

Dozownik masła

Przedmiotem wynalazku jest dozownik przeznaczony do stopniowego odsłaniania z prostopadłościenną kostki opakowania jednostkowego, masła w miarę pobierania kolejnych porcji tłuszczu.

Dozownik umożliwia odsłanianie spod opakowania jednostkowego tylko takiej części kostki, z której będzie pobierany tłuszcz, natomiast pozostała część kostki masła pozostaje osłonięta opakowaniem, dzięki czemu masło jest zabezpieczone przed zmianami rozkładczymi. Dozownik może znaleźć zastosowanie między innymi podczas stosowania masła do smarowania pieczywa, zwłaszcza w warunkach gospodarstwa domowego.

Bezpośrednim opakowaniem kostki masła jest najczęściej laminat pergaminu z folią aluminiową. Jeżeli opakowanie bezpośrednio nie jest uszkodzone i ściśle przylega do powierzchni tłuszczu, odcina dostęp tlenu i światła do powierzchni masła i w rezultacie chroni je przed zmianami oksydacyjnymi. Usunięcie opakowania bezpośredniego masła wiąże się z większą intensywnością zmian oksydacyjnych tłuszczu.

Celem wynalazku jest opracowanie konstrukcji, która umożliwi częściowe usuwanie z powierzchni kostki masła opakowania, bezpośrednio przed pobraniem porcji tłuszczu.

O znaczeniu problemu zabezpieczania masła przed zmianami rozkładczymi podczas jego stosowania świadczą opracowane liczne konstrukcje dozowników do masła. Ich budowa najczęściej przypomina sztyft, zwykle o kształcie cylindrycznym.

Z opisu wzoru użytkowego RWU.055384 znany jest dozownik, który ma postać walcowatego zasobnika zamkniętego wieczkiem i posiadającego od dołu łopatkowego zakończenie. W zakończeniu zasobnika znajduje się wylot kanału tłocznego. Wewnątrz zasobnika znajduje się tłok z prowadnikiem, osadzonym w prowadnicy. Z boku

zasobnika zamocowana jest dźwignia uchylna, połączona z tłokiem poprzez zespół napędowy.

Masło umieszczane jest w zbiorniku o ww. kształcie, z którego jest wypychane tłokiem dopasowanym do kształtu zbiornika.

Poszczególne rozwiązania techniczne ujawnione między innymi w US2,845,707; US4,544,083; US5,421,663; US2,589,000; US2,980,427; różnią się mechanizmami przesuwającymi tłok wypychający masło.

Z opisów patentowych US3,162,884; US3,097,899; US3,920,156; US3,097,899, znane są również dozowniki do masła wyposażone dodatkowo w nóż służący do odcinania porcji tłuszczu.

Istotą wynalazku jest dozownik o kształcie nierównoramiennego kątownika zbudowany z dwóch sztywnych, różnej szerokości ramion, usytuowanych względem siebie pod kątem prostym, szerszego poziomego i węższego pionowego, połączonych nawzajem ze sobą półtuleją, o średnicy wewnętrznej od 3 do 5 mm, której podstawa znajduje się na poziomie wewnętrznej powierzchni poziomego ramienia kątownika. Długość kątownika wynosi od 25 do 40 mm a szerokość szerszego, poziomego ramienia oraz węższego pionowego wynoszą odpowiednio od 50 do 70 mm i od 20 do 28 mm. Szersze ramię poziome kątownika, przeznaczone jest do umieszczania go na odwróconej końcami opakowania do góry, zewnętrznym końcu opakowania, dużej powierzchni kostki masła, w taki sposób aby węższe jego ramię przylegało do pionowej, dłuższej bocznej powierzchni kostki. Zarówno poziome jak również pionowe, przednie a także znajdujące się z tyłu dozownika krawędzie kątownika, są ostro zakończone i znajdują się w jednej płaszczyźnie. Wyposażenie dozownika stanowi również równoramienny kątownik stabilizujący o długości od 69 do 75 mm i szerokości ramienia od 20 do 35 mm.

Korzystnie jest jeżeli wyposażony w równoramienny kątownik stabilizujący o długości od 69 do 75 mm i szerokości ramienia od 20 do 35 mm.

Korzystnie jest jeżeli dozownik wykonany jest ze stali szlachetnej albo tworzywa dopuszczonego do kontaktu z tłuszczami jadalnymi.

Dozownik umożliwia odstawianie spod opakowania jednostkowego tylko takiej części kostki, z której będzie pobierany tłuszcz, natomiast pozostała część kostki masła pozostaje osłonięta opakowaniem, dzięki czemu masło jest zabezpieczone przed zmianami rozkładczymi.

Zaletą dozownika jest możliwość bezpośredniego zastosowania go, do oryginalnie zapakowanej kostki masła, w przeciwieństwie do istniejących rozwiązań, w przypadku których dozowniki muszą być napełniane masłem.

Wynalazek jest bliżej objaśniony w przykładzie wykonania oraz na rysunku, gdzie fig. 1 przedstawia widok ogólny dozownika a fig. 2 przekrój dozownika.

Przykład wykonania:

Dozownik wykonany jest ze stali szlachetnej, ma kształt nierównoramiennej kątownicy zbudowanej z dwóch sztywnych, różnej szerokości ramion, szerszego poziomego 1 i węższego pionowego 2 połączonych nawzajem ze sobą półtuleją o średnicy wewnętrznej 4 mm, której podstawa znajduje się na poziomie wewnętrznej powierzchni poziomego ramienia kątownicy. Długość kątownicy wynosi 30 mm a szerokość ramienia poziomego 1 wynosi 60 mm natomiast ramienia pionowego 2, 20 mm. Ramię szersze, poziome 1, przeznaczone jest do umieszczania go na odwróconej końcami opakowania do góry, dużej powierzchni kostki masła, w taki sposób aby kąt prosty dozownika przylegał do górnej, długiej krawędzi kostki masła a węższe ramię, pionowe przylegało do bocznej powierzchni kostki. Obie krawędzie przednie dozownika, pozioma i pionowa, odpowiednio ramienia poziomego i pionowego, podobnie jak krawędzie tylne są ostro zakończone i znajdują się w jednej płaszczyźnie. Wyposażenie dozownika stanowi równoramienne kątownik stabilizujący o długości 74 mm i

szerokości ramienia 28 mm, który służy do zabezpieczenia kostki masła przed deformacją podczas korzystania z masła w końcowej części kostki.

Sposób stosowania dozownika:

Na przedniej części kostki masła odwróconej końcami opakowania do góry, na długiej krawędzi kostki ustawia się dozownik w taki sposób aby szersze jego ramię znajdowało się na poziomej, górnej stronie kostki a węższe przylegało do bocznej części pionowej a także aby przed jego ostro zakończonymi brzegami znajdował się fragment kostki przeznaczony do aktualnego pobrania tłuszczu a części dozownika, zarówno pozioma 1 jak również pionowa 2, ściśle przylegały do górnej, długiej krawędzi kostki i powierzchni opakowania. Jedną ręką przytrzymuje się dozownik w taki sposób aby palec wskazujący umieszczony był na części poziomej dozownika a środkowy na pionowej, równocześnie kciukiem przetrzymuje się przeciwną (w stosunku do usytuowania dozownika), boczną ścianę kostki w taki sposób aby jego wewnętrzna strona i ostre krawędzie ściśle przylegały do opakowania, natomiast drugą ręką odchyła się z powierzchni masła koniec zewnętrznej części opakowania, następnie opiera się opakowanie o ostrą krawędź poziomego ramienia dozownika 1 i odcina się (odrywa) na ostrej jego krawędzi zbędną część opakowania, następnie dalszą, pionową część opakowania odcina się (odrywa) również na ostrej pionowej krawędzi dozownika. Po czym odwraca się dozownik o 180° i ustawia się go na górnej krawędzi, z drugiej strony kostki masła, w taki sposób aby przednia część ostrej krawędzi poziomej dozownika umieszczona była w kontynuacji linii wcześniejszego odcięcia opakowania, następnie unosi się znajdującą się przed ostrą krawędzią dozownika drugą część opakowania, opiera się ją o ostrą poziomą krawędź dozownika i odcina się (odrywa) część opakowania znajdującą się z drugiej części poziomej a następnie pionowej kostki masła. Jeżeli zostanie pobrany tłuszcz do linii odcięcia opakowania i będzie zachodziła potrzeba dalszego pobrania masła, dozownik ponownie umieszcza się w

odpowiedniej odległości od brzegu pobranej wcześniej części kostki i odcina się (odrywa) opakowanie jak poprzednio. Po zużyciu masła z połowy długości kostki, podczas dalszego korzystania z masła z dalszej części kostki, pod tylny koniec kostki masła wkłada się kątownik stabilizujący 3, który podczas przesuwania kostki przed elementy odcinające dozownika przetrzymuje się przy tylnej ścianie kostki, kątownik stabilizujący 3 zabezpiecza końcowy fragment kostki masła przed deformacją podczas pobierania tłuszczu z końcowej części kostki.

Przykład 2:

Dozownik o budowie jak w przykładzie 1, z tym, że zbudowany jest z twardego tworzywa dopuszczonego do kontaktu z tłuszczami spożywczymi.

Oznaczenia na rysunkach:

1. Poziome ramię dozownika.
2. Pionowe ramię dozownika.
3. Półtuleja łącząca ramiona dozownika.
4. Kątownik stabilizujący.

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU
ul. C.K. Norwida 25, 50-375 Wrocław

RZECZNIK PATENTOWY
Anna Kasperowicz
dr inż. Anna Kasperowicz
Nr upr. 3330

Zastrzeżenia patentowe

1. Dozownik masła, **znamienny tym, że** wykonany jest ze sztywnego tworzywa, ma kształt nierównoramiennego kątownika o długości od 25 do 40 mm, składającego się z dwóch sztywnych ramion, szerszego poziomego (1) i węższego pionowego (2) o szerokości odpowiednio od 50 do 70 mm i od 20 do 28 mm, jednocześnie ramiona dozownika połączone są nawzajem ze sobą półtuleją (3) o średnicy wewnętrznej od 3 do 5 mm, a krawędzie zarówno przednie dozownika, pozioma i pionowa jak również tylne, są ostro zakończone i usytuowane są w jednej płaszczyźnie.
2. Dozownik według zastrz.1, **znamienny tym, że** jest wyposażony w równoramienny kątownik stabilizujący o długości od 69 do 75 mm i szerokości ramienia od 20 do 35 mm.
3. Dozownik według zastrz.1, **znamienny tym, że** wykonany jest z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z tłuszczami jadalnymi.

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU
ul. C.K. Norwida 25, 50-375 Wrocław

RZECZNIK PATENTOWY
Anna Kasperowicz
dr inż. Anna Kasperowicz
Nr upr. 7330