



УКРАЇНА

(19) UA (11) 4063 (13) U
(51) 7 B65B31/04, B65D1/20МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПАКУВАННЯ ОЧИЩЕНОЇ КАРТОПЛІ

1

2

(21) 20040907348

(22) 07.09.2004

(24) 15.12.2004

(46) 15.12.2004, Бюл. №12, 2004р.

(72) Козловець Олександр Васильович

(73) Козловець Олександр Васильович

(57) Спосіб пакування очищеної картоплі, що включає розміщення її у полімерній ємності і наступне вакуумування внутрішнього простору ємності та герметичне запечатування цієї ємності, який **відрізняється** тим, що у ємності з розміщеною в ній очищеною картоплею утворюють вакуум 0,1-0,5кПа.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме, до способів пакування, зокрема, очищеної картоплі у пакувальний матеріал, наприклад, у поліетиленову плівку.

На даний час у харчовій промисловості, як за рубежом, так і в нашій країні провадяться значні роботи по покращенню упаковки товарів. Упаковка повинна забезпечувати не тільки захист упакованої продукції від механічних ушкоджень, а й від прямого впливу атмосферних опадів, від проникнення пилу, парів води та газів.

Ізолювання харчових продуктів від зазначених вище негативних впливів може бути здійснено в результаті застосування способів вакуумування і запечатування продуктів у герметичну упаковку.

Відомий спосіб пакування харчових продуктів, сутність якого полягає у тому, що харчові продукти герметично закупорюють в ємності, у якій створюють високий вакуум на рівні 10^{-5} кПа (див. авторське свідоцтво СРСР №1742140, МПК B65D31/02, опубл. у бюл. №23, 1992р.).

Однак, такий високий вакуум не придатний для пакування картоплі тому, що при такому вакуумі починається виділення вологи, що міститься у картоплі, що призводить до значного погіршення смакових та харчових властивостей і зовнішнього вигляду очищеної картоплі.

Найбільш близьким аналогом до корисної моделі, що заявляється, є спосіб вакуумного пакування харчових продуктів (див. авторське свідоцтво СРСР №1733336, МПК B65D31/04, B65D81/20, опубл. у бюл. №18, 1992р.).

Суть корисної моделі полягає у тому, що харчовий продукт уміщують у плівкову споживчу упаковку, створюють у ній розрідження і розміщують

споживчу упаковку у транспортній тарі, при цьому у тарі створюють розрідження рівне за величиною розрідженню у споживчій упаковці.

Недоліком даного способу пакування є складність і дорожнеча пакування, тому, що такий спосіб передбачає подвійне вакуумування, спочатку здійснюють вакуумування споживчої упаковки з продуктом, а потім здійснюють вакуумування транспортної тари, при цьому розрідження після вакуумування у споживчій упаковці і транспортній тарі повинно бути однаковим, що на практиці здійснити дуже складно.

В основу корисної моделі покладене завдання спрощення і здешевлення способу пакування очищеної картоплі із збереженням харчових властивостей.

Це завдання вирішується тим, що у способі пакування очищеної картоплі, що включає розміщення у полімерній ємності очищеної картоплі і наступне вакуумування внутрішнього простору ємності та її герметичне запечатування, відповідно до корисної моделі, у ємності з розміщеною в ній очищеною картоплею утворюють вакуум 0,1-0,5кПа.

Сукупність суттєвих ознак, що заявляється, необхідна і достатня для вирішення поставленого завдання.

Завдяки тому, що в середині ємності утворюється вакуум в межах від 0,1 до 0,5кПа, запобігається виділення вологи з очищеної картоплі протягом всього встановленого терміну зберігання цього продукту, що зберігає харчові властивості очищеної картоплі.

Як показали дослідження, зазначені межі вакууму (від 0,1 до 0,5кПа) є оптимальними для

(13) U
(11) 4063
(19) UA

забезпечення зберігання очищеної картоплі протягом всього встановленого терміну зберігання цього продукту.

Зазначені межі вакууму уповільнюють окисні процеси і розвиток мікроорганізмів на поверхні очищеної картоплі, що пояснюється тим, що в результаті вакуумування значно зменшується кількість кисню, який остається у середині упаковки.

Спосіб пакування очищеної картоплі може бути реалізований здійснюється наступним чином.

Спочатку здійснюють розміщення необхідної кількості очищеної картоплі у полімерній ємкості. Потім цю ємкість, що містить картоплю, поміщають у вакуумну установку, де після відкачування повітря і створення вакууму в межах від 0,1 до 0,5кПа здійснюють герметичне закупорювання зазначеної ємкості. При цьому, в залежності від масовості виробництва та виду вакуумної установки, полімерна ємкість може утворюватись чи являти собою, наприклад: поєднання країв двох частин полімерної плівки; пакет з полімерної плівки; з'єднання

країв відрізаної частини «рукава» з полімерної плівки. Після створення герметичної ємкості, в середині якої утворений вакуум в межах від 0,1 до 0,5кПа, та її потрапляння під природний тиск зовнішнього середовища стінки упаковки щільно притискаються до вмісту упаковки, тобто до частин очищеної картоплі.

Для створення вакууму в середині упаковки у вищевказаних межах можуть застосовуватися відомі вакуумні установки, наприклад, такого типу як: PP-5.2; PP-6; DZ 400-2SB; DZ 400-2D.

Запропонована корисна модель дозволяє здешевити і спростити процес пакування, збільшити термін зберігання очищеної картоплі із забезпеченням природного початкового зовнішнього вигляду очищеної картоплі та збереження харчових властивостей продукту.

Зазначена корисна модель може знайти широке застосування у харчовій промисловості для пакування очищеної картоплі.