



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2014 00679

(22) Data de depozit: 08.09.2014

(41) Data publicării cererii:
29.05.2015 BOPI nr. 5/2015

(71) Solicitant:
• NEOFIT DANIEL SORIN, ALEEA EGRETEI
NR. 11, BL. D1, SC. 1, AP. 64,
CONSTANȚA, CT, RO

(72) Inventatori:
• NEOFIT DANIEL SORIN, ALEEA EGRETEI
NR. 11, BL. D1, SC. 1, AP. 64,
CONSTANȚA, CT, RO

(54) MICI VIDAȚI

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un ambalaj pentru un preparat din carne tocată de tip mci. Ambalajul conform invenției este format dintr-un vas (2) metalic inoxidabil, în care se conservă preparatul din carne tocată vidat, vasul (2) fiind prevăzut cu o margine (5) exterioară, pe care se atașează, prin presare sau lipire, un capac (5) de sigilare continuat cu un element (4) pentru desigilare, vasul (2) fiind prevăzut cu un element (6) pentru transport și fixare în timpul procesului de desigilare.

Revendicări: 1
Figuri: 2

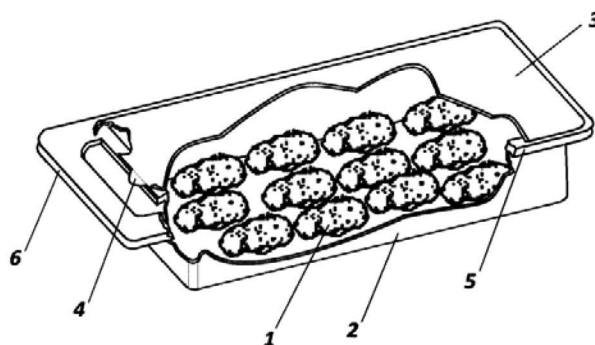


Fig. 2



MICI VIDATI

DESCRIEREA INVENTIEI

Inventia se refera la un produs din carne,denumit mici, si pregatiti termic la gratar si ambalati in vid.

Sunt cunoscute produsele din carne sub denumirea de mici,pregatite termic pe gratar electric si ambalate neermetic in casolete de carton,material plastic sau polistiren.

Dezavantajele acestor produse din carne,respectiv mici,ambalate in casolete neermetice,nevidate,sunt ca produsele isi pierd din savoare,prospetime,si supuse unui procedeu termic de reincalzire la cuptorul cu microunde,are loc o deshidratare,o alterare a calitatilor organoleptice,produsele neputand fi pastrate un timp indelungat si neputand fi reincalzite la flacara deschisa sau cuptoare pe gaz sau electrice in casoletele din carton,material plastic sau polistiren.

Problema pe care o rezolva inventia,este de a realiza produselor din carne,numite mici, preparate termic pe gratar,pe jar de lemne si carbuni,o conservare a calitatilor si proprietatilor organoleptice si fizico-chimice a produselor,pe o perioada indelungata,cat si in urma supunerii unor procedee de reincalzire la microunde,la flacara deschisa,sau cuptoare pe gaz si electrice.

Mici vidati,conform inventiei,inlatura problemele mentionate,prin aceea ca,in scopul mentinerii gustului natural conferit de prepararea termica pe gratar,pe jar de lemne si carbuni, si a pastrarii calitatilor organoleptice si fizico-chimice ale produsului,micii sunt ambalati in vid,in casolete metalice sigilate.

Inventia prezinta urmatoarele avantaje:

- conservarea calitatilor organoleptice ale micilor,timp indelungat
- pastrarea proprietatilor fizico-chimice ale micilor ,timp indelungat
- conservarea si nealterarea calitatilor organoleptice si proprietatilor fizico-chimice ale micilor,in urma supunerii unui procedeu de reincalzire
- confera diversitate a procedului de reincalzire,la cuptor cu microunde,cuptor pe gaz sau electric,flacara deschisa
- depozitarea produsului in locuri avand temperatura mediului ambiant
- rapiditate si lejeritate in reincalzirea produsului
- eliminarea factorilor de risc de incendiu prin eliminarea pregatirii si supravegherii a gratarului cu jar de lemn si carbuni
- eliminarea disconfortului cauzat de fum in urma pregatirii pe gratar la jar de lemne si carbuni, mici putand fi reincalziti in locuinte,in spatii inchise

Se da in continuare un exemplu de realizare a inventiei,in legatura cu figurile 1 si 2,care reprezinta:

- fig.1-vedere din profil a casoletei cu mici,metalice vidate
- fig.2-vedere din profil si sectiune partiala a casoletei metalice vidate cu mici

Conform unui exemplu de realizare a inventiei,produsul traditional din carne numit mici 1,dupa pregatirea termica pe gratar,pe jar de lemne si carbuni si impregnati cu aroma specifica a acestora,se introduc intr-o casoleta metalica 2,avand un capac metalic 3 prevazut cu o tortita de deschidere 4,capacul metalic atasandu-se printr-un adeziv ,sudare termica sau presare de o margine exterioara 5 a casoletei care este prevazuta si cu o tortita 6 de

transport si de fixare in procesul de dezasigilare.Casoleta cu mici este supusa unui procedeu de vidare si sigilare intr-un dispozitiv specific,micii vidati putand fi pastrati un timp indelungat la temperatura mediului ambiant,fara sa-si piarda din calitatile organoleptice si proprietatile fizico-chimice conferite in urma pregatirii termice pe gratar cu jar de lemne si carbuni.Micii vidati din casoleta metalica vidata si pregatiti termic la gratar,pe jar de lemne si carbuni,pentru a beneficia de calitatile organoleptice si proprietatile fizico-chimice conferite de aceasta pregatire termica,doar se reincealzesc pentru a fi consumati,numai in casoleta vidata si sigilata,la cuptor cu microunde,cuptor electric sau pe gaz,sau la flacara deschisa, dupa reincealzire casoleta dezasigilandu-se,rezultand astfel un produs similar ca aroma,gust si prospetime, cu cel pregatit proaspat pe gratar.

MICI VIDATI

REVENDICARE

Preparat din carne,numit mici (1),ambalat in casoleta metalica (2),avand atasata un capac metalic (3),prevazut cu o tortita de dezasigilare si deschidere (4),capacul atasandu-se prin adeziv,sudare termica sau presare de o margine exterioara (5) a caseletei,caracterizat prin aceea ca,in scopul conservarii timp indelungat si a nealterarii calitatilor organoleptice si proprietatilor fizico-chimice conferite in urma pregatirii termice la gratar pe jar de lemne si carbuni,cat si in urma reincalzirii produsului la microunde,cuptor electric, pe gaz,sau flacara deschisa,micii sunt ambalati in vid in casoleta metalica care este prevazuta si cu o toarta (6) de transport si ajutor de fixare si dezasigilare.

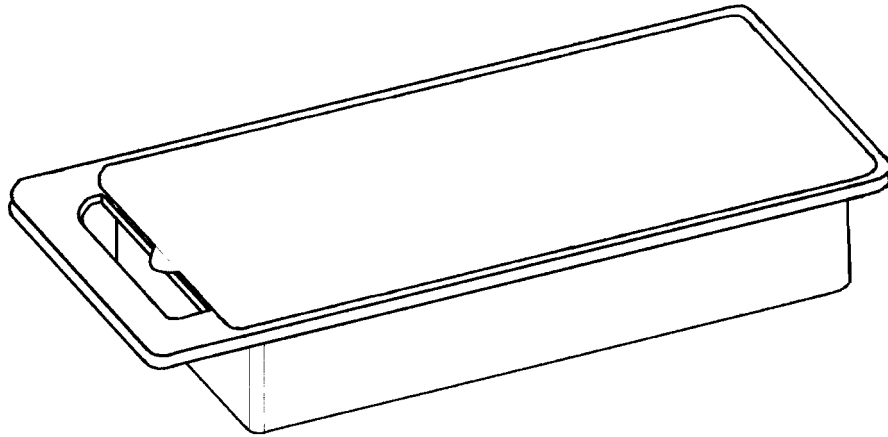


Fig. 1

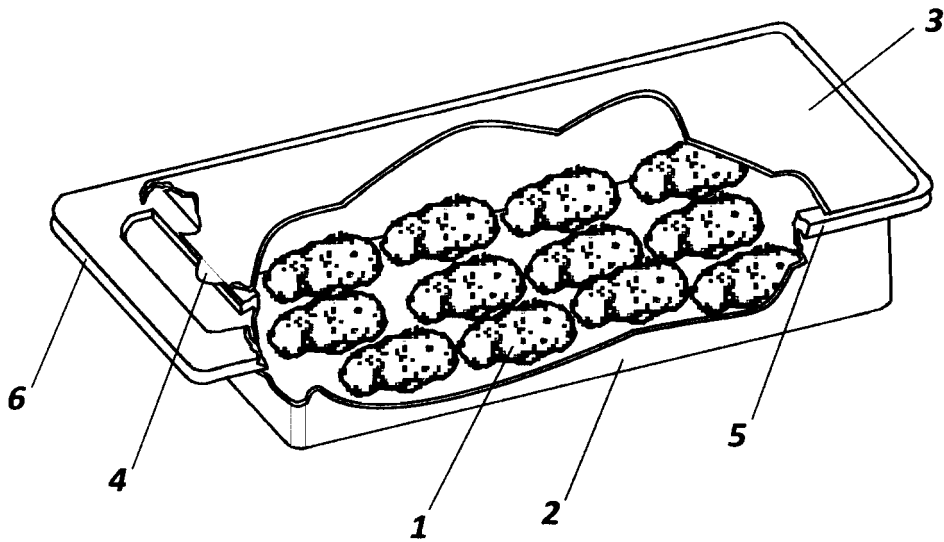


Fig. 2