



(19) **UA** (11) **29 981** (13) **U**
(51)МПК

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12)

(21), (22) Заявка: u200707655, 06.07.2007

(24) Дата начала действия патента: 11.02.2008

(30) Приоритет: 07.07.2006 CZ PUV 2006-17908

(46) Дата публикации: 11.02.2008_{A22C} 11/00
20070101CFI20071008ВНUA _{A22C} 15/00
20070101CLI20071008ВНUA

(72) Изобретатель:

Станек Радек, CZ

(73) Патентовладелец:

ТРУМФ ИНТЕРНЕШНЛ С.Р.О., CZ

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

(57)

Устройство для изготовления колбас, в частности, для размещения колбас в ходе их термообработки, которое имеет копильные палки, отверстие, выполненное в копильной палке, при этом над отверстием выполнена канавка.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2008, N 3, 11.02.2008. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **29 981** (13) **U**
(51) Int. Cl.

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE
STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12)

(21), (22) Application: u200707655, 06.07.2007

(24) Effective date for property rights: 11.02.2008

(30) Priority: 07.07.2006 CZ PUV 2006-17908

(46) Publication date: 11.02.2008_{A22C} 11/00
20070101CFI20071008BHUA _{A22C} 15/00
20070101CLI20071008BHUA

(72) Inventor:
Stanek Radek, CZ

(73) Proprietor:
TRUMF INTERNATIONAL S.R.O., CZ

(54) DEVICE FOR MAKING SAUSAGES

(57)

A device for making sausages, in particular for arranging sausages in the course of heat treatment, has smoke sticks, an opening made in a smoke stick. A groove is made above the opening.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2008, N 3, 11.02.2008. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **29 981** (13) **U**
(51)МПК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12)

(21), (22) Дані стосовно заявки:
u200707655, 06.07.2007

(24) Дата набуття чинності: 11.02.2008

(30) Дані стосовно пріоритету відповідно до Паризької
конвенції : 07.07.2006 CZ PUV 2006-17908

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 11.02.2008A22C 11/00
20070101CFI20071008ВНUA A22C 15/00
20070101CLI20071008ВНUA

(72) Винахідник(и):
Станек Радек, CZ

(73) Власник(и):
ТРУМФ ІНТЕРНЕШНЛ С.Р.О., CZ

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС

(57)
Пристрій для виготовлення ковбас, зокрема для
розміщення ковбас в ході їх термообробки, який

має коптильні палиці, отвір, виконаний у
коптильній палиці, при цьому над отвором
виконано канавку.

Опис винаходу

Корисна модель стосується ковбас та пристрою для їх виготовлення, зокрема пристрою, який має копильні палиці для розміщення ковбас в ході їх термообробки.

Відомо, що існують ковбаси, виготовлені поміщенням м'ясного наповнення у природну оболонку, перетиснуту посередині або тонкою стрічкою або будь-яким іншим зв'язувальним засобом, або, в залежності від обставин, ковбаси можуть скручуватися по середині. Термообробку проводять над ковбасами, які звисають з стрижня або копильної палиці.

Недолік, від якого страждає це рішення полягає в тому, що на ковбасах присутні небажані плями на ділянці, де вони контактують із стрижнем або копильною палицею: зазвичай поблизу їх перетиснутої частини. Неприємний вигляд плями є особливо небажаним.

Задачею корисної моделі є усунення вищезгаданого недоліку та створення естетично приємного зовнішнього вигляду ковбас.

Вищезгаданий недолік усувається значною мірою за допомогою пристрою згідно з корисною моделлю, суть якої полягає в існуванні отвору, виконаному в копильній палиці в місці, у якому повинна поміщатися ковбаса, при цьому над отвором у копильній палиці виконана канавка.

Суть ковбаси згідно з корисною моделлю полягає в тому факті, що вона має форму поблизу перетискання на обох її половинках, яка відповідає формі отвору.

Технічне рішення добре описане на кресленнях, на яких Фіг.1 зображає копильну палицю з підвішеною ковбасою, Фіг.2 зображає деталь копильної палиці, Фіг.3 зображає деталь подальшого варіанта виконання копильної палиці і Фіг.4 зображає деталь ковбаси.

У пристрої (не зображений) для поміщення ковбас в ході їх термообробки, наприклад копіння, копильні палиці 1 поміщають за допомогою добре відомих копильних корзин (не зображені). Зазвичай, використовують повний набір копильних палиць 1. Для ясності, на Фіг.1 представлена тільки одна копильна палиця 1.

На копильній палиці 1 в місцях, виконаних для поміщення ковбас, виконані отвори 2 (Фіг.1, 2, 3), наприклад у формі серця. Над кожним отвором 2 є канавка 3 для розміщення в ній перетиснутої частини ковбаси 4 (Фіг.1, 4).

Після поміщення наповнення, що відповідає сорту салямів, в природну оболонку, ковбаси 4 перетискаються скручуванням. Потім ковбаси 4 підвішують на копильні палиці 1 поміщенням кожної з них в отвір 2 у формі серця. Для забезпечення точного розміщення ковбас перетиснута або скручена частина, розташована в середині ковбаси, повинна вставлятися в канавку 3, виконану над отвором 2.

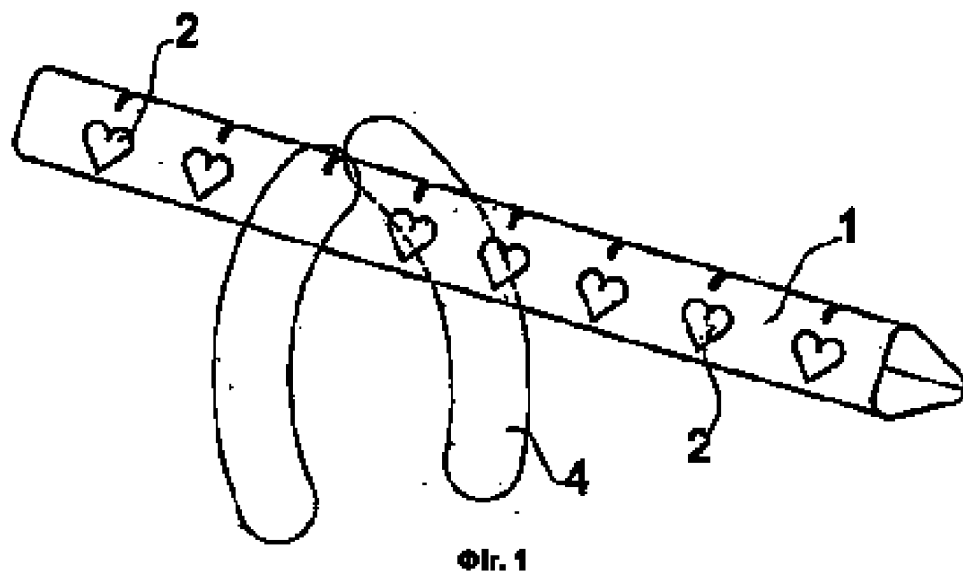
Копильні палиці 1 поміщають на копильні корзини і переносять у копильну камеру. Всередині копильної камери в ході процесу копіння дим проходить у внутрішній простір отворів 2. Після виймання продуктів з копильної камери, у верхній частині на них залишається прокопчений малюнок, наприклад у формі серця 5 (Фіг.4), тобто існує малюнок, який відповідає формі отвору 2 поблизу перетиснутої частини ковбаси на обох її половинках. Тому, продукти охолоджуються водяним зрошенням і повітряним потоком. Потім вони готуються до відправки, наприклад вони вакуумно пакуються або пакуються із захистом від атмосфери і мітяться етикеткою.

Також реально використовувати інші варіанти виконання корисної моделі. Наприклад, отвори 2 можуть вирізатися у формі хреста (Фіг.3) і, відповідно, в інших естетично прийнятних варіантах виконання форми. Також можливо використовувати отвори для виготовлення продуктів, коли отвір 2 виконується у формі відповідного маркування.

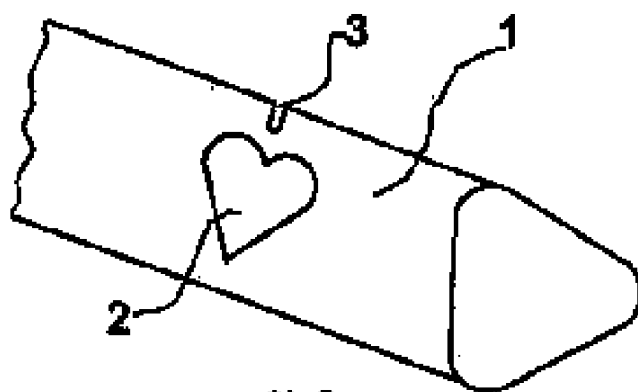
Очевидно, представлена корисна модель може застосовуватися для ковбас різної товщини і з різними типами природних оболонок.

Формула винаходу

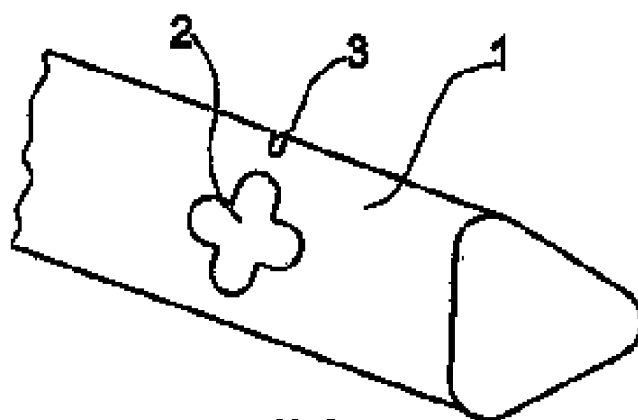
Пристрій для виготовлення ковбас, зокрема для розміщення ковбас в ході їх термообробки, який має копильні палиці, який відрізняється тим, що отвір (2) виконаний у копильній палиці (1) в точці, в якій повинна поміщатися ковбаса, при цьому над отвором (1) в копильній палиці (1) виконано канавку (3).



Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3

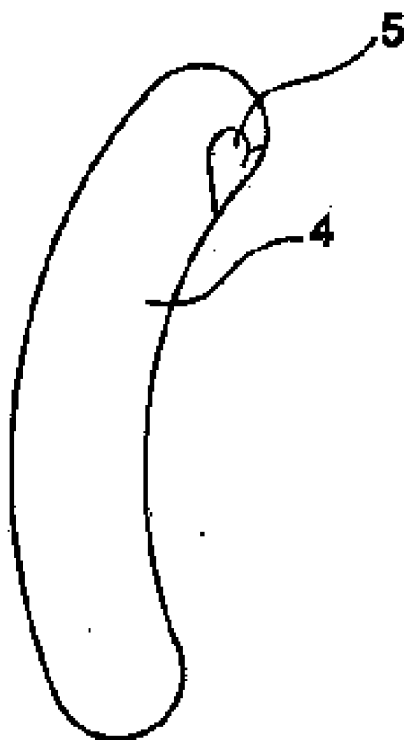


Fig. 4

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2008, N 3, 11.02.2008. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.