



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **20443** (13) **U**
(51) МПК (2006)
B65B 5/10
B65B 25/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

1

(21) u200608979
(22) 11.08.2006
(24) 15.01.2007
(46) 15.01.2007, Бюл. № 1, 2007 р.
(72) Нагорнюк Віктор Володимирович
(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ПО-
ЛІССЯХЛІБ"

2

(57) Спосіб зберігання хліба і хлібобулочних виробів, що включає укладання виробів у ящики, який **відрізняється** тим, що перед укладанням хліба і хлібобулочних виробів в ящики поміщають розкриті по розмірах ящика паперові або картонні листи, що накривають дно і стінки ящика, і утворюють відкидну кришку, якою закривають ящик після укладання хліба і хлібобулочних виробів.

Корисна модель належить до технології зберігання хліба і хлібобулочних виробів і може бути використана на хлібо заводах та малих пекарнях. Відомий спосіб зберігання хліба і хлібобулочних виробів на лотках [1], призначених для зберігання та транспортування. Цей спосіб передбачає укладання на лотки в один або два ряди хліба та хлібобулочних виробів.

Відомий спосіб зберігання хліба і хлібобулочних виробів у ящиках з полімерних матеріалів [2], призначених для зберігання та транспортування, який включає укладання виробів в вертикальному положенні у ящики. Цей спосіб є найбільш близьким до способу, що заявляється, і вибраний як прототип.

Недоліками вищезазначених способів є те, що у відкритих лотках і ящиках хліб швидко черствіє, через що швидко знижуються його якісні показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу в способі зберігання хліба і хлібобулочних виробів шляхом розміщення у ящику розкритих по розмірах ящика паперових або картонних листів досягти тривалого збереження якісних показників хліба і хлібобулочних виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі зберігання хліба і хлібобулочних виробів, що включає укладання виробів у ящики згідно корисної моделі перед укладанням хліба і хлібобулочних виробів в ящики поміщують розкриті по розмірах ящика паперові або картонні листи, що закривають дно і стінки ящика і, утворюють відки-

дну кришку, якою накривають ящик після укладання хліба і хлібобулочних виробів.

Оснащення ящиків паперовими або картонними листами і пакування в них свіжовипеченого хліба і хлібобулочних виробів з подальшим накриванням ящика завдяки властивостям паперу та картону дозволяє створити у ящиках певний мікроклімат (температура, вологість) при якому хліб і хлібобулочні вироби довше (до 17-21 годин) порівняно з прототипом (10-14 годин) зберігають свої якісні показники (м'якість, пухкість, смакові властивості) і придатність для споживання.

На фіг. зображено варіант розкрою листа паперу або картону. Спосіб зберігання хліба і хлібобулочних виробів реалізується таким чином. В ящики, які можуть бути виготовлені із дерева, полімерних матеріалів, металу, і призначені для зберігання та транспортування хліба і хлібобулочних виробів, розміщують розкриті по розмірах ящика паперові або картонні листи (один з варіантів виконання розкрою наведено на фіг.). Листи укладають так, що вони повторюють форму ящика і утворюють відкидну кришку. Свіжовипечений хліб та хлібобулочні вироби укладають в підготовлені ящики і накривають кришками. Для зберігання хліба і хлібобулочних виробів використовують папір і картон, які призначені для харчових продуктів. Найкращий результат досягається при застосуванні гофрованого картону.

Запропонований спосіб дозволяє забезпечити сприятливі для зберігання умови і досягти тривалого збереження якісних показників хліба та хлібо-

(13) **U**
(11) **20443**
(19) **UA**

булочних виробів.

Джерело інформації:

1. А.с.№1237570 "Лоток для хлебобулочных изделий", МПК В65D 6/04, бюл. №22 від 15.06.86.

2. ГОСТ 8227-56 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование", стор.2.

