(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **1 180 262**

(21) Número de solicitud: 201730224

(51) Int. Cl.:

B65D 85/72 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación:

03.03.2017

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

06.04.2017

(71) Solicitantes:

HERRAEZ HURTADO, Inmaculada (100.0%)
C/ Los Corrales, nº 7
42174 San Pedro Manrique (Soria) ES

(72) Inventor/es:

HERRAEZ HURTADO, Inmaculada

(74) Agente/Representante:

ESPIELL VOLART, Eduardo María

(54) Título: **ENVASE PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS CREMOSOS**

ES 1 180 262 U

DESCRIPCIÓN

ENVASE PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS CREMOSOS

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un envase para productos alimenticios cremosos que aporta, a la función a que se destina, ventajas y características de novedad que se describirán en detalle más adelante.

El objeto de la presente invención recae, en un envase específicamente ideado para contener y comercializar productos alimenticios de consistencia cremosa, tal como por ejemplo queso para untar, que de una manera ventajosa presenta una configuración a modo de manga pastelera que facilita su utilización para verter el producto depositándolo de manera limpia, práctica y cómoda.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de envases, centrándose particularmente en el ámbito de los envases para productos alimenticios.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como es sabido, la manga pastelera es un utensilio de cocina formado por un paño cosido en forma de tronco de cono que presenta una boquilla que puede ser de varios tipos, cada uno de los cuales con una forma distinta,

para disponer alimentos viscosos de una manera decorativa, siendo tradicionalmente utilizado para la elaboración de pasteles. Existen, además diferentes tipos y modelos de mangas pasteleras que se pueden utilizar con cualquier tipo de producto para elaborar cualquier tipo de plato, siempre que dicho producto tenga una consistencia cremosa para que, al presionar la manga, vaya saliendo de manera controlada por el orificio de la boquilla.

El problema que la presente invención pretende resolver es la necesidad de que, cuando el producto es un producto que se comercializa con la consistencia cremosa para poder verterlo con una manga pastelera, haya que trasladarlo desde su envase con el que se distribuye a la manga pastelera, con la consiguiente pérdida de tiempo y de producto, ya que siempre quedan residuos que no se pueden aprovechar.

Sería deseable poder contar con productos de dicho tipo que ya se comercialicen en el interior de la manga pastelera, siendo el objetivo de la invención el desarrollo de un envase con dicha premisa.

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado múltiples tipos de envases para todo tipo de productos, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que, con una aplicación similar, presente unas características técnicas y estructurales iguales o semejantes a las que concretamente presenta el que aquí se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El envase para productos alimenticios cremosos que la invención propone se configura pues como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación se alcanzan satisfactoriamente los

objetivos anteriormente señalados como idóneos, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan la presente descripción.

Concretamente, lo que la invención propone, como se ha señalado anteriormente, es un envase específicamente ideado para contener y comercializar productos alimenticios de consistencia cremosa, tal como puede ser por ejemplo queso para untar, el cual, de una manera innovadora y ventajosa, presenta una configuración a modo de manga pastelera que facilita su utilización para verter el producto depositándolo de manera controlada, limpia, práctica y cómoda.

Más específicamente, el envase comprende un cuerpo principal en forma de cono, de material flexible al menos parcialmente, en cuyo vértice incorpora una boquilla que, una vez abierta, define un orificio de salida de tamaño reducido por el que se vierte el producto al presionar sobre la parte flexible del cuerpo del envase.

Preferentemente la boquilla se abre mediante el corte de la misma con una herramienta, si bien, opcionalmente presenta medios para facilitar dicha apertura, por ejemplo una línea debilitada para facilitar el rasgado del extremo distal de la misma, sin que se descarte la incorporación de medios de apertura y cierre, por ejemplo un tapón de rosca, para poder abrirla, verter una porción de producto y volver a cerrarla para conservar el resto de producto hasta una posterior utilización.

La ventaja de este envase es ahorrar la pérdida de tiempo y producto al no tener que pasar el producto del envase original con el que se comercializa a una manga pastelera para servirlo de manera controlada. El hecho de que el propio envase ya sea la manga pastelera supone una ventaja

considerable.

Como se ha dicho, el cuerpo principal del envase está fabricado, como mínimo parcialmente, de un material flexible que permite al usuario ejercer presión manual y así forzar que el producto salga por la boquilla abierta.

Finalmente, cabe destacar que, preferentemente, envase está cerrado por la parte ancha del cuerpo coniforme mediante un termosellado llevado a cabo durante el propio proceso de envasado del producto, si bien, no se descarta que dicha parte pueda estar cerrada mediante una brida u otro medio de cierre que permite el acceso a su interior, tanto para extraer como para reponer producto.

El descrito envase para productos alimenticios cremosos consiste, pues, en una estructura innovadora de características desconocidas hasta ahora para el fin a que se destina, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, una hoja de planos en la que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en alzado lateral de un ejemplo de realización del envase para productos alimenticios cremosos objeto de la invención, apreciándose su configuración general y las principales partes y

elementos que comprende, así como la configuración y disposición de las mismas; y

la figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva frontal del ejemplo del envase para productos alimenticios cremosos, según la invención, mostrado en la figura 1, apreciándose más claramente la configuración de la boquilla con que cuenta.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo no limitativo del envase para productos alimenticios cremosos de la invención, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

Así, tal como se aprecia en dichas figuras, el envase (1) de la invención comprende, esencialmente, un cuerpo principal (2) contenedor del producto, que presenta una forma de cono, que es de material flexible al menos en una parte (2a) del mismo, y en cuyo vértice incorpora una boquilla (3) que, una vez abierta, define un pequeño orificio de salida por el que se vierte el producto al presionar sobre dicha parte (2a) flexible del cuerpo principal (2).

La boquilla (3), preferentemente fabricada de un material rígido, en una posible opción de realización, es ciega y se abre mediante corte de la misma con una herramienta, en una segunda opción de realización, como la mostrada en las figuras, presenta unos medios de debilitamiento (3a) para facilitar dicha apertura sin que sea necesario el uso de herramientas, y en una tercera opción presenta medios de apertura y cierre, por ejemplo un tapón de rosca (no representado).

Por otra parte, el cuerpo principal (2) está cerrado por la parte ancha del mismo, es decir, la opuesta a la boquilla (3), mediante un termosellado llevado a cabo durante el propio proceso de envasado del producto, o bien mediante una brida (4) u otro medio de cierre practicable.

Por último, como se observa en el ejemplo representado en las figuras, la parte flexible (2a) del cuerpo principal (2) es la parte posterior del mismo, la opuesta a la boquilla (3).

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otros modos de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- Envase para productos alimenticios cremosos, **caracterizado** por comprender un cuerpo principal (2) contenedor del producto, que presenta una forma de cono, que es de material flexible al menos en una parte (2a) del mismo, y en cuyo vértice incorpora una boquilla (3) que, una vez abierta, define un pequeño orificio de salida por el que se vierte el producto al presionar manualmente sobre dicha parte (2a) flexible del cuerpo principal (2).

2.- Envase para productos alimenticios cremosos, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la boquilla (3) está fabricada de un material rígido.

3.- Envase para productos alimenticios cremosos, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la boquilla (3) es ciega abriéndose mediante corte de la misma con una herramienta.

4.- Envase para productos alimenticios cremosos, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la boquilla (3) presenta unos medios de debilitamiento (3a) para facilitar su apertura sin que sea necesario el uso de herramientas.

5.- Envase para productos alimenticios cremosos, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la boquilla (3) presenta medios de apertura y cierre, tales como un tapón.

6.- Envase para productos alimenticios cremosos, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque el cuerpo principal (2) está cerrado por la parte ancha opuesta a la boquilla (3), mediante un termosellado llevado a cabo durante el propio proceso de envasado del

producto.

7.- Envase para productos alimenticios cremosos, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque el cuerpo principal (2) está cerrado por la parte ancha del mismo, la opuesta a la boquilla (3), mediante una brida (4) u otro medio de cierre practicable.

8.- Envase para productos alimenticios cremosos, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque la parte flexible (2a) del cuerpo principal (2) es la parte posterior del mismo, la opuesta a la boquilla (3).

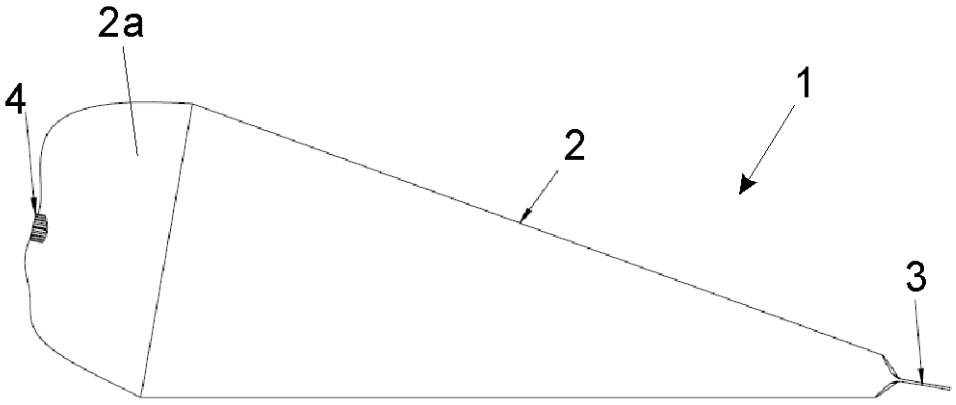

FIG. 1

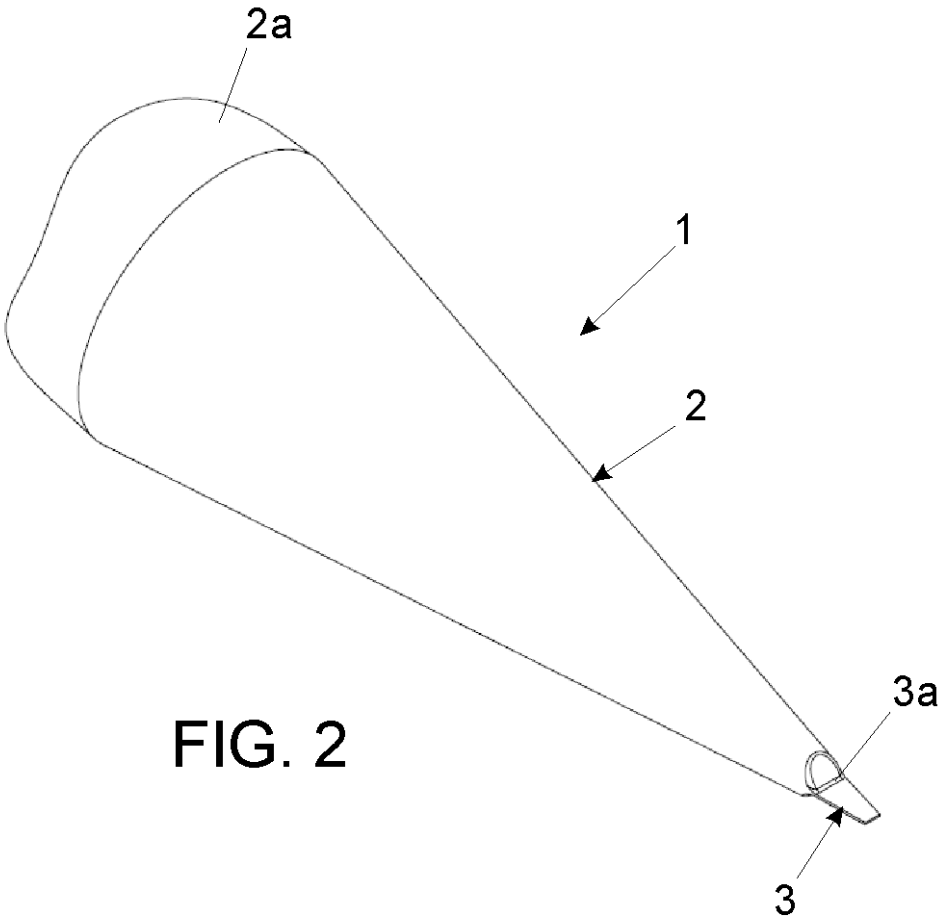

FIG. 2