

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 701 476**

51 Int. Cl.:

A23L 3/36 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **24.09.2015 PCT/EP2015/071943**

87 Fecha y número de publicación internacional: **06.05.2016 WO16066340**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.09.2015 E 15767165 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **12.09.2018 EP 3212010**

54 Título: **Envase de comida preparada**

30 Prioridad:

30.10.2014 DE 102014115790

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

22.02.2019

73 Titular/es:

**SWISS MEDICAL FOOD AG (100.0%)
Weissbadstrasse 14
9050 Appenzell, CH**

72 Inventor/es:

KORSTEN, GERD

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

ES 2 701 476 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 de comida preparada

5 La invención se refiere a envase de alimento preparado con una parte de base esencialmente en forma de una bandeja circular, cuya pared lateral circunferencial diverge hacia afuera desde un fondo esencialmente plano hasta el borde superior de la pared lateral, y en el reborde superior de la pared lateral se transforma en una pestaña de reborde esencialmente plano que se proyecta hacia afuera y es paralelo al fondo; preferiblemente una comida preparada precocinada cargada en la parte de base y que tiene al menos dos componentes ultracongelados de diferente composición nutritiva; y una película de precintado o similar precintada sobre la pestaña de reborde después de la introducción de la comida preparada.

10 A partir del documento DE 197 48 307, se conoce un envase de comida preparada de este tipo, en que los componentes alimenticios individuales se ultracongelan únicamente después de haberlos cargado en la parte de base, y después tienen una forma esencialmente homogénea de un disco circular. Los componentes individuales difieren en esta ocasión en términos de su composición, en que, por ejemplo, uno de los componentes consiste en un alimento sólido tal como espaguetis, mientras que los otros dos componentes pueden estar hechos de diferentes
15 salsas. Sin embargo, es característico de forma global en esta ocasión que los componentes alimenticios se carguen en la parte de base en un estado esencialmente amorfo, teniendo lugar la ultracongelación de la comida preparada que ya se ha preparado de esta manera únicamente después de que los componentes alimenticios se hayan cargado.

20 Globalmente, por lo tanto, en el caso de los envases de comida preparada conocidos, los componentes alimenticios individuales se acumulan en capas, pero dentro de las capas son esencialmente homogéneos, y ciertamente pueden ser de diferentes composiciones nutritivas.

25 En el tratamiento nutricional dietético de pacientes, particularmente pacientes con cáncer, se ha demostrado que es deseable reemplazar al menos una de las comidas principales por una comida preparada que tenga una composición nutritiva que esté bien definida de la manera deseada, en la que en particular se pretende que el contenido de carbohidratos esté reducido.

La comida preparada habitual de acuerdo con la técnica anterior no es adecuada para dichas aplicaciones, ya que las capas individuales no pueden adaptarse entre sí de la manera deseada, como resultado del método de producción ideado en las mismas, en que los diferentes componentes alimenticios se cargan en la parte de base en capas, y que únicamente después se somete posteriormente a un proceso de ultracongelación.

30 A partir del documento EP 0930021 A1, se conoce un envase de comida preparada en que los componentes alimenticios precongelados se colocan unos cerca de los otros en una parte de base y se ultracongelan con adicionalmente al menos un componente de salsa, en manera de una paleta.

35 La publicación JP 2002-209564 A se refiere a una disposición de comida preparada de múltiples componentes que no permite una composición "infalible" de la comida preparada deseada usando componentes de comida preparados en un estado precongelado que se forman para complementarse entre sí.

40 La invención se basa en la tarea de crear un envase de comida preparada del tipo genérico y un método para su fabricación, en que se asegura que, aunque se consiga una composición sabrosa de la comida preparada global mediante dicho envase de comida preparada, se hace posible un tratamiento al menos parcialmente dietético, de una dieta optimizada con nutrientes de pacientes con cáncer en particular, en el que, además, usando dicho envase de comida preparada, se pretende que se haga posible el tratamiento dietético optimizado con nutrientes de pacientes con cáncer en particular.

45 De acuerdo con la invención, este problema se resuelve en el caso de un envase de comida preparada del tipo especificado al principio, en que los componentes alimenticios esencialmente tienen la forma de un segmento de un círculo como una porción de tarta, y en términos de forma y tamaño se adaptan entre sí y a la forma interior de la parte de base, de modo que después de preformar y ultracongelar, cuando se colocan en la parte de base, los componentes alimenticios cubren esencialmente el fondo de la parte de base completamente y sin huecos, con sus bordes laterales, como segmentos de un círculo y discurriendo perpendiculares al fondo, tumbados a nivel unos contra otros, con las caras de lado curvado de los componentes alimenticios lindando con la pared lateral divergente de la parte de base y sin proyectarse más allá del interior de la bandeja en la dirección del reborde superior de la
50 pared lateral.

Puede idearse en esta ocasión que los componentes alimenticios en la forma de segmentos de un círculo se nivelen con el reborde superior de la pared lateral después de la inserción en la parte de base.

Además, en el caso de un envase de comida preparada de tipo de acuerdo con esta invención, la invención también proporciona al menos tres componentes alimenticios que se idean.

Además, en el caso de un envase de comida preparada del tipo de acuerdo con esta invención, se puede idear que al menos uno de los componentes alimenticios sea de bajo contenido en carbohidratos.

5 El método de acuerdo con la invención para producir un envase de comida preparada del tipo de acuerdo con la invención se caracteriza por que en el primer caso, se forman varios componentes alimenticios en la forma de segmentos de un círculo en cada caso con la composición nutritiva que se define para el componente respectivo; por que posteriormente los componentes formados se ultracongelan; por que después de ello tantos trozos de componente de un tamaño correspondiente, complementarios entre sí, se colocan en la parte de base de modo que
10 el fondo de la parte de base se cubra completamente por los componentes alimenticios, en el que los componentes alimenticios, con sus rebordes laterales como segmentos de un círculo, están tumbados a nivel unos contra otros, y con sus caras de lado curvado de los componentes alimenticios, lindan con la pared lateral divergente de la parte de base; y por que después de ello se aplica una película de precintado o similar a la pestaña de reborde.

15 Un envase de comida preparada de tipo de acuerdo con esta invención es adecuado, además, para su uso en un método para tratamiento dietético optimizado con nutrientes de pacientes, particularmente aquellos con cáncer, en el que, para al menos una de las comidas principales, al paciente se le da una comida preparada con al menos un componente optimizado con un contenido limitado de carbohidratos, usando un envase de comida preparada de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-4.

20 La invención se basa en la percepción sorprendente de que la tarea de la invención puede resolverse porque se crea un envase de comida preparada dietéticamente optimizado en que, partiendo completamente del relleno capa a capa de una parte de base de acuerdo con la técnica anterior, en que el proceso de ultracongelación tiene lugar únicamente después de que la parte de base se halla llenado, los componentes alimenticios individuales que se han adaptado entre sí en términos de su forma y tamaño se preforman y ultracongelan, y después pueden colocarse en la parte de base en forma de bloques de construcción, por así decirlo. Debido a las diferentes formas de los
25 componentes alimenticios, el proceso de inserción es "infalible", ya que el fondo de la parte de base puede cubrirse únicamente con componentes alimenticios completamente y sin huecos si los "bloques de construcción" deseados realmente se recogen de recipientes de suministro proporcionados correspondientemente o similares, y se colocan en la parte de base.

30 Mediante esto, es posible prefabricar los componentes alimenticios en diferentes sitios de producción en condiciones de producción que están optimizadas para la composición nutritiva correspondiente, por ejemplo, también a diferentes temperaturas, en los que los componentes alimenticios que se han prefabricado en forma de bloques de construcción se ponen juntos únicamente en el lugar donde se llena la parte de base.

Mediante esto, es posible crear diferentes envases de comida preparada que ofrecen al paciente una dieta variada.

35 Cuando se usa el envase de comida preparada de acuerdo con la invención para un tratamiento dietético optimizado con nutrientes, los pacientes con cáncer, por ejemplo, pueden nutrirse dietéticamente de una manera que está optimizada para influir positivamente en el curso de la enfermedad.

Se deducen características y beneficios adicionales de la invención a partir de las reivindicaciones y de la descripción a continuación, en que una realización de la invención se explica en detalle basándose en el dibujo esquemático.

40 A continuación,

la figura 1 muestra una realización de un envase de comida preparada de acuerdo con la invención en un estado listo para su transporte, en sección transversal a través del eje central longitudinal normalmente perpendicular; y

la figura 2 muestra el envase de comida preparada de la figura 1 después de retirar la película de precintado en una vista superior desde arriba, observada en la figura 1.

45 Como muestra la figura 1, en la realización mostrada en la misma, el envase de comida preparada tiene una parte de base 10 con forma de bandeja, que se fabrica, por ejemplo, a partir de cartón, mediante formación con la prensa perforadora. La parte de base 10 tiene un fondo 12 esencialmente plano y una pared lateral 14 circunferencial que diverge de la misma de forma oblicua hacia arriba en la figura 1, que junto con el fondo 12 forma de esta manera un interior 13 de bandeja en forma de un cono hueco truncado.

50 En el caso de la realización mostrada en la figura 1, el interior de la bandeja, por tanto, tiene paredes interiores que discurren oblicuamente hacia afuera, pero que son esencialmente rectas, pero también podrían tener paredes

interiores curvadas que entonces se formarían por una pared lateral 14 curvada, que discurre en una forma curvada desde el fondo 12 hasta una pestaña de reborde 16 circunferencial que sigue desde la pared lateral.

5 La pestaña de reborde 16 está diseñada para ser esencialmente plana y, en el caso de la realización mostrada, discurre esencialmente hasta el fondo 12. Además, podría idearse respecto a esto que la pared lateral 14 no estuviera conectada de forma integrada al fondo 12, sino simplemente colocada sobre la misma en forma de un anillo circular, en el que la unión entre el fondo 12 y la pared lateral 14 podría precintarse mediante un fluido de cristalización cuando los contenidos del interior de la bandeja 13 se ultracongelan - este proceso se aborda a continuación - conectando el fondo 12 y a parte lateral 14.

10 En el caso de la realización mostrada, es de particular importancia que, como resultado de la elección del material, la pestaña de reborde se diseña de modo que pueda precintarse una película de precintado 18 sobre el mismo de una manera que puede observarse en el dibujo, después de que los componentes alimenticios preformados y ultracongelados 20, 22, 24, 26, 28, 30, formados en múltiples capas en el caso de la realización mostrada, se hayan colocado en el interior de la bandeja 13.

15 La figura 2 muestra una vista desde arriba del envase de comida preparada de la figura 1 después de retirar la película de precintado 18. Como puede observarse en la misma, los componentes alimenticios 20, 22, 24 o 26, 28, 30 que se han estratificado unos sobre otros consisten, en cada caso, en segmentos de un círculo, que después de la inserción en la parte de base 10 descansan uno contra el otro de una manera ajustada a la forma y cubren el fondo 12 de la parte de base 10 sin dejar huecos. Los componentes alimenticios 20-30 se han preformado y ultracongelado antes de cargarse o colocarse en la parte de base 10, y de hecho usar moldes que aseguran que
20 después de la colocación en la parte de base 10, el contorno exterior de los componentes alimenticios individuales da lugar a la configuración descrita anteriormente.

Mediante esto, es posible producir los componentes alimenticios individuales 20-24 y 26-30 en forma de segmentos de un círculo en condiciones óptimas, y ultracongelarlos, por ejemplo, en sitios de producción ampliamente diferentes que pueden adaptarse a requisitos de limpieza e higiene ampliamente diferentes.

25 Los componentes alimenticios en los segmentos individuales están optimizados dietéticamente, por tanto, en los que, por ejemplo, los componentes alimenticios 20, 22, 24 pueden constituirse para que tengan bajo contenido de carbohidratos, mientras que los componentes alimenticios 26, 28, 30, que por supuesto, como puede observarse a partir de la figura 2, pueden tener diferentes contornos exteriores que están adaptados al contorno interior de la parte de base 10, pueden ser de una composición diferente, por tanto, por ejemplo, de carne, pesado, hortalizas y
30 similares con un mayor contenido de carbohidratos.

La producción de la comida preparada de acuerdo con las figuras 1 y 2 es tal que se proporciona una parte de base 10 del tipo descrito anteriormente; de modo que, además, los componentes alimenticios 20-30 en la forma de segmentos de un círculo se ponen juntos acertadamente, precocinados y ultracongelados; y de modo que después los componentes ultracongelados se cargan en la parte de base 10, después de lo cual, en conclusión, tiene lugar el precintado, usando la película de precintado 18.
35

También puede idearse, por supuesto, que en lugar de la película de precintado 18, se coloque una tapa con un tipo diferente de conexión con la pestaña de reborde 16 sobre la parte de base 10 o su pestaña de reborde 16 superior.

REIVINDICACIONES

1. Envase de comida preparada con una parte de base esencialmente en forma de una bandeja circular, cuya pared lateral circundante diverge hacia afuera desde un fondo esencialmente plano hasta el borde superior de la pared lateral, y en el reborde superior de la pared lateral se transforma en una pestaña de reborde esencialmente plano que se proyecta hacia afuera y es paralelo al fondo; preferiblemente una comida precocinada cargada en la parte de base y que tiene al menos dos componentes ultracongelados de diferente composición nutritiva; y una película de precintado o similar precintada sobre la pestaña de reborde después de la introducción de la comida preparada, caracterizado por que
- 5 los componentes alimenticios (20, 22, 24, 26, 28, 30) tienen esencialmente la forma de un segmento de un círculo como una porción de tarta, y en términos de forma y tamaño están adaptados entre sí y a la forma interior de la parte de base (10), de modo que después de preformar y ultracongelar, cuando se colocan en la parte de base (10), los componentes alimenticios cubren esencialmente el fondo (12) de la parte de base completamente y sin huecos, con sus bordes laterales, como segmentos de un círculo que discurren perpendiculares al fondo (12), tumbados a nivel
- 10 unos contra otros, con las caras laterales curvadas de los componentes alimenticios lindando con la pared lateral divergente de la parte de base y sin proyectarse más allá del interior de la bandeja en la dirección del reborde superior de la pared lateral (14).
- 15
2. Envase de comida preparada de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que los componentes alimenticios (20, 22, 24, 26, 28, 30) en la forma de segmentos de un círculo se nivela con el borde superior de la parte lateral (14) después de la inserción en la parte de base (10).
- 20
3. Envase de comida preparada de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que se prevén al menos tres componentes alimenticios (20-30).
4. Envase de comida preparada de acuerdo con al menos una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que la composición nutritiva de al menos uno de los componentes alimenticios (20-30) es de bajo contenido de carbohidratos.
- 25
5. Envase de comida preparada de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-4, para su uso en un método para un tratamiento dietético optimizado con nutrientes de pacientes, particularmente aquellos con cáncer en el que como al menos una de las comidas principales, al paciente se le da una comida preparada con al menos un componente optimizado con contenido limitado de carbohidratos, usando un envase de comida preparada de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-4.
- 30
6. Método para producir un envase de comida preparada de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que, en el primer caso, se forman varios componentes alimenticios conformados como los segmentos de un círculo en cada caso con la composición nutritiva que se define para el componente respectivo; por que posteriormente los componentes formados se ultracongelan; por que después de ello tantos trozos de componentes de una forma correspondiente, complementarios entre sí, se colocan en la parte de base de modo que
- 35 el fondo de la parte de base se cubra completamente por los componente alimenticios, en el que los componentes alimenticios, con sus bordes laterales como segmentos de un círculo, tumbados a nivel unos contra otros, y con sus caras laterales curvadas de los componentes alimenticios en torno a la pared lateral divergente de la parte de base; y por que después de ello se aplica una película de precintado o similar a la pestaña de reborde.

Fig. 1

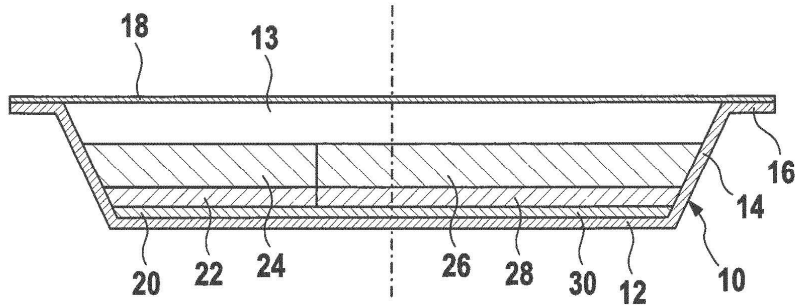


Fig. 2

