



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206586327 U

(45)授权公告日 2017.10.27

(21)申请号 201720024268.8

(22)申请日 2017.01.10

(73)专利权人 四川理工学院

地址 643000 四川省自贡市汇东学苑街180号

(72)发明人 汪光宇 周煜刚

(74)专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理有限公司 51214

代理人 李兴洲 钱成岑

(51) Int. Cl.

A23L 15/00(2016.01)

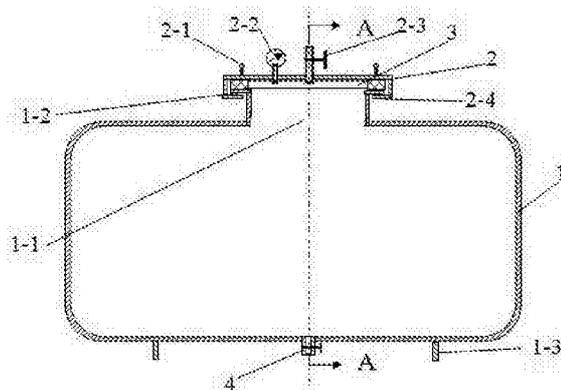
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)实用新型名称

一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,包括罐体,所述罐体底部安装连通罐体内部的排空阀门,顶部开设圆形窗口并在该处安装顶盖,顶盖上安装连通罐体内部的进排气阀。本实用新型可快速腌制咸鸭蛋,节省空间,腌制的咸鸭蛋咸淡均匀,且能快速更换腌制液体,操作简单,使用方便,有利于大规模生产,提高生产效率等目的。



1. 一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,包括罐体(1),其特征在于:所述罐体(1)底部安装连通罐体(1)内部的排空阀门(4),顶部开设圆形窗口(1-1)并在该处安装顶盖(2),顶盖(2)上安装连通罐体(1)内部的进排气阀(2-3)。

2. 根据权利要求1所述的一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,其特征在于:所述圆形窗口(1-1)上沿部分外翻形成带缺口的窗口卡口(1-2),所述顶盖(2)下沿部分内翻形成带缺口的罐体盖卡口(2-4),顶盖(2)与圆形窗口(1-1)之间通过窗口卡口(1-2)和罐体盖卡口(2-4)连接并通过密封垫圈(3)进行密封。

3. 根据权利要求1所述的一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,其特征在于:所述顶盖(2)上还设置连通到罐体(1)内部的压力表(2-2)。

4. 根据权利要求1所述的一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,其特征在于:所述罐体(1)底部设置撑起整个罐体(1)的底脚(1-3),排空阀门(4)位于罐体(1)底面上。

5. 根据权利要求1所述的一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,其特征在于:所述顶盖(2)上设置顶盖旋转手柄(2-1)。

一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,属于家禽蛋类处理技术领域。

背景技术

[0002] 当前腌制咸鸭蛋,一般在家庭或小作坊中进行,通常是用一容器(如盆、罐、缸等)装上腌制液体,在常压下将鸭蛋浸泡在腌制液体中进行腌制。采用该方法腌制咸鸭蛋,不仅腌制的时间长,且由于鸭蛋的密度略小于腌制液体,鸭蛋漂浮在腌制液体液面上,腌制液体内部没有鸭蛋,导致一个腌制容器内容纳的鸭蛋数量十分有限,浪费大量的空间,不利于大规模生产,也使腌制的鸭蛋咸淡不均匀。虽然也有发明装置解决了上述问题,如“一种快速腌制咸鸭蛋的装置”ZL201320269518.6,但当要更换腌制液体时,上述装置就显得十分笨拙费时了。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的发明目的在于:针对上述存在的问题,提供一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,不仅腌制周期短,更换腌制液体也更方便。

[0004] 本实用新型采用的技术方案是这样的:

[0005] 一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,包括罐体,所述罐体底部安装连通罐体内部的排空阀门,顶部开设圆形窗口并在该处安装顶盖,顶盖上安装连通罐体内部的进排气阀。

[0006] 上述技术方案中,通过圆形窗口向罐体内放咸鸭蛋和注入腌制液体,盖上顶盖,关闭罐体底部的排空阀门,然后抽真空。在罐体内液面上方气体的高压作用下,一方面在常压下漂浮在液面上的鸭蛋将全部下沉到液体内部,使整个腌制液体中都分布着鸭蛋,充分利用了空间,另一方面,在高压气体的作用下,腌制液体的渗透压增加,加强了腌制液体向鸭蛋内的渗透力,可以在短时间内将鸭蛋腌制好(在饱和溶液状态下,1.5个大气压下腌制鸭蛋不超过4小时,压力越大,时间越短),又由于在高压下饱和腌制溶液可以均匀地向鸭蛋内渗透,因而所腌制的蛋咸淡更为均匀。更换腌制液体时,直接从排空阀门将腌制液体排出即可,非常方便。

[0007] 作为优选,所述圆形窗口上沿部分外翻形成带缺口的窗口卡口,所述顶盖下沿部分内翻形成带缺口的罐体盖卡口,顶盖与圆形窗口之间通过窗口卡口和罐体盖卡口连接并通过密封垫圈进行密封。连接方式有多种,本处只是例举了其中一种。

[0008] 作为优选,所述顶盖上还设置连通到罐体内部的压力表。设置压力表后,可以对罐体内气压进行精确的控制,从而对腌制时间也能精确地控制。

[0009] 作为优选,所述罐体底部设置撑起整个罐体的底脚,排空阀门位于罐体底面上。

[0010] 作为优选,所述顶盖上设置顶盖旋转手柄。为了旋转顶盖时方便省力,设置了顶盖旋转手柄。

[0011] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本实用新型可快速腌制咸鸭蛋,节省空间,腌制的咸鸭蛋咸淡均匀,且能快速更换腌制液体,操作简单,使用方便,有利于大规模生产,提高生产效率等目的。

附图说明

[0012] 图1是本实用新型的主剖视图;

[0013] 图2是本实用新型的A-A位置的侧剖视图;

[0014] 图3是罐体顶部俯视图;

[0015] 图4是顶盖底面仰视图。

[0016] 图中,1为罐体,1-1为圆形窗口,1-2为窗口卡口,1-3为底脚,2为顶盖,2-1为顶盖旋转手柄,2-2为压力表,2-3为进排气阀,2-4为罐体盖卡口,3为密封垫圈,4为排空阀门。

具体实施方式

[0017] 下面结合附图,对本实用新型作详细的说明。

[0018] 实施例:

[0019] 如图1、2、3、4所示,一种快速腌制咸鸭蛋并方便更换腌制液体的装置,包括罐体1,所述罐体1底部安装连通罐体1内部的排空阀门4,顶部开设圆形窗口1-1并在该处安装顶盖2,顶盖2上安装连通罐体1内部的进排气阀2-3。

[0020] 所述圆形窗口1-1上沿部分外翻形成带缺口的窗口卡口1-2,所述顶盖2下沿部分内翻形成带缺口的罐体盖卡口2-4,顶盖1-1与圆形窗口1-1之间通过窗口卡口1-2和罐体盖卡口2-4连接并通过密封垫圈3进行密封。

[0021] 所述顶盖2上还设置连通到罐体1内部的压力表2-2。

[0022] 所述罐体1底部设置撑起整个罐体1的底脚1-3,排空阀门4位于罐体1底面上。

[0023] 所述顶盖2上设置顶盖旋转手柄2-1。

[0024] 使用本实用新型时,将调制好的腌制液体及鸭蛋通过圆形窗口1-1放入罐体1内,注意腌制液体及鸭蛋所占容积不超过罐体1容积的四分之三,将密封垫圈3放入罐体盖卡口2-4内,将顶盖2套在圆形窗口1-1上,利用顶盖旋转手柄2-1旋转顶盖2,使窗口卡口1-2、罐体盖卡口2-4及密封垫圈3密封联接,将一根高压气管一端套在进排气阀2-3的进气口端,另一端接气源,开启进排气阀2-3,开启气源,通过压力表2-2监视罐体1内的压力,当到达1.5个大气压时关闭进排气阀2-3,关闭气源。3-4小时后缓慢的开启进排气阀2-3,直到压力表2-2显示为一个大气压,利用顶盖旋转手柄2-1旋转并开启顶盖2,通过圆形窗口1-1将腌制好的鸭蛋捞出。当需要更换腌制液体时,开启排空阀门4即可将罐内的旧液排空,然后关闭排空阀门4,从圆形窗口1-1重新注入新液即可。

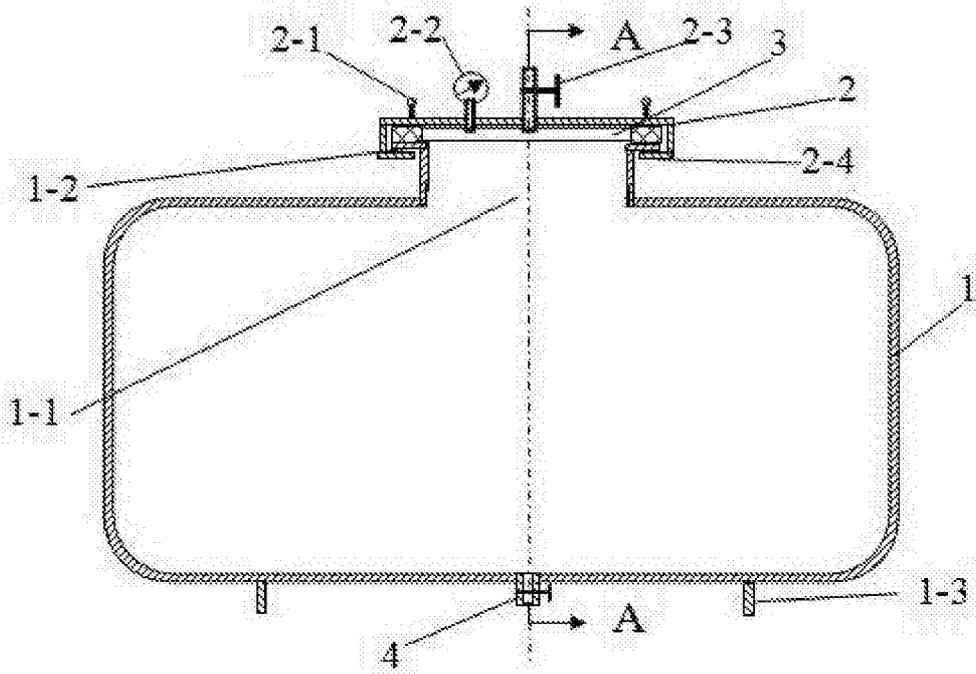


图1

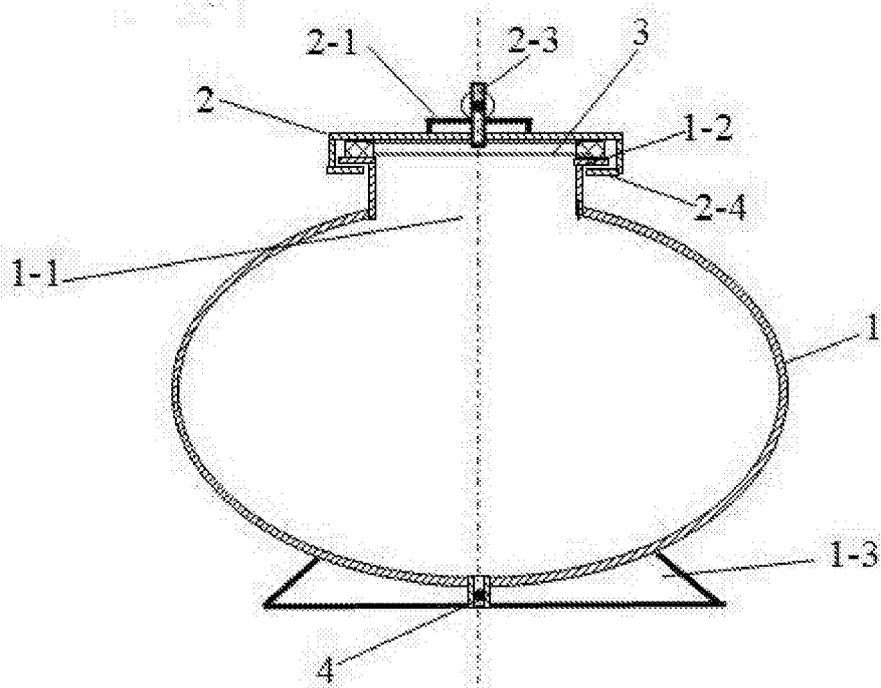


图2

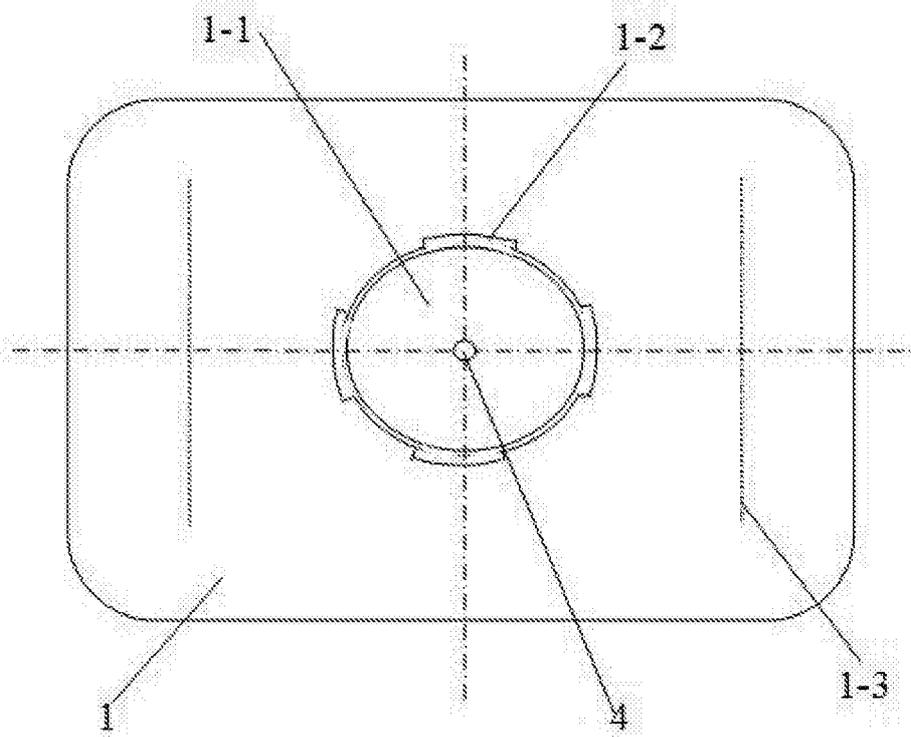


图3

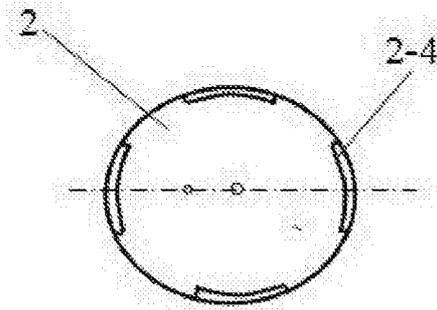


图4