



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **64380** (13) **U**
(51) МПК (2011.01)
B65B 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПАКУВАННЯ ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ

1

2

(21) u201103311

(22) 21.03.2011

(24) 10.11.2011

(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.

(72) КУТИРА ВОЛОДИМИР МИРОСЛАВОВИЧ

(73) КУТИРА ВОЛОДИМИР МИРОСЛАВОВИЧ

(57) Спосіб пакування волоських горіхів, що передбачає їх приготування для вживання, розміщення їх у середині поверхні для пакування та запечатування, який **відрізняється** тим, що перед пакуванням здійснюють їх приготування для вжи-

вання, наприклад очищення волоських горіхів від шкірки, обжарювання, або оброблення сіллю, або цукром, або іншими інгредієнтами, а пакування здійснюють завдяки укладанню їх у середину поверхні для пакування, яка має вигляд циліндра з основою у вигляді кола, або еліпса таким чином, що подовжня вісь кожного волоського горіха розташована перпендикулярно довжині циліндра, при цьому всі вони розміщені в одному ряду, а як поверхні для пакування використовують картон товщиною 0,02-0,05 см.

Корисна модель належить до технології зберігання харчових продуктів, а саме пакування будь-яких горіхів у плівкову обгортку.

Більшість сучасних плівкових матеріалів дозволяє здійснювати довгостроковий контакт з харчовими продуктами, тому застосування спеціального проміжного, переважно паперового, прокладення між продуктом і упаковкою не є необхідним. Упаковка повинна забезпечити 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 у герметичну упаковку або запечатування продуктів у тверду плівкову упаковку.

Відомий спосіб пакування харчових продуктів, наприклад сиру, що включає розміщення харчового продукту в пакеті, введення трубки всмоктування повітря в його середину, створення вакууму та запечатування його кінців з подальшим термічним впливом, при цьому пакет з харчовим продуктом наповнюють інертним газом, наприклад азотом [див. пат. UA № 9063, МПК В 65 В 31/00, опубл. 15.09.2005, Бюл. № 9]. Завдяки застосуванню додаткового тиску в середині пакету інертним газом збільшується термін зберігання сиру та покращується зовнішній вигляд пакету після термічної усадки.

Недоліком такого способу пакування є те, що при пакуванні продуктів рослинного походження

погіршуються їх смакові та харчові властивості, а також зовнішній вигляд.

Наприклад, відомий спосіб пакування очищеної картоплі, що включає розміщення її у полімерній ємності і наступне вакуумування внутрішнього простору ємності та герметичне запечатування цієї ємності, при цьому у ємності з розміщеною в ній очищеною картоплею утворюють вакуум 0,1-0,5 кПа. Завдяки тому, що в середині ємності утворюється вакуум в межах від 0,1 до 0,5 кПа, запобігається виділення вологи з очищеної картоплі протягом всього встановленого терміну зберігання цього продукту, що зберігає харчові властивості очищеної картоплі [див. пат. UA № 4063, МПК В 65 В 31/04, опубл. 15.12.2004, Бюл. № 12].

Відомий спосіб дозволяє здійснювати пакування насипом продуктів, які мають великі розміри, що незручно при використанні продуктів малих розмірів, таких як горіхи.

Відомий спосіб пакування предметів подовженої форми, переважно кондитерських виробів, наприклад цукерок, подовжених в одному напрямі, за яким на периферійній ділянці кожного з окремих упаковувальних елементів стрічки моноаксіально або біаксіально орієнтованої полімерної плівки, або комбінації цих плівок з неорієнтованими полімерними плівками наносять смугу адгезії, розміщують продукт на поверхні плівки з нанесеним адгезивом, відділяють від стрічки окремий упаковувальний елемент, обгортають плівку навколо більшої осі предмета так, щоб смуги адгезиву безпосередньо накладалися одна

(13) **U**(11) **64380**(19) **UA**

на одну, з'єднують кінцівки плівки, загинають отримане поздовжнє з'єднання плівки на поверхню предмета, наносять надріз на край загнутого поздовжнього з'єднання упаковки та ущільнюють поперечні кінцівки упакування, при цьому поздовжню вісь предмета на плівці розміщують перпендикулярно осі або однієї з осей орієнтації плівки [див. пат. UA № 93476, МПК В 65 D 65/14, опубл. 10.02.2011, Бюл. № 3].

Відомий спосіб вибрано прототипом.

Прототип і спосіб, що заявляється мають наступні спільні ознаки:

- розміщують продукт усередині поверхні упаковки;
- поздовжня вісь продукту на упаковці розміщується перпендикулярно осі орієнтації упаковки.

Але відомий спосіб має такі недоліки: здійснюється упакування кожного окремого продукту, тому спосіб складний для використання та не дозволяє пакувати дрібні продукти, такі як горіхи.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити простий для здійснення спосіб пакування рослинних продуктів, таких як волоські горіхи у дешеву, зручну для відривання та використання упаковку.

Поставлена задача вирішується у способі пакування волоських горіхів, що передбачає їх приготування для вживання, розміщення їх у середині поверхні для пакування та запечатування тим, що перед пакуванням здійснюють їх приготування для вживання, наприклад очищення волоських горіхів від шкірки, обжарювання, оброблення сіллю або цукром, або іншими інгредієнтами, а пакування здійснюють завдяки укладанню їх у середину поверхні для пакування, яка має вигляд циліндра з основою у вигляді кола, або еліпса таким чином, що подовжня вісь кожного волоського горіха розташована перпендикулярно довжині циліндра, при

цьому всі вони розміщені в одному ряду, а як поверхні для пакування використовують картон товщиною 0,02-0,05 см.

Новим в корисній моделі, що заявляється є те, що перед пакуванням здійснюють їх приготування для вживання, наприклад очищення волоських горіхів від шкірки, обжарювання, оброблення сіллю, або цукром, або іншими інгредієнтами, а пакування здійснюють завдяки укладанню їх у середину поверхні для пакування, яка має вигляд циліндра з основою у вигляді кола, або еліпса таким чином, що подовжня вісь кожного волоського горіха розташована перпендикулярно довжині циліндра, при цьому всі вони розміщені в одному ряду, а як поверхні для пакування використовують картон товщиною 0,02-0,05 см.

Сукупність суттєвих ознак, які заявляються дозволяє отримати наступний технічний результат: розробити простий та дешевий для використання спосіб пакування волоських горіхів у зручну для відривання та використання упаковку. Завдяки тому, що очищені волоські горіхи покладені в циліндрі один біля одного в одному ряду при відриванні його основи волоські горіхи легко покидають упаковку та потрапляють на долоню споживача.

Спосіб пакування волоських горіхів здійснюють наступним чином: спочатку здійснюють їх приготування для вживання, наприклад очищення волоських горіхів, після очищення горіхи підлягають обжарюванню, або оброблення сіллю, або цукром, або іншими інгредієнтами. Далі виготовляють циліндр з основою у вигляді кола, або еліпса, яку запечатають з однієї із сторін, а з другої сторони заповнюють волоськими горіхами один за одним, при цьому розміщують їх перпендикулярно довжині циліндра відносно подовжньої осі кожного волоського горіха.