



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43713 (13) A

(51) 7 D21H19/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## [54] СПОСІБ УПАКОВУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДРІЖДЖІВ

(21) 2001053534

(22) 25 05 2001

(24) 17 12 2001

(46) 17 12 2001, Бюл. № 11, 2001 р

(72) Ременюк Олександр Борисович

(73) ГУРМАЗА ПАВЛО ПРОКОПІЙОВИЧ

(57) 1 Спосіб упаковування харчових дріжджів, який передбачає безперервну подачу листового пакувального матеріалу, що містить папір, відрізування достатньої для формування упаковки ділянки пакувального матеріалу, укладання на неї брикету дріжджів і загортання брикету, який відрізняється тим, що листовий пакувальний матеріал додатково ламінований шаром харчового

поліетилену або поліпропілену, при цьому брикет дріжджів укладають на шар поліетилену або поліпропілену

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що листовий пакувальний матеріал має питому вагу 40-130 г/м<sup>2</sup>

3 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що папір має питому вагу 35-100 г/м<sup>2</sup>

4 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що харчовий поліетилен або поліпропілен має питому вагу 5-30 г/м<sup>2</sup>

5 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що як пакувальний матеріал використовується матеріал "Солотен"

Винахід належить до харчової промисловості і призначений для упаковування харчових дріжджів, які використовують у виробництві хлібопекарних, спиртових виробів і інших харчових продуктів.

Відомий спосіб упаковування харчових дріжджів, який аналогічно способу, що заявляється, передбачає безперервну подачу листового пакувального матеріалу, відрізування від нього достатньої для формування упаковки ділянки, укладання на неї брикету дріжджів і загортання брикету [С.С. Новаковская, Ю.И. Шишацкий. Производство хлебопекарных дрожжей. Справочник. Москва, ВО "Агропромиздат", 1990, с. 260-265].

Дане технічне рішення є найбільш близьким до того, що заявляється, за сукупністю суттєвих ознак і його обрано прототипом.

Як пакувальний матеріал у відомому способі використовується папір етикеточний.

Однією з головних вимог, що пред'являються до якості харчових дріжджів, є можливість їх тривалого зберігання без зміни основних властивостей, зокрема підйомної сили.

Зниження підйомної сили, як правило, обумовлено зменшенням кількості води, яка міститься в дріжджах.

Упаковка сприяє зберіганню дріжджів, забезпечує зручність їх транспортування, зберігання і реалізації, дозволяє розміщувати інформацію про виробника, спосіб застосування, склад і інші споживчі властивості продукту.

Використання в якості пакувального матеріалу паперу не забезпечує достатню тривалість зберігання дріжджів, так як папір вбирає воду, яка міститься в дріжджах. Наслідком цього є швидке зниження їх вологості, що негативно впливає на показники підйомної сили. Підмоклий папір здобуває неестетичний зовнішній вигляд, рветься, порушуючи герметичність упаковки. Відкриті ділянки продукту обвітрюються, висихають, внаслідок чого стають непридатними до вживання раніш строку зберігання, вказаного на упаковці.

В основу винаходу поставлено задачу вдосконалити спосіб упаковування харчових дріжджів шляхом використання в якості пакувального матеріалу матеріалу, якому придатні високі міцність і стійкість до дії навколишнього середовища, що дозволить підвищити тривалість зберігання дріжджів без зміни їх споживчих характеристик.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі упаковування харчових дріжджів, який передбачає безперервну подачу листового пакувального матеріалу, що містить папір, відрізування достатньої для формування упаковки ділянки пакувального матеріалу, укладання на неї брикету дріжджів і загортання брикету, згідно з винаходом, листовий пакувальний матеріал додатково ламінований шаром харчового поліетилену або поліпропілену, при цьому брикет дріжджів укладається на шар поліетилену або поліпропілену.

Доцільно використовувати пакувальний матеріал з питомою вагою 40-130 г/м<sup>2</sup>, папір з питомою вагою 35-100 г/м<sup>2</sup> і харчовий поліетилен або поліпропілен з питомою вагою 5-30 г/м<sup>2</sup>. Оптимально як пакувальний матеріал застосовувати матеріал "Солотен".

Поліетилен і поліпропілен належать до класу поліолефінів, забезпечують одержання одного й того ж самого технічного результату і є ідентичним за функцією, яку вони виконують.

Вживання в якості пакувального матеріалу паперу, ламінованого харчовим поліетиленом або поліпропіленом, підвищує міцність упаковки.

Шар поліетилену або поліпропілену характеризується високою вологостійкістю, відрізняється водо- і газонепроникністю, еластичністю і механічною міцністю.

Використовуваний згідно з винаходом ламінований харчовим поліетиленом або поліпропіленом папір, уявляє собою пакувальний матеріал, захисну функцію якого виконує внутрішній шар - шар харчового поліетилену або поліпропілену, а папір - зовнішній шар упаковки - надає їй додаткову жорсткість, естетичний зовнішній вигляд, дозволяє розмістити рекламно-інформаційні відомості.

Пакувальний матеріал з питомою вагою 40-130 г/м<sup>2</sup> забезпечує упаковці достатню жорсткість і міцність і не створює труднощів при загортанні брикету. Питома вага паперу 35-100 г/м<sup>2</sup> робить упаковку непрозорою, а поліетилен або поліпропілен з цим показником 5-30 г/м<sup>2</sup> достатньо виконує захисні функції, не створюючи при цьому високої ціни пакувального матеріалу.

Матеріал "Солотен" серійно випускається промисловістю і характеризується токсичною безпечністю.

Спосіб, що заявляється, може бути реалізований з застосуванням стандартного обладнання і матеріалів.

В якості обладнання можуть використовуватись упаковальні автомати марок ВРУ, М6-АРЗ-С, Д5-ВЗЕ та інші.

Спосіб упаковування харчових дріжджів здійснюють таким чином.

Стрічка пакувального матеріалу з рулону безперервно поступає на загортковий вузол, де послідовно виконуються такі операції, відрізування ділянки пакувального матеріалу, подача на відрізану ділянку брикету дріжджів і загортання брикету за допомогою загортальної матриці. Готові вироби транспортуються в накопичувач.

Як пакувальний матеріал може використовуватись матеріал "Солотен", що складається з глянцевого крейдованого етикеточного паперу, ламінованого шаром харчового поліетилену та інші аналогічні матеріали.

В таблиці 1 наведені порівняльні показники паперу етикеточного (ГОСТ 7625 - 86) і матеріалу "Солотен", а в таблиці 2 - споживчі характеристики харчових дріжджів, упакованих згідно відомого і запропонованого способів.

Дані таблиць 1 і 2 свідчать про те, що показник лінійної деформації пакувального матеріалу згідно запропонованого способу упаковування дріжджів перевищує аналогічний показник матеріалу, який використовується у відомому способі, а максимальний строк зберігання дріжджів, упакованих в матеріал "Солотен" в чотири рази вище, ніж дріжджів, упакованих в папір етикеточний. Крім того, при початковій вологості 75% після тижневого зберігання вологість дріжджів, упакованих в папір етикеточний знижується до 64%, а дріжджів, упакованих в матеріал "Солотен" тільки до 72%.

Таблиця 1

Найменування показника пакувального матеріалу	Папір етикеточний ГОСТ 7625 - 86 (за прототипом)	Матеріал "Солотен" (за способом, що заявляється)
Питома вага, г/м <sup>2</sup>	70 ±3	80 ±15
Лінійна деформація в поперечному напрямку після намокання, не більш, %	2,2	0,7

Таблиця 2

Найменування характеристики харчових дріжджів	Дріжджі, упаковані за відомим способом	Дріжджі, упаковані за способом, що заявляється
Максимальний термін зберігання, діб	12	48
Вологість при тижневому зберіганні, % (початкова вологість 75%)		
1 доба	75	76
2 доба	73	75
3 доба	72	75
4 доба	70	74
5 доба	68	73
6 доба	65	72
7 доба	64	72

---

Тираж 50 екз  
Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

---

