



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A01J 25/15 (2006.01)

(21)(22) Заявка: 2018100506, 09.01.2018

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.01.2018

Дата регистрации:
08.05.2018

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 09.01.2018

(45) Опубликовано: 08.05.2018 Бюл. № 13

Адрес для переписки:
197372, Санкт-Петербург, Богатырский пр., 60,
корп. 1, кв. 183, Малыхину Н.В.

(72) Автор(ы):

Малыхин Никита Вячеславович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Малыхин Никита Вячеславович (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: Пресс для сыра
([https://www.tsmproducts.com/collections/
cheese-presses/products/deluxe-dutch-cheese-
press](https://www.tsmproducts.com/collections/cheese-presses/products/deluxe-dutch-cheese-press)). RU 2239994 C2, 20.11.2004. US 2514007
A, 04.07.1950. RU 137447 U1, 20.02.2014.

(54) ПРЕСС ДЛЯ СЫРА

(57) Реферат:

Полезная модель относится к оборудованию для сыроделия, а именно устройствам для прессования сыра и может быть использована для приготовления сыра в домашних условиях.

Техническим результатом полезной модели является упрощение конструкции за счет предлагаемого выполнения рычага и стойки. Одновременно достигается повышение надежности устройства.

Технический результат достигается следующим образом. Пресс для сыра, содержащий опору, стойку, рычаг и гнет, по полезной модели, рычаг с одной стороны имеет поперечную ось, концы которой выступают с двух противоположных сторон рычага, противоположный конец рычага выполнен в виде оси с возможностью размещения и фиксации нагрузки, на стойке выполнены вырезы,

обеспечивающие возможность завода в них оси рычага и удержания его от свободного выскальзывания из вырезов при работе пресса.

Ось рычага может содержать ограничители, один из которых обеспечивает предотвращение перемещения нагрузки к центру рычага, другой обеспечивает предотвращение соскальзывания нагрузки с рычага, подвешиваемой к рычагу при его работе.

Соединение рычага и стойки может быть выполнено разъемно.

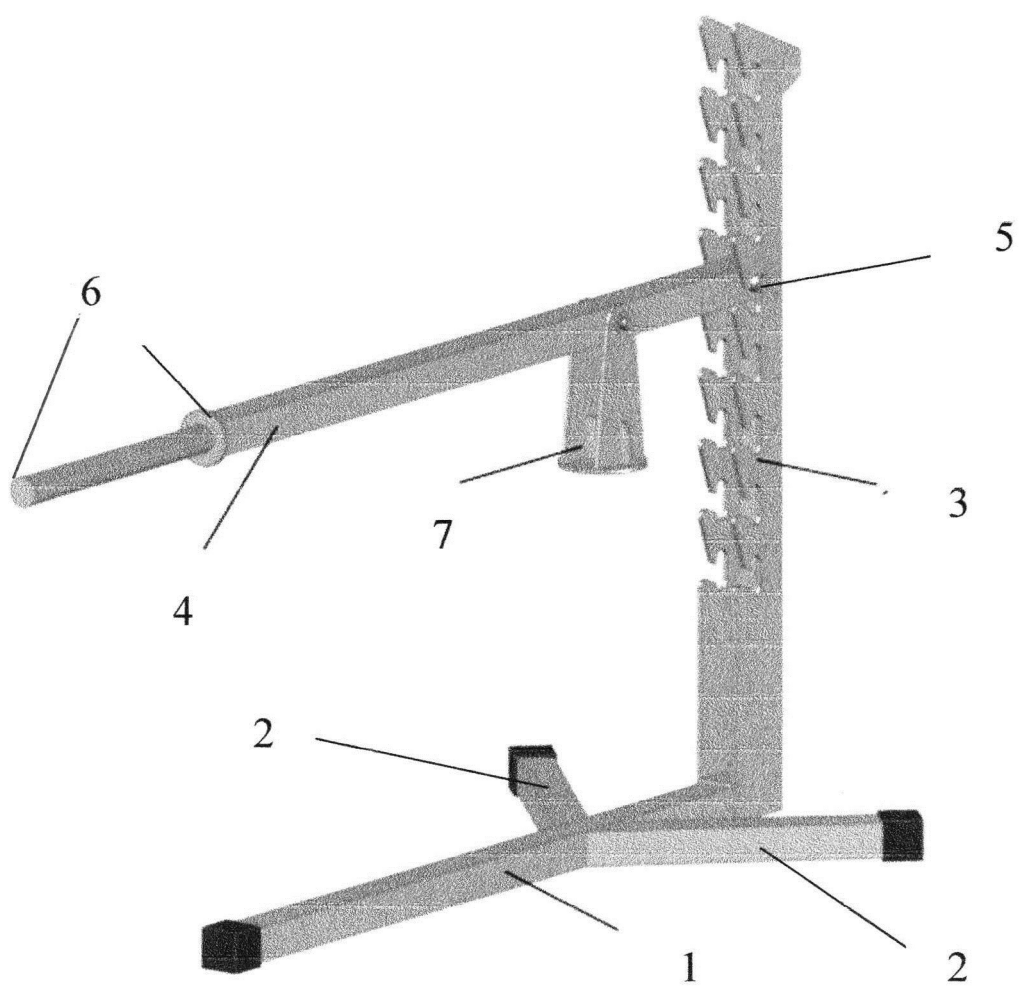
Стойка и опора могут быть выполнены разъемно.

Стойка и опора могут быть выполнены неразъемно.

Все детали пресса выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

RU 179312 U1

RU 179312 U1



Фиг. 1

Полезная модель относится к оборудованию для сыроделия, а именно устройствам для прессования сыра и может быть использована для приготовления сыра в домашних условиях.

5 Прессование - один из основных этапов, без которого не обойдется приготовление ни одного твердого или полутвердого сыра. Прессование сыра проводят с целью уплотнения сырной массы, удаления остатков свободной (межзерновой) сыворотки и образования замкнутого и прочного поверхностного слоя. Прессование может осуществляться под действием собственного веса (самопрессования) и внешнего давления.

10 При прессовании происходит дальнейшее уплотнение сырной массы, удаляются остатки свободной (межзерновой) сыворотки, образуется хорошо замкнутый поверхностный слой, сыру придается требуемая форма.

Известен деревянный пресс для сыра, состоящий из опорной рамы, подставки и рычага (источник: <https://cheeseandyogurtmaking.com/wooden-deal-cheese-press-for-cheese-making.html>).

Недостатком известной конструкции является ограниченный срок службы.

Известен пресс для сыра, состоящий из опорной рамы и рычага (источник: <http://www.fucheese.com/blog/2008/10/homemade-cheese-press/>).

Недостатком известной конструкции является ограниченный срок службы.

20 Известен пресс для сыра, состоящий из двух опорных рам, стойки, рычага и гнета. Пресс выполнен из нержавеющей стали (источник: <https://www.tsmproducts.com/collections/cheese-presses/products/deluxe-dutch-cheese-press>).

Недостатком известной конструкции является сложность конструкция, ограниченная мобильность составных частей пресса, требующая дополнительных усилий.

25 Техническим результатом полезной модели является упрощение конструкции за счет предлагаемого выполнения рычага и стойки. Одновременно достигается повышение надежности устройства.

Технический результат достигается следующим образом. Пресс для сыра, содержащий опору, стойку, рычаг и гнет, по полезной модели, рычаг с одной стороны имеет 30 поперечную ось, концы которой выступают с двух противоположных сторон рычага, противоположный конец рычага выполнен в виде оси с возможностью размещения и фиксации нагрузки, на стойке выполнены вырезы, обеспечивающие возможность завода в них оси рычага и удержания его от свободного выскальзывания из вырезов при работе пресса.

35 Ось рычага может содержать ограничители, один из которых обеспечивает предотвращение перемещения нагрузки к центру рычага, другой обеспечивает предотвращение соскальзывания нагрузки с рычага, подвешиваемой к рычагу при его работе.

Соединение рычага и стойки может быть выполнено разъемно.

40 Стойка и опора могут быть выполнены разъемно.

Стойка и опора могут быть выполнены неразъемно.

Стойка может быть выполнена полнотелой внутри.

Стойка может быть выполнена полой внутри.

Основание может быть дополнено опорами.

45 Все детали пресса выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В качестве нагрузки могут быть использованы спортивные диски различной массы.

Сущность полезной модели поясняется чертежами, где:

на фиг. 1 представлен общий вид пресса для сыра;

на фиг. 2 представлен вырез на стойке;

на фиг. 3 представлен рычаг с осью;

на фиг. 4 представлено фото изделия.

На рисунках выполнены следующие обозначения: основание - 1, опоры основания
5 - 2, стойка - 3, рычаг - 4, ось - 5, ограничитель для нагрузки - 6, гнет - 7.

Устройство работает следующим образом. Форму с сырной массой устанавливают на основание под гнет. Для создания давления на форму с сырной массой рычаг устанавливают на стойке в соответствующий вырез, а на конце рычага закрепляют нагрузку. Под воздействием нагрузки гнет опускается, в результате происходит
10 прессование продукта. В качестве нагрузки могут быть использованы спортивные диски различной массы. Для того чтобы диски не слетали с рычага, на конце рычага имеется ограничитель - одеваются замки, фиксирующие диски на оси рычага.

Давление на сыр изменяют, передвигая рычаг по стойке, а также изменяя количество дисков, размещаемых на рычаге. Постоянное давление, оказываемое прессом на сырную
15 массу, необходимо для отдачи сыворотки. По мере процесса отжима давление остается неизменным и не требует вмешательства.

При прессовании продукта происходит удаление молочной сыворотки из сырной массы, образование плотной корки с гладкой поверхностью, уплотнение и придание сыру правильной формы. Пресс для сыра обеспечивает плавное давление на сырную
20 массу. Готовый продукт не имеет трещин и обладает ровной глянцевой коркой.

Давление на продукт без использования груза составляет 1.8 кг.

Если использовать стандартный груз массой 1100 гр, то давление может составлять 2,9/4,6/6,0/7,4/8,8 кг, в зависимости от размещения груза на рычаге.

Для каждого вида сыра приводятся рекомендованные значения давления (удельная
25 прессующая нагрузка на сыр).

(57) Формула полезной модели

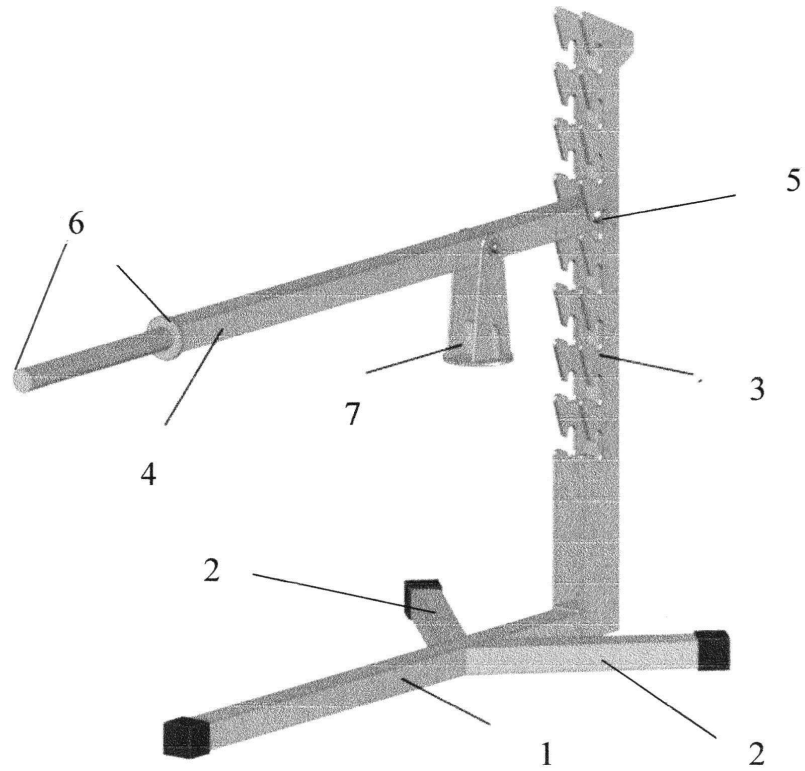
1. Пресс для сыра, содержащий опору, стойку, рычаг и гнет, отличающийся тем, что рычаг с одной стороны имеет поперечную ось, концы которой выступают с двух
30 противоположных сторон рычага, противоположный конец рычага выполнен в виде оси с возможностью размещения и фиксации нагрузки, а на стойке выполнены вырезы, обеспечивающие возможность завода в них оси рычага и удержания его от свободного выскальзывания из вырезов при работе пресса, при этом ось рычага имеет ограничители, один из которых обеспечивает предотвращение перемещения нагрузки к центру рычага,
35 другой - предотвращение соскальзывания нагрузки с рычага, подвешиваемой к рычагу при его работе.

2. Пресс для сыра по п. 1, отличающийся тем, что соединение рычага и стойки выполнено разъемно.

3. Пресс для сыра по п. 1, отличающийся тем, что стойка и опора выполнены
40 разъемно.

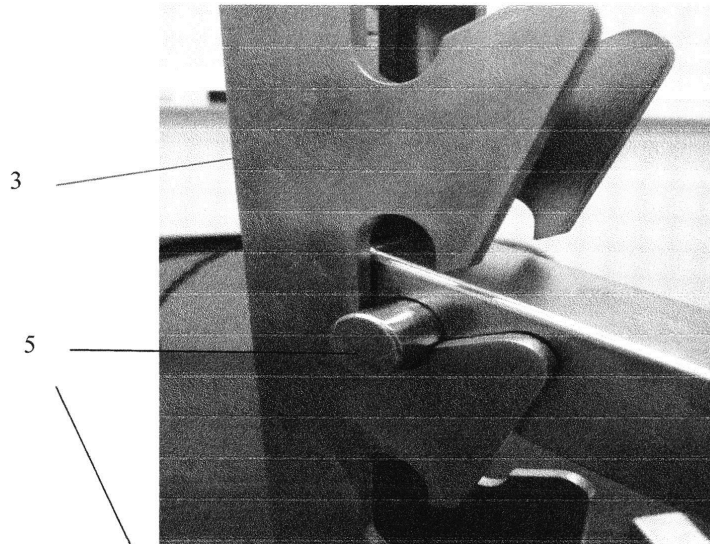
4. Пресс для сыра по п. 1, отличающийся тем, что стойка и опора выполнены неразъемно.

Пресс для сыра

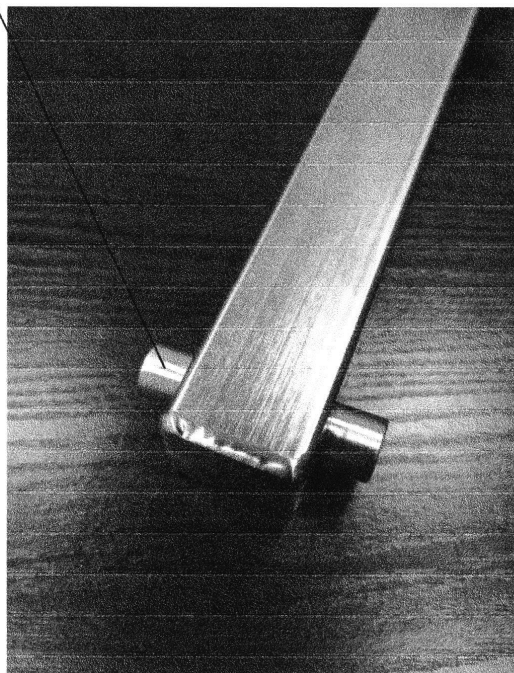


Фиг. 1

Пресс для сыра



Фиг. 2



Фиг. 3

Пресс для сыра



Фиг. 4