

**POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA**



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

OPIS PATENTOWY

91657

Patent dodatkowy
do patentu nr -----

Zgłoszono: 08.03.73 (P. 161131)

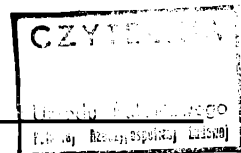
Pierwszeństwo: -----

Zgłoszenie ogłoszono: 15.11.73

Opis patentowy opublikowano: 30.11.1977

MKP A23b 1/10

Int. Cl.² A23B 4/10



Twórca wynalazku: -----

Uprawniony z patentu: Hoechst Aktiengesellschaft, Frankfurt n/Menem
(Republika Federalna Niemiec)

Folia z termoplastycznego tworzywa sztucznego przeznaczona na osłonkę szynki gotowanej, konserwowej lub podobnych wyrobów mięsnych

1

Przedmiotem wynalazku jest folia z termoplastycznego tworzywa sztucznego, przeznaczona na osłonkę szynki gotowanej lub konserwowej lub podobnych wyrobów mięsnych.

Znane jest stosowanie folii z hydratu celulozy z materiałem włóknistym na osłonę szynki gotowanej, konserwowej oraz mięsa prasowanego, lub podobnych wyrobów mięsnych.

Znany jest także sposób (opisany w polskim patencie nr 49002) wytwarzania półprzepuszczalnego tworzywa sztucznego w postaci folii płaskiej lub rękawowej, szczególnie w zastosowaniu do takich artykułów jak kielbasa salami, owoców i warzyw, którego zadaniem jest umożliwienie wyparowania wody ze wspomnianych artykułów.

Wadą tych osłon jest jednak to, że przy gotowaniu tłuszcz i/lub galareta wraz z wodą wypływają z pakietu szynki i/lub osadzają się po stronie wewnętrznej osłony. Takie osady tłuszczu, galarety i wody wynoszą z reguły 6 do 8 procent i są niepożądane przy takich artykułach jak gotowana lub konserwowa szynka lub mięso prasowane, ponieważ powodują straty wagi tych artykułów, jak i wady smakowe.

Celem wynalazku jest wyeliminowanie wyżej wymienionych wad, a mianowicie uniemożliwienie wydzielania się tłuszczu, galarety i wody z gotowanej lub konserwowej szynki i podobnych artykułów mięsnych.

2

Zadaniem zaś wynalazku jest wytworzenie giętkiej folii, przeznaczonej na osłonkę przy wytwarzaniu tych artykułów, która byłaby wykonana z nieprzepuszczalnego termoplastycznego tworzywa sztucznego.

Zadanie to zostało osiągnięte przez wykonanie na osłonkę szynki gotowanej lub konserwowej lub podobnych wyrobów mięsnych elastycznej folii z termoplastycznego tworzywa sztucznego, która charakteryzuje się tym, że na powierzchni folii znajduje się warstwa materiału a na tej warstwie znajduje się kolejna ziarnista warstwa białka, eteru celulozowego lub skrobi, albo mieszaniny tych materiałów.

Określenie „folia” obejmuje w ramach wynalazku zarówno jednowarstwowe, wystarczająco odporne na działanie ciepła, elastyczne folie z tworzywa sztucznego, na przykład folie poliestrowe, poliamidowe, folie z chlorku poliwinylidenu, wiskozowe, poliolefilowe. Określenie to obejmuje zwłaszcza zorientowane folie poliestrowe, ale również folie złożone z laminatów, w których poszczególne warstwy są wykonane z chemicznie odmiennych materiałów polimerowych, na przykład folia wiskozowa z runem włóknistym z lub bez pokrycia z chlorku poliwinylidenu, lub folia typu poliamid/polietylen. Szczególnie korzystna jest folia poliestrowa z warstwą polietylenu na powierzchni.

W ramach niniejszego wynalazku, jako folię z tworzywa sztucznego rozumie się również takie wielowarstwowe laminaty które złożone są z przynajmniej jednej warstwy tworzywa sztucznego i jednej warstwy innego elastycznego tworzywa, na przykład warstwy metalu, zwłaszcza aluminium. Korzystny jest tu laminat złożony z warstw polipropylenu, aluminium i polipropylenu, z warstw poliestru, aluminium oraz polietylenu niskociśnieniowego, lub z warstw poliamidu, aluminium i polietylenu.

Szczególnie korzystne są takie folie z tworzywa sztucznego, które kurczą się pod wpływem działania temperatur, występujących przy gotowaniu. Najbardziej korzystne są przy tym zorientowane przez wydłużenie folie poliestrowe i folie z chlorku poliwinylidenu.

Warstwa białka, skrobi lub eteru celulozy może występować albo w postaci zamkniętego pokrycia, albo też w postaci wielu usytuowanych na powierzchni folii cząstek białka, skrobi lub eteru celulozowego lub mieszaniny takich cząstek. Zamknięte pokrycie z białka, skrobi lub eteru celulozowego lub mieszaniny tych materiałów można wytworzyć, gdy roztwór białka, skrobi lub eteru celulozowego lub też roztwór, który zawiera mieszaninę tych materiałów, nakłada się w znany sposób na powierzchnię folii, po czym rozpuszczalnik usuwa się, na przykład przez odparowanie.

Warstwę złożoną z cząsteczek skrobi, eteru celulozowego lub białka, przykładowo wykonuje się w ten sposób, że skrobię, białko lub eter celulozowy nanosi się w postaci proszku na powierzchnię folii, na przykład przez posypanie, nawalcowanie lub przez naniesienie zawiesiny wymienionych cząstek w czynniku płynnym i następnie przez usunięcie czynnika płynnego.

W celu wytworzenia korzystnej, pokrytej folii z tworzywa sztucznego, złożonej ze zorientowanej folii poliestrowej o dużej wytrzymałości i z warstwy polietylenu, przykładowo proszek białka, skrobi lub eteru celulozowego, albo też mieszaniny tych materiałów, nanosi się na powierzchnię warstwy polietylenu w ten sposób, że na powierzchnię walca nanosi się drobnoziarnistą skrobię, białko lub eter celulozowy i przez walcowanie ten ziarnisty materiał przenosi się z walca na

powierzchnię warstwy polietylenu folii laminatowej.

Warstwa na powierzchni folii, złożona z dużej ilości cząstek białka i/lub eteru celulozowego i/lub skrobi, jest warstwą ziarnistą.

Wynalazek jest przedstawiony przykładowo na rysunku, na którym fig. 1 przedstawia folię według wynalazku w przekroju, a fig. 2 — przedstawia pojemnik metalowy, wypełniony gotowaną szynką.

Na fig. 1 przez 1 oznaczono folię poliestrową o dużej wytrzymałości, przez 2 usytuowaną na powierzchni tej folii warstwę polietylenu i przez 3 — usytuowaną na powierzchni tej warstwy polietylenu warstwę złożoną z cząsteczek białka, eteru celulozowego lub skrobi. Na fig. 2 — przez 4 oznaczono pojemnik metalowy, przez 5 — gotowaną szynkę, a oznaczenia 1, 2, 3 są takie same, jak na fig. 1.

Zastrzeżenia patentowe

1. Folia z termoplastycznego tworzywa sztucznego, przeznaczona na osłonkę szynki gotowanej, szynki konserwowanej lub podobnych wyrobów mięsnych, **znamienna tym**, że na powierzchni folii (1) z termoplastycznego tworzywa znajduje się warstwa (2) z innego termoplastycznego tworzywa, a na tej warstwie znajduje się kolejna ziarnista warstwa (3) białka, eteru celulozowego lub skrobi.

2. Folia według zastrz. 1, **znamienna tym**, że warstwa (3) składa się z mieszaniny cząsteczek białka, eteru celulozowego i/lub skrobi.

3. Folia według zastrz. 1, **znamienna tym**, że folia (1) jest folią poliestrową o dużej wytrzymałości, a warstwa (2) jest wykonana z polietylenu.

4. Folia według zastrz. 3, **znamienna tym**, że między folią poliestrową (1) a warstwą polietylenową (2) jest usytuowana warstwa aluminium.

5. Folia według zastrz. 1, **znamienna tym**, że folia (1) jest utworzona z dwóch warstw polipropylenowych i usytuowanej między nimi warstwy aluminium.

6. Folia według zastrz. 1, **znamienna tym**, że folia (1) jest folią poliamidową a warstwa (2) jest wykonana z polietylenu, przy czym pomiędzy tymi warstwami jest usytuowana warstwa aluminium.

Fig. 1

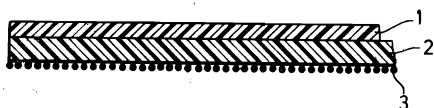


Fig. 2

