

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 221 274**

21 Número de solicitud: 201831174

51 Int. Cl.:

B65D 51/30 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

24.07.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.12.2018

71 Solicitantes:

**INDESLA, S.L. (100.0%)
Camino els Cabesols s/n
03410 Biar (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

VALDES MOLINA, Vicente

74 Agente/Representante:

TOLEDO ALARCÓN, Eva

54 Título: **Envase para alimentos**

ES 1 221 274 U

ENVASE PARA ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un envase, más concretamente de los destinados a la conservación para comercialización de alimentos tales como carne, pescado, frutas y
10 verduras, que se caracterizan por generar fluidos durante su vida útil.

Se trata de un envase que incorpora una lamina intermedia que genera dos cámaras diferenciadas, una inferior provista de cavidades para acumular los jugos que emanan del producto alimentario y una cámara superior donde se dispone el alimento.

15

La ventaja de la invención reside en posibilitar la acumulación en la cámara inferior del envase de los jugos que emanan de los alimentos almacenados. De esta forma, se impide que el alimento entre en contacto con sus jugos durante su envasado, impidiendo la proliferación de focos nocivos para su conservación.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidos en el estado del arte envases que incorporan un medio absorbente en el interior del propio envase el cual se encuentra en contacto directo con el alimento con el fin
25 de absorber el líquido o jugo que pueda generar durante su envasado. De esta forma, la función que persigue el medio absorbente es prevenir la aparición de hongos, olores, etc. en el alimento.

En los envases conocidos, el material que integra el medio absorbente es de naturaleza
30 distinta al resto del envase, por ejemplo, el medio filtrante es un papel burbuja. Por este motivo, la gran desventaja que presentan estos envases reside en que una vez usados no pueden ser reciclados directamente por contener una mezcla de dos materiales.

Por otro lado, los envases conocidos que ofrecen la función detallada previamente,
35 presentan un alto coste de producción, ya que durante la fabricación son necesarias dos

líneas de producción - una para el propio envase y otro para el medio absorbente -, incrementándose el número de etapas en la cadena de montaje.

5 Otra desventaja que presenta este tipo de envases sobreviene durante su uso. Así, cuando el consumidor se dispone a retirar el alimento del envase para su cocinado y/o consumo, frecuentemente el medio absorbente queda adherido a su superficie e, inevitablemente, el alimento es cocinado junto con el propio medio absorbente, lo que genera situaciones caóticas para el consumidor.

10 Así, no se conoce en el estado del arte actual ningún envase integrado por un solo material que permita ofrecer una cámara de almacenamiento para los jugos generados por el propio alimento que ofrezca una solución económica y respetuosa con el medio ambiente. Es por ello que la invención propuesta supera todos los inconvenientes anteriormente expuestos, además de proporcionar un tipo de envase que es respetuoso con el medioambiente y que
15 favorece su reciclabilidad.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

20 El envase para alimentos que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, incorporando, al menos, una lámina intermedia, preferentemente de un material polimérico que posibilita la formación de dos cámaras diferenciadas que persiguen distintas funciones.

25 El envase con dos cámaras delimitadas por la lámina intermedia ofrece propiedades técnicas superiores respecto a un envase sin lamina intermedia, ya que se reducen las cargas y vibraciones transmitidas desde el exterior al interior del envase y se obtiene mayor aislamiento térmico, consiguiendo mayor protección del producto almacenado.

30 De esta forma el envase de la invención, la primera cámara o cámara superior está destinada a almacenar el alimento, mientras que la segunda cámara o cámara inferior permite la acumulación de los jugos que emanan del alimento, como ocurre en carnes, pescados y algunas frutas y verduras.

35 El envase de la presente invención impide el contacto de los jugos con el alimento durante su envasado, evitando la generación y proliferación de focos de malos olores, hongos, etc

Igualmente, la base de la segunda cámara o cámara inferior está provista de dos elementos esenciales:

- 5 - una pluralidad de cavidades para acumular el jugo del alimento, y
- unos resaltes donde se apoya la lámina intermedia.

Preferentemente, las cavidades presentes en la base de la cámara inferior tienen una configuración semiesférica. Las semiesferas favorecen la acumulación y adhesión del jugo del alimento a la superficie interna, debido a la tensión superficial del propio jugo. Ventajosamente, la configuración semiesférica de las cavidades evita que el jugo no tienda a desplazarse ni salir de las cavidades, incluso cuando el envase sea girado.

Para favorecer la conducción por gravedad de los jugos del alimento durante su envasado hasta la cámara inferior, el envase de la invención está integrado por unos canales de comunicación entre las dos cámaras.

Ventajosamente, los canales de comunicación se integran por el espacio libre creado al posicionar la lámina intermedia sobre la base del envase o al perforar la propia lamina intermedia. En cualquiera de ellas, la configuración resultante favorece la separación entre el propio alimento y los jugos que se generan con el paso de los días durante el envase del producto.

Finalmente, destacar que el envase está integrado por un solo material, es decir la base, paredes, tapa y la propia lamina intermedia están integradas por el mismo material polimérico, de forma que se evita la contaminación cruzada y es posible su reciclado directo tras su uso.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha

representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra una vista parcial en perspectiva del envase incluyendo la lámina intermedia.

5

La figura 2.- Muestra una vista parcial del envase representado en la figura anterior, sin incluir la lámina intermedia.

La figura 3.- Muestra una vista de un detalle del envase representado en la figura 1.

10

La figura 4.- Muestra una vista en planta del envase de la invención representado en la figura 1.

La figura 5.- Muestra una vista parcial en perspectiva de una segunda realización de la invención.

15

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las figuras reseñadas puede observarse como el envase de la invención está integrado, preferentemente una lamina intermedia (1) que genera dos cámaras diferenciadas, una para el almacenamiento del alimento a envasar y otra que presenta medios para acumular los jugos del alimento con el fin de permitir su aislamiento respecto del propio alimento.

20

Así, en las figuras 1 y 3 se observa que el envase incorpora una lámina intermedia (1), generando dos cámaras, una primera cámara superior (2) donde se almacena el alimento y una segunda cámara inferior (3) donde se acumula el jugo del alimento. De esta forma, para posibilitar que los jugos que emanan del alimento sean conducidos hasta la cámara inferior por gravedad, el envase incorpora unos canales de comunicación entre la cámara superior (2) y la cámara inferior (3).

25

30

Ventajosamente, la lámina intermedia (1) está integrada por una superficie lisa, de forma que el almacenamiento de los alimentos sobre esta superficie no genera marcado alguno sobre el producto.

35

Con el fin de ofrecer una zona en la que el jugo del alimento se almacena, la base de la segunda cámara (2) está provista de una pluralidad de cavidades (5), tal y como queda representado en la figura 4.

5

Adicionalmente, en la figura 2 también observamos que la base de la segunda cámara incorpora unos resaltes (6) a modo de pilares donde se apoya la lámina intermedia, generando el espacio inferior o segunda cámara (3). Evidentemente, la altura de los resaltes (6) delimitan el espacio de la segunda cámara (3). Así, cuanto mayor es la altura de los resaltes (6), mas espacio generado en la segunda cámara (3).

10

En una primera realización de la invención, representada en la figura 4, observamos que los canales de comunicación están integrados por un espacio libre (4) localizado entre el perímetro de la lámina intermedia (1) y la cara interna de las paredes (7) del envase, ya que la lámina intermedia (1) presenta una superficie menor que la sección transversal delimitada por las paredes del envase (7).

15

En la figura 5 se observa una segunda realización de la invención, donde los canales de comunicación entre las dos cámaras (2) y (3) del envase están integrados por una pluralidad de perforaciones (4') distribuidas sobre la superficie de la lámina intermedia (1).

20

Complementariamente y con el objeto de fijar la lámina intermedia (1), las paredes (7) del envase presentan medios de fijación (8), tal y como se representa en las figuras 1, 2 y 5.

25

Así, los medios de fijación (8) presentes en las paredes del envase (7) están integrados, preferentemente, por una pluralidad de pestañas que permiten la inserción y acoplamiento de la lámina intermedia (1) con el fin de garantizar la fijación de este componente durante el transporte y manipulación del envase, ofreciendo un conjunto sólido.

30

Opcionalmente, la sujeción de lámina intermedia (1) se refuerza al aplicar puntos de cola en los pilares de apoyo.

Finalmente, debemos destacar que la configuración que ofrece el envase de la invención permite aplicar en la segunda cámara o cámara inferior (3) tratamientos activos para la

aromatización del alimento, mejorar su conservación y/o la eliminación de humedades.

Concretamente, la configuración de las cavidades presentes en la base de la segunda cámara es apta para retener sustancias que, sin estar en contacto directo con el producto
5 alimentario almacenado, posibilitan su efecto sobre el mismo.

REIVINDICACIONES

1ª.- Envase para alimentos caracterizado porque incorpora, al menos, una lámina intermedia (1), generando dos cámaras, una primera cámara (2) donde se almacena el alimento y una segunda cámara (3) para acumular el jugo del alimento, estando el envase integrado por unos canales de comunicación (4, 4') entre las dos cámaras (2) y (3), y donde la base de la segunda cámara (2) comprende:

- una pluralidad de cavidades (5) para acumular el jugo del alimento, y
- unos resaltes (6) donde se apoya la lámina intermedia.

2ª.- Envase para alimentos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque los canales de comunicación entre las dos cámaras (2) y (3) están integradas por un espacio libre (4) localizado entre el perímetro de la lámina intermedia (1) y la cara interna de las paredes (7) del envase, ya que la lámina intermedia (1) presenta una superficie menor que la sección transversal delimitada por las paredes del envase.

3ª.- Envase para alimentos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque los canales de comunicación entre las dos cámaras (2) y (3) están integrados por una pluralidad de perforaciones (4') distribuidas sobre la superficie de la lámina intermedia (1).

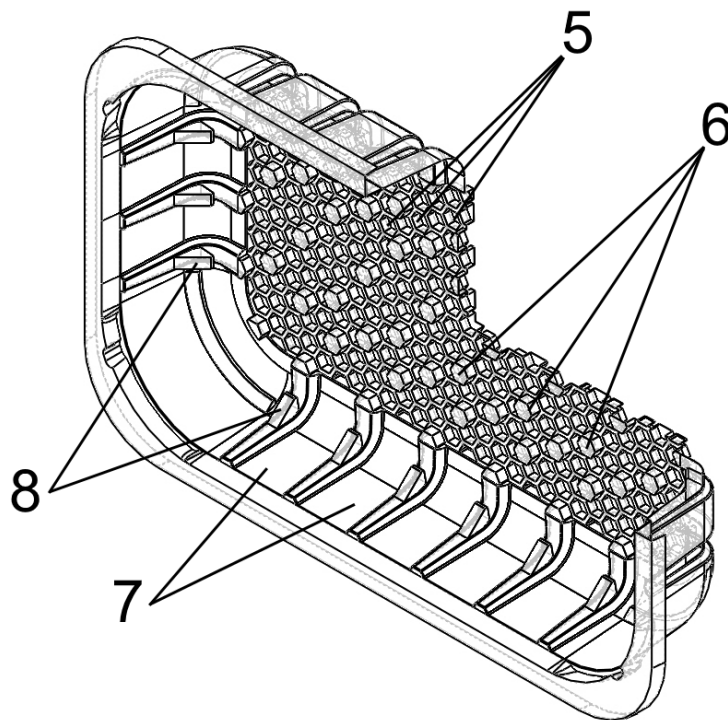
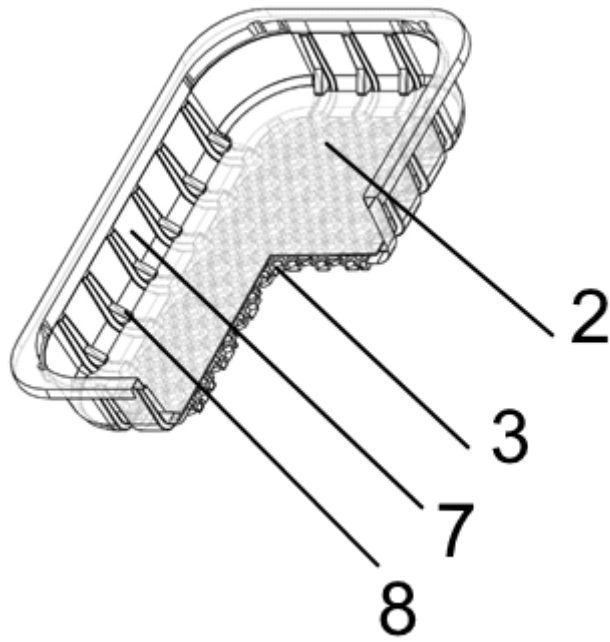
4ª.- Envase para alimentos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el interior de las paredes (7) del envase presentan medios de fijación (8) para facilitar el acoplamiento de la lámina intermedia (1).

5ª.- Envase para alimentos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque las cavidades (5) son semiesferas.

6ª.- Envase para alimentos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la configuración de las cavidades (5) de la segunda cámara (3) es apta para retener sustancias para la aromatización del alimento, mejorar su conservación y/o la eliminación de humedades.

7ª.- Envase para alimentos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la lámina intermedia (1) está integrada por una superficie lisa.

8ª.- Envase para alimentos, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque está integrado por un solo material polimérico.



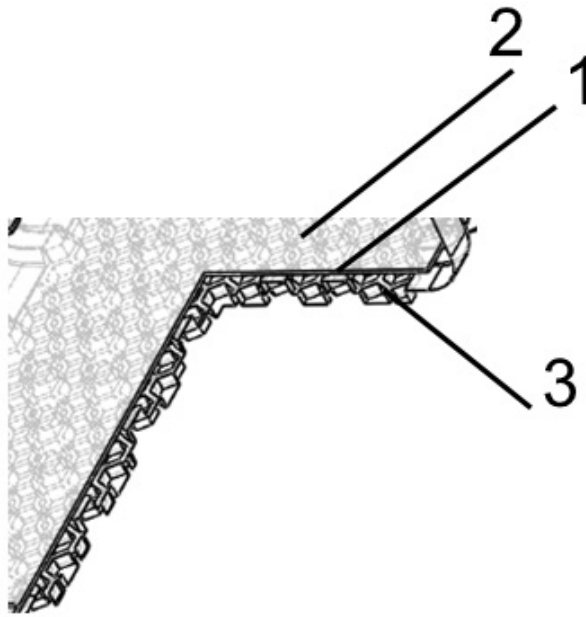


FIG. 3

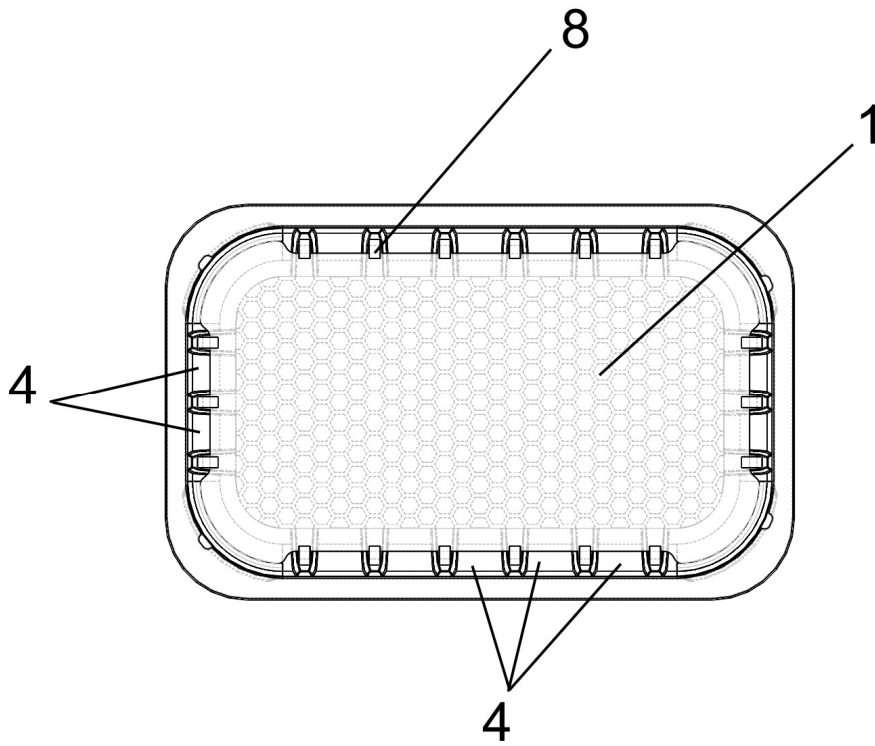


FIG. 4

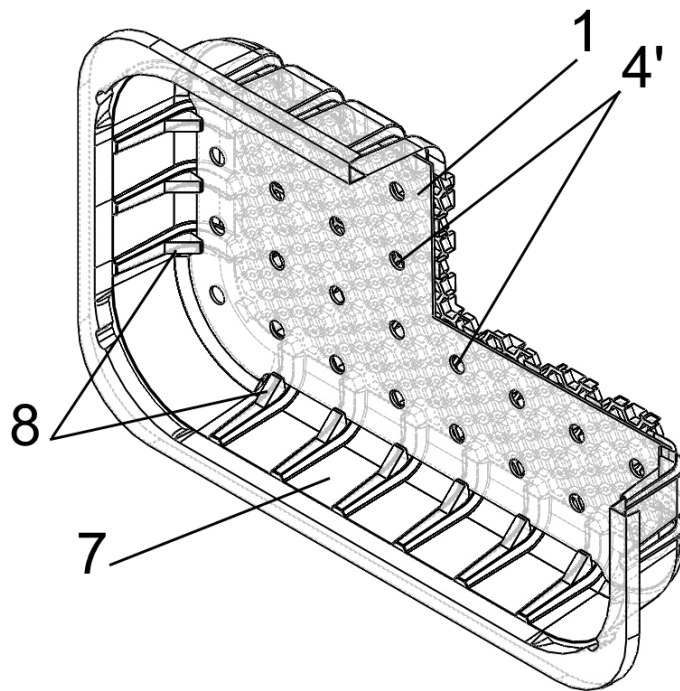


FIG. 5