

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 551 134**

51 Int. Cl.:

**B65D 81/32** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **25.11.2009** **E 09832356 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **05.08.2015** **EP 2361202**

54 Título: **Envase liberador de aroma con partes móviles acoplables**

30 Prioridad:

**11.12.2008 US 121606 P**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:  
**16.11.2015**

73 Titular/es:

**INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC  
(100.0%)  
100 Deforest Avenue  
East Hanover, NJ 07936, US**

72 Inventor/es:

**GLYDON, JAMES ANTHONY**

74 Agente/Representante:

**DEL VALLE VALIENTE, Sonia**

**ES 2 551 134 T3**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Envase liberador de aroma con partes móviles acoplables

### 5 **Campo**

La presente invención se dirige de forma general a envases con partes móviles acoplables que tienen una o más sustancias emisoras de aroma aplicadas en uno o más puntos de contacto de las partes móviles acoplables de forma que se libere un aroma debido al movimiento de las partes del envase unas con respecto a otras o con respecto a otras partes de los envases. Más especialmente, los envases con partes móviles acoplables pueden contener productos comestibles tales como productos de confitería en donde los aromas liberados pueden representar, identificar, potenciar, complementar o contrastar con el aroma o experiencia funcional ventajosa previstas de los productos comestibles.

### 15 **Antecedentes**

Por lo general, se considera que el aroma incluye percepciones creadas por el sentido del olfato. El agrado que producen muchos alimentos se debe en gran medida a su aroma, percibido por el sentido humano del olfato. El gusto de un producto comestible está compuesto por cinco sabores (dulce, salado, amargo, ácido y umami) junto con los cientos de aromas detectados por el sentido del olfato. El olfato es un sentido especialmente importante para los seres humanos, ya que puede tener efectos tanto físicos como emocionales. Además, los seres humanos tienen memoria olfativa, mediante la cual determinadas experiencias quedan asociadas con determinados olores que, cuando se perciben, activan los recuerdos. Por ejemplo, oler el aroma de un alimento favorito puede activar recuerdos agradables, y desencadenar el deseo de comerlo.

Los envases con partes móviles acoplables pueden incluir estructuras como tarjetas blíster con fundas que tienen los extremos cerrados o abiertos. Los ejemplos comerciales de estructuras de tipo tarjetas blíster incluyen los chicles tales como los que se comercializan con los nombres comerciales registrados DENTYNE™, TRIDENT™, y otros. Estos envases ofrecen comodidad y portabilidad, pero requieren la retirada y frecuentemente la ingestión del producto para poder percibir la experiencia del gusto del producto.

En US-2006/0278542 se describe un envase de tapa con charnela que comprende superficies con aroma microencapsulado en las paredes exteriores y perforaciones rugosas en las paredes interiores de la tapa, en donde el aroma se libera al mover la tapa con respecto al recipiente, haciendo que las perforaciones rugosas se froten contra las microcápsulas.

La inclusión de sustancias que proporcionan aroma es conocida en materiales como papel y prendas de vestir. Los ejemplos incluyen los materiales de tipo “rascar y oler” en los que se insertan microcápsulas de compuestos aromáticos que se pueden romper en papel o prendas de vestir, de forma que cuando el papel o la prenda de vestir se araña, las microcápsulas se rompen para liberar el material aromático.

Es deseable mejorar los envases con partes móviles acoplables con una o más sustancias que proporcionen aroma situadas en uno o más puntos de contacto de las partes móviles acoplables de forma que se libere un aroma cuando las partes móviles acoplables del envase se mueven unas con respecto de otras o se mueven con respecto a otras partes del envase.

### 45 **Sumario**

En una realización, se proporciona un envase que comprende una primera parte que tiene un primer punto de contacto y una segunda parte móvil acoplable con la primera parte y que tiene un segundo punto de contacto. Adicionalmente, una primera sustancia que proporciona aroma se aplica a al menos uno de los puntos de contacto y una segunda sustancia que proporciona aroma se aplica a al menos una superficie exterior del envase, en donde la primera sustancia que proporciona aroma es diferente de la segunda sustancia que proporciona aroma.

En las reivindicaciones dependientes de la reivindicación 1 se describen rasgos adicionales de acuerdo con la primera realización de la invención.

En otra realización se proporciona un método para potenciar la percepción sensorial de un alimento. Este método comprende las etapas de proporcionar un envase que comprende una primera parte que tiene un primer punto de contacto; y una segunda parte móvil acoplable con la primera parte, en donde la segunda parte tiene uno o más segundos puntos de contacto; en donde se aplica una primera sustancia que proporciona aroma a al menos uno de los puntos de contacto; y se aplica una segunda sustancia que proporciona aroma a al menos una superficie exterior de dicho envase; e introducir el alimento en el envase, en donde la primera sustancia que proporciona aroma es diferente de la segunda sustancia que proporciona aroma.

**Breve descripción de los dibujos**

- 5 La Fig. 1 muestra un envase blíster de extremo abierto con una funda móvil acoplable y partes de tarjeta blíster y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto entre la funda y las partes de la tarjeta blíster.
- La Fig. 2 muestra un envase con una bandeja de extremo cerrado con una funda móvil acoplable y partes de bandeja y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en la funda.
- 10 La Fig. 3 muestra un envase con tapa deslizante que tiene partes de tapa y bandeja móviles acoplables y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en la bandeja.
- La Fig. 4 muestra un envase con envoltura con partes de solapa y ranura móviles acoplables y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en las partes de solapa y ranura.
- 15 La Fig. 5 muestra un envase con envoltura con partes de solapa y ranura móviles acoplables alternativas y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en las partes de solapa y ranura.
- La Fig. 6 muestra un envase blíster de extremo abierto con una funda móvil acoplable y partes de tarjeta blíster y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en las partes de la tarjeta blíster que se pueden liberar alternativamente en función de la dirección del movimiento de las partes de la funda y la tarjeta blíster.
- 20 La Fig. 7 muestra un envase giratorio con tapa que tiene partes de tapa y bandeja móviles acoplables y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en las partes de tapa y bandeja.
- 25 La Fig. 8 muestra un envase blíster de extremo abierto con una funda móvil acoplable y partes de tarjeta blíster y una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto en las partes de tarjeta blíster y una o más sustancias que proporcionan aroma sobre la película que constituye la tapa.

**30 Descripción detallada**

- En algunas realizaciones, los envases de productos de confitería tienen múltiples partes que se desplazan unas con respecto a otras de forma acoplable, o bien con respecto a otras partes de los envases, de forma que se liberan una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en uno o más puntos de contacto de las partes cuando las partes se desplazan unas con respecto a otras o con respecto a otras partes de los envases. La liberación puede ser el resultado de la presión ejercida sobre microcápsulas que contienen una o más sustancias que producen aroma, lo que produce la rotura de las microcápsulas y la liberación de la una o más sustancias que proporcionan aroma. Además de las sustancias que proporcionan aroma situadas en los puntos de contacto de las partes del envase, en algunas realizaciones, las sustancias que proporcionan aroma están situadas en al menos una superficie exterior del envase.
- 35 En algunas realizaciones, la liberación de una sustancia que proporciona aroma situada bien en los puntos de contacto y/o superficie(s) exterior(es) proporciona al usuario del envase una indicación temprana de qué sabor, gusto o ventaja funcional puede esperar del producto comestible incluido en el envase. Esta indicación temprana potencia la experiencia de comer y /o la ventaja funcional, ya que el usuario no tiene que esperar a introducir el producto en su boca para comenzar a experimentar el producto. Las sustancias que proporcionan aroma pueden representar, identificar, potenciar, complementar o contrastar con la experiencia de sabor o ventaja funcional esperada de los productos comestibles. En realizaciones en donde las una o más sustancias que proporcionan aroma están situadas en la(s) superficie(s) exterior(es) del envase, el usuario del envase puede entrar en contacto con la una o más sustancias que proporcionan aroma y así las sustancias que proporcionan aroma pueden permanecer junto al usuario una vez que este ha interactuado con el envase.
- 40 Por ejemplo, un usuario puede manipular un envase de productos de confitería al que se han aplicado sustancias que proporcionan aroma en al menos una superficie exterior y al menos un punto de contacto de las partes móviles acoplables del envase de manera que pueda extraer pieza(s) individual(es) de confite del envase.
- 45 En algunas realizaciones, la sustancia que proporciona aroma se ha proporcionado en forma de al menos una cápsula que se puede romper. Durante la manipulación del envase, el usuario puede ejercer presión sobre la sustancia que proporciona aroma aplicada a al menos una superficie exterior en la forma de al menos una cápsula que se puede romper, lo que ocasiona la rotura de la al menos una cápsula que se puede romper. Tras la rotura, la sustancia que proporciona aroma se puede liberar, de forma que la sustancia que proporciona aroma se transfiere desde el envase al exterior hacia el usuario. Por ejemplo, un usuario puede manipular un envase cogiéndolo, desplazar las partes móviles acoplables del envase para abrir el envase, y permitir al usuario acceder al producto o productos contenidos en el envase. Durante el proceso de manipulación, el usuario puede ponerse en contacto con al menos una superficie exterior con suficiente presión para romper la al menos una de las cápsulas que se puede romper, ocasionando de esta forma la liberación de la sustancia que proporciona aroma, momento en el que la sustancia que proporciona aroma entrará en contacto con el usuario y, por tanto, se transferirá al usuario. Mediante la sustancia que proporciona aroma transferida al usuario, este puede percibir entonces la sustancia que proporciona aroma en ausencia del envase.
- 50
- 55
- 60
- 65

En algunas realizaciones, la manipulación del envase para extraer la(s) pieza(s) individual(es) de confite puede ocasionar que se rompa la al menos una cápsula que se puede romper aplicada en el al menos un punto de contacto, ocasionando de esta forma la liberación de la sustancia que proporciona aroma de forma que el usuario perciba la sustancia que proporciona aroma.

5 En algunas realizaciones, el usuario puede recibir una indicación temprana de qué experiencia de sabor, gusto o ventaja funcional puede esperar del producto de confitería cuando abra el envase, ocasionando la liberación de la sustancia que proporciona aroma y el usuario puede seguir recibiendo una indicación sobre el producto de confitería una vez que ha terminado de usar el envase debido a que las sustancias que proporcionan aroma situadas en la al menos una superficie exterior se transferirán a sus manos, prendas de vestir, bolso, mochila u otros artículos personales que entren en contacto con el envase.

15 Por ejemplo, un producto de confitería con un perfil de aroma a hierbabuena se podría envasar en un envase con partes de tarjeta blíster y de funda en donde una sustancia que proporciona aroma se ubica en uno o más puntos de contacto de la tarjeta blíster. Durante el uso, se liberaría un aroma a hierbabuena cuando el usuario desliza la tarjeta blíster con respecto a la funda. El usuario comenzaría entonces a experimentar una experiencia de alimentación a hierbabuena al menos unos segundos antes de comenzar a tomar el producto. En las realizaciones en donde las sustancias que proporcionan aroma a hierbabuena también se ubican en al menos una superficie exterior de las partes de tarjeta blíster y de funda, las sustancias que proporcionan aroma a hierbabuena se transferirían al usuario cuando el usuario toca la superficie exterior que contiene la sustancia que proporciona aroma a hierbabuena. De esta forma, el usuario del envase también experimentaría una experiencia de alimentación a hierbabuena tras utilizar el envase como la sustancia que proporciona aroma a hierbabuena permanecería en la(s) mano(s), prenda de vestir, bolso, u otros artículos personales del usuario que entran en contacto con el envase.

25 En algunas realizaciones, la liberación de la sustancia que proporciona aroma ofrece al usuario del envase una experiencia de aroma o sabor que complementa el sabor o el aroma de un producto comestible contenido en el envase. Este aroma complementario puede potenciar la experiencia comestible suplementando el sabor o el olor del producto comestible.

30 Las sustancias que proporcionan aroma “complementario” en la presente memoria son aquellas sustancias que pertenecen a la misma familia de sabores o que se encuentran en una familia de sabores similar. Por ejemplo, las sustancias que proporcionan aroma complementario pueden pertenecer a la familia de sabores de la menta o pueden pertenecer a la familia de sabores frutales. Las sustancias que proporcionan aroma complementario también pueden incluir componentes que pertenezcan a una familia de sensaciones análoga o similar, por ejemplo, la familia de refrescantes, los agentes de calentamiento, la familia de sustancias de sensación de hormigueo, o pueden incluir componentes que pertenezcan a una familia de sabores análoga o similar, por ejemplo, la familia de edulcorantes, la familia de agentes ácidos, la familia de sustancias amargas/astringente, la familia de sustancias saladas, la familia de sabor a umami, o la familia de sabor a kokumi. Las sustancias que proporcionan aroma complementario también pueden incluir componentes que pertenezcan a una familia de funcionalidad análoga o similar, por ejemplo, la familia de beneficios funcionales refrescantes del aliento, u otra familia de beneficios funcionales de higiene bucal. Los términos “familia” o “tipo” se utilizan en la presente memoria indistintamente para designar componentes complementarios.

45 Por ejemplo, un producto de confitería con un perfil de aroma a mezcla de mentas se podría envasar en un envase con partes de tarjeta blíster y de funda en donde una sustancia que proporciona aroma se ubica en uno o más puntos de contacto de la tarjeta blíster. Durante el uso, se liberaría un aroma a mentol cuando el usuario desliza la tarjeta blíster con respecto a la funda. El aroma a mentol inicial complementaría el perfil de gusto a mezcla de menta y proporcionaría al usuario una experiencia mentolada al menos varios segundos antes de comenzar a comer el producto. En las realizaciones en donde las sustancias que proporcionan aroma se sitúan sobre al menos una superficie exterior del envase se podría aplicar bien un aroma a mentol o a mezcla de mentas, y se podría transferir a la mano o manos, prenda de vestir, bolso, u otros artículos personales del usuario que entran en contacto con el envase durante la manipulación u otro uso, y que por tanto permanece en el usuario tras la manipulación u otro uso del envase. Puesto que el mentol y la mezcla de mentas están en la misma familia de olores, las sustancias que proporcionan aroma proporcionarían una experiencia complementaria.

55 En otro ejemplo, un producto de confitería con un perfil de aroma a fresa se podría envasar en un envase con partes de tarjeta blíster y de funda en donde una sustancia que proporciona aroma se ubica en uno o más puntos de contacto de la tarjeta blíster. Durante el uso, se liberaría un aroma a lima cuando el usuario desliza la tarjeta blíster con respecto a la funda. El aroma inicial a lima complementaría el sabor a fresa ya que ambos aromas pertenecen a la familia de los sabores frutales y proporcionan al usuario una a experiencia deliciosamente diferente pero complementaria al menos varios segundos antes de que el usuario comience a comer el producto. En las realizaciones en donde las sustancias que proporcionan aroma se sitúan sobre al menos una superficie exterior del envase se podría aplicar bien un aroma a lima o fresa o una aroma complementario a fresa o lima, y se podría transferir a la mano o manos, prenda de vestir, bolso, u otros artículos personales del usuario que entran en contacto con el envase durante la manipulación u otro uso, y que por tanto permanece en el usuario tras la manipulación u otro uso del envase.

65

En algunas realizaciones, la liberación de la sustancia que proporciona aroma ofrece al usuario del envase una experiencia de aroma o sabor que supone un contraste con el sabor o el aroma de un producto comestible contenido en el envase. Este aroma a contraste puede potenciar la experiencia comestible aumentando el sabor o el olor del producto comestible.

5 Las sustancias que proporcionan aroma “a contraste” en la presente memoria son aquellas sustancias que proporcionan aromas que pertenecen a familias muy diferentes o incluyen componentes que pertenecen a familias muy diferentes, o que proporcionan intensidades muy diferentes. Por ejemplo, las sustancias que proporcionan aroma a contraste serían aquellas con componentes que pertenecen a la familia de aroma a menta, y aquellas con componentes que pertenecen a la familia de aroma frutal; o aquellas con componentes que pertenecen a la familia de aromas especiados; o aquellas con componentes que pertenecen a la familia de aroma salino; o con componentes que pertenecen a la familia de aroma de la menta suave y aquellas con componentes que pertenecen a la familia de aroma de la menta intensa, y similares.

15 Al proporcionar un envase que comunica, o indica o representa de otra forma el aroma y/o el sabor del producto, tanto complementando o suponiendo un contraste con el aroma y/o el sabor del producto, tanto antes como después del uso del producto, se puede potenciar la percepción sensorial del usuario del producto, ya que la experiencia completa del producto se extiende al periodo anterior, durante y posterior al uso del producto. En la presente memoria, el término “comunicar” es un término abierto y se refiere a cualquier rasgo del envase que indique o represente un aspecto del producto contenido en el envase. Los aspectos del producto pueden incluir, aunque no de forma limitativa, aspectos de sabor, aspectos de aroma, aspectos de ventajas funcionales, aspectos emocionales como la confianza, control, aburrimiento, y similares.

25 En algunas realizaciones, la liberación de una sustancia que proporciona aroma proporciona al usuario del envase una indicación de la ventaja funcional que se va a proporcionar mediante el producto incluido en el envase. Por ejemplo, un producto de confitería con una ventaja de higiene bucal se podría envasar en un envase con partes de tarjeta blíster y de funda en donde una sustancia que proporciona aroma se ubica en uno o más puntos de contacto de la tarjeta blíster. Durante el uso, se liberaría una firma aromática asociada a la ventaja funcional de higiene bucal cuando el usuario desliza la tarjeta blíster con respecto a la funda. En la presente memoria, una “sustancia que proporciona una firma aromática” es una sustancia que proporciona aroma que proporciona un perfil de aroma creado para comunicar o indicar o representar de otra forma una ventaja del producto diferente al perfil de olor y sabor del producto. El aroma de firma aromática proporcionado por la sustancia que proporciona una firma aromática proporcionaría al usuario una pista de que el producto proporcionará la experiencia de ventaja funcional de higiene bucal al menos varios segundos antes de comenzar a comer el producto y recibir la ventaja funcional de higiene bucal. La sustancia que proporciona una firma aromática se puede aplicar a puntos de contacto de forma que se puede liberar donde un usuario manipula el envase, o sustancias que proporcionan una firma aromática se pueden aplicar a al menos una superficie exterior del envase de forma que se transfiera a la mano o manos, prenda de vestir, bolso, u otros artículos personales del usuario que entran en contacto con el envase durante la manipulación u otro uso, y que por tanto permanece en el usuario tras la manipulación u otro uso del envase, o ambos.

40 Por ejemplo, la firma aromática podría ser un aroma floral creado para señalar un refrescante bucal. El usuario recibirá una pista de frescor oral floral antes de consumir el producto y experimentaría la ventaja refrescante oral independientemente del perfil de olor del producto que podría ser frutal, mentolado, especiado, etc. Cuando la sustancia que proporciona una firma aromática se sitúa en al menos una superficie exterior del envase, la firma aromática se transferiría a la mano o manos, prenda de vestir, bolso, u otros artículos personales del usuario que entran en contacto con el envase durante la manipulación u otro uso del envase y, de esta forma, el usuario recordaría la ventaja refrescante oral tras la manipulación u otro uso del envase. De esta forma, el producto podría tener cualquier número de variedades aromáticas y seguiría comunicando eficacia refrescante oral con una única firma de aroma floral.

50 Al proporcionar un envase que comunica, o indica o representa la ventaja del producto antes y/o después del uso del producto, se puede potenciar la percepción sensorial del usuario del producto, ya que la experiencia completa del producto se extiende al periodo anterior, durante y posterior al uso del producto.

55 En algunas realizaciones, el envase también puede incluir indicaciones que comunican varios aspectos del producto. En la presente memoria, “indicaciones” es un término descriptivo que, en la materia, es sinónimo de “información relativa a”, “información representativa de”, e “información indicativa de”, y es un término abierto que puede incluir cualquier palabra, frase, eslogan, imagen, concurso, campaña de marketing, textura, color, intensidad o cualquier otra característica o rasgos relativos al producto. En algunas realizaciones, el producto puede incluir rasgos que comunican aspectos del producto. Dichos rasgos pueden incluir, aunque no de forma limitativa, color(es), indicaciones sobre el producto, formas, etc.

60 En la presente memoria, el término “liberación” se refiere a la exposición atmosférica de una o más sustancias que proporcionan aroma de forma que una persona con una capacidad olfativa normal o superior puede percibir la una o más sustancias que proporcionan aroma. En otras realizaciones, la exposición atmosférica se puede producir debido a la presión que incluye presión por rozamiento que ocasiona la rotura de microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma. En otras realizaciones, la exposición atmosférica se puede producir debido a la difusión de las una o más sustancias que proporcionan aroma en la atmósfera. En otras realizaciones, la exposición atmosférica se puede producir debido a la eliminación de la capa de cubierta que encierra la sustancia que proporciona

aroma. En otras realizaciones adicionales, la exposición atmosférica se puede producir debido a la presión de manipulación. También se pueden contemplar mecanismos que den como resultado una exposición atmosférica.

5 En las realizaciones en las que la una o más sustancias que proporcionan aroma se alojan en una o más microcápsulas que se pueden romper, las microcápsulas se pueden formar a partir de cualquier material y pueden tener cualquier tamaño y/o forma adecuados. En algunas realizaciones, las microcápsulas tienen tamaños de partícula comprendidos entre 100 nm y 1 mm.

10 En algunas realizaciones se utilizan microcápsulas de diferentes tamaños para proporcionar liberación de las sustancias que proporcionan aroma tras el movimiento repetido de las partes móviles acoplables del envase. Por ejemplo, una combinación de microcápsulas más grandes (200 - 500 micrómetros) con microcápsulas más pequeñas (20 - 50 micrómetros) puede dar como resultado la rotura de las microcápsulas más grandes y la liberación de las sustancias que proporcionan aroma durante el movimiento inicial de las partes móviles acoplables del envase. Después de posteriores movimientos, la presión adicional del movimiento repetido puede romper las microcápsulas más pequeñas.

15 En algunas realizaciones, la relación entre los diferentes tamaños de las microcápsulas de la mezcla se puede utilizar para proporcionar liberación de las sustancias que proporcionan aroma tras el movimiento repetido de las partes móviles acoplables del envase. Por ejemplo, una mezcla puede incluir de aproximadamente 5% a aproximadamente 10% de microcápsulas más grandes (200 - 500 micrómetros), de aproximadamente 40% a aproximadamente 50% de microcápsulas de tamaño medio (75 - 150 micrómetros), y de aproximadamente 40% a aproximadamente 55% de microcápsulas pequeñas (20 - 50 micrómetros) donde los porcentajes en peso son p/p por peso de mezcla de microcápsulas. Dicha mezcla puede dar como resultado la rotura y liberación de las microcápsulas más grandes durante los primeros 1-10 movimientos de las partes móviles acoplables del envase mientras que la rotura y liberación de las microcápsulas de tamaño intermedio se produce en los siguientes 10-20 movimientos y la rotura y liberación de las microcápsulas se produce en los 20-50 movimientos finales.

20 Las microcápsulas se pueden formar a partir de una variedad de materiales, como se describe en las patentes US-3.516.846 y US-4.087.376 que se han incorporado en la presente memoria en su totalidad para todos los fines. Los materiales adecuados pueden incluir, aunque no de forma limitativa, urea polimerizada y formaldehído o melamina y formaldehído, y similares. En algunas realizaciones, los materiales para conformar las microcápsulas se pueden seleccionar por su capacidad de contener las una o más sustancias que proporcionan aroma sin pérdida de las sustancias que proporcionan aroma o deterioro de la envoltura de la microcápsulas. En algunas realizaciones, los materiales para conformar las microcápsulas también se pueden seleccionar por sus propiedades texturales de forma que las microcápsulas tienen resistencia suficiente para soportar el proceso de aplicación sin rotura pero tener la fragilidad de romperse cuando se ejerce presión sobre las microcápsulas derivada del movimiento de las piezas del envase y/o la presión de manipulación del envase.

30 En algunas realizaciones, la una o más sustancias que proporcionan aroma pueden incluir una o más sustancias químicas aromáticas encapsuladas. En la presente memoria, la expresión "sustancia que proporciona aroma" se refiere a cualquier sustancia química aromática o mezcla de sustancias químicas aromáticas, incluidos olores, materiales olorosos, fragancias o combinaciones de los mismos que se puedan aplicar a un envase. Las sustancias que proporcionan aroma adecuadas pueden incluir, aunque no de forma limitativa, sustancias químicas aromáticas líquidas proporcionadas en tintas, adhesivos, barnices, películas, ceras o similares. Las sustancias que proporcionan aroma adecuadas también pueden incluir, aunque no de forma limitativa, sustancias químicas aromáticas sólidas proporcionadas en tintas, adhesivos, barnices, películas, ceras o similares.

40 En algunas realizaciones, un envase con partes móviles acoplables puede incluir materiales de envasado tales como, aunque no de forma limitativa, papel, cartoncillo, cartoncillo de sulfato blanqueado sólido, cloruro de polivinilo, cartón, plástico, cera, caucho, películas de polipropileno, películas de polietileno, películas metálicas, hojas, materiales compuestos, materiales estratificados y similares.

45 Adicionalmente, los materiales de envasado pueden estar tratados. Los tratamientos pueden incluir, aunque no de forma limitativa, revestimientos tales como revestimientos de emulsión de porcelana o impresión u otros tratamientos decorativos. Las sustancias que proporcionan aroma anteriormente descritas se aplican a uno o más puntos de contacto en las partes móviles acoplables de los envases fabricados a partir de dichos materiales de envasado.

50 Por ejemplo, las sustancias que proporcionan aroma se pueden incluir en barnices aplicados a los materiales de envasado. En algunas realizaciones, el barniz que contiene la sustancia que proporciona aroma se aplica a la totalidad de la superficie del material de envasado mientras que, en otras realizaciones, el barniz que contiene la sustancia que proporciona aroma se aplica a menos de la totalidad de la superficie del material de envasado. En algunas realizaciones, los barnices se aplican a las superficies tratadas.

55 En dichas realizaciones, la intensidad de las sustancias que proporcionan aroma puede ser mayor que la intensidad de los materiales de envasado no tratados.

65

En algunas realizaciones, un envase comprende partes móviles acoplables. En la presente memoria, el término “móviles acoplables” se refiere a cualquier configuración del envase en donde dos o más partes se mueven unas con respecto a otras o con respecto a otras partes del envase. Una o más de las partes móviles acoplables también se podrían desplazar con respecto a una o más de otras partes del envase. El movimiento de las porciones del envase puede ser de cualquier tipo tal como, aunque no de forma limitativa, un movimiento lineal tal como en porciones acoplables por deslizamiento o porciones acoplables por alojamiento, movimiento rotatorio en porciones acoplables de forma pivotable o girable, o combinaciones de tipos de movimiento. En algunas realizaciones, las partes móviles acoplables implican fuerzas cohesivas o adhesivas tales como porciones acoplables desgarrables, porciones acoplables despegables, o combinaciones de las mismas.

En algunas realizaciones, una o más sustancias que proporcionan aroma se aplican a uno o más puntos de contacto situados en las partes móviles acoplables. En la presente memoria, el término “puntos de contacto” se refiere a aquellas áreas de cada parte móvil acoplable donde las partes tocan a las demás o pueden realizar otro tipo de contacto con las demás durante el uso. En algunas realizaciones, el uno o más puntos de contacto representan toda la superficie donde las partes móviles acoplables tocan o hacen otro contacto entre sí mientras que, en otras realizaciones, el uno o más puntos de contacto representan una fracción del área en donde las partes móviles acoplables tocan o entran en contacto entre sí.

En algunas realizaciones, una o más sustancias que proporcionan aroma se aplican a al menos una superficie exterior de un envase. En la presente memoria, el término “superficie exterior” se refiere a aquellas superficies de un envase que pueden entrar en contacto con el usuario del envase. En algunas realizaciones, una superficie exterior puede ser una superficie externa que entra en contacto con un usuario cuando el usuario manipula el envase cerrado. En otras realizaciones, una superficie exterior puede entrar en contacto con un usuario durante la abertura del envase. Por ejemplo, un envase de tarjeta blíster y funda puede tener superficies exteriores en las superficies externas de la funda y en la tarjeta blíster donde el usuario entra en contacto con la tarjeta blíster para retirar un producto alojado en el interior de una cavidad de la tarjeta blíster.

En algunas realizaciones, un envase que se parece a un sobre puede incluir una porción de solapa y una porción de ranura que se acoplan de forma deslizante. En la operación, las superficies superior e inferior de la solapa pueden tocar los bordes superior e inferior de la ranura cuando la solapa se desliza en la ranura. En algunas realizaciones, una o más sustancias que proporcionan aroma se aplican a uno o más puntos de contacto situados solamente en una fracción del área de la solapa que toca la ranura porque la una o más sustancias que proporcionan aroma están situadas en uno o más puntos de contacto o solamente en la parte superior de la solapa. En otras realizaciones, la una o más sustancias que proporcionan aroma se aplican a puntos de contacto que representan la totalidad del área de la solapa que toca la parte de la ranura porque la una o más sustancias que proporcionan aroma están situadas en uno o más puntos de contacto en las superficies superior e inferior de la solapa.

En algunas realizaciones, dos o más puntos de contacto de una parte móvil acoplable son adyacentes entre sí mientras que, en otras realizaciones, no son adyacentes. Por ejemplo, un envase de tarjeta blíster puede incluir una parte de funda con dos paredes laterales, y una parte de tarjeta blíster con dos bordes laterales. Las partes de tarjeta blíster y de funda se pueden acoplar de forma deslizable con las partes de la funda que rodean la parte de la tarjeta blíster. En algunas realizaciones, los dos bordes laterales de la tarjeta blíster tocan la superficie interior de las paredes laterales de la funda cuando la tarjeta blíster se desliza en la funda. En algunas realizaciones, una o más sustancias que proporcionan aroma se pueden aplicar a uno o más puntos de contacto adyacentes situados a lo largo de un borde lateral de la tarjeta blíster. En otras realizaciones, la una o más sustancias que proporcionan aroma se pueden aplicar a uno o más puntos de contacto no adyacentes situados a lo largo de los bordes laterales de la tarjeta blíster. En otras realizaciones, la una o más sustancias que proporcionan aroma se pueden aplicar a uno o más puntos de contacto no adyacentes situados en bordes opuestos de la tarjeta blíster.

En algunas realizaciones, un envase móvil acoplable tiene al menos dos partes. En la presente memoria, el término “parte” se refiere a cualquier pieza fraccionada de un envase. Los ejemplos adecuados de partes pueden incluir, aunque no de forma limitativa, fundas, tapas, tiradores, solapas, ranuras, tarjetas blíster, bandejas y similares.

A continuación se hará referencia a las figuras adjuntas, que ayudan a ilustrar las distintas características de diseño pertinentes del envase. Aunque la invención se describirá principalmente con respecto a envases de confitería, deberá entenderse expresamente que la invención se puede aplicar a otras aplicaciones donde la liberación de aroma debido al movimiento de las partes del envase es necesaria/deseada, tales como en envases cosméticos, envases farmacéuticos, envases de productos de limpieza, y similares. En este sentido, la siguiente descripción del diseño de un envase para confitería se presenta con fines ilustrativos y descriptivos. Además, la descripción no pretende limitar la invención a las formas descritas en la presente memoria. Por tanto, las variaciones y modificaciones que corresponden a las siguientes enseñanzas y a los conocimientos de la técnica pertinente entran dentro del ámbito del diseño del envase. Las realizaciones descritas en la presente memoria están previstas adicionalmente para explicar modos conocidos de llevar a la práctica la invención y permitir a otros expertos en la técnica utilizar la invención como tal, o bien otras realizaciones y con las diferentes modificaciones que requieran la aplicación o aplicaciones concretas o uso(s) del diseño de los envases.

En algunas realizaciones, el usuario de un envase con partes móviles acoplables donde una o más sustancias que proporcionan aroma se han aplicado a uno o más puntos de contacto en dichas partes percibe un aroma

cuando mueve las partes del envase unas con respecto a otras o con respecto a otras partes de los envases. El aroma se debe a la liberación de la una o más sustancias que proporcionan aroma cuando la presión derivada del movimiento rompe las microcápsulas que alojan la una o más sustancias que proporcionan aroma. El aroma puede ser indicativo del producto contenido en el envase, o puede ser cualquier aroma diseñado para invocar una respuesta al producto como cuando se activa un recuerdo olfativo agradable.

En algunas realizaciones, el envase incluye al menos dos partes que se pueden desplazar una con respecto a la otra. En una realización como la mostrada en la **Fig. 1**, el envase **90** puede ser un envase blíster de extremo abierto. Este envase **90** blíster de extremo abierto puede incluir una primera parte **100** de funda y una segunda parte **110** de tarjeta blíster.

La primera parte **100** de funda rodea la segunda parte **110** de tarjeta blíster y puede conformarse a partir de una hoja perforada y plegada para proporcionar dos paredes laterales: la pared lateral **101** y una pared lateral opuesta a la pared lateral **101** (no mostrada); una pared posterior **105**, y una pared delantera opuesta a la pared posterior **105** (no mostrada). Las paredes laterales, pared delantera y pared posterior tendrán superficies **106** orientadas hacia el interior y el exterior, superficies **107** orientadas hacia el exterior. La parte **100** de funda puede incluir una costura (no mostrada) en la que se encuentran los bordes de la hoja plana cuando se pliegan. Esta costura puede estar pegada o adherida de cualquier otra manera para formar la funda. La costura puede recorrer las paredes laterales, frontales o posteriores. En algunas realizaciones, la costura recorre solamente una pared lateral. Alternativamente, la funda puede conformarse inconsútil.

La segunda parte **110** de tarjeta blíster tiene cuatro bordes incluidos los bordes laterales **11**, borde **112** de extremo y un borde opuesto al borde **112** de extremo (no mostrado), una cara posterior **113** y una cara frontal **114**. Cada uno de los dos bordes laterales tiene una longitud, y cada uno de los dos bordes de extremo tiene una anchura.

En algunas realizaciones, las longitudes son más largas que las anchuras formando una tarjeta blíster rectangular mientras que, en otras realizaciones, las longitudes son iguales a las anchuras formando una tarjeta blíster cuadrada.

La tarjeta blíster también incluye uno o más compartimentos **150** cada uno con una pared superior **155** y una o más paredes laterales **156**. La una o más paredes superior **155** y laterales **156** del compartimento tienen superficies **157** orientadas hacia el interior y el exterior, superficies **158** orientadas hacia el exterior. Las superficies **158** orientadas hacia el exterior de los compartimentos crean al menos parte de la cara frontal **114** de la tarjeta blíster **110**. Los uno o más compartimentos **150** tendrán dimensiones (altura, longitud y anchura) adecuadas para contener productos tales como confites. En algunas realizaciones, las dimensiones del uno o más compartimentos están dimensionadas para permitir un desplazamiento mínimo del producto. Los uno o más compartimentos están colocados a una distancia adecuada lejos del borde de la tarjeta blíster de forma que la tarjeta blíster tiene un refuerzo **160** para los cuatro bordes y puede tener un refuerzo entre los compartimentos de las realizaciones que tienen dos o más compartimentos.

En algunas realizaciones, los compartimentos pueden tener indicaciones (no mostradas) en la superficie orientada hacia el exterior (no se muestra) de las partes superiores **159** de los compartimentos. La tarjeta blíster también puede incluir un material de tapa (no mostrado) en la cara posterior de la tarjeta blíster que constituye la parte inferior del uno o más compartimentos. El material de la tapa puede estar adherido a la cara posterior del refuerzo **160** para retener el producto en el uno o más compartimentos.

Las partes de la funda y de tarjeta blíster pueden tocar o estar en contacto entre sí en varios sitios. En algunas realizaciones, la anchura del borde **112** de extremo de la tarjeta blíster y el borde de extremo de la tarjeta blíster opuesto al borde **112** de extremo (no mostrado) y la anchura de la pared **105** posterior de la funda, y la anchura de la pared opuesta a la pared **105** posterior de la funda (no mostrado) se pueden dimensionar de forma que los bordes laterales de la tarjeta blíster **111** entren en contacto con las superficies **106** orientadas hacia dentro de la pared **101** lateral de la funda y la pared lateral opuesta a la pared lateral **101** (no mostrada). Esto crea uno o más primeros puntos de contacto sobre la superficie orientada hacia el interior de las paredes laterales de la funda. Una primera sustancia **120** que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más puntos de contacto situados en la superficie **106** orientada hacia el interior de la pared **101** lateral de la funda, y la pared lateral de la funda opuesta a la pared **101** lateral de la funda (no mostrada). Una segunda sustancia **125** que proporciona aroma se puede aplicar a al menos una superficie exterior de la pared **105** posterior de la funda.

En algunas realizaciones, la altura del uno o más compartimentos **150** se puede dimensionar de tal manera que las superficies exteriores de la una o más partes superiores **159** del compartimento están en contacto con la superficie interior **106** de la pared frontal de la funda (no mostrada) y la parte orientada hacia atrás de la tarjeta blíster **113** está en contacto con la superficie interior **106** de la pared **105** posterior de la funda. Esto crea uno o más segundos puntos de contacto sobre al menos una de las superficies exteriores de la una o más partes superiores **159** del compartimento, la parte orientada hacia atrás de la tarjeta blíster **113**, la superficie interior **106** de la pared frontal (no mostrada), y la superficie interior **106** de la pared posterior **105** de la funda. Una tercera sustancia **130** que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto situados en la parte **113** orientada hacia atrás de la tarjeta blíster **110**.

En algunas realizaciones, una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto, o una tercera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos



de contacto, o una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto y una tercera sustancia que proporciona se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto.

A continuación, los aromas se liberan cuando la presión derivada del movimiento de la parte de la tarjeta blíster que se extrae o se introduce en la parte de la funda hace que las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma se rompan y/o cuando un usuario entra en contacto con las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma situadas en al menos una superficie exterior. La parte de la tarjeta blíster y la porción de la funda se pueden desplazar de forma deslizable en dos direcciones, ya que la parte de la funda es de extremo abierto. Adicionalmente, puesto que la parte de la funda rodea al menos parcialmente la parte de la tarjeta blíster, la parte puede anidarse de forma deslizable.

La primera sustancia **120** que proporciona aroma puede ser la misma o diferente de la segunda sustancia **125** que proporciona aroma, que puede ser la misma o diferente de la tercera sustancia **130** que proporciona aroma. Las primera, segunda y tercera sustancias que proporcionan aroma pueden ser complementarias o en contraste.

La primera y la segunda sustancias que proporcionan aroma pueden comunicar o indicar o representar de otra forma un aspecto del producto tal como el sabor y/u olor, tanto complementando como contrastando con el sabor y/u olor del producto, bien antes y/o bien después de que se use el producto. Así, la percepción sensorial del producto por parte del usuario se puede potenciar porque la experiencia total del producto se extiende para incluir el periodo de tiempo antes, durante y después del uso del producto.

Tal como se ha mencionado anteriormente, los aspectos del producto pueden incluir, aunque no de forma limitativa, aspectos de sabor, aspectos de aroma, aspectos de ventajas funcionales, aspectos emocionales como la confianza, control, aburrimiento, y similares.

Por ejemplo, un envase diseñado para un producto de confitería con olor a fresa-lima podría incluir la aplicación de una sustancia **120** que proporciona aroma que puede liberar un aroma a fresa y la aplicación de una sustancia **130** que proporciona aroma que puede liberar un aroma a lima dando como resultado la liberación simultánea de aromas a fresa y a lima cuando la parte de la tarjeta blíster se desplaza con respecto a la parte de la funda. En algunas realizaciones, el envase también puede incluir una sustancia **125** que proporciona aroma que puede liberar un aroma a fresa-lima.

En otra realización de una tarjeta blíster con una funda de extremo abierto que se muestra en la **Fig. 6**, dos o más sustancias que proporcionan aroma se pueden liberar alternativamente basándose en la dirección del movimiento de la tarjeta blíster con respecto a la funda. Análogamente a la **Fig. 1**, el envase **600** de tarjeta blíster y funda de la **Fig. 6** incluye una primera parte **601** de funda y dos segundas partes de tarjeta blíster: **610** y **620** adyacentes entre sí. En algunas realizaciones, las dos partes de la tarjeta blíster están conectadas. En algunas realizaciones, pueden estar conectadas por una costura perforada que permite al usuario separar las partes de la tarjeta blíster separándolas por desgarrar. La parte **610** de la tarjeta blíster puede situarse a la izquierda cuando el envase **600** se observa desde la pared posterior **605** como en la **Fig. 1** mientras que la parte **620** de la tarjeta blíster se encuentra a la derecha. Como se puede apreciar al leer la descripción de la **Fig. 1**, una primera sustancia **630** que proporciona aroma se ubica en uno o más primeros puntos de contacto sobre la superficie exterior **611** de la cara posterior de la parte **610** de la tarjeta blíster, mientras que la segunda sustancia **635** que proporciona aroma se ubica sobre la superficie exterior de la pared posterior **605**, y la tercera sustancia **640** que proporciona aroma **640** se ubica en uno o más segundos puntos de contacto en la superficie exterior **621** de la cara posterior de la parte **620** de la tarjeta blíster. Como en la **Fig. 1**, los puntos de contacto se crean dimensionando la altura de los compartimentos **650** y **660** de la tarjeta blíster y la altura de las paredes laterales de la funda incluidas la pared lateral **602** y la pared lateral opuesta a la pared lateral **602** (no mostrada) de forma que la superficie exterior **611** y **621** de la cara posterior de las partes **610** y **620** de la tarjeta blíster toque la superficie interior (no mostrada) de la pared **605** posterior de la funda.

En esta realización, las partes se pueden acoplar de forma deslizable y la primera y la tercera sustancias que proporcionan aroma se liberan alternativamente dependiendo de la dirección de movimiento de la parte del envase, de forma que cuando la primera sustancia que proporciona aroma es diferente de la tercera sustancia que proporciona aroma, se liberará un aroma diferente dependiendo de la dirección del movimiento de las partes del envase. Como se ha descrito anteriormente, la presión derivada del movimiento de las partes del envase y/o procedente del usuario cuando entra en contacto con la al menos una superficie exterior hace que las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma se rompan liberando de esta forma las sustancias que proporcionan aroma.

Por ejemplo, la sustancia **630** que proporciona aroma podría proporcionar un aroma a fresa mientras que la sustancia **640** que proporciona aroma podría proporcionar un aroma a lima. En ese caso, los aromas se liberarían alternativamente dependiendo de la dirección en que se mueven las partes **610** y **620**. En algunas realizaciones, un producto de confitería con olor a fresa se puede introducir a continuación en los compartimentos **650** de la parte **610** de la tarjeta blíster mientras que un producto de confitería con olor a lima se puede introducir en los compartimentos **660** de la parte **620** de la tarjeta blíster. En otras realizaciones, un producto de confitería aromatizado con lima y fresa se puede introducir en los compartimentos **650** y **660**. En algunas realizaciones, la sustancia **635** que proporciona aroma podría proporcionar un aroma a fresa-lima.

Tal como se muestra en la **Fig. 2**, un envase con dos o más partes **200** móviles acoplables puede incluir una primera parte **201** de bandeja y una segunda parte **210** de funda de extremo cerrado. La parte **210** de funda de extremo cerrado rodea la parte **201** de bandeja y puede conformarse a partir de una hoja (no mostrada) que está perforada y plegada para proporcionar dos paredes laterales: una pared lateral **212** y una pared lateral opuesta a la pared lateral **212** (no mostrada); una pared frontal **213**; una pared posterior opuesta a la pared frontal **213** (no mostrada); y una pared posterior opuesta a la abertura de la funda (no mostrada). Las paredes laterales incluidas la pared lateral **212**, la pared lateral opuesta a la pared lateral **212** (no mostrada), la pared posterior (no mostrada), la pared frontal **213**, y la pared trasera (no mostrada) tienen superficies orientadas hacia el interior (no mostradas). La pared frontal **213** tiene una superficie **214** orientada hacia el exterior y la pared lateral **212** tiene una superficie **215** orientada hacia el exterior. La parte de funda puede incluir una costura (no mostrada) en la que se encuentran los bordes de la hoja plana (no mostrada). Esta costura puede estar pegada o adherida de cualquier otra manera para formar la funda. La costura puede recorrer las superficies de las paredes laterales, frontales o posteriores. En algunas realizaciones, la costura recorre solamente una de las paredes laterales. Alternativamente, la funda puede conformarse inconsútil. La pared trasera (no mostrada) puede incluir solapas plegadas y adheridas para formar el extremo cerrado de la funda. Alternativamente, la pared trasera puede incluir solapas plegadas y superpuestas para formar el extremo cerrado de la funda.

La parte **201** de bandeja tiene cuatro paredes incluidas una pared lateral **202** y una pared lateral opuesta a la pared lateral **202** (no mostrada), una pared frontal **203**, una pared posterior opuesta a la pared frontal **203** (no mostrada). Cada pared tiene una superficie orientada hacia el exterior incluidas la superficie exterior **204** de la pared lateral **202** y la superficie exterior **205** de la pared frontal **203**. Cada una de las dos paredes laterales tiene una longitud, y cada uno de la pared frontal y la pared posterior tiene una anchura. En algunas realizaciones, las longitudes son más largas que las anchuras formando una parte de bandeja rectangular mientras que, en otras realizaciones, las longitudes son iguales a las anchuras formando una parte de bandeja cuadrada.

La bandeja **201** también incluye uno o más compartimentos **230** cada uno cada uno con un fondo (no mostrado) y al menos una pared lateral (no mostrada). El uno o más compartimentos **230** tienen superficies orientadas hacia el interior (no mostradas) y superficies orientadas hacia el exterior (no mostradas). El uno o más compartimentos **230** tienen dimensiones (altura, longitud y anchura) adecuadas para contener productos tales como confites. En algunas realizaciones, los compartimentos se pueden dimensionar para tener la misma forma que el producto contenido en los compartimentos. Por ejemplo, en algunas realizaciones, el producto puede ser un producto de confitería con una forma hemisférica, y el compartimento puede ser una cavidad hemisférica dimensionada para contener el producto de confitería hemisférico. En algunas realizaciones, las dimensiones del uno o más compartimentos se pueden dimensionar para permitir un desplazamiento mínimo del producto. La parte **201** de bandeja también puede incluir un material de tapa (no mostrada) u otra cubierta que cubra toda o la mayor parte de la bandeja para retener el producto o productos en el uno o más compartimentos **230**.

La bandeja **201** también puede incluir separadores **240** situados entre los compartimentos **230**. Estos separadores pueden añadir integridad estructural a la bandeja **201** y ayudar a impedir que los productos alojados en los compartimentos **230** salgan de los compartimentos.

Análogamente a las fundas y tarjetas blíster de la **Fig. 1** y la **Fig. 6**, la parte **210** de la funda y la parte **210** de la bandeja pueden tocar o estar en contacto entre sí en varios sitios. Por ejemplo, la anchura de la pared **203** frontal de la bandeja y la anchura de la pared **213** frontal de la funda se pueden dimensionar de tal manera que las superficies exteriores de la pared lateral incluida la superficie exterior **204** esté en contacto con las superficies interiores de las paredes laterales de la funda (no mostrada) incluida la pared lateral **212**. Esto crea uno o más primeros puntos de contacto sobre las superficies exteriores de las paredes laterales de la bandeja incluidas la superficie exterior **204** de la pared **202** lateral de la bandeja y uno o más segundos puntos de contacto sobre la superficie interior (no mostrada) de las paredes laterales de la funda incluida la pared **212** lateral de la funda. Una primera sustancia **220** que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto situados en la superficie exterior **204** de la pared **202** lateral de la bandeja. En algunas realizaciones, una segunda sustancia **225** que proporciona aroma se puede aplicar a la superficie exterior de la pared frontal **213**.

De forma adicional o alternativa, una tercera sustancia que proporciona aroma (no mostrada) se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto situados en la superficie interior (no mostrada) de las paredes de la funda incluida la pared lateral **212**. Además, una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto y una tercera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto. Como anteriormente en la **Fig. 1** y la **Fig. 6**, la primera sustancia que proporciona aroma, la segunda sustancia que proporciona aroma, y la tercera sustancia que proporciona aroma pueden ser iguales o diferentes, complementarias o en contraste.

Los aromas se liberan a continuación cuando la parte **201** de bandeja se estira o se empuja al interior de la parte **210** de funda y/o cuando un usuario entra en contacto con la superficie exterior de la pared frontal **213** ya que la presión ocasiona la rotura de las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma. La parte **201** de bandeja y la parte **210** de funda se pueden desplazar de forma deslizable en una dirección ya que la

parte **210** de funda es de extremo cerrado. Adicionalmente, puesto que la parte de la funda rodea al menos parcialmente la parte **201** de bandeja, las partes pueden anidarse de forma deslizable.

Al igual que en la configuración de tarjeta blíster y funda, en algunas realizaciones, la altura del uno o más compartimentos **230** de la bandeja y la altura de las paredes laterales de la funda incluidas la pared **212** lateral de la funda y la pared trasera de la funda (no mostrada) se pueden dimensionar de forma que las superficies exteriores (no mostradas) del uno o más fondos (no mostrados) de los compartimentos de la bandeja estén en contacto con la superficie interior (no mostrada) de la pared posterior de la funda (no mostrada). Esto crea uno o más primeros puntos de contacto sobre las superficies exteriores (no mostradas) de uno o más fondos (no mostrados) de los compartimentos de la bandeja y uno o más segundos puntos de contacto sobre la superficie interior (no mostrada) de la pared posterior de la funda (no mostrada). Adicionalmente, una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto de las superficies exteriores (no mostradas) del uno o más fondos (no mostrados) del compartimento, o una segunda sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto de la superficie interior (no mostrada) de la pared posterior de la funda (no mostrada), o una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto y una segunda sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto.

Análogamente, los separadores **240** de la bandeja y las paredes laterales de la funda incluidas la pared **212** lateral de la funda y la pared trasera (no mostrada) se pueden dimensionar de forma que tengan alturas que consigan que los separadores **240** toquen la superficie interior (no mostrada) de la pared frontal **213**. Como anteriormente, una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar a uno o más primeros puntos de contacto en los separadores **240**, y/o una segunda sustancia que proporciona aroma se puede aplicar a la superficie exterior de la pared frontal **213**, y/o un tercer aroma se puede aplicar a uno o más segundos puntos de contacto de la superficie interior (no mostrada) de la pared frontal **213**.

Como anteriormente, los aromas se liberan a continuación cuando la parte de bandeja se estira o se empuja al interior de la parte de funda o cuando un usuario entra en contacto con una superficie exterior del envase debido a la presión que ocasiona la rotura de las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma. Como anteriormente, la primera sustancia que proporciona aroma puede ser la misma o diferente de la segunda y/o tercera sustancia que proporciona aroma y la primera, segunda, y/o tercera sustancias que proporcionan aroma pueden ser complementarias o en contraste.

Tal como se muestra en la **Fig. 3**, un envase **300** con dos o más partes móviles acoplables puede incluir una primera parte **301** de bandeja y una segunda parte **310** de tapa. La primera parte **301** de bandeja incluye dos paredes laterales incluidas una pared lateral **302** y una pared lateral opuesta a la pared lateral **302** (no mostrada), una pared frontal **303**, y una pared posterior opuesta a la pared frontal **303** (no mostrada). Las paredes laterales incluidas la pared lateral **302** incluyen raíles **304** a lo largo del borde superior de la bandeja **301** dimensionados para acoplar ranuras **311** que aparecen en la segunda parte **310** de la tapa. La segunda parte **310** de la tapa incluye dos bordes laterales incluidos el borde lateral **312** y el borde frontal **313** opuestos al borde lateral **312**; un borde frontal **314**; y un borde posterior **315**. Los bordes laterales **312** y **313** incluyen ranuras **311** dimensionadas para encajar los raíles **304** de la primera parte **301** de la bandeja.

Los raíles **304** de la primera parte **301** de bandeja crean uno o más primeros puntos de contacto y las ranuras **311** de la segunda parte **310** de la tapa crean uno o más segundos puntos de contacto. Una primera sustancia **320** que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto situados en los raíles **304** de la parte **301** de la bandeja. De forma adicional o alternativa, una segunda sustancia **325** que proporciona aroma se puede aplicar a una superficie exterior de la segunda parte **310** de la tapa, y de forma adicional o alternativa, una tercera sustancia que proporciona aroma (no mostrada) se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto situados en las ranuras **311** de la parte **310** de la tapa. Además, una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto y una tercera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto. Como anteriormente, la primera sustancia que proporciona aroma, y la segunda y/o tercera sustancia que proporciona aroma pueden ser iguales o diferentes, complementarias o en contraste.

La parte **301** de bandeja y la parte **310** de la tapa se pueden desplazar de forma lineal y deslizable, y el aroma se libera cuando las partes de la bandeja y la tapa se mueven una con respecto a otra o cuando un usuario entra en contacto con la superficie exterior de la parte **310** de tapa debido a la presión que ocasiona la rotura de las microcápsulas que incluyen la una o más sustancias que proporcionan aroma.

Tal como se muestra en la **Fig. 4** y la **Fig. 5**, los envases con dos o más partes móviles acoplables pueden incluir envases que se parecen a sobres que incluyen partes de solapa y de ranura. Dichos envases que se parecen a sobres se describen en la publicación US-2005/0252817 y en la publicación US-2006/0027483. En la **Fig. 4**, un envase **400** incluye una primera parte **401** de ranura que está dimensionada para acoplar una segunda parte **410** de solapa. En la **Fig. 5**, un envase **500** incluye una primera parte **501** de ranura que está dimensionada para acoplar una segunda parte **510** de solapa.

Tal como se muestra en la **Fig. 4**, la primera parte **401** de ranura se ubica en una pared frontal **402** de un envase **400** monocompartmental adecuado para contener productos tales como confites. La primera parte **401** de ranura

incluye un borde superior **403** y un borde inferior **404**. La segunda parte **410** de solapa está ubicada sobre una cubierta **411** que incluye tres bordes laterales adyacentes incluidos dos bordes laterales **412** y un borde **413** frontal curvilíneo que se extiende entre ambos, y además conecta, los bordes laterales **412** entre sí.

5 La cubierta **411** también incluye una línea **414** de pliegue. La cubierta **411** tiene una altura desde la línea **414** de pliegue hasta el borde frontal **413** dimensionada para abarcar el área abierta del compartimento definido por el borde **415** cuando la cubierta **411** está plegada a lo largo de la línea **414** de pliegue. La segunda parte **410** de solapa se puede ubicar aproximadamente en la parte central del borde **413** frontal curvilíneo de la cubierta **411** de forma que cuando la solapa **410** está encajada en la ranura **401**, el producto o productos contenidos en el compartimento definido por el borde **415** no se caen. La segunda parte **410** de solapa incluye una superficie exterior (no mostrada) y una superficie interior **416**.

15 Tal como se muestra en la **Fig. 5**, la primera parte **501** de ranura está ubicada en la pared frontal **502** del compartimento **505** frontal que forma parte de un envase multicompartmental adecuado para contener productos tales como confites que incluye el compartimento frontal **505** y un compartimento posterior **506** en donde el compartimento frontal **505** está unido al compartimento posterior **506**. La primera parte **501** de ranura incluye un borde superior **503** y un borde inferior **504**. La segunda parte **510** de solapa está ubicada sobre una cubierta **511** que incluye un borde lateral **512** adyacente a un borde **513** frontal curvilíneo y una línea **514** de plegado. La primera parte **501** de ranura está colocada a lo largo de la pared frontal **502** de forma que encaje en la solapa **510** cuando la cubierta **511** está plegada a lo largo de la línea **514** de pliegue. La segunda parte **510** de solapa está dimensionada de forma que los productos contenidos en los diferentes compartimentos no se caigan cuando la solapa **510** encaje en la ranura **501**. La segunda parte **510** de solapa incluye una superficie exterior (no mostrada) y una superficie interior **515**.

25 Las partes **410** o **510** de solapa y las partes **401** o **501** de ranura pueden tocarse o estar en contacto en numerosos sitios. Como en los otros ejemplos, las sustancias que proporcionan aroma se pueden aplicar a dichos puntos de contacto. Por ejemplo, una primera sustancia **420** o **520** que proporciona aroma se puede aplicar a puntos de contacto situados sobre la superficie interior de la pared frontal **402** o **502** por debajo de los bordes **404** o **504** de ranura. Durante el uso, las sustancias **420** o **520** que proporcionan aroma se pueden liberar cuando la presión ejercida por la inserción de las solapas **410** o **510** en las ranuras **401** o **501** hace que se rompan las microcápsulas que contienen las sustancias **420** o **520** que proporcionan aroma. Adicionalmente, una segunda sustancia **430** o **530** que proporciona aroma se puede aplicar a uno o más segundos puntos de contacto ubicados sobre la superficie **416** o **515** interior de la parte **410** o **510** de la solapa. Durante el uso, las sustancias **430** o **530** que proporcionan aroma se pueden liberar cuando la presión ejercida por el rozamiento cuando los bordes **404** o **504** inferiores de la ranura encajan en las superficies interiores **416** o **515** de las solapas **410** o **510** hace que se rompan las microcápsulas que contienen las sustancias **420** o **520** que proporcionan aroma. Adicionalmente, como en los ejemplos anteriores, una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto y una tercera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto.

40 Como se ha explicado anteriormente, los aromas se liberan después cuando la solapa **410** o **510** se inserta o se extrae de la parte **401** o **501** de ranura debido a la presión que ocasiona la rotura de las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma. La parte de solapa y la parte de ranura se pueden desplazar de forma deslizable.

45 La primera sustancia **420** o **520** que proporciona aroma puede ser la misma o diferente de la segunda sustancia **430** o **530** que proporciona aroma. Las primera y segunda sustancias que proporcionan aroma pueden ser complementarias o en contraste. Como anteriormente, la primera sustancia que proporciona aroma, y la segunda sustancia que proporciona aroma pueden ser iguales o diferentes, complementarias o en contraste.

50 Tal como se muestra en la **Fig. 7**, el envase **700** incluye dos primeras partes de tapa: una tapa superior **701** y una tapa inferior **750**. Las primeras partes de tapa **701** y **750** se pueden desplazar de forma pivotable con respecto a una segunda parte **710** del recipiente. La primera parte **701** de tapa superior incluye un borde **702** que forma la periferia de la parte **701** de tapa superior y la parte **701** de tapa superior incluye una superficie orientada hacia el interior (no mostrada) y una superficie **703** orientada hacia el exterior. La parte **750** de la tapa inferior incluye un borde **751** que forma la periferia de la parte **750** de la tapa inferior y la parte **750** de la tapa inferior incluye una superficie **752** orientada hacia el interior y una superficie orientada hacia el exterior (no mostrada). La segunda parte **710** del recipiente incluye al menos una pared lateral **711**, un fondo **712**, y un borde **713** orientado hacia el exterior a lo largo de la parte superior de la al menos una pared lateral **711**. Al menos una pared lateral **711** también incluye una superficie interior **714** y una superficie exterior **715**.

60 Las partes **701** y **750** de tapa y la parte **710** del recipiente pueden tocarse o estar en contacto en numerosos sitios. Por ejemplo, la primera parte **701** de tapa superior y/o la primera parte **750** de tapa inferior pueden estar dimensionadas para cubrir al menos la parte **710** del recipiente cuando las partes **701** o **750** de tapa superior y/o inferior están en sus posiciones cerradas. Esto crea uno o más primeros puntos de contacto entre la superficie orientada hacia el interior (no mostrada) del borde **702** de la parte **701** de la tapa superior y uno o más primeros puntos de contacto de la superficie **752** orientada hacia el interior del borde **751** de la parte **750** de la tapa inferior y uno o más segundos puntos de contacto sobre el borde **713** orientado hacia el exterior a lo largo de la parte superior de la al menos una pared lateral **711** de la parte **710** del recipiente.

65

Una primera sustancia que proporciona aroma (no mostrada) se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto de la parte **701** de tapa superior o de la parte **750** de tapa inferior, o una segunda sustancia **730** que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto, o una primera sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más primeros puntos de contacto y una segunda sustancia que proporciona aroma se puede aplicar al uno o más segundos puntos de contacto. Las primera y segunda sustancias que proporcionan aroma pueden ser complementarias o en contraste. Como anteriormente, la primera sustancia que proporciona aroma, y la segunda sustancia que proporciona aroma pueden ser iguales o diferentes, complementarias o en contraste.

Los aromas se liberan después cuando la parte **701** de tapa superior o de la parte **750** de tapa inferior se abre y/o se cierra debido a la presión que ocasiona la rotura de las microcápsulas que contienen la una o más sustancias que proporcionan aroma. Las partes **701** y **750** de tapa y la parte **710** del recipiente se pueden mover de forma pivotable.

En una realización como la demostrada en la **Fig. 8**, un envase similar al envase mostrado en la **Fig. 1** incluye adicionalmente una o más sustancias que proporcionan aroma sobre el material de la tapa de la parte de la tarjeta blíster. Tal como puede verse en la Fig. el envase **800** puede incluir una primera parte **801** de funda y una segunda parte **810** de tarjeta blíster.

La primera parte **801** de funda incluye una primera pared lateral **802**, una segunda pared lateral opuesta a la primera pared lateral **802** (no mostrada), una pared posterior **803**, y una pared frontal opuesta a la pared posterior **803** (no mostrada).

La segunda parte **810** de la tarjeta blíster incluye compartimentos **811** y material **812** de tapa adherido a un refuerzo **813** que rodea los compartimentos **811**.

Como se ha explicado anteriormente en la **Fig. 1**, se pueden crear puntos de contacto variando la altura entre los compartimentos **811** de la tarjeta blíster con respecto a la altura de la primera pared **802** lateral de la funda y la segunda pared lateral (no mostrada) opuesta a la pared lateral **802** y/o variando la anchura de la parte **810** de la tarjeta blíster con respecto a la anchura de la pared **803** posterior de la funda y la pared frontal (no mostrada) de la funda opuesta a la pared **803** posterior de la funda. Una primera sustancia **820** que proporciona aroma se puede ubicar en uno o más puntos de contacto de la parte **810** de una bandeja blíster y una segunda sustancia **830** que proporciona aroma se puede ubicar en el material **812** de la tapa. Esta configuración puede proporcionar una liberación secuencial de aroma a medida que la primera sustancia **820** que proporciona aroma se libera inicialmente debido al movimiento de la parte **801** de funda con respecto a la parte **810** de la tarjeta blíster seguido por la liberación secuencial de la segunda sustancia **830** que proporciona aroma desde el material **812** de tapa. Las sustancias que proporcionan aroma liberadas secuencialmente pueden ser iguales o diferentes dependiendo del perfil de aroma secuencial deseado.

Además de los envases primarios con partes móviles acoplables descritas en los ejemplos anteriores, los envases también pueden tener una sobrecubierta (no mostrada) tal como una película transparente que rodea el envase primario con partes móviles acoplables (no mostrada). La sobrecubierta se puede retirar con un dispositivo cómodo tal como una tira de desgarre. Como se describe en la patente US-4.720.423, la tira de desgarre puede estar configurada para liberar un aroma de forma que un consumidor puede recibir una indicación inicial de qué experiencia de sabor u olor puede esperar del producto comestible incluido en el envase. Esta indicación inicial potencia adicionalmente la experiencia de comer, ya que la retirada de la sobrecubierta requiere un tiempo adicional para abrir inicialmente el envase, y el usuario no tiene que esperar hasta que transcurra tiempo adicional para comenzar a experimentar el producto. Alternativamente, el aroma liberado por la tira de desgarro puede proporcionar una indicación de frescor o puede proporcionar un aroma asociado con el fabricante o la marca de producto o la ventaja funcional.

#### Sustancias que proporcionan aroma

En algunas realizaciones, las sustancias químicas aromáticas incluidas en la sustancia que proporciona aroma pueden proporcionar una indicación de la experiencia de sabor u olor del producto. Dichas experiencias de sabor y olor pueden incluir, aunque no de forma limitativa, a aquellos aromas conocidos por los expertos en la técnica, tales como olores aromatizantes naturales y artificiales. Estos aromatizantes pueden elegirse entre aceites aromatizantes sintéticos y compuestos aromáticos y/o aceites aromatizantes, oleorresinas y extractos derivados de plantas, hojas, flores, frutos, etc., y combinaciones de los mismos. Los aceites aromatizantes representativos incluyen, entre otros, aceite de hierbabuena, aceite de canela, aceite de gaulteria (salicilato de metilo), aceite de menta, aceite de menta japonesa, aceite de clavo, aceite de laurel, aceite de anís, aceite de eucalipto, aceite de tomillo, aceite de hoja de cedro, aceite de nuez moscada, pimienta de Jamaica, aceite de salvia, macis, aceite de almendras amargas y aceite de casia. Otros aromatizantes útiles son sabores a fruta artificiales, naturales y sintéticos, como vainilla, y aceites de cítricos incluidos limón, naranja, lima, pomelo, yazu, sudachi, y esencias de frutas incluidos manzana, pera, melocotón, uva, arándano, fresa, frambuesa, cereza, ciruela, piña, albaricoque, plátano, melón, albaricoque, ume, cereza, frambuesa, zarzamora, frutos tropicales, mango, mangostán, granada, papaya, etc. Otros olores potenciales incluyen olor a leche, olor a mantequilla, olor a queso, olor a crema, y olor a yogurt; olor a vainilla; olores a té o café, tales como olor a té verde, olor a té oolong, olor a té, olor a coco, olor a chocolate y un olor a café; olores a menta, tales como olor a piperita, olor a hierbabuena, y olor a menta japonesa; olores especiados, tales como olor a asafétida, olor a ajowan, olor anisado, olor a angélica, olor a hinojo, y olor a pimienta de Jamaica,

5 olor a canela, olor a manzanilla, olor a mostaza, olor a cardamomo, olor a alcaravea, olor a comino, olor a clavo, olor a pimienta, olor a cilantro, olor a sasafrás, olor a tomillo salsero, olor a Zanthoxyli Fructus, olor a perilla, olor a enebro, olor a jengibre, olor a anís estrellado, olor a rábano picante, olor a tomillo, olor a estragón, olor a eneldo, olor a pimienta, olor a nuez moscada, olor a albahaca, olor a mejorana, olor a romero, olor a hoja de laurel y olor a wasabi (rábano picante japonés); olores alcohólicos, como olor a vino, olor a whisky, olor a brandy, olor a ron, olor a ginebra y olor a licor; olores florales; y olores vegetales, como olor a cebolla, olor a ajo, olor a col, olor a zanahoria, olor a apio, olor a seta y olor a tomate. Estos agentes aromatizantes se pueden utilizar en forma líquida o sólida y se pueden utilizar de forma individual o mezclados. Los sabores habitualmente utilizados incluyen sabores mentolados como menta piperita, mentol, hierbabuena, vainilla artificial, derivados de canela y diversos sabores a frutas, de forma individual o mezclados. Los olores también pueden proporcionar la percepción de propiedades refrescantes del aliento, en particular los sabores a menta cuando se utilizan en combinación con los agentes refrescantes descritos a continuación en la presente memoria.

15 En algunas realizaciones pueden utilizarse otros aromatizantes, incluidos aldehídos y ésteres tales como acetato de cinamilo, cinamaldehído, citral dietil acetal, acetato de dihidroxicarbilol, formiato de eugenilo, p-metilanol, etc. En general se puede utilizar cualquier aroma o aditivo alimentario, por ejemplo los descritos en Chemicals Used in Food Processing, publicación 1274, páginas 63-258, de la National Academy of Sciences. Esta publicación se ha incorporado a la presente memoria como referencia. Estos sabores pueden incluir tanto sabores naturales como sintéticos.

20 Otros ejemplos de aromas de aldehído incluyen, aunque no de forma limitativa, acetaldehído (manzana), benzaldehído (cereza, almendra), aldehído anísico (regaliz, anís), aldehído cinámico (canela), citral, es decir, alfa-citral (limón-lima), neral, es decir, beta-citral (limón-lima), decanal (naranja, limón), etil vainillina (vainilla, nata), heliotropo, es decir, piperonal (vainilla, nata), vainillina (vainilla, nata), alfa-amilcinamaldehído (sabores afrutados especiados), butiraldehído (manteca, queso), citronelal (modifica, muchos tipos), decanal (cítricos), aldehído C-8 (cítricos), aldehído C-9 (cítricos), aldehído C-12 (cítricos), 2-etil butiraldehído (bayas), hexenal, es decir, trans-2 (bayas), tolilaldehído (cereza, almendra), veratraldehído (vainilla), 2,6-dimetil-5-heptanal, es decir, melonal (melón), 2,6-dimetiloctanal (fruta verde) y 2-dodecenal (cítricos, mandarina), cereza, uva, arándano, zarzamora, tarta de fresa, y mezclas de los mismos.

30 En algunas realizaciones se utilizan agentes aromatizantes a niveles que proporcionan una experiencia sensorial perceptible. En otras realizaciones, los agentes aromatizantes se utilizan a niveles por debajo del umbral, de modo que no proporcionan ninguna experiencia sensorial perceptible independiente. En estos niveles por debajo del umbral, los agentes aromatizantes pueden proporcionar una ventaja complementaria, como mejorar o potenciar el olor y/o el aroma.

35 En algunas realizaciones puede emplearse un agente aromatizante en forma líquida y/o en forma seca. Cuando se emplea en esta última forma, pueden utilizarse medios de secado adecuados, por ejemplo secado por pulverización del líquido. Alternativamente, el agente aromatizante puede absorberse en materiales solubles en agua, como celulosa, almidón, azúcar, maltodextrina, goma arábica, etc., o puede encapsularse. En otras realizaciones, el agente aromatizante puede adsorberse en sílices, zeolitas y similares.

40 En algunas realizaciones, los agentes aromatizantes pueden utilizarse en diversas formas físicas distintas. Sin limitarse a las citadas, estas formas físicas incluyen formas libres tales como formas secadas por pulverización, en polvo, en granos, formas encapsuladas y mezclas de las mismas.

Métodos de aplicación de la sustancia que proporciona aroma

45 En algunas realizaciones, la sustancia que proporciona aroma se aplica a puntos de contacto situados en las partes móviles acoplables del envase usando cualquier proceso de aplicación adecuado. Los procesos de aplicación adecuados pueden incluir cualquier método conocido del experto en la técnica. En algunas realizaciones, el proceso de aplicación puede incluir procesos de impresión con contacto y sin contacto. En algunas realizaciones, se pueden utilizar procesos de impresión como impresión por chorro de tinta, impresión con plantilla, flexografía, impresión con rotativa, impresión con plantilla variable, impresión con plantilla de seda, impresión en *off-set*, impresión mediante rotograbado, impresión mediante pulverización, impresión por inmersión, litografía *off-set* y similares, o combinaciones de dichos procesos de impresión.

55 Además de los procesos de impresión, en algunas realizaciones, la sustancia que proporciona aroma se puede aplicar a puntos de contacto de partes de envases móviles acoplables aplicando un sustrato que incluye la sustancia que proporciona aroma a las partes del envase o envases. Los sustratos adecuados pueden incluir, aunque no de forma limitativa, sustratos de papel y/o plástico. En algunas realizaciones, los sustratos pueden incluir polímeros tales como polipropileno o polietileno, en el que se han incluido las sustancias que proporcionan aroma. En otras realizaciones, los sustratos pueden incluir ceras. En otras realizaciones más, la sustancia que proporciona aroma se puede incluir en el sustrato de forma encapsulada tal como en una microcápsula que se puede romper.

60

**REIVINDICACIONES**

1. Un envase (90; 200; 300; 600) que comprende:
  - 5 una primera parte (100; 210; 310; 601), teniendo dicha primera parte (100; 210; 310; 601) un primer punto de contacto; y
  - 10 una segunda parte (110; 201; 301; 610, 620), dicha segunda parte (110; 201; 301; 610, 620) móvil acoplable con dicha primera parte (100; 210; 310; 601), y teniendo dicha segunda parte (110; 201; 301; 610, 620) un segundo punto de contacto;
  - 15 en donde una primera sustancia (120; 220; 320; 630) que proporciona aroma se aplica a al menos uno de dichos puntos de contacto; y
  - 20 en donde una segunda sustancia (125; 225; 325; 635) que proporciona aroma se aplica a al menos una superficie exterior de dicho envase (90; 200, 300; 600); y
  - 20 caracterizado por que la primera sustancia (120; 220; 320; 630) que proporciona aroma es diferente de la segunda sustancia (125; 225; 325; 635) que proporciona aroma.
2. Un envase (90; 600) según la reivindicación 1, incluyendo dicho envase (90; 600) una tercera sustancia (130; 640) que proporciona aroma aplicada a al menos uno de dichos puntos de contacto.
- 25 3. Un envase (90; 600) según la reivindicación 2, en donde dicha primera sustancia (120; 630) que proporciona aroma es la misma que dicha tercera sustancia (130; 640) que proporciona aroma.
4. Un envase (90; 600) según la reivindicación 2, en donde dicha primera sustancia (120; 630) que proporciona aroma no es la misma que dicha tercera sustancia (130; 640) que proporciona aroma.
- 30 5. Un envase (90; 200; 600) según la reivindicación 1, en donde dicha primera parte (100; 210; 601) es una funda.
6. Un envase (90; 600) según la reivindicación 5, en donde dicha segunda parte (110; 610) es una tarjeta blíster que se puede acoplar de forma deslizable con dicha funda.
- 35 7. Un envase (200) según la reivindicación 5, en donde dicha segunda parte (201) es una bandeja que se pueda acoplar de forma deslizable con dicha funda.
8. Un envase (200) según la reivindicación 7, en donde dicha primera parte (210) está cerrada por un extremo.
- 40 9. Un envase según la reivindicación 1, en donde dicha primera parte es una solapa.
10. Un envase según la reivindicación 9, en donde dicha segunda parte es una ranura receptora que se pueda acoplar de forma deslizable con dicha solapa.
- 45 11. Un envase (300) según la reivindicación 1, en donde dicha primera parte (310) es una tapa.
12. Un envase (300) según la reivindicación 11, en donde dicha segunda parte (301) incluye al menos un raíl que se pueda acoplar de forma deslizable con dicha tapa.
- 50 13. Un envase (90) según la reivindicación 1, en donde dicha primera parte (100) y dicha segunda parte (110) se pueden acoplar de forma pivotable.
14. Un envase (90; 200; 300; 600) según la reivindicación 1, en donde dicha primera parte (100; 210; 310; 601) y dicha segunda parte (110; 201; 301; 610) se pueden acoplar de forma deslizable.
- 55 15. Un envase según la reivindicación 1, en donde dicha primera parte y dicha segunda parte se pueden acoplar de forma despegable.
- 60 16. Un envase (90; 200; 300; 600) según la reivindicación 1, en donde dicha primera sustancia (120; 220; 320; 630) que proporciona aroma incluye al menos una cápsula que contiene aroma que se puede romper.
17. Un envase (90; 200; 300; 600) según la reivindicación 1, en donde dicha primera sustancia (120; 220; 320; 630) que proporciona aroma se libera por el movimiento de dicha primera parte (100; 210; 310; 601) con respecto a dicha segunda parte (110; 201; 301; 620).
- 65 18. Un envase (90; 200; 300; 600) según la reivindicación 17, en donde dicha liberación se produce más de una vez.

19. Un método para potenciar la percepción sensorial de un alimento que comprende las etapas de:

proporcionar un envase (90; 200; 300; 600) según la reivindicación 1 que comprende:

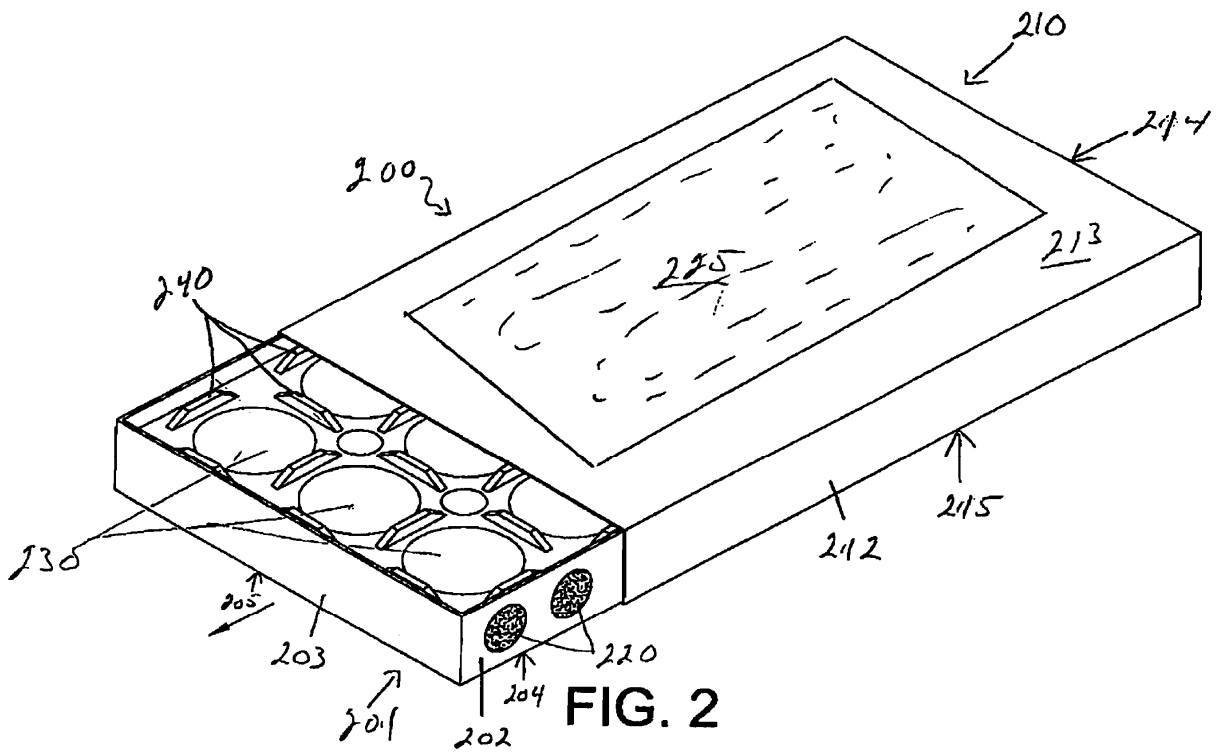
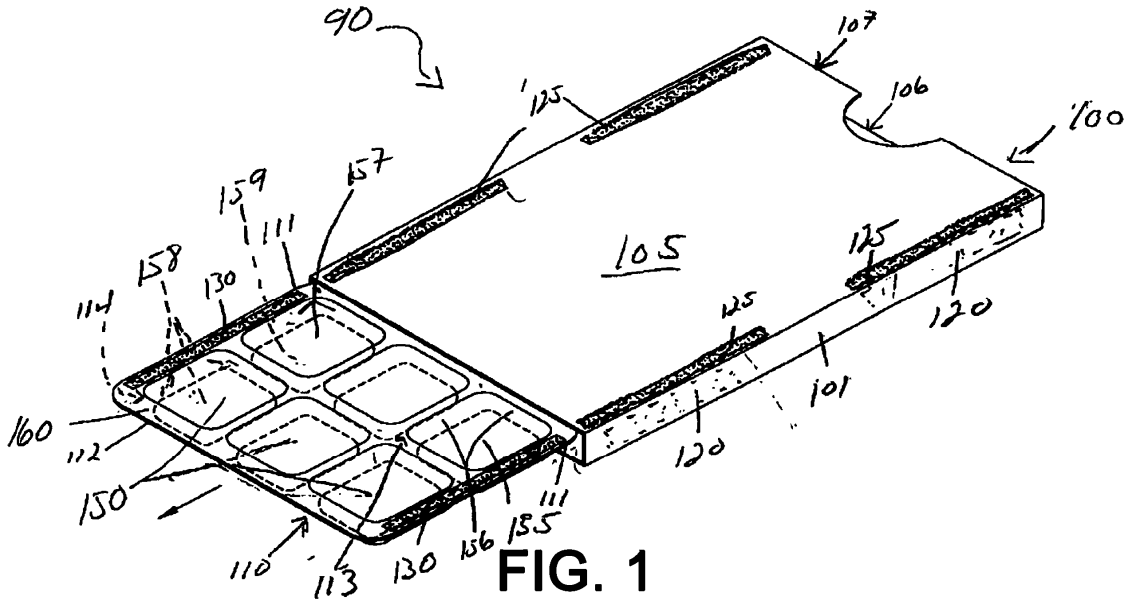
- 5
- i. una primera parte (100; 210; 310; 601), teniendo dicha primera parte (100; 210; 310; 601) un primer punto de contacto; y
- 10
- ii. una segunda parte (110; 201; 301; 610), dicha segunda parte (110; 201; 301; 610) móvil acoplable con dicha primera parte (100; 210; 310; 601), y teniendo dicha segunda parte (110; 201; 301; 610) un segundo punto de contacto;
- 15
- iii. en donde una primera sustancia (120; 220; 320; 630) que proporciona aroma se aplica a al menos uno de dichos puntos de contacto; y
- iv. una segunda sustancia (125; 225; 325; 635) que proporciona aroma se aplica a al menos una superficie exterior de dicho envase (90; 200; 300; 600); y

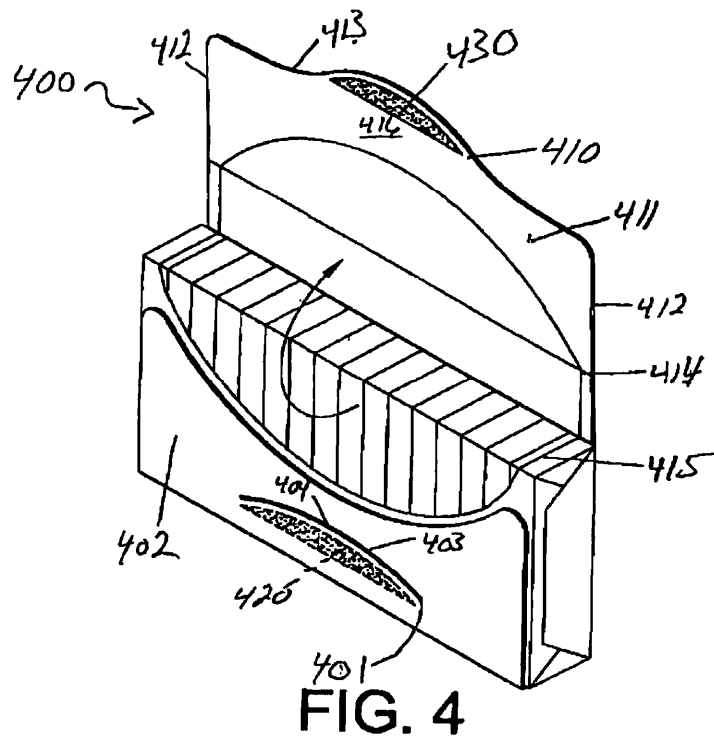
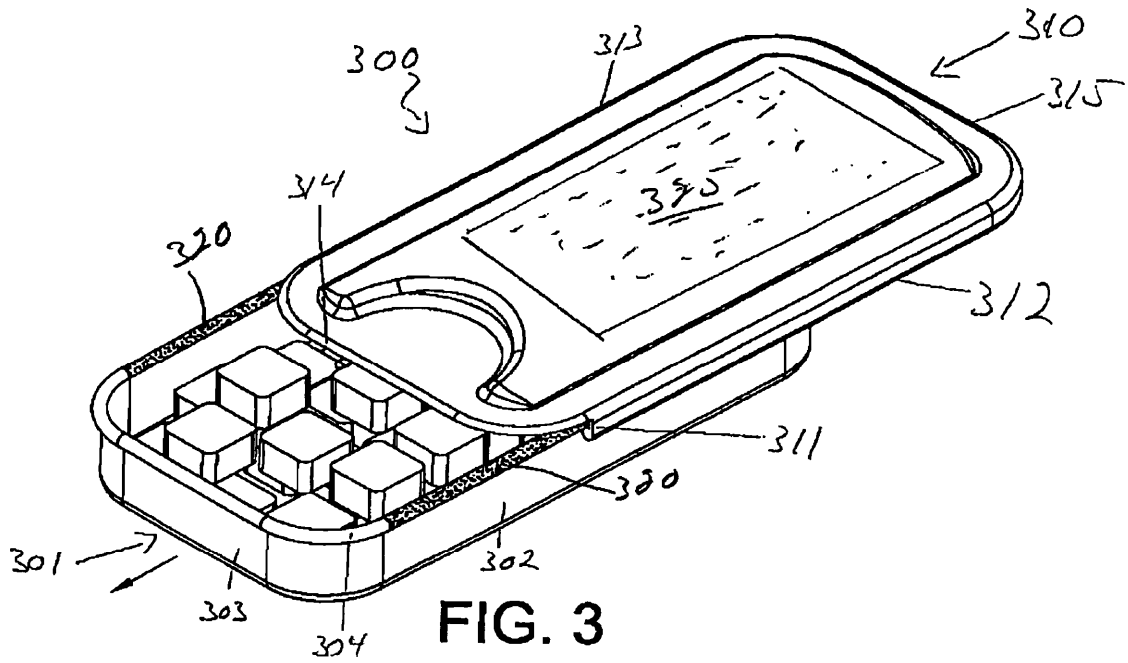
20

colocar dicho alimento en dicho envase (90; 200; 300; 600);

caracterizado por que la primera sustancia (120; 220; 320; 630) que proporciona aroma es diferente de la segunda sustancia (125; 225; 325; 635) que proporciona aroma.







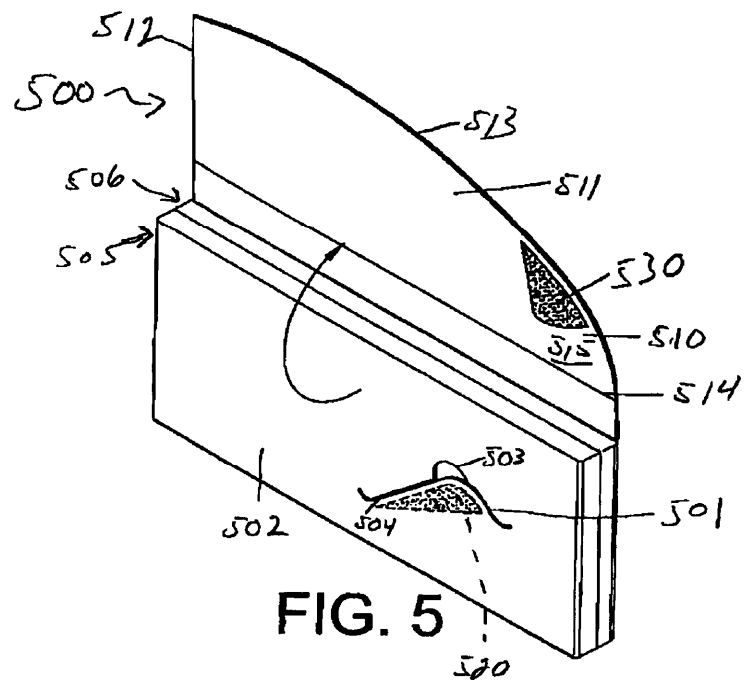


FIG. 5

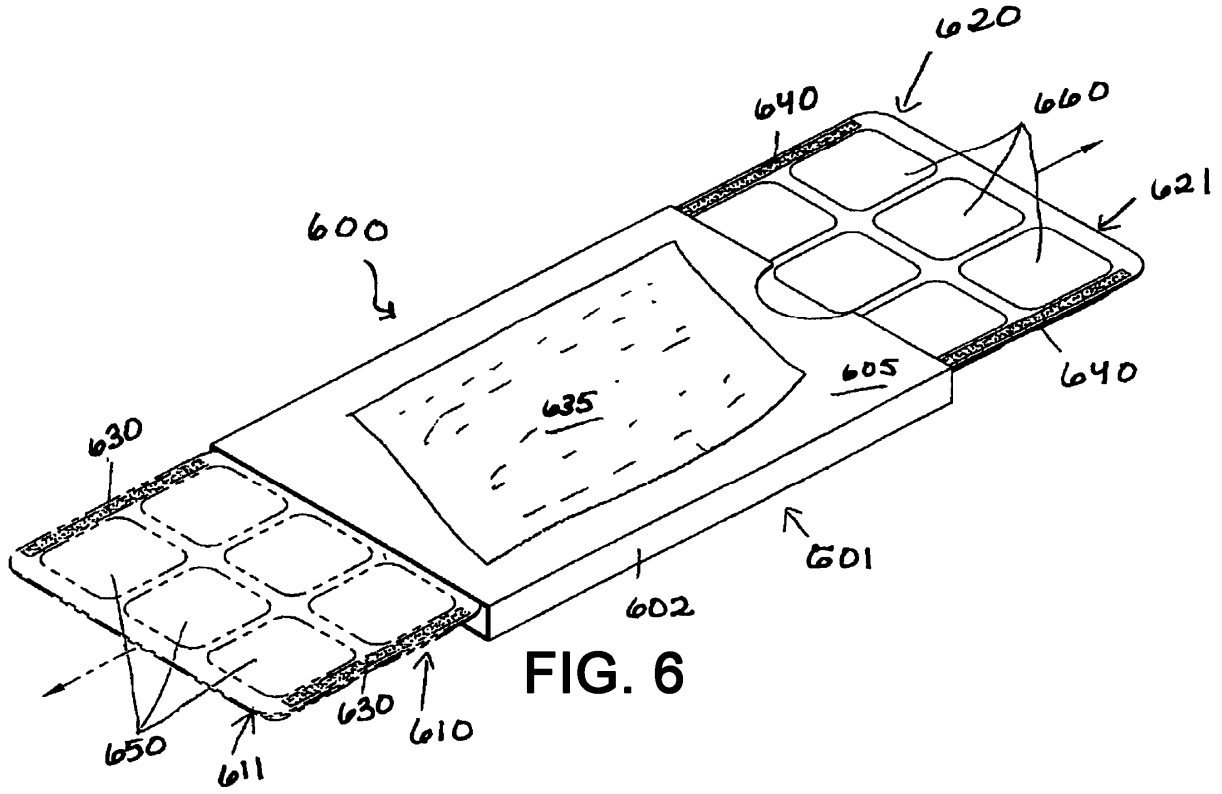


FIG. 6

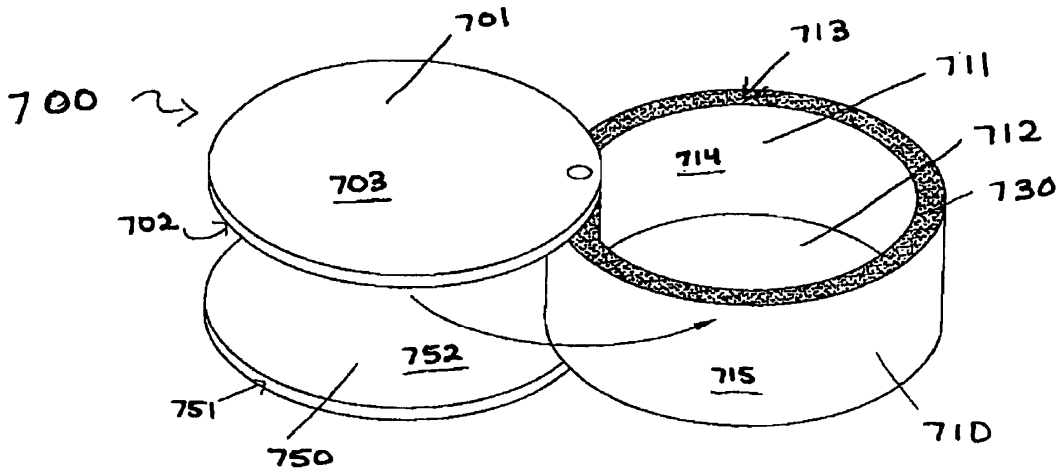


FIG. 7

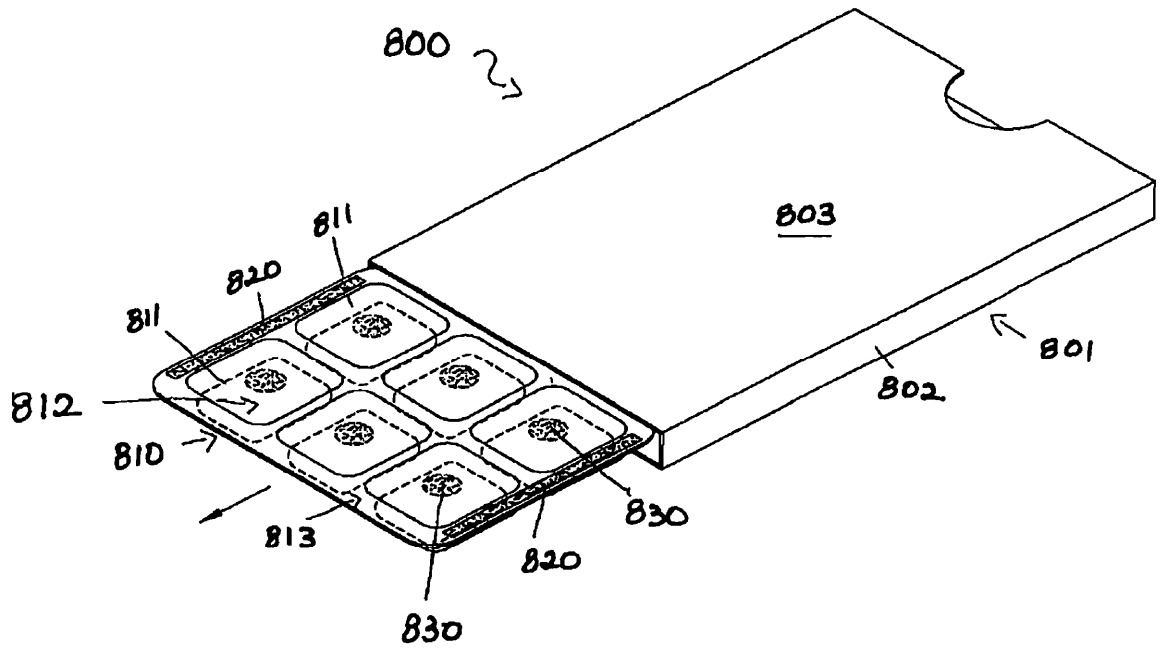


FIG. 8