

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 235 211**

21 Número de solicitud: 201931235

51 Int. Cl.:

B65D 75/58 (2006.01)

B65D 65/42 (2006.01)

B65D 81/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

18.07.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

25.09.2019

71 Solicitantes:

FERNANDEZ RASCON, Leticia (100.0%)
C/ Ramón y Cajal Nº21 3ºB
24640 La Robla (León) ES

72 Inventor/es:

FERNANDEZ RASCON, Leticia

74 Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **ENVOLTORIO PARA ALIMENTOS A PARTIR DE TELA Y CERA DE ABEJA**

ES 1 235 211 U

ENVOLTORIO PARA ALIMENTOS A PARTIR DE TELA Y CERA DE ABEJA

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto elaborado para envolver alimentos a partir de tela de algodón y cera de abejas principalmente. Las telas enceradas consisten en una superficie impermeable y antiadherente que las
5 hace aptas para envolver y conservar alimentos.

Cada vez las personas y las empresas están más concienciadas con la contaminación, el cambio climático, y el uso y gestión responsable de los plásticos que tanto daño hacen al medio ambiente.

10 La presente invención viene a proponer una forma ecológica y alternativa de sustituir al tradicional papel de film o aluminio, plásticos de un solo uso, empleados comúnmente para esta labor de envolver y proteger los alimentos para su conservación.

También sirve para tapar recipientes, que como en el caso de una fuente
15 de cristal, se calienta la tela un poco con los dedos volviéndose maleable de tal forma que se le puede dar forma, y al enfriar, la conserva.

Además puede utilizarse también en el congelador, con la única precaución de dejar descongelar previamente antes de manipularla para que no se rompa.

20 Es por ello que la presente invención presenta las siguientes ventajas:

- Se trata de un producto ecológico, sostenible, natural, lavable, no tóxico, libre de residuos, totalmente biodegradable y reutilizable, en contraposición con los actuales papel de film de plástico o similares que tras un solo uso de desechan.
- 25 - Los procesos de fabricación pueden ser también totalmente naturales, por lo que todo el ciclo de vida del producto consiste en una contaminación y utilización de recursos perjudiciales para el medioambiente prácticamente nulos.
- Es más resistente que el actual papel de film, pudiéndose utilizar
30 hasta más de 100 veces.

- Está compuesto de materiales con propiedades conservantes antifúngicas y antibacterianas, tanto por la cera como por el propóleo.
- Puede utilizarse en forma de envoltorio simple como tradicionalmente se hace con el papel de film o aluminio, o puede disponer de ojales y elementos que le confieren nuevas formas de cierres, siendo más rápidas y cómodas de deshacer, gracias a sus propiedades más resistentes que las del papel citado.
- La inclusión del propóleo en la mezcla aporta las siguientes propiedades farmacológicas: es antiséptico, antifúngico, antivírico, antimicrobiano, antibacteriano, y posee un gran poder regenerador celular como cicatrizante, además de poseer poderosas propiedades antioxidantes que otorgan a las telas enceradas un doble valor añadido ya que no sólo sustituyen a los plásticos de un sólo uso sino que el propio envoltorio alarga la vida útil de los alimentos al favorecer su conservación evitando su deterioro por la transposición de los beneficios que ejerce sobre las colmenas a dichas telas enceradas.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de los materiales y productos para envolver alimentos, y más concretamente envoltorios a partir de tela y cera.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

Así el documento ES2705211T3 hace referencia a una película de envasado de alimentos que tiene suficiente flexibilidad como para suministrarse en forma de una lámina continua larga enrollada sobre sí misma y desenrollarse después del rollo para envolver manualmente artículos alimentarios, comprendiendo la película de envasado de alimentos un sustrato de película flexible fabricado con un material que presenta una mejor resistencia a la penetración del oxígeno y el vapor del agua que el papel, seleccionado de grupo que consiste en resinas sintéticas, hojas de metal y

resinas de formación de película naturales, que son al menos uno entre
degradable, biodegradable y compostable, teniendo el sustrato de película
flexible un par de caras principales opuestas y, que comprende una imagen
impresa sobre al menos una cara principal, y un revestimiento de barrera que
5 cubre la imagen impresa, comprendiendo el revestimiento de barrera un
material de formación de película compatible con el alimento, de origen
orgánico, impermeable al vapor de agua y que tiene una resistencia a la
impregnación de vapor de agua a temperatura ambiente que es al menos un 50
% de la de goma laca blanqueada refinada; y una impermeabilidad al oxígeno
10 de al menos un 50 % de la de goma laca blanqueada refinada. El film de
envasado al que se refiere el citado documento comprende sustratos de
película a partir de resinas sintéticas, hojas de metal y resinas, por lo que se
trata de elementos bastante diferentes a los que propone la invención principal.

ES1224230U describe un envoltorio ecológico que comprende una
15 porción de configuración laminar materializada en yute. En este caso también
se trata de materiales totalmente distintos a los descritos en la invención
principal.

ES1052690U propone una envoltura flexible para productos perecederos
formando un envase hermetizado, del tipo de los que se usan para empaquetar
20 y comercializar los productos alimenticios, donde se puede observar el
contenido del producto sin necesidad de abrirlo, permitiendo su cierre al vacío,
configurada por el soporte base de papel donde va adherida una lámina
transparente de material apto para estar en contacto con alimentos de
consumo, impermeable, impidiendo el traspaso de grasa o líquido procedente
25 del producto envasado, y a su vez a ésta, se le adhiere otra lámina de material
transparente, que se fija a la primera por la línea-zonal adhesiva que permite
pegar y despegar la lámina para hacer uso del contenido que quedará en su
interior, yendo cerrado el envase por contacto, calor o por adherencia, o
termosellado en los tres lados restantes. La envoltura que propone este modelo
30 de utilidad no especifica en ningún momento la naturaleza o composición de
los materiales que integran la película, por lo que no interfiere en la actividad
inventiva de la invención principal.

ES2554997T3 se refiere a un paquete multicompartimento sin bandeja de compartimentos sellados individualmente que comprende i) dos películas más externas, ii) al menos dos productos apilados, iii) al menos una película interna interpuesta entre los al menos dos productos apilados, iv) un sello
5 continuo circunferencial periférico que sella las películas apiladas conjuntamente y delimita al menos dos compartimentos sellados apilados, conteniendo cada compartimento al menos un producto de dichos al menos dos productos apilados, caracterizado porque las películas comprenden un
10 polímero cristalizable y el polímero cristalizable se cristaliza, al menos parcialmente, en correspondencia con la zona de sellado, proporcionando así un marco rígido continuo periférico circunferencial. En este último caso, al igual que en el anterior, no se recoge la composición de las películas que conforman el objeto de la invención.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada,
15 ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

El envoltorio para alimentos a partir de tela y cera de abejas objeto de la presente invención se constituye a partir de una película o film de tela de
20 algodón, impregnada en cera de abejas y otros elementos, para envolver alimentos y poder conservarlos y protegerlos de manera más cómoda y ecológica, con propiedades conservantes antifúngicas y antibacterianas.

En la composición de la mezcla que impregna la tela se encuentran los siguientes elementos y en las cantidades indicadas en tanto por ciento en
25 masa:

- 70-80% de cera de abeja de opérculo.
- 10-20% de resina de pino.
- 10-20% de aceite de almendras.
- 10-5% de aceite de jojoba.
- 30 - 10-5% de propóleo.

El producto final se dispone en forma de láminas de tela impregnadas, que bien pueden ser cortadas en formatos estándares para envolver alimentos de forma tradicional, o puede presentar una serie de ojales y/u orificios para “coser” mediante cuerdas, botones o medios similares, los extremos una vez se
5 cierran sobre el volumen envuelto.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la presente descripción se acompañan unos dibujos que representan una realización preferente de la presente invención:

10 Figura 1: Vista en perspectiva convencional del envoltorio para alimentos objeto de la presente invención en su versión uniforme.

Figura 2: Vista en perspectiva convencional del envoltorio para alimentos objeto de la presente invención con orificios.

15 Figura 3: Vista en perspectiva convencional del envoltorio para alimentos objeto de la presente invención con orificios y botones.

Las referencias numéricas que aparecen en dichas figuras corresponden a los siguientes elementos constitutivos de la invención:

1. Lámina de tela de algodón
2. Mezcla
- 20 3. Orificios
4. Cuerda
5. Botones

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente del envoltorio para alimentos a partir de tela y
25 cera de abejas objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede basarse en una lámina de tela de algodón (1) impregnada en una mezcla (2) compuesta de los siguientes elementos en las siguientes cantidades en tanto por ciento en masa:

- 70-80% de cera de abeja de opérculo.

ES 1 235 211 U

- 10-20% de resina de pino (pinus pinaster).
- 10-20% de aceite de almendras.
- 10-5% de aceite de jojoba.
- 10-5% de propóleo.

5 Y la lámina resultante puede presentarse totalmente uniforme y enrollada y cortada en formatos adecuados para envolver alimentos, o incorporar una serie de orificios (3) y ojales para realizar su cierre mediante el cosido por cuerdas (4), botones (5) o medios similares.

REIVINDICACIONES

1.- Envoltorio para alimentos a partir de tela y cera de abejas, constituido por una lámina de tela de algodón (1), caracterizada por impregnarse de una mezcla (2) compuesta por los siguientes componentes y en las siguientes cantidades en tanto por ciento en masa:

5

- 70-80% de cera de abeja de opérculo.
- 10-20% de resina de pino.
- 10-20% de aceite de almendras.
- 10-5% de aceite de jojoba.
- 10-5% de propóleo.

10

2.- Envoltorio para alimentos a partir de tela y cera de abejas, según reivindicación 1, donde la lámina resultante puede presentarse totalmente uniforme y enrollada y cortada en formatos adecuados para envolver alimentos.

15

3.- Envoltorio para alimentos a partir de tela y cera de abejas, según reivindicaciones 1 y 2, donde la lámina resultante presenta una serie de orificios (3) y ojales para realizar su cierre mediante el cosido por cuerdas (4).

4.- Envoltorio para alimentos a partir de tela y cera de abejas, según reivindicaciones 1 a 3, donde la lámina resultante presenta una serie de orificios (3) y ojales para realizar su cierre mediante botones (5).

20

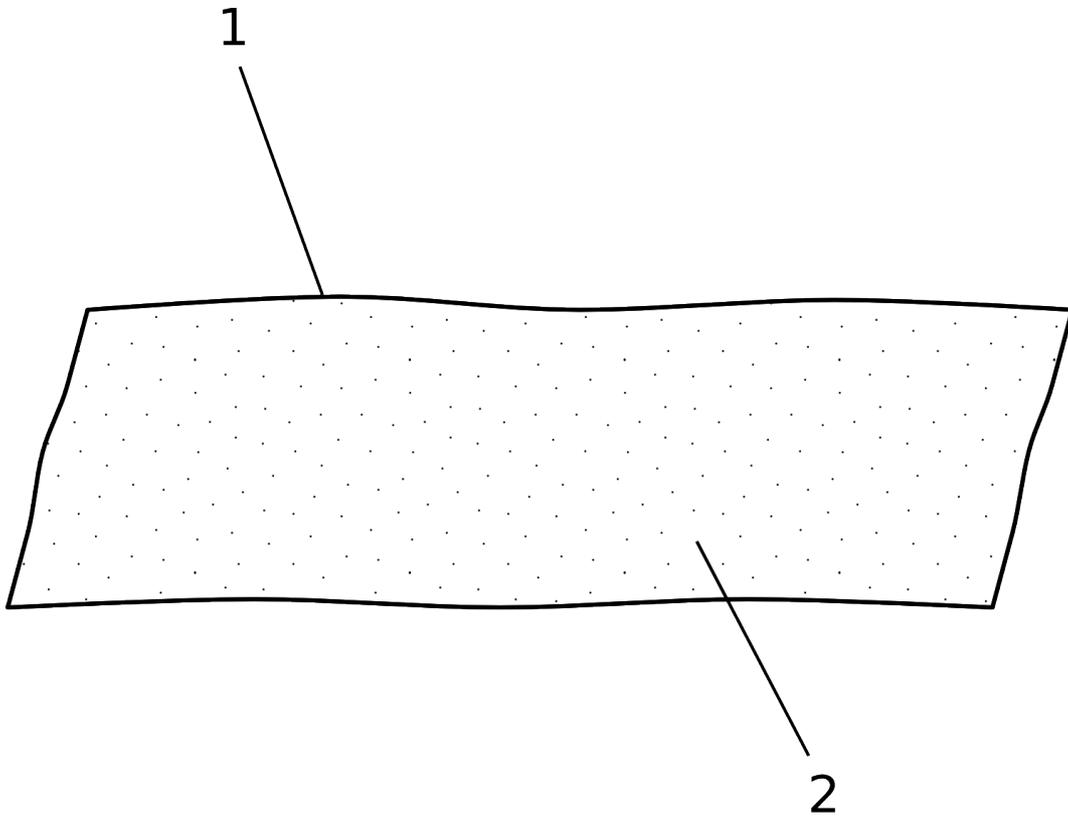


FIG 1

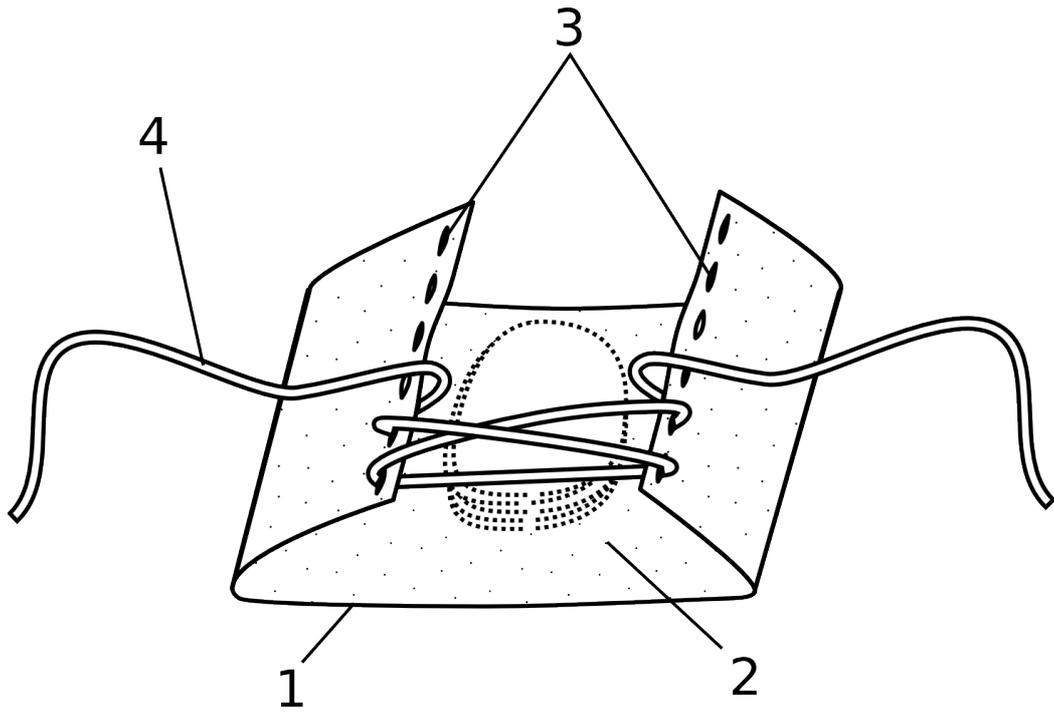


FIG 2

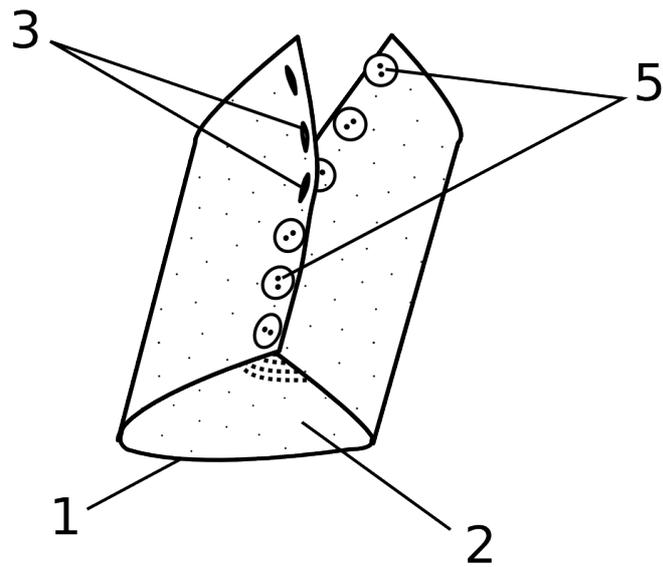


FIG 3