



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **109959** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**B65D 81/00**  
**B65D 33/00**  
**B65B 25/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

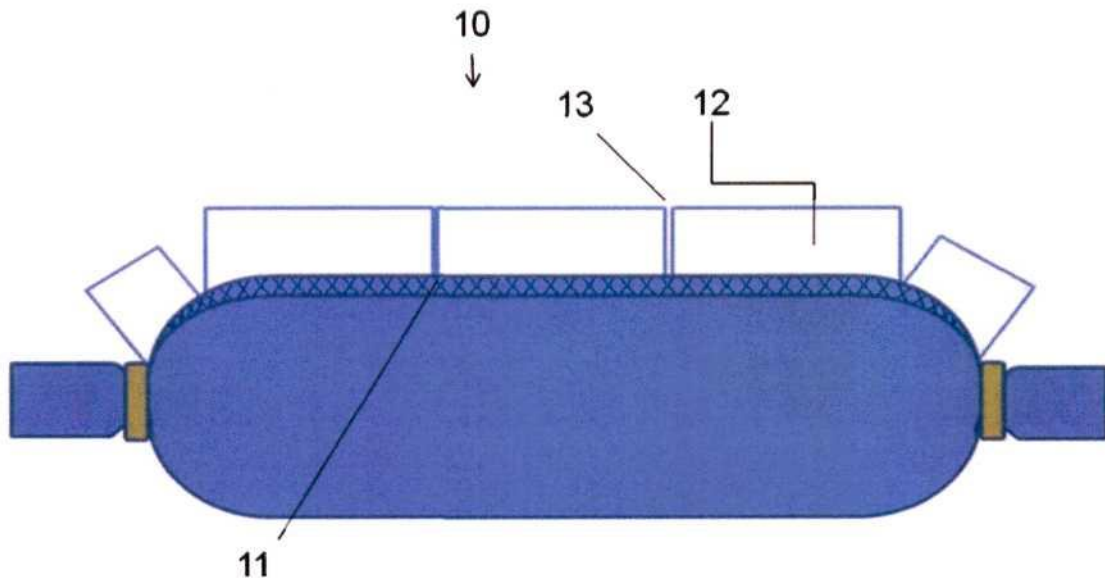
<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2015 11719</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Домазакіс Емануїл (GR)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>26.11.2015</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НОВАПЛОТ ЕНТЕРПРАЙЗ ЛТД,</b> 12A Kosti Palama, 3095 Limassol, Cyprus (CY)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.09.2016</b>	<b>(74)</b> Представник: <b>Слободянюк Алла Василівна, реєстр.</b> <b>№25</b>
<b>(31)</b> Номер попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції: <b>20150200068</b>	
<b>(32)</b> Дата подання попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції: <b>09.06.2015</b>	
<b>(33)</b> Код держави-учасниці Паризької конвенції, до якої подано попередню заявку: <b>GR</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.09.2016, Бюл.№ 18</b>	

**(54) УПАКОВКА ДЛЯ ТЕРМІЧНО ОБРОБЛЮВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ ЗІ ЗДАТНІСТЮ ЛЕГКОГО ВІДКРИВАННЯ**

**(57) Реферат:**

Упаковка для термічно оброблюваних м'ясопродуктів зі здатністю легкого відкривання містить багат шарову пакувальну плівку, яка містить синтетичні полімери, ділянку термічної герметизації, яка утворює форму контейнера для заповнення, розташовану вздовж поздовжньої осі контейнера, негерметичну поверхню, яка проходить паралельно термічно герметизованій ділянці, причому негерметична поверхня має, щонайменше, один розривний паз, перпендикулярний до термічно герметизованої ділянки, причому зазначений, щонайменше, один розривний паз забезпечує відкриття упаковки обертальним рухом.

UA 109959 U



Корисна модель належить до упаковки термічно оброблюваних м'ясопродуктів, яка має здатність легкого відкривання. Переважно, зазначена упаковка призначена для використання для упаковки термічно оброблюваних м'ясопродуктів, які постачаються окремими порціями, вагою від 5 до 70 г.

У контексті цієї корисної моделі, термін "термічно оброблювані м'ясопродукти" ковбасного типу, належить до дрібно та/або грубо меленої м'ясної маси, яка була піддана термічній обробці, перед її герметизацією під вакуумом у відповідній оболонці.

Крім цього, терміни "м'ясні продукти" або "м'ясопродукти" належать до будь-якого продукту групи, яка включає термічно оброблювані м'ясні продукти або м'ясопродукти, які використовують дрібно або грубо мелену м'ясну масу.

Харчові пакувальні матеріали, які зазвичай використовуються для термічно оброблюваних м'ясопродуктів є або натуральними (отриманими з кишок молодшої жуйної худоби та свиней), або штучними (з целюлози, з основаних на колагені або з синтетичних матеріалів). Деякі пакувальні матеріали (наприклад ковбасні оболонки з колагену) є їстівними, а інші мають бути видалені перед наступною термічною обробкою (наприклад, целюлозні оболонки, як у випадку ковбас сосискового типу). Синтетичні оболонки, використовувані для виробництва термічно оброблюваних м'ясопродуктів типу Parizer, наприклад, можуть бути як одношаровими, так і багатошаровими і є безпечним рішенням для забезпечення мікробіологічної безпеки продукту. Вони виявляють обмежену проникність для кисню (наприклад,  $< 15 \text{ см}^3/\text{м}^2/\text{добу}$  при  $23^\circ\text{C}$  та 53 % відносній вологості) і мають більш тривалий термін зберігання. Нажаль, такі синтетичні полімерні оболонки не дозволяють видалення з оболонки кінцевого продукту вручну та легкий доступ до продукту.

Крім цього, звичайні оболонки, використовувані для упаковки термічно оброблюваних м'ясопродуктів, не призначені для упаковки окремих порцій і відрізняються по типу продукту та стадії кінцевої обробки. Наприклад м'ясопродукти, типу Parizer, постачаються порціями по 300 г, які укладені в синтетичні полімерні оболонки або вони постачаються нарізаними в контейнерах по 100-200 г продукту (середня вага скибочки 20 г). Таким чином, при відкритті упаковки весь продукт піддається факторам, що погіршують їх якість.

Перевага цієї корисної моделі полягає в тому, що вона забезпечує здатність легкого відкриття упаковки, що надає споживачеві легкий доступ до продукту у будь-який час доби та без необхідності будь-якого знаряддя. Крім цього, стає можливою контрольована адгезія при термічній обробці м'ясної маси, що сприяє видаленню оболонки. Ще однією перевагою цієї корисної моделі є те, що розкрита тут упаковка ідеально придатна для використання окремих порційних м'ясопродуктів. Така можливість забезпечує, з одного боку, збереження органолептичних/текстурних особливостей, а також мікробіологічну безпеку продукту. Це уможливорює споживання певної частини/частин продукту, не піддаючи його велику кількість факторам погіршення якості.

Упаковка, відповідно до цієї корисної моделі, містить багатошарову пакувальну плівку, яка містить синтетичні полімери, які забезпечують обмежену проникність для кисню (наприклад,  $< 40 \text{ см}^3/\text{м}^2/\text{добу}$ ) та водяної пари (наприклад,  $< 4 \text{ г}/\text{м}^2/\text{добу}$ ), можливість контрольованого відділення одного шару на першому етапі, а також контрольовану адгезію при тепловій обробці м'ясної маси.

Зазначена упаковка містить термічно герметизовану ділянку, яка утворює форму контейнера для начинення і яка розташована на поздовжній осі зазначеного контейнера. Упаковка також містить негерметичну поверхню, яка проходить паралельно цій термічно герметизованій ділянці. Негерметична поверхня має, принаймні, один розривний паз, який перпендикулярний до термічно герметизованої ділянки, який дозволяє відкривання обертальним рухом. Відповідно до переважного варіанта здійснення цієї корисної моделі, описаної тут, упаковка призначена для пакування окремої порційної м'ясної продукції, вагою від 5 до 70 г, для того, щоб зменшити піддавання великої кількості зазначеного продукту факторам, які можуть погіршувати його якість (наприклад мікробіологічні ризики).

Переважний варіант показаний на кресленні, де ілюструє упаковку (10) зі здатністю легкого відкривання. Зазначений упаковці надають циліндричну форму за допомогою процедури термічної герметизації. Процедура термічної герметизації визначає термічно герметизовану ділянку (11), розташовану на поздовжній осі контейнера. Вільна негерметична поверхня (12) проходить паралельно термічно герметизованій ділянці і характеризується наявністю розривних пазів (13), перпендикулярних термічно герметизованій ділянці, які дозволяють видалення упаковки, обертальним рухом.

Упаковка, відповідно до цієї корисної моделі, виконана з пакувального матеріалу, яка містить окремі шари матеріалу (ламінат), який дозволяє:

I) контрольовану проникність кисню (наприклад,  $<40 \text{ см}^3/\text{м}^2/\text{добу}$ ) та водяної пари (наприклад,  $<4 \text{ г}/\text{м}^2/\text{г}$ ), і як наслідок, захист запакованої термічно обробленої м'ясної маси,

II) легке відкриття (легке здирання) упаковки, тобто легке видалення одного шару, на початковій стадії та контрольованим чином, для того щоб розпочати процес видалення упаковки,

III) контрольовану адгезію при тепловій обробці м'ясної маси, для сприяння видаленню упаковки.

Вищевказані вимоги від I) до III) досягаються шляхом використання багат шарової пакувальної плівки, яка, по суті, складається з полімерів, як-то поліетилен (ПЕ) та поліамід (РА).

Багат шарова пакувальна плівка має форму ковбасної оболонки в процесі термічної герметизації (наприклад, в температурному діапазоні між  $162\text{-}168^\circ\text{C}$ ). Зокрема, багат шарова пакувальна плівка (товщиною, наприклад,  $80 \text{ мкм}$ ), яка має бажану структуру та ширину, сформована у формі циліндра, і це надає їй своєї остаточної форми ковбасної оболонки, в процесі термічної герметизації. Потім визначаються термічно герметизовані ділянки на поздовжній осі контейнера.

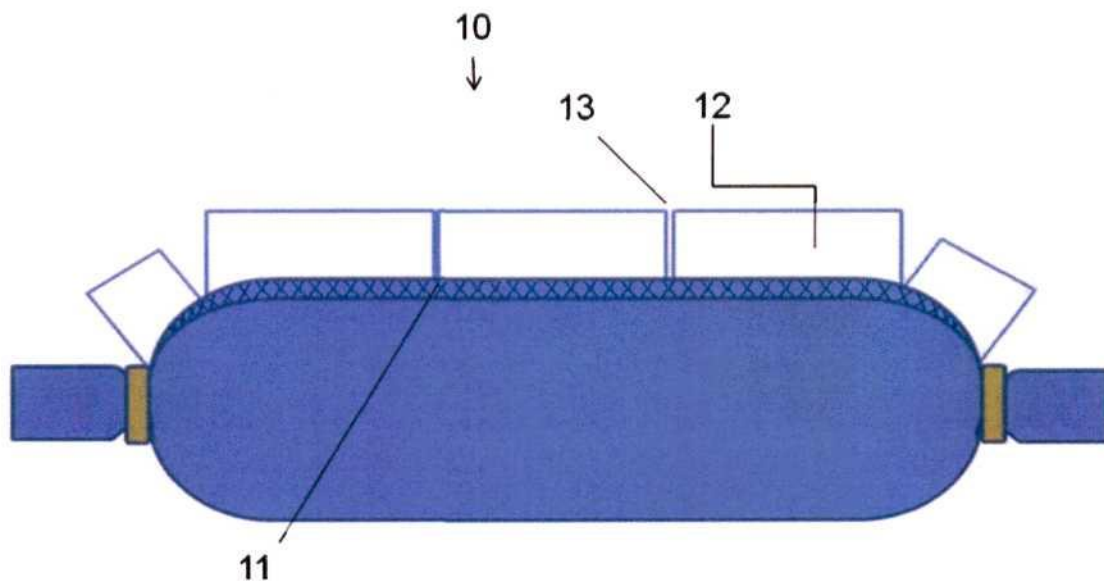
Відповідно до переважного варіанта здійснення даної корисної моделі, шар багат шарової пакувальної плівки, який безпосередньо контактує з м'ясною масою, містить поліетилен (ПЕ). Більш переважно, зовнішній шар багат шарової пакувальної плівки також містить поліетилен (ПЕ). Ще більш переважно, щоб середній шар багат шарової пакувальної плівки був на основі поліаміду (РА).

Для того, щоб полегшити відкривання упаковки вручну, упаковка має вільну герметичну поверхню (12), яка є невід'ємною частиною упаковки. Ця вільна герметична поверхня утворена в процесі термічної герметизації і паралельна термічно герметизованій ділянці (11) і, як наслідок, також паралельна поздовжній осі контейнера. Крім того, вільна не герметична поверхня упаковки має, щонайменше, один відривний паз (13), який перпендикулярний поздовжній осі термічно герметизованої ділянки і полегшує просте відкривання упаковки обертальним рухом. Переважно, що не герметична поверхня має ряд пазів, які аналогічні за довжиною. Бажано, щоб багат шарова пакувальна плівка мала відривні пази на боці, який призначений для формування частини негерметизованої поверхні, після процедури термічної герметизації. Таким чином, негерметична поверхня ковбасної оболонки підготовлена для начинки м'ясною масою, і має ряд пазів, перпендикулярних до поздовжньої осі ділянки термічної герметизації. Розривні пази визначають відносні паралелограми, розміри яких повинні дозволити легке видалення упаковки вручну.

Крім того, ця корисна модель, розкритої тут упаковки, може застосовуватися для пакування окремих порцій термічно оброблюваного м'ясного продукту, вагою від  $5$  до  $70 \text{ г}$ , що надає споживачеві можливість споживання певної частини/частин термічно обробленого м'ясного продукту, не піддаючи її великій кількості факторів погіршення якості.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Упаковка для термічно оброблюваних м'ясопродуктів зі здатністю легкого відкривання, яка **відрізняється** тим, що містить: багат шарову пакувальну плівку, яка містить синтетичні полімери, ділянку термічної герметизації, яка утворює форму контейнера для заповнення, розташовану вздовж поздовжньої осі контейнера, негерметичну поверхню, яка проходить паралельно термічно герметизованій ділянці, причому негерметична поверхня має, щонайменше, один розривний паз, перпендикулярний до термічно герметизованої ділянки, причому зазначений, щонайменше, один розривний паз забезпечує відкриття упаковки обертальним рухом.
2. Упаковка за п. 1, яка **відрізняється** тим, що багат шарова пакувальна плівка містить поліетилен та поліамід.
3. Упаковка за будь-яким з попередніх пунктів 1 та 2, яка **відрізняється** тим, що шар багат шарової пакувальної плівки, який безпосередньо контактує з продуктом містить поліетилен.
4. Упаковка за будь-яким з попередніх пунктів з 1 по 3, яка **відрізняється** тим, що негерметична поверхня має ряд відривних пазів, аналогічних по довжині негерметичної поверхні.



---

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

---

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