



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **75608** (13) **U**  
(51) МПК (2012.01)  
**A47J 27/00**

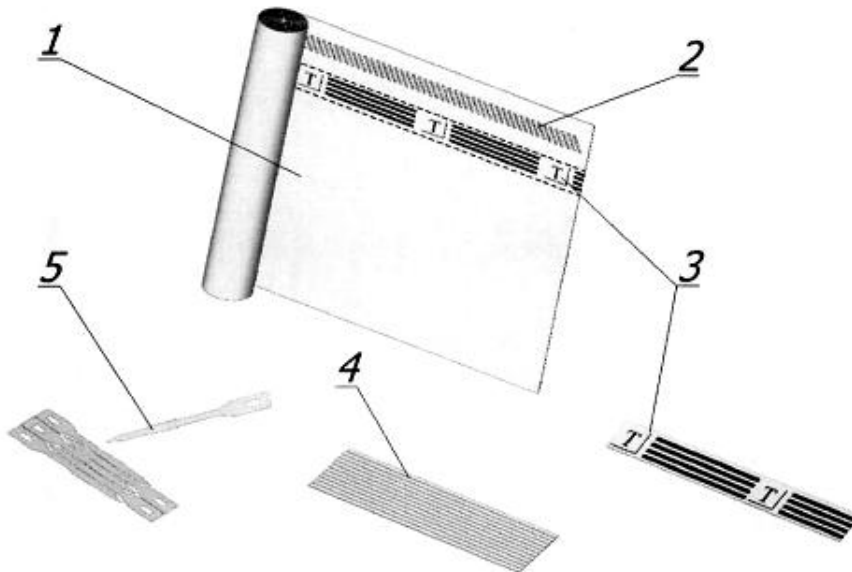
## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2012 05546</b>	(72) Винахідник(и): <b>Піскунов Олег Валерійович (UA), Синицький Антон Аркадійович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>07.05.2012</b>	(73) Власник(и): <b>Піскунов Олег Валерійович, вул. Соборна, 31, кв. 36, м. Хмельницький, 29013 (UA), Синицький Антон Аркадійович, вул. Львівське шосе, 51, кв. 122, м. Хмельницький, 29016 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2012</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2012, Бюл.№ 23</b>	

## (54) ВИРІБ З ПОЛІМЕРНОГО МАТЕРІАЛУ ДЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

### (57) Реферат:

Виріб з полімерного матеріалу для термічної обробки харчових продуктів виконаний із термостійкої плівки, яка оснащена отворами для виходу пари. Виріб виконаний у вигляді сплюсненого рукава, змотаного у рулон, оснащений наскрізними насічками-отворами, розташованими під кутом 0-90° та розміщеними на віддалі 5-12 мм від одного з країв рукава, відстань між насічками складає 2-8 мм, а також спеціальної силової інформаційної смужки та кліпсів-затискачів, виконаних з тонкого металевого дроту, вкритого термостійким папером, або виконаних з термостійкого полімерного матеріалу.



UA 75608 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема термообробки м'ясних, рибних та овочевих продуктів. Може використовуватись як у домашніх умовах, так і на харчових підприємствах.

Відомий виріб для теплової обробки харчових продуктів [1], що виконаний у вигляді пакета з термопластичної плівки і оснащений невеличкими отворами, які розташовані ближче до краю, а всередині виробу або зовні 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, при цьому виріб виконаний у вигляді рукава, довжина якого значно більша за висоту, а сторони з'єднані між собою тільки по довжині.

Недоліком виробу для обробки харчових продуктів є наявність отворів невеликих розмірів, виконаних у вигляді проколів на плівці і розташованих з одного боку рукава по всій довжині виробу для виходу пари. Однак, на прозорій плівці їх досить складно розрізнити, бо вони практично не помітні, і тому, після завантаження пакета харчовими продуктами і його завантаження до пристрою для термічної обробки, отвори, замість розташування зверху пакета, часто опиняються знизу на дещі. Під час теплової обробки це призводить до підгоряння рідини та жиру, які витікають з продукту, що обробляється, знижуючи при цьому його смакові якості та погіршуючи зовнішній вигляд готового продукту. А пара, яка накопичується і не має можливості вільно вийти з закритого пакета, часто призводить до його руйнування, що також негативно впливає на зниження смакових і естетичних якостей продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки виробу, придатного для термообробки харчових продуктів і досягнення їх високої якості і естетичного вигляду без використання додаткових жирів.

Поставлена задача вирішується тим, що виріб з полімерного матеріалу для термічної обробки харчових продуктів, виконаний з термостійкої плівки, яка оснащена отворами для виходу пари, згідно з запропонованим рішенням, виконаний у вигляді сплюснутого рукава, оснащеного наскрізними насічками-отворами для зниження тиску пари всередині рукава, які розташовані під кутом 0-90° та розміщені на віддалі 5-12 мм від одного з країв рукава, при цьому відстань між насічками складає 2-8 мм, а також спеціальної силової інформаційної смужки або кліпси, виконаної з тонкого металевого дроту, вкритого термостійким папером, або виконаної з термостійкого полімерного матеріалу.

Суть корисної моделі пояснюють креслення.

На кресленні представлено виріб, виконаний у вигляді сплюснутого рукава 1, виготовленого з термостійкої плівки, який формується на основі зварного шва у вигляді наскрізних насічок-отворів 2, розміщених на визначеній віддалі від одного з країв рукава, що використовуються для зниження тиску пари, та спеціальної силової інформаційної смужки 3 і кліпс-затискачів, виконаних з тонкого металевого дроту, вкритого термостійким папером 4, або виконаних з термостійкого полімерного матеріалу 5.

Запропонований виріб виготовляють у вигляді сплюснутого рукава з полімерної плівки, яка є термостійкою в діапазоні температур від -40 до +200 градусів, а також стійка до впливу органічних сполук. На визначеній віддалі від одного з країв сплюснутого рукава вздовж усієї довжини виробу розташовуються наскрізні насічки-отвори, призначені для зниження тиску пари в період термічної обробки продукту. При використанні виробу, що заявляється, харчові продукти завантажуються до рукава, при цьому насічки розташовуються над продуктами у верхній частині виробу. Таке розташування насічок-отворів гарантує високу якість та естетичний вигляд готових продуктів за рахунок повного виведення утвореної пари зсередини закритого пакета. Завдяки останньому досягається максимальне поєднання раціонального технологічного процесу приготування харчових продуктів та оптимізації споживчих якостей продукту. Під час приготування різних харчових продуктів зручними також є кліпси-затискачі, виконані з тонкого металевого дроту, вкритого термостійким папером, якими фіксуються обидві бокові сторони рукава. Однак, такі кліпси-затискачі можна використовувати лише для приготування харчових продуктів у духових шафах. При приготуванні продуктів у мікрохвильовій пічці, духовій шафі тощо використовуються кліпси, виконані з полімерного матеріалу, та силова інформаційна смужка. Силова смужка виробляється з термостійкого матеріалу, подібного до матеріалу рукава, крім того, на її поверхню наноситься потрібна інформація.

При використанні виробу від рулону відрізається частина рукава довжиною, достатньою для розміщення всередині потрібної кількості харчового продукту, що піддається термообробці, при цьому насічки-отвори обов'язково розташовуються зверху над ним, після чого два відкритих отвори рукави по черзі закриваються за допомогою інформаційної смужки або кліпсів-затискачів (в залежності від типу пристрою, де готується продукт). Далі завантажений виріб поміщається у

пристрої для термічної обробки харчових продуктів на віддалі не менше 5 см від його стінок та встановлюється температура, необхідна для приготування страви (до +200 °С).

Запропонований виріб дозволяє забезпечити високоефективне приготування харчових продуктів з високими смаковими та естетичними якостями та мінімізувати забруднення побутових та промислових термічних приладів за рахунок уникнення витікання жирів та рідин, що значно подовжує термін їх використання.

Джерела інформації:

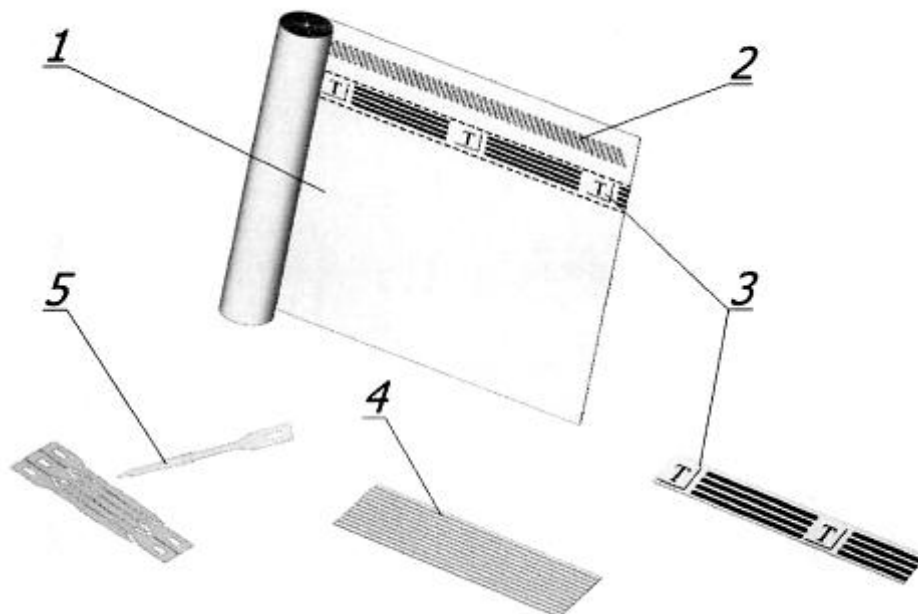
1. Патент України на корисну модель №25253.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Виріб з полімерного матеріалу для термічної обробки харчових продуктів, що виконаний із термостійкої плівки, яка оснащена отворами для виходу пари, який **відрізняється** тим, що виріб виконаний у вигляді сплюсненого рукава, змотаного у рулон, оснащений наскрізними насічками-отворами, розташованими під кутом 0-90° та розміщеними на віддалі 5-12 мм від одного з країв рукава, при цьому відстань між насічками складає 2-8 мм, а також спеціальної силової інформаційної смужки та кліпсів-затискачів, виконаних з тонкого металевого дроту, вкритого термостійким папером, або виконаних з термостійкого полімерного матеріалу




---

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

---

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

---

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