(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **1 219 684**

(21) Número de solicitud: 201831501

(51) Int. CI.:

B65D 1/36 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación:

02.10.2018

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

29.10.2018

(71) Solicitantes:

FRITER, S.L. (100.0%)
POLIGONO INDUSTRIAL SAPRELORCA,
PARCELA G12 BUZON 36
AVDA. JOSE MONTOYA GARCIA
30817 LORCA (Murcia) ES

(72) Inventor/es:

PERNÍAS HERNÁNDEZ, José

(74) Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

(54) Título: **ENVASE DE CARNE COMPARTIMENTADO**

ES 1 219 684 U

ENVASE DE CARNE COMPARTIMENTADO

DESCRIPCIÓN

Campo de la invención

La presente invención se refiere a un envase de carne compartimentado que permite extraer del envase únicamente la porción de carne que se va a consumir en el momento, y permite que el resto de porciones de carne se mantenga en el interior del envase sin perder su calidad. El envase objeto de la invención ofrece una división entre porciones de carne, siendo un envase especialmente apropiado para aquellos usuarios que no son grandes consumidores de carne o para carnes que se preparan en pequeñas piezas y no se sabe la cantidad que se va a emplear a priori.

Antecedentes de la invención

Actualmente el modo tradicional de comprar productos cárnicos en establecimientos exclusivamente dedicados a este tipo de productos está reduciendo su aceptación en el mercado, ya que en muchas ocasiones los supermercados o grandes superficies son los centros donde se realiza una única compra que engloba todos los productos de la casa, tanto productos frescos como productos de limpieza o de cualquier otro tipo.

Esta tendencia actual hace que en los lineales de los supermercados aparezcan cada vez más envases que contienen todo tipo de productos frescos, como carne o pescado.

En la actualidad la carne que se oferta en los lineales de comercios donde se ofrece carne envasada es en envases que contienen el producto en piezas fileteadas de un peso entre 200 y 500 gramos, conservándose al vacío en fresco.

Esta presentación del producto, obliga al usuario a un consumo rápido una vez el envase se ha abierto. Del mismo modo ocurre si el producto está congelado y se presenta en un envase con 200-500 gramos de producto, ya que una vez descongelado también te obliga a consumirlo rápidamente.

Por tanto, el mercado demanda cada vez más, envases que permitan extraer la cantidad de comida que se va a necesitar en cada caso, evitando generar residuos y tirar la parte

de comida que no se use en ese momento.

Descripción de la invención

El envase de carne compartimentado objeto de la invención comprende un cuerpo base y una lámina de cierre fijada al cuerpo base, donde el cuerpo base comprende seis alojamientos, con cada alojamiento dimensionado para alojar una porción de carne de 20 gramos.

En el envase de carne compartimentado objeto de la invención el cuerpo base está fabricado en un polímero fabricado por coextrusión de poliamida y polietileno de once capas.

En el envase de carne compartimentado objeto de la invención cada uno de los alojamientos presenta un cierre al vacío.

El envase objeto de la invención permite tener acceso solo el número de porciones que deseemos consumir en el momento, abriendo únicamente los alojamientos de la carne que se va a consumir, aunque solo sean 1, 2 o 3 unidades.

Además, el envase objeto de la invención, presenta las siguientes ventajas respecto envases similares conocidos en el estado de la técnica:

- permite una preparación rápida para comer.
- permite elegir solo la cantidad justa a consumir.
- permite elegir el tipo de carne con más o menos grasa ya que se servirán en distintos grados de infiltración de grasa.
- permite un fácil cocinado a la plancha, grill, brasa, piedra, etc.
- permite elegir a cada persona el punto de cocinado más o menos hecho.
- permite una colocación directa de la carne desde el envase a la plancha, grill, brasa, piedra, etc. sin ensuciar platos o utensilios.
- El termo-sellado permite una apertura fácil del envase sin necesidad de utensilios.
- requiere poco espacio de envase vacío para reciclaje.
- es un envase de fácil colocación en el frigorífico.
- larga caducidad sin necesidad de congelación.

- fácil traslado a lugares de recreo, camping etc.

El nuevo envase permite preparar una carne a la plancha en un tiempo record, sin necesidad de tener que dividir en trozos de menor tamaño trozos mayores que están envueltos para su conservación o incluso congelados.

Breve descripción de los dibujos

A continuación, se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presentan como ejemplo no limitativo de la invención.

La figura 1 muestra una vista en planta del envase compartimentado objeto de la invención.

La figura 2 muestra una vista lateral del envase compartimentado objeto de la invención.

Las referencias numéricas empleadas en las figuras son:

1. envase,
2. cuerpo base,
3. alojamiento,
4. lámina de cierre

Descripción detallada de la invención

El envase (1) compartimentado objeto de la invención comprende un cuerpo base (2) que comprende seis alojamientos (3) independientes entre sí, tal que cada alojamiento (3) está configurado para contener una porción de carne de 20 gramos, de modo que el peso total de carne que aloja el envase (1) completo es de 120 gramos aproximadamente, que es el consumo medio estimado por persona y ocasión.

El cuerpo base (2) del envase compartimentado objeto de la invención está fabricado en un polímero fabricado por coextrusión de poliamida y polietileno, que en la realización preferente del envase objeto de la invención tiene once capas, lo que proporciona al cuerpo base (2) características de flexibilidad y de cierre estanco a cada alojamiento.

Además, el envase (1) comprende una lámina de cierre (4), que se fija por termosellado sobre el cuerpo base (2), de modo que para la apertura de cada alojamiento (3) el termosellado permite separar la lámina de cierre (4) del cuerpo base (2) por tracción sobre la lámina de cierre (4).

Cada uno de los alojamientos (3) presenta un cierre al vacío lo que permite proporcionar un tiempo medio de 30 días de fecha de caducidad.

El material elegido para fabricar el envase objeto de la invención también permite congelar el contenido, ya que no proporciona un aislamiento térmico que impida su congelación.

En una realización alternativa del envase objeto de la invención, el envase comprende dos, tres, cuatro y hasta ocho unidades de cuerpo base (2), cada cuerpo base (2) comprendiendo seis alojamientos (3), lo que hace que el peso total de carne que puede almacenar el envase compartimentado objeto de la invención (1) es de hasta prácticamente un kilogramo, en porciones de 20 gramos.

REIVINDICACIONES

1. Envase (1) de carne compartimentado que comprende un cuerpo base (2) y una lámina de cierre (4) fijada al cuerpo base (2), caracterizado por que el cuerpo base (2) comprende seis alojamientos (3), con cada alojamiento (3) dimensionado para alojar una porción de carne de 20 gramos.

2. Envase de carne compartimentado según la reivindicación 1, caracterizado por que cuerpo base (2) está fabricado en un polímero fabricado por coextrusión de poliamida y polietileno de once capas.

3. Envase de carne compartimentado según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizado por que cada alojamiento (3) presenta un cierre al vacío.

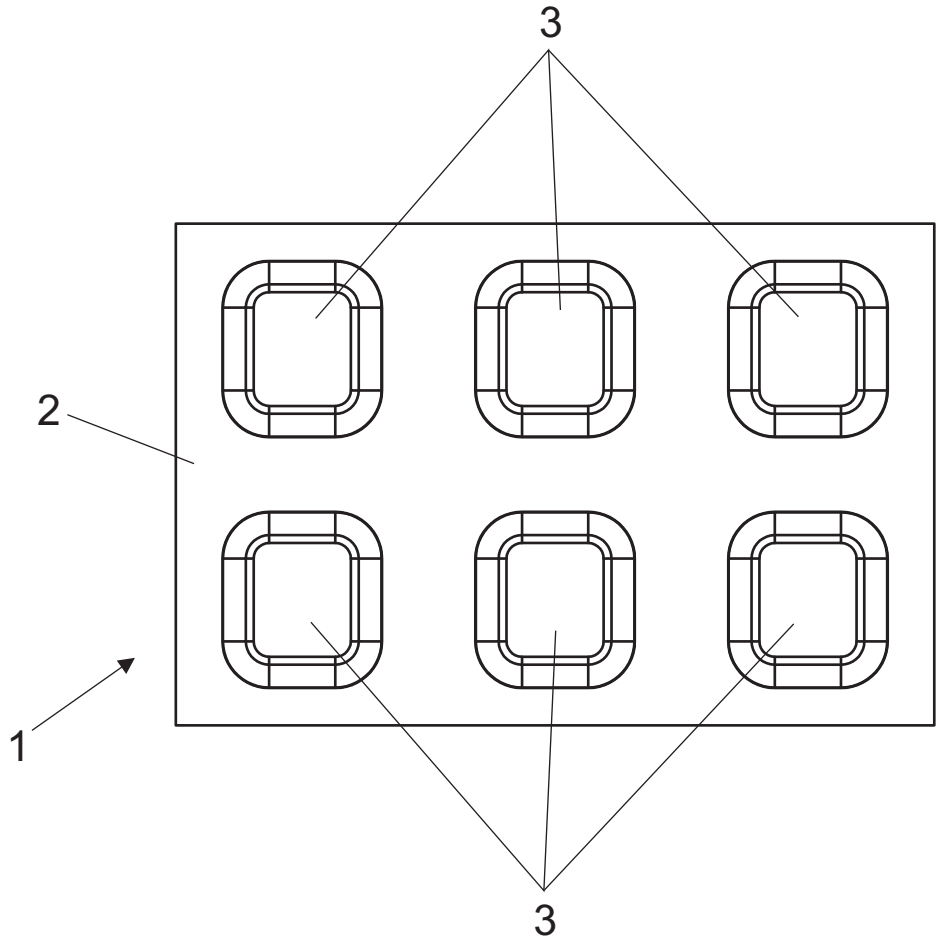

Fig. 1

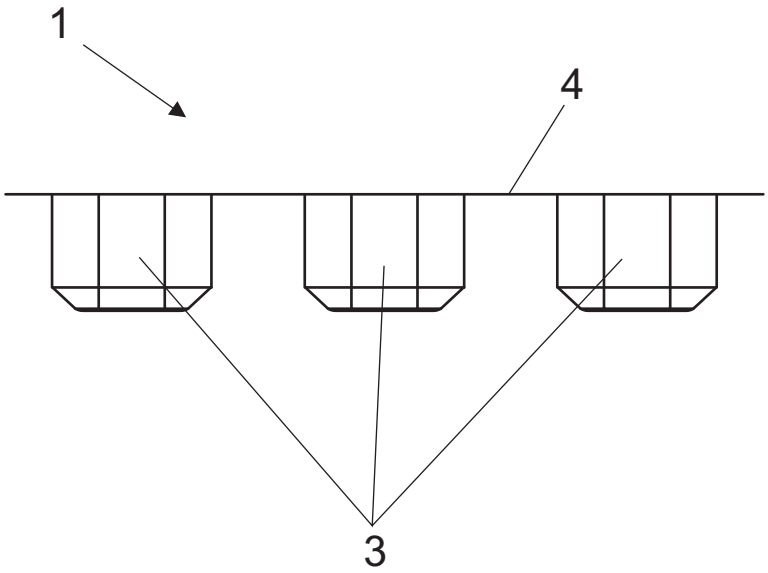

Fig. 2