



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25253 (13) U
(51) МПК (2006)
B65B 25/02
A47J 27/00
A47J 37/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ВИРІБ ДЛЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1

(21) u200702023
(22) 26.02.2007
(24) 25.07.2007
(46) 25.07.2007, Бюл. № 11, 2007 р.
(72) Божонько Леонід Володимирович
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ЕКОПЛАСТ"
(57) 1. Виріб для теплової обробки харчових продуктів, що виконаний у вигляді пакета, який відрізняється тим, що по його довжині, ближче до краю, виконані крізні отвори для виходу пари, які

2

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.
2. Виріб за п. 1, який відрізняється тим, що виріб виконаний у вигляді рукава, довжина якого значно більша за його висоту, а сторони з'єднані між собою тільки по довжині.

Корисна модель відноситься до пристроїв для теплової обробки харчових продуктів, зокрема для запікання м'ясних, рибних та овочевих продуктів. Може використовуватись в домашніх умовах або на підприємствах харчування.

Відомий пристрій для смаження січених виробів [патент України на винахід №54456, МПК A47J37/00, бюл. №3, 2003р.], який має дві теплоізовані геометрично-подібні електричні жарові плити, в яких виконано западини, котрі утворюють середовища для розміщення виробів за герметичної стиковки плит при наявності прокладки. Ззовні на поверхні жарових плит розміщено змійовикові теплообмінники. Додатково весь пристрій облицьований стальними листами.

Відомий також посуд для теплової обробки харчових продуктів [декларативний патент України на винахід №34201, МПК A47J27/00, бюл. №1, 2001р.], який має корпус з корозійностійкої сталі, обладнаний зовні вставкою з теплопровідного матеріалу. Ця вставка розміщена між дном корпусу та дном напівкорпуса, одягненого на корпус, причому напівкорпус виконаний також з корозійностійкої сталі.

Загальними головними недоліками вказаних патентів є те, що вони виконані з дороговартісного металу, мають складну технологію виготовлення, при використанні потребують значних електрозатрат або газу. Для уникнення пригорання, потрібно додаткове змащування продукту жиром (олією,

маргарином, маслом, майонезом і таке інше), що веде до збільшення вживаних калорій. Крім цього, в процесі жаріння зменшуються органічні показники готового продукту і його харчові цінності.

Відома упаковка для смаженого насіння [патент України на корисну модель №378, МПК B5B25/02, бюл. №5, 1999р.], яка виконана з целофану у вигляді герметичної вологостійкої ємності з гідроскопічною речовиною у середині. Матеріал пакету витримує незначне підвищення температури.

Недоліком цієї корисної моделі є те, що він виконаний з матеріалу, який витримує тільки незначне підвищення температури (приблизно до 50°C), тому його не можливо використовувати при приготуванні їжі, тобто при значному підвищенні температури. Крім цього, вказаний пакет розрахований на упаковку харчових продуктів незначного об'єму і ваги (насіння соняшника і/або гарбуза).

В основу корисної моделі поставлена задача розробки виробу, придатного для теплової обробки харчових продуктів, яка дозволить спростити та здешевити технологію його виготовлення, а також при його застосуванні забезпечити високу якість готових харчових продуктів, знизити затрати газу, електроенергії та забезпечити можливість готувати їжу без використання жирів.

Поставлена задача вирішується тим, що у виріб, який виконаний у вигляді пакету, по його довжині, ближче до краю, зроблені крізні отвори для

UA (19) 25253 (13) U

виходу пару, які мають невеликий розмір, а всередину виробу додатково вміщена стрічка для зав'язування, яка має довжину виробу і закріплена з можливістю відриву, до його дна. Матеріал, з якого зроблений виріб та стрічка для зав'язування, - термостійка плівка. Стрічка для зав'язування може бути розміщена і зовні. Заявлений виріб може бути виконана також у вигляді рукава.

Запропоноване виконання виробу для теплової обробки харчових продуктів дозволяє готувати їжу запіканням - тобто без додавання жирів. Так можна запікати м'ясо, птицю, рибні та овочеві страви. При цьому продукт зберігає усі вітаміни та мікроелементи, а готова страва має привабливий вигляд та є смачною. В залежності від розміру харчового продукту, можливо використовувати або пакет, або рукав, який відрізається потрібної довжини.

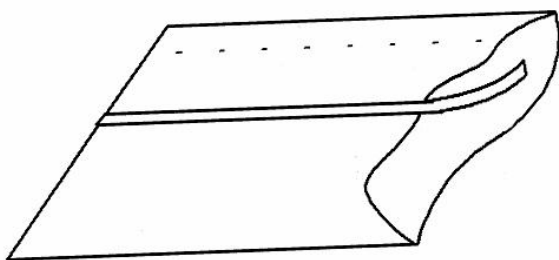
Дуже зручна в користуванні наявна стрічка для зав'язування. Завдяки тому, що вона зроблена на всю довжину виробу (або пакету, або рукава), її вистачає на весь термін застосування виробу. Стрічка не губиться в процесі використання виробу, її розмір зручний для зав'язування, вона не псує (не дряпає) духовку або мікрохвильову піч. На виробі зроблені спеціальні отвори, які забезпечують вихід пару. В залежності від тиску пару всередині виробу, завдяки конструкції отворів та властивостям плівки, ці отвори або збільшуються, або зменшуються, завдяки чому витримується оптимальний режим приготування.

Суть запропонованої корисної моделі пояснюється кресленнями, на яких: виріб виконаний або у вигляді пакету (Фіг.1), або у вигляді рукава (Фіг.2). Для зручності у використанні, рукав згорнутий у рулончик.

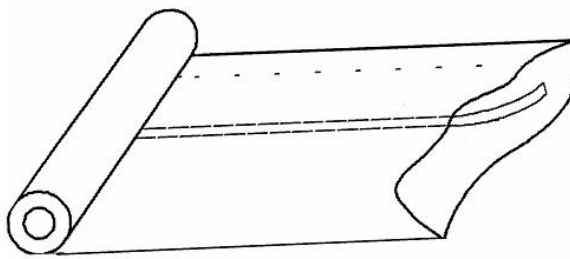
При використанні виробу у вигляді пакету стрічка для зав'язування попередньо відривається від пакету, харчовий продукт закладається в його середину і пакет зав'язується стрічкою.

Якщо харчовий продукт має значний розмір, тоді використовується виріб у вигляді рукава. Рукав разом зі стрічкою відрізається від загального рулону потрібної довжини. В його середину закладається продукт. Стрічку потрібно ще розрізати навпіл і зав'язати виріб з двох сторін. Отвори для виходу пару повинні бути розташовані поверх продукту. Далі заготовлений виріб поміщають у нагрівальний пристрій: електричну, газову або мікрохвильову піч (отворами для виходу пару доверху) на деякій відстані від стінок нагрівального пристрою. Температурний режим приготування - до 200°C.

Виготовлення виробу для запікання харчових продуктів з термостійкої плівки значно спрощує та здешевлює технологію виготовлення пристосувань для запікання продуктів, є зручним і надійним при користуванні, а також зменшує витрати газу і електроенергії при готуванні їжі. Крім цього, застосування виробу дозволяє готувати здорову та корисну їжу без додавання жирів.



Фіг. 1



Фіг. 2