

(12)

MODEL DE UTILITATE CORECTAT

(15) Informația corectată:

Versiunea corectată nr.

W1U1

Coduri INID, cu text corectat:

(57)

Corectură în:

vezi Revendicări

(48) Corectură menționată în **BOPI nr. 8 din data 30/08/2017**

(21) Nr. cerere: **U 2015 00064**

(22) Data de depozit: **27/11/2015**

(45) Data publicării mențiunii acordării brevetului: **30/05/2017 BOPI nr. 5/2017**

(30) Prioritate:

09/06/2015 GR 20150200068

(73) Titular:

• **NOVAPLOT ENTERPRISES LTD,**
12 A KOST PALAMA, LIMASSOL, CY

(72) Inventatori:

DOMAZAKIS EMMANOUIL,
5 MOATSOU STREET, RETHYMNON,
GR

(74) Mandatar:

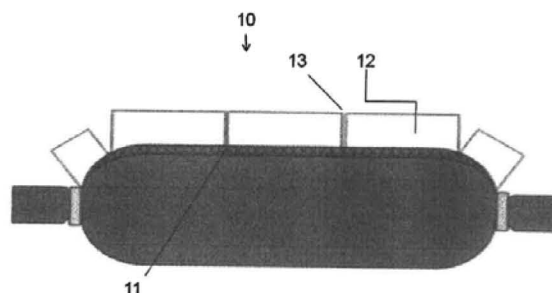
INVENTA - AGENȚIE DE
PROPRIETATE INTELECTUALĂ
S.R.L., BD. CORNELIU COPOSU NR.7,
BL.104, SC.2, AP.31, SECTOR 3,
BUCUREȘTI

Data publicării raportului de documentare întocmit
conform art. 18: 30.05.2017

(54) **AMBALAJ PENTRU PRODUSE PE BAZĂ DE CARNE,
PROCESATE TERMIC, CU DESCHIDERE UȘOARĂ**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un ambalaj pentru produse pe bază de carne, procesate termic, în porții individuale, cu posibilitatea de deschidere ușoară. Ambalajul conform invenției este format dintr-o folie de ambalare multistratificată, din polimeri sintetici, care ia forma finală de container, fiind prevăzut cu o secțiune (11) sigilată termic, și care este situată pe axa longitudinală a acestuia, și o suprafață (12) nesigilată termic, ce are cel puțin o creștătură (13) de desfacere perpendiculară pe suprafața sigilată termic, ce permite deschiderea containerului printr-o mișcare de rotație.



Revendicări: 4

Figuri: 1



Ambalaj pentru produse pe bază de carne procesate termic, cu deschidere ușoară.

Prezenta invenție se referă la un ambalaj pentru produse pe bază de carne procesate termic, prevăzut cu deschidere ușoară. Preferabil, acest ambalaj va fi folosit pentru produse pe bază de carne procesate termic, oferite în porții individuale.

În contextul prezentei invenții, termenul “produs pe bază de carne procesat termic”, cu referire la produsele de tip cârnați, se referă la o masă de carne mărunțită care a fost supusă unui tratament termic, după ce a fost mai întâi învelită în intestine, în condiții de vid. Mai mult decât atât, termenul “produse pe bază de carne” sau “preparate din carne” se referă la orice produs din grup, incluzând produse pe bază de carne procesate termic sau preparate din carne care au la bază o masă de carne mărunțită fin sau grosier.

Materialele pentru ambalarea alimentelor folosite în mod convențional pentru produsele pe bază de carne procesate termic sunt fie naturale (obținute din intestine de erbivore sau porci tineri), fie artificiale (făcute din celuloză, pe bază de collagen, sau materiale sintetice). Anumite materiale pentru ambalare sunt comestibile (de exemplu: membranele de collagen pentru cârnați), în timp ce altele trebuie să fie îndepărtate în urma tratamentului termic (de exemplu: membrane de collagen pentru cârnații de tip Frankfurter). Membranele sintetice folosite pentru fabricarea produselor pe bază de carne procesată termic de tipul salamului parizer, de exemplu, pot avea un singur strat sau mai multe și constituie o soluție mai simplă pentru asigurarea unei siguranțe microbiologice a produsului. Acestea prezintă o permeabilitate limitată a oxigenului (de exemplu: $< 15 \text{ cm}^3 / \text{m}^2 / \text{d}$ la 23°C și $53\% \text{ RH}$) și permit o mai lungă stocare pe rafturi. Însă, asemenea membrane sintetice pe bază de polimer nu permit îndepărtarea de mână de la capătul produsului pentru un acces facil la produs.

Mai mult decât atât, membranele convenționale folosite în ambalarea produselor pe bază de carne procesată termic nu sunt destinate ambalării de porții individuale și diferă în funcție de tipul produsului și de etapele post-procesării. De exemplu, preparatele din carne de tip parizer sunt disponibile în gramaje de câte 300 grame, învelite în membrane sintetice pe bază de polimer, sau în ambalaj de 100-200 de grame de produs (o felie cântărind în medie 20 de grame). De aceea, după deschiderea ambalajului, întregul produs este expus factorilor de deteriorare a calității.

Un avantaj al prezentei invenții este acela că oferă posibilitatea unei deschideri ușoare a ambalajului, permițând consumatorului un acces ușor la produs în orice moment al zilei, fără a avea

nevoie de ustensile. Mai mult decât atât, fiind posibilă controlarea aderării la masa de carne procesată, îndepărtarea membranelor este mai ușor de făcut. **Un alt avantaj** al prezentei invenții este acela că ambalajul de față este ideal pentru folosirea în cazul produselor pe bază de carne individual porționate. Un asemenea potențial asigură, pe de o parte, păstrarea caracteristicilor organoleptice/ de textură, precum și siguranța microbiologică a produsului. Acest lucru oferă posibilitatea consumării de anumite porții/porționări ale produsului fără expunerea unei mai mari cantități de produs la factorii de deteriorare a calității.

Conform prezentei invenții, ambalajul comprimă pelicule de ambalaj în multistrat, comprimând polimeri sintetici care oferă o permeabilitate la oxigen limitată (de exemplu: $<40 \text{ cm}^3 / \text{m}^2/\text{d}$) și la vaporii de apă (de exemplu: $<4 \text{ g}/\text{m}^2/\text{d}$), posibilitatea desprinderii unui singur strat, la o primă etapă, într-o manieră controlată, precum și adeziunea controlată la masa de carne procesată termic.

Ambalajul în discuție cuprinde o secțiune sigilată termic care formează forma containerului care urmează să fie umplut și se află pe axa longitudinală a acelui container. Ambalajul cuprinde apoi o suprafață nesigilată care se prelungește paralel cu secțiunea sigilată termic. Suprafața nesigilată are cel puțin o creștătură care poate fi ruptă, perpendicular pe secțiunea sigilată termic, care permite deschiderea ambalajului printr-o mișcare de rotație.

Conform unui exemplu de utilizare ideală a prezentei invenții, ambalajul de față este destinat ambalării produselor pe bază de carne porționate individual, în greutate de 5 până la 70 de grame, pentru a reduce expunerea unor cantități mai mari ale produsului la factorii care ar putea să îi deterioreze calitatea (de exemplu: riscurile microbiologice).

Un exemplu de utilizare ideală este ilustrat în Fig. 1.

Figura 1 ilustrează un ambalaj (10) cu posibilitatea unei deschideri ușoare. Acest ambalaj capătă o formă cilindrică prin procedura de sigilare termică. Procedura de ambalare termică definește o secțiune sigilată termic aflată pe axa longitudinală a containerului (11). O suprafață nesigilată (12) se prelungește paralel cu secțiunea sigilată termic și este caracterizată de prezența unor creștături de rupere (13) perpendicular pe secțiunea sigilată termic care permit îndepărtarea ambalajului printr-o mișcare de rotație.

Ambalajul prezentei invenții este făcut din material de ambalare care comprimă straturi individuale de material (lamine) care permit:

I) controlul permeabilității la oxigen (de exemplu: $< 40 \text{ cm}^3 / \text{m}^2/\text{d}$) și la vaporii de apă (de exemplu:

$< 4 \text{ g/m}^2/\text{d}$) și, în consecință, protecția masei de carne procesată termic pe care o conține;

II) posibilitatea deschiderii ușoare (easy-peel) a ambalajului, anume detașarea ușoară a unui singur strat, în stadiul inițial și într-o manieră controlată, pentru a iniția procesul de îndepărtare a ambalajului;

III) adeziune controlată la masa de carne procesată termic, pentru a ajuta la îndepărtarea ambalajului.

Cerințele de mai sus, de la fazele I), II) și III), sunt îndeplinite prin utilizarea unei folii de ambalare în multistrat care cuprinde polimeri substanțiali, cum ar fi polietilenă (PE) și poliamidă (PA).

Folia de ambalare în multistrat ia forma carcabei de cârnați prin procesul de sigilare termică (la o temperatură variind între 162 și 168 °C). Mai exact, folia de ambalare în multistrat (în grosime de 80 μm) având structura și profunzimea necesare, capătă o formă cilindrică și își ia forma finală ca o carcasă de cârnați, odată cu procedura de sigilare termică. Această procedură creează o secțiune sigilată termic pe axa longitudinală a containerului.

Conform formei de utilizare ideale a prezentei invenții, stratul de folie multistratificată care vine în contact direct cu masa de carne comprimă polietilenele (PE). Este de dorit ca și stratul exterior al foliei de ambalare multistratificată să comprime polietilenele (PE). Și mai de dorit este ca un strat de mijloc al foliei de ambalare multistratificată să fie bazată pe poliamide (PA).

Pentru a facilita deschiderea ușoară a ambalajului cu mâna, ambalajul are o suprafață nesigilată (12) care este parte integrantă a acestuia. Această suprafață nesigilată este formată în timpul procesului de sigilare termică și este paralelă cu secțiunea sigilată termic (11) și, în consecință, paralelă și cu axa longitudinală a containerului. Mai mult decât atât, suprafața nesigilată a ambalajului are cel puțin o creștătură de desfacere, perpendiculară pe axa longitudinală a secțiunii sigilate termic (13) și facilitează deschiderea ușoară a ambalajului printr-o mișcare de rotație. Este de dorit ca suprafața nesigilată să aibă un număr de creștături care să fie analoage cu lungimea acestei suprafețe. Este preferabil ca folia de ambalare multistratificată să aibă creștături în părți care să facă parte din suprafața nesigilată, după procedura de sigilare termică. În acest mod, suprafața nesigilată a cârnaților preparați care vor fi umpluți cu masa de carne va avea un număr de creștături perpendiculare cu axa longitudinală a secțiunii sigilate termic. Creștăturile de desfacere determină paralelograme relative, dimensiunea lor permițând o deschidere ușoară a ambalajului cu mâna.

Mai mult decât atât, prezenta invenție este destinată folosirii ambalajelor prezentate pentru

ambalarea porțiilor individuale de produse din carne procesată, în greutate de 5 până la 70 grame, care oferă consumatorului posibilitatea consumării de anumite porțiuni/porții ale produsului pe bază de carne procesată termic fără expunerea unor cantități mai mari ale acestuia la factorii care pot deteriora calitatea.

Revendicări:

1. Ambalaj pentru produse pe bază de carne procesate termic cu posibilitatea deschiderii ușoare, **caracterizat prin aceea că el cuprinde:**
 - o folie de ambalare multistratificată, conținând polimeri sintetici;
 - o secțiune de sigilare termică ce formează forma containerului care urmează să fie umplut și care este situat pe axa longitudinală a containerului;
 - o suprafață nesigilată care se întinde paralel cu secțiunea nesigilată termic unde suprafața nesigilată are cel puțin o creștătură perpendiculară pe suprafața sigilată termic și această creștătură sau aceste creștături permit deschiderea ambalajului printr-o mișcare de rotație.
2. Ambalaj conform Revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** folia de ambalare multistratificată conține polietilene și poliamide.
3. Ambalaj conform oricăreia dintre Revendicările 1 sau 2 de mai sus, **caracterizat prin aceea că** stratul de folie de ambalare multistratificată care vine în contact cu produsul conține polietilene.
4. Ambalaj conform oricăreia dintre Revendicările 1-3 de mai sus, **caracterizat prin aceea că** suprafața nesigilată (12) are un număr de creștături analoage pe lungime suprafeței nesigilate.

Figure 1:

