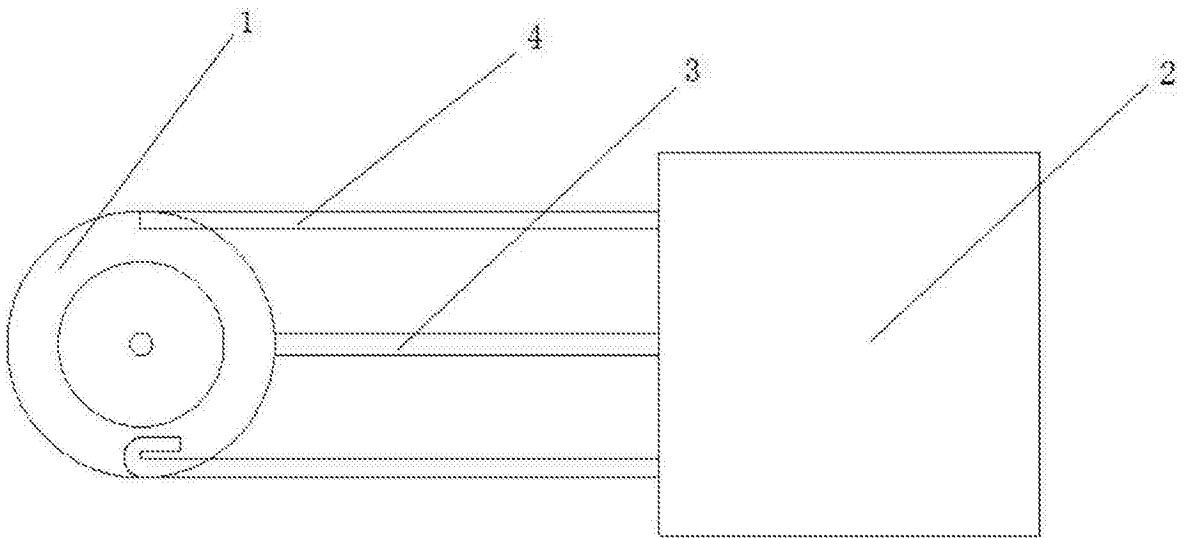


图2