

宁波一大学老师的小发明亮相央视 三分钟不到30斤螺蛳壳肉分离



正在运作中的田螺取肉加工机。

□记者 沈莉萍 通讯员 张冶红 李新 胡盼攀 文/摄

本报讯 螺好吃，但是肉难挑，费时又费力，大多数人不得不借助于牙签等工具。有没有办法能简单快速地吃上螺肉呢？我市一位大学老师，发明了一台能破螺取肉的机器，近日上了中央电视台科教频道《我爱发明》栏目。它的发明者是浙江工商职业技术学院宁海学院模具专业的肖国华老师。

中央电视台《我爱发明》栏目有这样一组镜头：宁海跃龙菜市场，10多位菜场的挑螺高手，组成了人工队，和肖国华老师发明的田螺取肉加工机进行了现场PK。这些挑螺高手，一手拿着牙签，一手拿着螺蛳，熟练地把螺肉从壳里面挑了出来，再去掉肠子。而肖国华老师不慌不忙地把30斤螺蛳倒进了机器的漏斗，经过碾碎、滚动、割断、清洗等工序，三分钟不到，壳肉分离，满满的一篮螺肉已经分离出来，机器大胜人工队。

这台神奇的机器，从设计到成品，足足耗去了肖国华老师两三年的时间，一共改进了四次。

肖国华出生于湖南益阳的农村，从小喜欢捣腾机器。湖南田螺资源丰富，家乡人们常常靠捡拾田螺、出售净螺肉维持生计，十分辛苦。要是能发明一台机器减轻他们的负担，该多好呀。2003年，肖老师就有了最初的构思和梦想，一有空，他就会拿着田螺研究来研究去。

肖国华通过水泥桶把外壳碾碎，去掉壳，留下肉，第一代田螺取肉加工机诞生了。“主要是通过柴油机的力量将主动辊转动，然后将田螺卡进槽隙里面，被动地滚动，把螺蛳碾碎。”第一代田螺取肉加工机虽节省了劳动力，但只可碾碎。“这个机器做出来没什么实际意义，我的目标是做到自动化。”

为了实现壳肉自动分离，肖国华在第一代机器的基础上加了震动筛，利用震动方式实现壳肉分离。“壳肉是实现了自动分离，可个头较大的田螺会卡在漏斗内，并且田螺的肠子和肉还没分离。”“要把漏斗设置成可调式的，这样能处理大小不同的田螺，还需要加波齿……”

经过不断改良，第四代田螺取肉加工机终于成功出炉。倒入的田螺从主漏斗进入，依次经过碾压、震动、反复冲洗等步骤实现了壳肉分离，再将机器末端的田螺肉收集起来，倒入侧边的小斗，田螺肉在波齿的作用下进行割断，再水洗，最终实现壳肉精细分离。

肖国华介绍，这个田螺取肉加工机一天能打2000斤田螺肉。样机长约1.4米，主要适用于个体户。目前，湖南已有不少个体户预订了田螺取肉加工机，宁波也已订购了20多台。

“机器适用于各种螺，田螺、螺蛳、大海螺等。”肖国华说，可以通过目测不同种类螺的大小，来调节辊间距，实现壳肉分离。螺肉经真空包装后可在超市销售，而螺壳和肠子还可以用来饲养家禽。

宁波人喜欢吃螺，能不能发明家用的破螺取肉机，让大家更方便地吃上螺肉？肖国华老师表示，这是他下一步的努力目标，如果市场有需求，他可根据原理，把机器改装成热水瓶或者豆浆机大小的迷你型机器。



象山一老伯 用灵芝做盆景

□记者 张寅
通讯员 罗旋 李先根 文/摄

本报讯 用灵芝做盆景，你听说过吗？象山定塘镇渡头村80多岁的葛志明老人，将多年采摘的灵芝制成了300多盆“灵芝盆景”。

葛老伯对盆景艺术很执着，退休后他爱上山“寻宝”。在他眼里，废弃的树根、灵芝只要稍加雕琢，便能成为盆景。

一把镰刀、一个口袋、一瓶老酒，是他每日上山必备的“三件法宝”，饿了就喝口老酒啃几块糕点，困了，倚在背风的岩头打个盹。他一年中有大半时间在山上，从不给自己偷懒的机会。

这些灵芝到了老人手里，成了盆景，有“雄鹰展翅”、“美人揽镜”、“舔犊情深”等等。如今，老人制成的“灵芝盆景”有300多盆，一眼望去，“一枝一叶张风雅，万幻无离孔孟根”。

SIMPLY CLEVER
专于智 慧于行

ŠKODA



MQB平台全新明锐
震撼亮相 亲临品鉴 A+礼遇!



300元订金
+十倍礼遇!

MQB平台全新明锐
Octavia全新明锐

A+是巅峰之上的全新突破! A+是设计与科技的完美新生! 斯柯达汽车Octavia全新明锐, 采用先进MQB平台, 订物巅峰登场! 以全景天窗、越级空间、更低油耗及优秀操控为您带来超越期待的驾乘体验! 交车限时到店, 即日起至5月18日, 订车即可尊享300元订金十倍回馈A+礼遇, 诚邀阁下亲临品鉴! 斯柯达——真实感悟 真爱生活 2400 820 1111 www.skoda.com.cn



扫一扫, 获取更多最新资讯



宁波腾峰 0574-86561111
宁波众达 0574-55222111
宁波国宏 0574-65227999

宁波捷通 0574-88190111
慈溪腾峰 0574-58587000
(排名不分先后)

宁波天天 0574-55717722
余姚腾峰 0574-62851888

上海大众汽车
SHANGHAI VOLKSWAGEN

