

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 213 710**

21 Número de solicitud: 201830634

51 Int. Cl.:

B65D 85/72 (2006.01)

B65D 30/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.05.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.06.2018

71 Solicitantes:

**MANUFACTURES INDUSTRIALS DE TORTELLA,
S.A. (MITSA) (100.0%)
Ctra. de Argelaguer, S/N
17853 Tortellà (Girona) ES**

72 Inventor/es:

**CURÓS SANTAEULARIA, Joan;
GASSIOT CORDOMÍ, Mónica y
CURÓS BANDRANAS, Anna**

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

54 Título: **FUNDA PROTECTORA DE PIEZAS DE CARNE**

ES 1 213 710 U

FUNDA PROTECTORA DE PIEZAS DE CARNE

DESCRIPCIÓN

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se encuadra en el campo técnico de los recipientes, elementos de embalaje o paquetes especialmente adaptados a objetos o a materiales particulares, así como en el de las envolturas o embalajes flexibles y se refiere en particular a una funda destinada a recubrir, preservar y proteger piezas de carne, tanto fresca como curada, procedente de animales sacrificados.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 La carne procedente de animales sacrificados es un elemento de gran importancia en la alimentación humana dada su gran riqueza nutritiva, la cual se debe fundamentalmente a su elevado contenido en proteínas de alto valor biológico. Sin embargo, a su vez se trata de uno de los alimentos más perecederos debido a su alto contenido en agua, su composición y su nivel de pH, lo que favorece la alteración y contaminación microbiana, pudiendo constituir un riesgo para la salud.

20

Las alteraciones de la carne son debidas a su propia composición y a su interacción con factores físicos o químicos como la luz, la temperatura o el aire. Las más frecuentes son enranciamiento, enmohecimiento, putrefacción y coloraciones anormales. Algunas pueden ser incluso causa de enfermedad, en caso de consumo humano de carnes alteradas. Por otro lado, la carne puede contaminarse también con agentes físicos, químicos o biológicos en cualquier punto de la cadena alimentaria, por lo que deben establecerse controles a lo largo de toda ella y fomentar las buenas prácticas de manipulación.

25

30

En cuanto a las fundas y envases para conservación de piezas de carne, cabe hacer una primera gran distinción entre los empleados en técnicas de envasado al vacío y aquellos que no requieren de técnicas de vacío.

De entre estos últimos, son bien conocidas unas bolsas de tejido blanco de algodón empleadas en mataderos y salas de despiece, en cuyo interior se introducen las piezas de carne para su almacenamiento y transporte

5 De entre los múltiples inconvenientes que presentan estos envases de algodón, cabe destacar el hecho de que la carne cruda presenta zonas que contienen sangre o con posible sangrado del animal sacrificado, pegándose en esas zonas el tejido de algodón a la carne. Cuando el producto llega a la carnicería o restaurante se retira el envoltorio de algodón, siendo inevitable que parte del tejido de algodón quede pegado a la carne.

10

Otro inconveniente adicional es que el uso del tejido de algodón acumula suciedad y da un aspecto no higiénico a la carne envuelta, y lo más importante, no actúa de barrera, ya que no está impermeabilizada, característica que además de impedir el paso de elementos como sangre o grasas, actúa de barrera evitando que agentes externos puedan llegar a la pieza de carne fresca o curada y de esta manera evita la proliferación de hongos y bacterias.

15

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

20

El objeto de la invención consiste en una funda protectora destinada a contener, envolver y proteger piezas de carne, tanto fresca como curada, evitando de esa manera alteraciones en sus condiciones organolépticas y sanitarias provocadas tanto por factores ambientales como derivadas de su propia composición.

25

Para ello, la funda consiste en un cuerpo laminar multicapa, flexible, elástico y ajustable para recubrimiento total o parcial de una pieza de carne, la cual evita su deterioro y la proliferación de elementos perjudiciales como hongos o bacterias. Dicho cuerpo laminar multicapa está conformado por la unión superpuesta y solidaria de una capa externa, una capa interna y una capa intermedia que actúa como elemento de unión entre las capas

30

interna y externa. Y reutilizable, ya que se puede lavar hasta 90°C, y volver a utilizarse.

La capa externa, destinada a quedar orientada hacia el exterior, está conformada por un tejido de punto elástico, preferentemente materializada en poliéster. Se contempla asimismo, en realizaciones alternativas, que dicha capa externa de punto elástico esté

realizada en nylon, o a base de fibras celulósicas con óxido de zinc incorporado que aporta un efecto bacteriostático y antifúngico, u otras.

5 La capa interna, destinada a quedar en contacto directo con la pieza de carne, comprende una membrana transpirable, impermeable y elástica sin plastificantes ni monómeros, preferentemente materializada en poliéster, aunque también se contemplan las opciones de que se empleen poliamida o poliuretano para dicha capa interna. Una capa intermedia de unión, conformada preferentemente por un adhesivo de poliuretano, vincula solidariamente entre sí a las capas interna y externa.

10

Se consigue así una funda elástica, ajustable al tamaño y la morfología de cualquier pieza cárnica, transpirable, impermeable y resistente a cambios térmicos. Asimismo, es inerte frente a proliferaciones microbiológicas, ya que actúa como una barrera eficaz y asegura la estanqueidad de su interior. Asimismo, puede ser lavada y reutilizada en sucesivas ocasiones.

15

La funda protectora de piezas de carne así descrita protege a dichas piezas frente a agentes perjudiciales tanto de tipo físico (como polvo o cristales) como químico (productos de limpieza o sustancias tóxicas) o biológico (insectos, hongos o bacterias).

20

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, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

25

Figura 1.- Muestra un ejemplo de uso de la funda, con una pieza de carne alojada en el interior, del cual se extrae un detalle para mostrar las capas que la conforman.

30

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Seguidamente se proporciona, con ayuda de la figura anteriormente referida, una

explicación detallada de un ejemplo de realización preferente del objeto de la presente invención.

5 La funda protectora para piezas de carne que se describe está conformada por un cuerpo laminar multicapa (1), flexible, elástico y ajustable, para recubrir y alojar, total o parcialmente, una pieza de carne (5), tanto fresca como curada, y aislarla de las condiciones exteriores.

10 El cuerpo laminar multicapa (1) comprende, superpuestas y vinculadas solidariamente entre sí, una capa externa (2), una capa interna (3) y una capa intermedia (4) que actúa como elemento de unión entre las capas interna (3) y externa (2), tal y como se observa en el detalle extraído de la figura 1.

15 La capa externa (2) está destinada a quedar orientada hacia el exterior, y está conformada por un tejido de punto elástico, que en esta realización preferente es poliéster.

20 Por su parte, la capa interna (3), opuesta a la capa externa (2), está destinada a quedar en contacto directo con la pieza de carne (5), y está conformada por una membrana elástica, transpirable e impermeable que en esta realización preferente es poliéster sin plastificantes ni monómeros.

25 La capa intermedia (4), interpuesta entre las capas interna (3) y externa (2), está conformada por una membrana con capacidades adhesivas para vincular solidariamente entre sí a dichas capas interna (3) y externa (2). En esta realización preferente, la capa intermedia (4) es un adhesivo de poliuretano.

30

REIVINDICACIONES

1. Funda protectora de piezas de carne, conformada por un cuerpo laminar multicapa (1) flexible, para recubrimiento y alojamiento total o parcial de una pieza de carne (5),
5 estando la funda caracterizada porque el cuerpo laminar multicapa (1) comprende, superpuestas y vinculadas solidariamente entre sí:

- una capa externa (2) destinada a quedar orientada hacia el exterior, conformada por un tejido de punto elástico.

10 - una capa interna (3) destinada a quedar en contacto directo con la pieza de carne (5), conformada por una membrana elástica, transpirable e impermeable, y

- una capa intermedia (4) conformada por una membrana con capacidades adhesivas para vinculación de las capas interna (3) y externa (2).

15 2. Funda protectora de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la capa externa (2) es una capa de poliéster.

3. Funda protectora de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la capa externa (2) es una capa de nylon.

20 4. Funda protectora de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la capa externa (2) es una capa de fibras celulósicas con óxido de zinc.

25 5. Funda protectora de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque la capa interna (3) es una capa de poliéster sin plastificantes ni monómeros.

6. Funda protectora de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la capa interna (3) es una capa de poliamida.

30 7. Funda protectora de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la capa interna (3) es una capa de poliuretano.

8. Funda protectora de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la capa interna (3) es una capa de un biocomponente.

9. Funda protectora de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque la capa intermedia (4) es una capa de poliuretano adhesivo.

5 10. Funda protectora de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque la capa intermedia (4) es una capa de copoliéster.

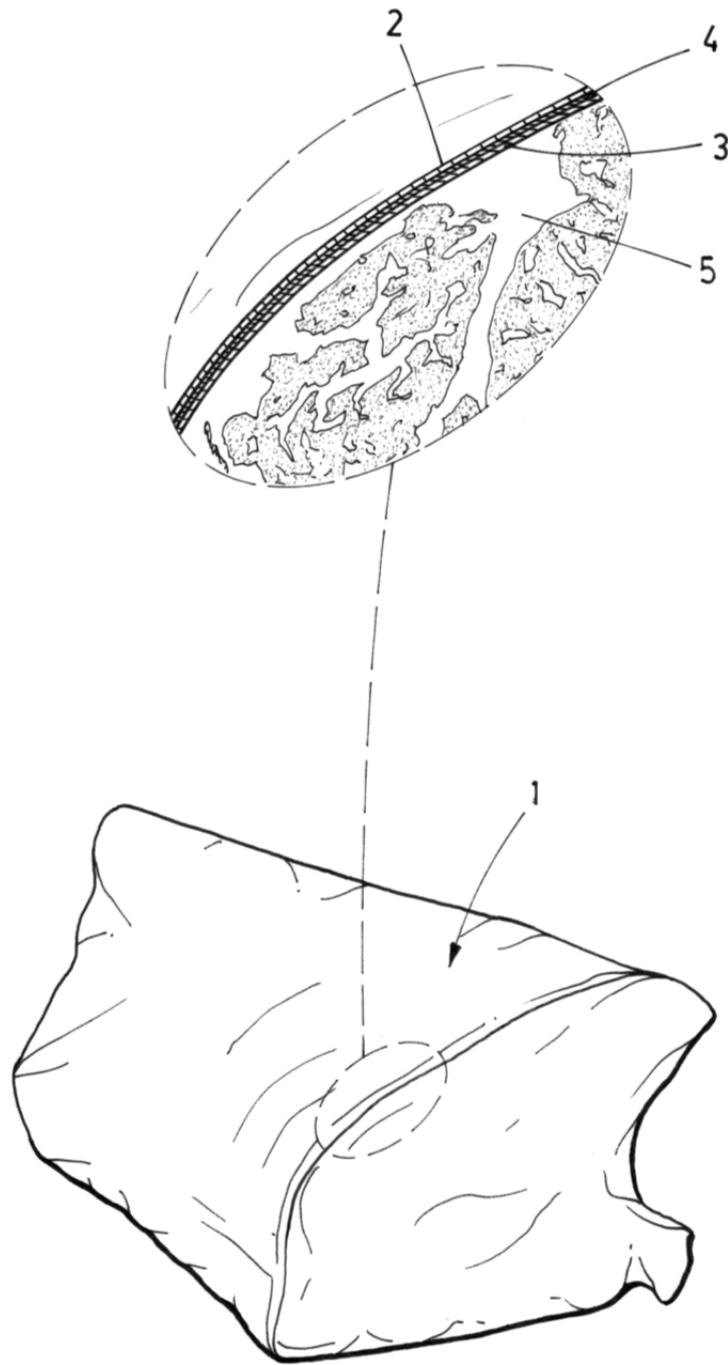


FIG.1