



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103060** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**B65B 25/00**

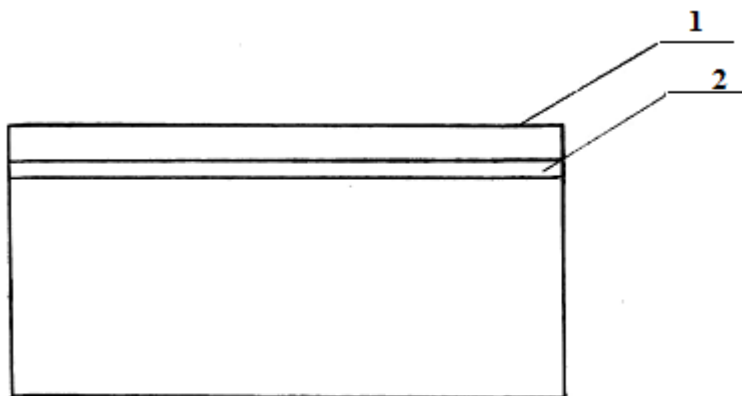
## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2015 08528</b>	(72) Винахідник(и): <b>Шевчук Вадим Григорович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>02.09.2015</b>	(73) Власник(и): <b>ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ЕРГОПАК",</b> вул. 40 років Жовтня, 36, м. Боярка, Києво- Святошинський р-н, Київська обл., 08154 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.11.2015</b>	(74) Представник: <b>Лісна Тетяна Леонідівна, реєстр. №286</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.11.2015, Бюл.№ 22</b>	

## (54) РУКАВ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

### (57) Реферат:

Рукав для запікання харчових продуктів містить поліетилентерафтолатну двовісноорієнтовану плівку, яку складають вдвічі і уздовж країв якої виконано зварений шов, при цьому у середині рукава розміщена поліетилентерафтолатна стрічка для зав'язування. Зварений шов виконано суцільним і однорядним, а поліетилентерафтолатна плівка має товщину 10-12 мкм.



Фіг. 1

UA 103060 U



Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема до теплової обробки харчових продуктів, а саме до запікання м'ясних, рибних та овочевих продуктів, і може бути використана в домашніх умовах або на підприємствах харчування.

Близько 80 % харчових продуктів вживаються тільки після термічної обробки, що сприяє їх розм'якшенню і підвищенню засвоюваності. Крім того, температурна обробка призводить до загибелі багатьох шкідливих мікроорганізмів і руйнування токсинів, що забезпечує безпеку продуктів, в першу чергу, тваринного походження і коренеплодів. І що найголовніше, тепла обробка дозволяє урізноманітнити смак багатьох продуктів. Адже прісні виварені страви набагато швидше приїдаються, ніж смажені. Варіантом теплової обробки є запікання - приготування страви в духовці або мікрохвильовій печі за типом "у власному соку", тобто великим шматком або шматками на невеликому вогні. При цьому вода або масло мінімізовані. Запікання цілком (поросяти, перепелів і т.д.) - найдавніший і найсмачніший спосіб. При такому приготуванні м'ясо ніколи не буде сухим. Особливо, якщо його запікати в спеціальному рукаві або пакеті для запікання. Адже головна перевага запікання в такому "пристосуванні" в тому, що страва будь-то овочі, м'ясо або риба готуються у власному соку. У такій "сорочці" страву можна готувати зовсім без масла. Проте неприємним супутником запікання є бризки жиру, що розлітаються по всій духовці або мікрохвильовій печі і не менш жирний посуд, в якому запікається вибраний продукт. Уникнути цього також допоможе рукав для запікання.

Відомо виріб для теплової обробки харчових продуктів, який виконано у вигляді пакета. По його довжині, ближче до краю, виконані кризні отвори для виходу пари, які мають невеликий розмір, а всередині виробу або ззовні додатково вміщена стрічка для зав'язування, яка має довжину виробу і закріплена до дна виробу з можливістю відривання, причому виріб та стрічка для зав'язування виконані з термостійкої плівки [UA № 25253, B65B 25/02, 2007].

Кризні отвори у зазначеному виробі для виходу пару одночасно слугують протіканню жиру та розбризкуванню його. Крім того, не вказано, яку саме термостійку плівку використовують і яка її товщина.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є упаковка для нагріву харчових продуктів, що виконана у вигляді рукава або пакета, усередині якого або поза ним розміщена смужка для зав'язування, що має довжину упаковки, при цьому упаковка й смужка виконані з термостійкої плівки - безперервної поліетилентерефталатної двовісноорієнтованої плівки, складеної вдвічі, уздовж крайок якої виконано зварний шов у вигляді дворядних пунктирних смуг, паралельних крайкам плівки, при цьому відрізки пунктирів виконані або паралельно крайкам плівки, або під кутом до крайків плівки й виробу в цілому [UA № 100265 C2, B65D 33/00, 2012].

У даному патенті на відміну від попереднього аналога зазначено, яку саме термостійку плівку використовують - безперервну поліетилентерефталатну двовісноорієнтовану плівку, а така плівка не має термічної усадки (деформації) у момент приготування їжі і дії високих температур. Проте, як і у попереднього аналога, є можливість для витікання та розбризкування жиру через те, що уздовж крайок плівки виконано зварний шов у вигляді дворядних пунктирних смуг, паралельних крайкам плівки, при цьому відрізки пунктирів виконані або паралельно крайкам плівки, або під кутом до крайок плівки й виробу в цілому. Як і в попередньому аналогу, не зазначена товщина плівки.

В основу корисної моделі поставлена задача створення рукава для теплової обробки харчових продуктів, який би підвищив зручність приготування їжі, забезпечуючи високу якість готових харчових продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що у рукаві для запікання харчових продуктів, який виконано з поліетилентерафтолатної двовісноорієнтованої плівки, яка складена вдвічі і уздовж країв якої виконано зварений шов, при цьому у середині рукава розміщена стрічка для зав'язування, згідно з корисною моделлю, зварений шов виконано суцільним і однорядним, а поліетилентерафтолатна плівка має товщину 10-12 мкм.

Поліетилентерафтолатну плівку сформовано з рулону довжиною до 1000 м.

Рукав, що заявляється, виконано без отворів для можливості вкладання в нього продукту (м'ясо, овочі і т.д.) будь-якою стороною, не боячись протікання жирів, вологи.

Товщина плівки 10-12 мкм є найбільш надійною і доступно-вигідною для споживача.

Рукав із суцільним зварювальним швом немає непропаяних частин, що повністю анулює можливість протікання жирів і вологи з рукава в момент приготування їжі.

Рукав, що заявляється, є зручним і надійним при користуванні, а застосування його дозволяє готувати здорову та корисну їжу без додавання жирів.

Суть корисної моделі пояснює креслення.

Рукав для запікання харчових продуктів виконано з поліетилентерафтолатної двовісноорієнтованої плівки (BOPET) товщиною 10-12 мкм, яка складена вдвічі і уздовж країв якої виконано зварений суцільний і однорядний шов 1. У середині рукава розміщена поліетилентерафтолатна стрічка 2 для зав'язування. Поліетилентерафтолатний рукав сформовано з рулону довжиною до 1000 м.

Поліетилентерафтолатний рукав формують з рулону полотна 12000 м. У процесі формування рукава, пайки та перемотки створюють нові бобіни до 1000 м. Надалі формуються окремі види готової продукції (рукав для запікання) різної довжини згідно із специфікацією.

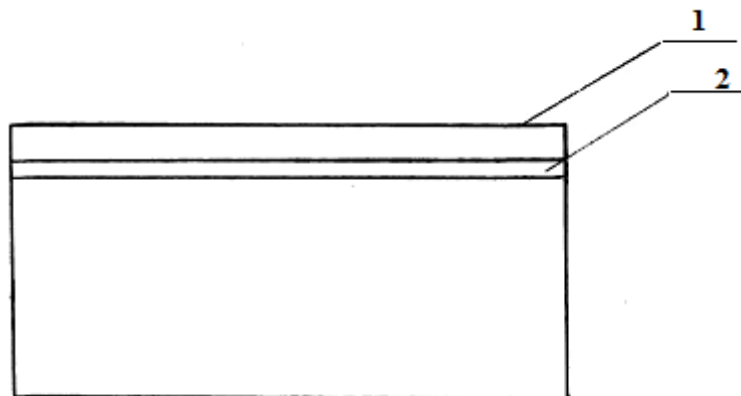
З рулону довжиною до 1000 м формують поліетилентерафтолатну плівку товщиною 10-12 мкм, з якої виготовляють рукав, для чого поліетилентерафтолатну двовісноорієнтовану плівку складають удвічі і уздовж країв її виконують зварений суцільний і однорядний шов 1 шляхом протягання попередньо складеного ПЕТ полотна через спеціальний пристрій, розпечений до 320 °С. У середині рукава розміщують поліетилентерафтолатну стрічку 2 для зав'язування.

Для теплової обробки продукту його закладають усередину рукава. Стрічкою 2 зав'язують рукав, і виріб поміщають у нагрівальний пристрій: електричну, газову або мікрохвильову піч на деякій відстані від стінок нагрівального пристрою. Температурний режим приготування - до 200 °С.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Рукав для запікання харчових продуктів, що містить поліетилентерафтолатну двовісноорієнтовану плівку, яку складають вдвічі і уздовж країв якої виконано зварений шов, при цьому у середині рукава розміщена поліетилентерафтолатна стрічка для зав'язування, який **відрізняється** тим, що зварений шов виконано суцільним і однорядним, а поліетилентерафтолатна плівка має товщину 10-12 мкм.

2. Рукав за п. 1, який **відрізняється** тим, що поліетилентерафтолатну плівку сформовано з рулону довжиною до 1000 м.



Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601