

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 149 240**

21 Número de solicitud: 201531319

51 Int. Cl.:

B65D 17/40 (2006.01)

B65D 77/12 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.11.2015

30 Prioridad:

09.06.2015 GR 20150200068

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.01.2016

71 Solicitantes:

**NOVAPLOT ENTERPRISES LTD (100.0%)
12A Kosti Palama
3095 Limassol CY**

72 Inventor/es:

DOMAZAKIS, Emmanouil

74 Agente/Representante:

ARIAS SANZ, Juan

54 Título: **Envase para producto a base de carne procesado térmicamente, con una capacidad de
apertura fácil**

ES 1 149 240 U

DESCRIPCIÓN

Envase para producto a base de carne procesado térmicamente, con una capacidad de
abertura fácil

5

Objeto de la invención

La presente invención hace referencia a un envase para un producto a base de carne
procesado térmicamente que tiene una capacidad de apertura fácil. Preferentemente, el
10 dicho envase está destinado para su uso en el envasado de un producto a base de carne
procesado térmicamente, que se proporciona en porciones individuales.

Estado de la técnica

15 En el contexto de la presente invención, el término “producto a base de carne procesado
térmicamente” de tipo salchicha, se refiere a una masa de carne triturada de forma fina y/o
gruesa, que se ha sometido a un tratamiento térmico, después de su embutido al vacío
dentro de envolturas adecuadas. Además, los términos “productos a base de carne” o
“preparaciones de carne” se refieren a cualquier producto del grupo, que comprende
20 productos a base de carne procesados térmicamente o preparaciones de carne, que se
basan en una masa de carne triturada de manera fina o gruesa.

Los materiales para el envasado de comida que se usan convencionalmente para productos
a base de carne procesados térmicamente, son naturales (obtenidos a partir de intestinos de
25 rumiantes y cerdos jóvenes) o bien artificiales (fabricados a partir de materiales sintéticos a
base de colágeno, celulosa). Determinados materiales de envasado son comestibles (por
ejemplo, envolturas de salchicha de colágeno), mientras que otros necesitan pelarse
después del tratamiento térmico (por ejemplo, envolturas de celulosa como en el caso de las
salchichas de tipo *frankfurter*). Las envolturas sintéticas utilizadas para la producción de
30 productos a base de carne procesados térmicamente de tipo Parizer, por ejemplo, pueden
ser bien de una única capa o bien de múltiples capas y constituyen la solución más segura
para garantizar la seguridad microbiológica del producto. Presentan una permeabilidad
limitada al oxígeno (por ejemplo, $< 15 \text{ cm}^3/\text{m}^2/\text{d}$ a $23 \text{ }^\circ\text{C}$ y HR del 53 %) y permiten un tiempo
de conservación más prolongado. Dichas envolturas a base de polímeros sintéticas, sin
35 embargo, no permiten la retirada de la envoltura del producto terminado a mano, ni un fácil
acceso al producto.

Más aún, las envolturas convencionales utilizadas en el envasado de productos a base de carne procesados térmicamente no están destinadas a envasar porciones individuales y difieren por tipo de producto y fase posprocesamiento. Por ejemplo, las preparaciones de carne como los parizers se proporcionan en artículos de 300 g, envueltos en envolturas a base de polímero sintéticas, o se proporcionan cortadas en lonchas en recipientes de 100-200 g de producto (promedio de peso en lonchas de 20 g). Así, con la abertura del envase, el producto entero está expuesto a factores de deterioro de la calidad.

Una ventaja de la presente invención es que proporciona una capacidad de abertura fácil de un envase, para permitir que el consumidor tenga un acceso fácil al producto, en cualquier momento del día, sin la necesidad de recurrir a un utensilio. Más aún, se hace posible la adhesión controlada a la masa de carne procesada térmicamente, lo que ayuda a la retirada de la envoltura. Otra ventaja de la presente invención es que el envase divulgado en el presente documento es ideal para su uso en productos a base de carne en porciones individuales. Dicho potencial asegura, por un lado, la conservación de las características organolépticas/de textura así como la inocuidad microbiológica del producto. Esto permite la posibilidad de consumo de cierta(s) porción/porciones del producto sin exponer mayores cantidades del producto a factores de deterioro de la calidad.

20

Descripción de la invención

El envase de acuerdo con la presente invención comprende una película de envasado de capas múltiples, que comprende polímeros sintéticos, que proporcionan una permeabilidad limitada al oxígeno (por ejemplo, $<40 \text{ cm}^3/\text{m}^2/\text{d}$) y al vapor de agua (por ejemplo, $<4 \text{ g}/\text{m}^2/\text{d}$), la posibilidad del desprendimiento de una sola capa, en una primera fase, de manera controlada, así como la adhesión controlada a la masa de carne procesada térmicamente.

El dicho envase comprende una región termosellada que forma la configuración del recipiente que se va a rellenarse y está situada sobre el eje longitudinal de dicho recipiente. El envase comprende además una superficie no sellada que se extiende paralela a la región termosellada. La superficie no sellada tiene al menos una muesca de rasgado, perpendicular a la región termosellada, que permite la abertura del envase mediante un movimiento giratorio. De acuerdo con una realización preferida de la presente invención, el envase divulgado en el presente documento está destinado para el envasado de un producto a base de carne en porciones individuales, de peso de 5 a 70 g, para reducir la exposición de

mayores cantidades de dicho producto a factores que podrían deteriorar su calidad (por ejemplo: riesgos microbiológicos).

Descripción de los dibujos

5

La figura 1 ilustra un envase (10) con una capacidad de abertura fácil.

Descripción de realizaciones

10 Una realización preferida se ilustra en la figura 1. La figura 1 ilustra un envase (10) con una capacidad de abertura fácil. Dicho envase está formado con una configuración cilíndrica por medio de un procedimiento de termosellado. El procedimiento de termosellado define una región termosellada, situada sobre el eje longitudinal del recipiente (11). Una superficie no sellada libre (12) se extiende paralela a la región termosellada y se caracteriza por la presencia de muescas de rasgado (13) perpendiculares a la región termosellada, que permiten la retirada del envase mediante un movimiento giratorio.

El envase de la presente invención está hecho de un material de envasado que comprende capas de material individuales (laminado), lo que permite: I) la permeabilidad controlada al oxígeno (por ejemplo, $< 40 \text{ cm}^3/\text{m}^2/\text{d}$) y al vapor de agua (por ejemplo, $< 4 \text{ g}/\text{m}^2/\text{d}$) y en consecuencia la protección de la masa de carne procesada térmicamente, II) la capacidad de abertura fácil (despegado fácil) del envase, es decir, el desprendimiento fácil de una sola capa, en una fase inicial y de manera controlada, para iniciar el procedimiento de retirada del envase, III) la adhesión controlada a la masa de carne procesada térmicamente, para facilitar la retirada del envase.

Los requisitos anteriores I) a III) se cumplen mediante el uso de una película de envasado de capas múltiples que está compuesta sustancialmente de polímeros, tales como polietileno (PE) y poliamida (PA).

30

La película de envasado de capas múltiples adopta la forma de una envoltura de salchicha mediante el procedimiento de termosellado (por ejemplo: a un intervalo de temperaturas entre 162-168 °C). Específicamente, la película de envasado de capas múltiples (de grosor, por ejemplo, de 80 μm) que tiene la estructura y anchura deseadas, está formada con una configuración cilíndrica y adopta su forma final como una envoltura de salchicha, con el procedimiento de termosellado. Este último define una región de termosellado sobre el eje

35

longitudinal del recipiente.

De acuerdo a una realización preferida de la presente invención, la capa de la película de envasado de capas múltiples que entra en contacto directo con la masa de carne, comprende polietileno (PE). Más preferentemente, la capa externa de la película de envasado de capas múltiples también comprende polietileno (PE). Aún más preferentemente, una capa media de la película de envasado de capas múltiples se basa en poliamida (PA).

Para facilitar la abertura fácil del envase con la mano, el envase tiene una superficie no sellada libre (12), que es parte integral del envase. Esta superficie no sellada libre se forma durante el procedimiento de termosellado y es paralela a la región termosellada (11) y en consecuencia, también es paralela al eje longitudinal del recipiente. Más aún, la superficie no sellada libre del envase tiene al menos una muesca de rasgado, que es perpendicular al eje longitudinal de la región termosellada (13) y facilita la abertura fácil del envase mediante un movimiento giratorio. Preferentemente, la superficie no sellada tiene varias muescas de rasgado, lo que es análogo a su longitud. Es preferible que la película de envasado de capas múltiples tenga muescas de rasgado en el lateral, lo que está destinado a formar parte de la superficie no sellada, después del procedimiento de termosellado. De esta manera, la superficie no sellada de la envoltura de salchicha lista para rellenarse con la masa de carne tiene varias muescas de rasgado perpendiculares al eje longitudinal de la región termosellada. Las muescas de rasgado definen paralelogramos relativos, con dimensiones que deben permitir la abertura fácil del envase con la mano.

Más aún, la presente invención se refiere al uso del envase descrito en el presente documento, para envasar porciones individuales de un producto de carne procesado térmicamente, de peso de 5 a 70 g, lo que permite al consumidor la posibilidad de consumir cierta(s) porción/porciones de un producto a base de carne procesado térmicamente sin exponer mayores cantidades del mismo a factores de deterioro de la calidad.

30

REIVINDICACIONES:

1. Envase para un producto a base de carne procesado térmicamente con capacidad de
5 abertura fácil, caracterizado por:
 - I. una película de envasado de capas múltiples, que comprende polímeros sintéticos,
 - II. una región termosellada, que forma la configuración del recipiente que va a
10 rellenarse y está situada sobre el eje longitudinal del recipiente,
 - III. una superficie no sellada, que se extiende paralela a la región termosellada, en la
que la superficie no sellada tiene al menos una muesca de rasgado perpendicular a
15 la región termosellada y dicha al menos una muesca de rasgado permite la abertura
del envase mediante un movimiento giratorio.
2. El envase de la reivindicación 1, en el que la película de envasado de capas múltiples
comprende polietileno y poliamida.
3. El envase de una cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2, en el que la capa de la
20 película de envasado de capas múltiples que entra en contacto directo con el producto
comprende polietileno.
4. El envase de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que la superficie no
25 sellada tiene varias muescas de rasgado, análogo a la longitud de la superficie no
sellada.

