





УКРАЇНА

(19) UA (11) 130063 (13) U

(51) МПК (2018.01)

F26B 3/00

F26B 3/092 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявики: u 2018 05276

(22) Дата подання заявики: 14.05.2018

(24) Дата, з якої є чинними 26.11.2018  
права на корисну  
модель:

(46) Публікація відомостей 26.11.2018, Бюл.№ 22  
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

Сабадаш Сергій Михайлович (UA),  
Казаков Дмитро Дмитрович (UA),  
Бало Павло Миколайович (UA),  
Савченко-Перерва Марина Юріївна (UA)

(73) Власник(и):  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ,  
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021  
(UA)

**(54) УСТАНОВКА ДЛЯ СУШІННЯ ДИСПЕРСНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПІД ТИСКОМ**

(57) Реферат:

Установка для сушіння дисперсних харчових продуктів під тиском містить циліндро-конічну камеру, патрубки, форсунки, спеціальний модуль уловлення продукту, всередині якого розміщені завихрювачі.

U  
UA 130063

Корисна модель належить до техніки сушіння, термообробки дисперсних харчових продуктів і може бути використана у харчовій, мікробіологічній, фармацевтичній промисловості.

Задачею корисної моделі є удосконалення установки для сушіння дисперсних харчових продуктів, що в свою чергу призведе до підвищення якості та ефективності процесу сушіння в псевдозрідженному шарі інертного носія, із збереженням усіх цінних компонентів харчової сировини, а також відділення продукту від інертного носія і збереження енергетичних витрат на одиницю продукції.

Найближчим аналогом корисної моделі є "Установка для сушіння харчових продуктів із зустрічно-закрученими потоками", яка описана в патенті на корисну модель України № 67701, F 26 B 3/092, в якій є використання регулюючого пристрою для інтенсифікації руху теплоносія, а також наявність циліндричної решітки для запобігання потрапляння інертних тіл (фторопластової крихти) в систему пилоуловлення разом з продуктом.

Робота аналогового пристрою не забезпечує рівномірного розподілення продукту в камері сушіння, що в подальшому призводить до застійних зон в камері і продукт не висихає до заданої вологості.

Використання модуля уловлення продукту в даному випадку сприяє максимальному унесення продукту із сушарки за рахунок утворення в модулі гідродинамічного потоку. Використання вакууму у розробленій установці дає змогу висушувати продукт із застосуванням невисокої температури в межах 50-60 °C, що призводить до збереження усіх цінних компонентів у дисперсному продукті.

На кресленні зображена установка для сушіння дисперсних продуктів під тиском, яка працює по принципу використання вакууму у псевдозрідженному шару інертного носія із модулем для уловлення продукту. В установці передбачена форсунка, яка розпилює продукт по всьому об'єму фторопластової крихти.

Установка для сушіння дисперсних харчових продуктів під тиском (кресл.), складається із циліндрично-конічної камери 1. У нижній частині камери 2 розташований патрубок для подачі гарячого теплоносія 3. Для розбризкування продукту в камері встановлена форсунка 4 та патрубок подачі гарячого повітря 5 для розпилення. Для уловлення висушеного дисперсного продукту у центральній частині камери розміщений модуль 6 із завихрювачами 7. Продукт у камеру подається через патрубок 8. Інтенсивне перемішування частинок носія із продуктом призводить до висушування, стирання з поверхні і його унесення до виносного патрубка 9 і далі до циклону. У нижній частині камери встановлено прозоре вікно для спостереження за процесом 10. Камера для сушіння харчових дисперсних продуктів повністю герметична. Тиск у камері створюється та підтримується за допомогою вакуумного насосу ВВН-1,5.

Установка працює наступним чином: гарячий теплоносій t=60 °C надходить через патрубок 3 і призводить у рух фторопластову крихту інертного носія. Дисперсний продукт вологістю φ=60 % через форсунку 4 потрапляє у псевдозрідженій шар інертного носія, де обволікує фторопластову крихту. При інтенсивному турбулентному русі фторопластової крихти і дії високої температури продукт висихає, зколюється і подрібнюється. Як тільки сушений дисперсний продукт придбає визначену форму він потрапляє у модуль уловлення 6 через завихрювачі 7. Фторопластова крихта має розміри більші ніж розміри отворів завихрювача, що унеможливлює потрапляння її. Висущений продукт через патрубок 9 виноситься із камери до пилоуловлювача.

45

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Установка для сушіння дисперсних харчових продуктів під тиском, яка складається із циліндро-конічної камери, патрубків, форсунки, яка відрізняється тим, що містить спеціальний модуль уловлення продукту, всередині якого розміщені завихрювачі, які створюють активний гідродинамічний режим, що призводить до внесення продукту і його досушування.
2. Установка за п. 1, яка відрізняється тим, що у верхній частині камери розташована форсунка, яка рівномірно наносить дисперсний продукт на фторопластову крихту.
3. Установка за пп. 1, 2, яка відрізняється тим, що у верхній частині камери розміщений патрубок подачі гарячого повітря для розпилення від вакуумом.

(11) 130063

(19) UA

(51) МПК (2018.01)  
F26B 3/00  
F26B 3/092 (2006.01)

- (21) Номер заявки: **у 2018 05276**
- (22) Дата подання заявки: **14.05.2018**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.11.2018**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюллетеня: **26.11.2018, Бюл. № 22**

(72) Винахідники:  
**Сабадаш Сергій Михайлович, UA,**  
**Казаков Дмитро Дмитрович, UA,**  
**Бало Павло Миколайович, UA,**  
**Савченко-Перерва Марина Юріївна, UA**

(73) Власник:  
**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,**  
вул. Г. Кондратьєва, 160, м.  
Суми, 40021, UA

- (54) Назва корисної моделі:

**УСТАНОВКА ДЛЯ СУШІННЯ ДИСПЕРСНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПІД ТИСКОМ**

- (57) Формула корисної моделі:

1. Установка для сушіння дисперсних харчових продуктів під тиском, яка складається із циліндро-конічної камери, патрубків, форсунки, яка відрізняється тим, що містить спеціальний модуль уловлення продукту, всередині якого розміщені завихрювачі, які створюють активний гідродинамічний режим, що призводить до винесення продукту і його досушування.
2. Установка за п. 1, яка відрізняється тим, що у верхній частині камери розташована форсунка, яка рівномірно наносить дисперсний продукт на фторопластову крихту.
3. Установка за пп. 1, 2, яка відрізняється тим, що у верхній частині камери розміщений патрубок подачі гарячого повітря для розпилення від вакуумом.