



SÁNG CHẾ VỀ THỰC PHẨM DẠNG SỢI

✧ **VŨ TRUNG** (Tổng hợp)

SẢN PHẨM MÌ SỢI DẠNG ĐỤC



Số bằng sáng chế: 1-0007412; cấp ngày: 08/12/2008 tại Việt Nam; tác giả: Buwalda Pieter, Lykle Chen Zhenghong, Schols Henk Arie, Semeijn Cindy; chủ bằng: Cooperatie Avebe U.A.; địa chỉ: Beneden Oosterdiep 27, 9641 JA Veendam, The Netherlands.

Sáng chế để cập đến chế biến các thực phẩm dạng đục, sử dụng nguồn nguyên liệu từ tinh bột dạng hạt nhỏ. Các tác giả đã phát hiện ra rằng nhờ sử dụng tinh bột từ nguồn nguyên liệu có cỡ hạt nhỏ đặc biệt có thể chế biến thành thực phẩm dạng đục ở trạng thái khô và trong suốt khi đã nấu chín.

THIẾT BỊ SẤY MÌ BẰNG KHÔNG KHÍ NÓNG

Số bằng sáng chế: 1-0005035; cấp ngày: 05/07/2005 tại Việt Nam; tác giả: Hatsuo Sakurazawa; chủ bằng: Fuji Manufacturing Corporation Ltd.; địa chỉ: 15 Shinozuka Fujioka-Shi Gunma 375-0017, Japan.

Sáng chế đề xuất thiết bị sấy mì bằng không khí nóng có khả năng sản xuất nhanh chóng mì ăn liền chất lượng cao nhờ thổi không khí nóng với vận tốc tối ưu lên toàn bộ các dải mì cần sấy trong một khoảng thời gian ngắn, nhờ đó làm cho kết cấu của các dải mì đều và mịn. Trong thiết bị sấy mì bằng không khí nóng này, một băng chuyền chạy từ một đầu theo hướng chiều dài của thiết bị đến đầu kia, các dải mì khi chạy trên băng chuyền này di chuyển trong thiết bị sấy ở một tốc độ quy định. Thiết bị sấy này gồm có nhiều buồng sấy được chia theo hướng chiều dài. Mỗi buồng sấy có một bộ phát nhiệt để làm nóng không khí trong buồng sấy đến nhiệt độ quy định, một quạt gió và ống dẫn khí để đưa luồng không khí nóng đến các vị trí của băng chuyền.

MÌ ĂN LIỀN CHỨA GELATIN VÀ QUI TRÌNH SẢN XUẤT MÌ NÀY

Số công bố đơn: 15323; ngày nộp đơn: 14/05/2007 tại Việt Nam; tác giả: Kazuo Nagao, Masafumi Nakano, Toshiaki Sonoda, Yoshiyuki Imanishi; đơn vị nộp đơn: Acecook Co. Ltd.; địa chỉ: 12-40, 1-Chome, Esaka-Cho, Suita-Shi, Osaka, Japan.



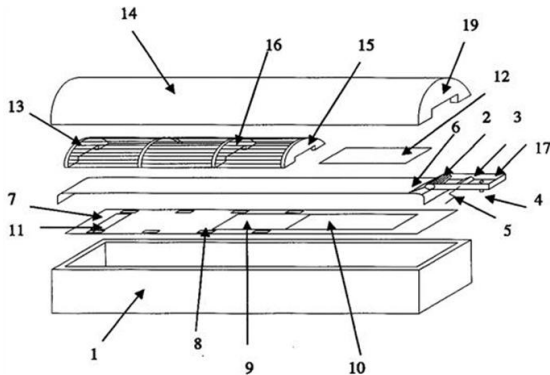
Sáng chế đề xuất qui trình sản xuất mì ăn liền có chứa gelatin có thể ngăn ngừa sự tan ở bước đun sôi cũng như sự giãn dài và nở phồng của mì sau khi nấu, loại mì này khiến người ăn có cảm giác nhai dễ chịu và dẻo khi ăn.

Nguyên liệu ban đầu để sản xuất mì ăn liền có chứa gelatin là hỗn hợp tinh bột bao gồm tinh bột khoai tây và tinh bột đậu xanh được trộn lẫn với nhau. Từ 30% trọng lượng đến 70% trọng lượng tinh bột khoai tây được chứa trong hỗn hợp tinh bột và từ 0,25% trọng lượng đến 5% trọng lượng chất đông kết được bổ sung vào hỗn hợp tinh bột này. Hỗn hợp tinh bột này được nhào trộn với nước và hỗn hợp tinh bột này được đun vào nước sôi để tạo các sợi mì. Các sợi mì này được nấu bằng nước sôi và sau đó được rửa bằng nước để làm mát chúng. Các sợi mì đã làm mát được đông lạnh trong thiết bị làm lạnh và sau đó được rã đông. Sau khi rã đông, các sợi mì được cắt thành độ dài theo định lượng trước và chúng được sấy khô bằng không khí nóng.

NỒI HẤP BÁNH PHỞ

Số công bố đơn: 20462; ngày nộp đơn: 12/05/2009 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn: Bùi Trương Anthony; địa chỉ: 758 Front Street, Lahaina State of Hawaii 96761 USA.

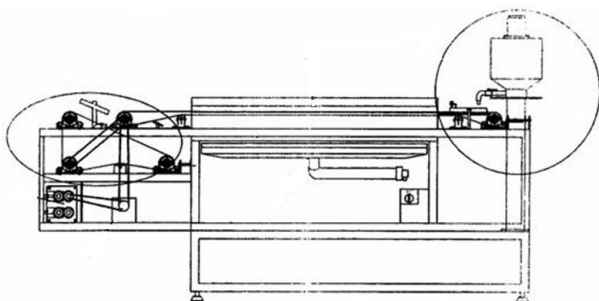
Sáng chế đề cập đến nồi hấp bánh phở bao gồm thân dưới (1) dùng để chứa nước và có bộ phận tạo hơi nước nóng; nắp (14) có hai khe dài ở phía trước dùng làm cửa cấp liệu (19) và ở phía sau dùng làm cửa ra; lồng hấp (13) có lưới chắn (16) ở phía trên có dạng vòm và ba tấm ngăn (15) nằm ngang chia lồng hấp (13) thành hai ngăn, ngăn thứ hai dài tương đương hai lần ngăn thứ nhất, trong đó ngăn thứ nhất có cảm biến nhiệt; tấm cách nhiệt (12) được bố trí dọc theo khoảng không giữa lồng hấp (13) và cửa cấp liệu (19); băng tải (6) chạy bên dưới lồng hấp (13) và tấm cách nhiệt (12) dùng để dẫn bánh phở; tấm kim loại mỏng (7) dùng để điều chỉnh hơi nước đi lên trên có các khoảng trống (9, 10) và khe hở (8, 11) để điều chỉnh hơi nước đi lên.



THIẾT BỊ SẢN XUẤT BÁNH PHỞ TƯƠI

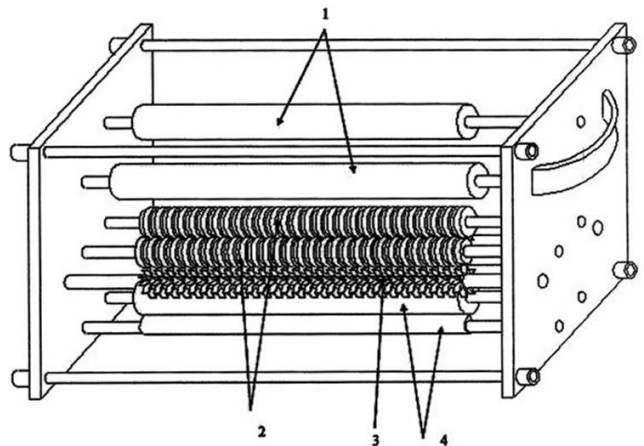
Số bằng sáng chế: 1-0007779; cấp ngày: 17/06/2009 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Trần Doãn Sơn; địa chỉ: số 44 đường số 3, cư xá Lữ Gia, P.15, Q.11, TP. HCM.

Sáng chế đề cập đến thiết bị sản xuất bánh phở tươi bao gồm năm bộ phận liên hoàn nối tiếp với nhau là cụm cấp và tráng bột, cụm hấp chín, cụm làm nguội bánh phở, cụm cắt tấm và cụm cắt sợi. Cụm cắt tấm và cụm cắt sợi được bố trí ngay phía dưới cụm làm nguội bánh phở. Cụm cấp và tráng bột để cấp bột và tráng bột lên băng tráng đang chuyển động liên tục. Cụm hấp chín có dạng buồng hấp để hấp chín bột đã tráng trên băng tráng khi băng tráng chạy qua bên trong buồng hấp để tạo thành bánh phở dạng tấm liền.



Số công bố đơn: 20461; ngày nộp đơn: 12/05/2009 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn: Bùi Trương Anthony; địa chỉ: 758 Front Street, Lahaina State of Hawaii 96761 USA.

Sáng chế đề cập đến máy cắt bánh phở gồm các cặp ru lô quay được nằm song song với nhau bao gồm: cặp ru lô định hướng bánh phở (1) có dạng hình trụ trơn nằm phía trên cùng của máy dùng để dẫn bánh phở đi vào rồi đi xuống qua khe hở giữa chúng rồi đi xuống khe của ru lô thái sợi (2); cặp ru lô thái sợi (2) được bố trí thẳng bên dưới cặp ru lô định hướng bánh phở (1), chúng nằm ngang bằng nhau để cắt bánh phở đi từ trên xuống thành các sợi nhỏ; cặp ru lô gạt (3) có các cánh nhô ra theo hướng kính để gạt các sợi phở bám lại trên cặp ru lô thái sợi (2); cặp ru lô cắt ngắn (4) được bố trí thẳng bên dưới cặp ru lô thái sợi (2) và cặp ru lô gạt (3) để cắt ngang sợi phở thành các đoạn ngắn, khác biệt ở chỗ, trên chu vi ngoài của ru lô thái sợi (2) được gắn các đĩa cắt giống nhau bằng nhựa xếp cách đều nhau theo khoảng cách chính bằng độ dày của các đĩa cắt, và các đĩa cắt trên ru lô này gài vào khe hở tạo ra giữa hai đĩa của ru lô kia, tất cả bộ phận cắt và xử lý bánh không chạm vào nhau, hai ru lô thái sợi (2) quay với vận tốc khác nhau.



Cụm làm nguội bánh phở để làm nguội bánh phở sau khi bánh phở ra khỏi buồng hấp, gồm một băng vải làm nguội để nhận bánh phở từ băng tráng, phía trên băng vải có bố trí quạt làm nguội, ở hai mặt băng vải được bôi dầu thực vật để tránh bám dính bánh phở vào mặt băng vải. Cụm cắt tấm có kết cấu dạng dao quay để cắt ngang bánh phở dạng tấm liền đã được làm nguội thành các tấm bánh phở. Cụm cắt sợi có kết cấu dạng trục vít có răng hình chữ nhật ăn khớp với nhau để cắt các tấm bánh phở thành các sợi phở. Hệ thống truyền động để truyền lực từ động cơ làm quay băng tráng, băng vải làm nguội và đến cụm cắt tấm, cụm cắt sợi.