República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 202017014698-2 U2

(22) Data do Depósito: 07/07/2017

(43) Data da Publicação Nacional: 22/01/2019

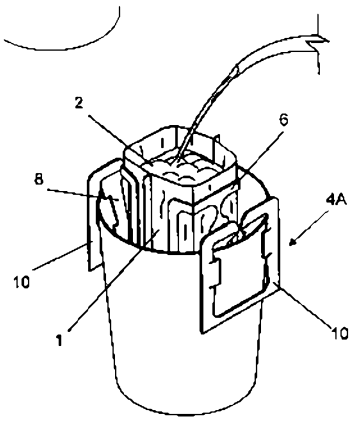
(54) Título: DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM INVÓLUCRO PARA INFUSÃO DE CAFÉ E OUTRAS ERVAS EM DOSE INDIVIDUAL

(51) Int. Cl.: B65B 29/06; A47J 31/08.

(71) Depositante(es): WANG TSE LIANG.

(72) Inventor(es): WANG TSE LIANG.

(57) Resumo: "DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM INVÓLUCRO PARA INFUSÃO DE CAFÉ E OUTRAS ERVAS EM DOSE INDIVIDUAL". O presente pedido de patente idealiza um involucro para contenção, comercialização e preparo de café e similares, que pertence ao campo dos artigos para preparo, infusão e embalagem de café e similares; o estado da técnica antecipa um saquinho de papel, que pode possuir dimensões variadas, contendo em seu interior quantidades determinadas do produto, que mergulhado diretamente no recipiente com água fervente, obtém-se o café; o inconveniente desse modelo reside especificamente no fato de que para o preparo do seu conteúdo é mergulhado na água quente e particularmente no que se refere ao café, não é uma técnica adequada, resultando em uma bebida de sabor insatisfatório, além de não ter um controle do tempo de infusão, resultando em uma bebida mais forte ou fraca a cada preparo; sendo assim o objeto do presente pedido é constituído por invólucro (1) de papel filtrante que possui um suporte (4) de papelão aderido por cola em cada face de maiores dimensões, dito suporte (4) é constituído por uma placa celulósica retangular, do tipo papelão, dotada de recortes (5) e vincos (11) que conformam segmentos em continuidade, sendo que parte deles é aderida na (...).



"DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM INVÓLUCRO PARA INFUSÃO DE CAFÉ E OUTRAS ERVAS EM DOSE INDIVIDUAL"

Campo da aplicação

[001] A presente patente de modelo de utilidade tem por objeto um prático e inovador modelo de invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual, pertencente ao campo dos artigos para preparo, infusão e embalagem de café e similares, mais precisamente se trata de um invólucro para o acondicionamento e a comercialização de café torrado e moído e outras ervas, especificamente projetado para que o seu conteúdo seja infundido em seu interior e ao qual foi dado original disposição construtiva, com vistas a melhorar a sua utilização e desempenho em relação aos outros modelos usualmente encontrados no mercado.

[002] Mais exatamente o invólucro, objeto do presente pedido de patente, é constituído a partir de papel filtro equipado externamente com alças celulósicas, posicionadas junto às laterais, as quais, antes do consumo do produto contido, podem ser armadas pelo próprio consumidor e encaixadas no rebordo da xícara centrando o invólucro em seu interior, com a porção superior aberta, para que em seguida a água quente seja vertida em seu interior.

[003] Tem-se, portanto, no pedido de patente em questão, um invólucro especialmente projetado e desenvolvido para obter enorme praticidade e que traz grandes vantagens, tanto em sua utilização como em sua fabricação.

[004] É ainda, objetivo do presente pedido, apresentar um modelo de invólucro para infusão de café e outras

ervas em dose individual com baixos custos para sua exequibilidade industrial, porém aliado aos requisitos de robustez, segurança e praticidade utilitária, oferecendo assim ao público consumidor, uma opção adicional no mercado de congêneres, que ao contrário dos modelos usuais, oferece inúmeras possibilidades e benefícios a seus usuários, tornando-se um modelo de grande aceitação no mercado consumidor.

Histórico da disposição

[005] Como é de conhecimento popular, o café, tanto quanto o chá e similares são bebidas apreciadas por uma grande parcela da população.

[006] Particularmente o preparo do café, que consiste na extração do sabor e aroma do café torrado e moído através de água quente, possui variantes culturais que determinam diferentes processos de preparo, mas deve seguir algumas regras básicas para a obtenção de um bom café.

[007] A adição de água quente ao café torrado e moído, produzindo então a bebida café, é um processo chamado de infusão, e pode ocorrer por filtragem, percolação, prensagem ou pressão, sendo que cada um destes produz tipos de bebidas distintas.

[008] No preparo por filtragem, o pó é acondicionado em um filtro, de papel ou de pano, com adição de água quente não fervente por cima. Este método é muito utilizado na cultura brasileira de preparo, através de coadores caseiros e cafeteiras elétricas, dando origem ao tradicional cafezinho.

[009] O preparo por percolação consiste num método onde se coloca o pó de café no centro de um equipamento (moka), que posicionado em um fogão faz a água entrar em

ebulição e pressionar café líquido para um recipiente. É a forma mais utilizada para consumo de café na Europa.

[010] No preparo por técnica de prensagem, o pó de café misturado com água quente não fervente é colocado em um recipiente vítreo e em seguida introduz-se um filtro que é pressionado por um êmbolo que separa o pó do café já pronto para consumo. Esse método é conhecido como Prensa Francesa.

[011] O preparo com pressão, conhecido como café expresso, neste preparo o café é moído na hora e acondicionado em um filtro que sofre uma pressão de água a 90°C durante alguns segundos, gerando uma bebida cremosa e aromática. Criado pelos franceses, o café expresso é bastante apreciado.

[012] De uma maneira geral são técnicas trabalhosas que demandam equipamentos específicos e tempo para o preparo.

[013] Mais recentemente foi desenvolvida uma embalagem na forma de um invólucro saciforme que possibilita a infusão de seu conteúdo diretamente em sem seu interior, conforme os documentos abaixo.

[014] O documento PI 9303055-0 intitulado "UNIDADE AUTOSSUFICIENTE DE SAQUINHO INFUSIONADOR PARA CAFÉ E INVÓLUCRO PORTADOR", revela um saquinho de papel filtrante de forma tubular alongada e selada, que contém uma predeterminada quantidade de café moído, que ocupa apenas parte da capacidade interna do mesmo, existindo uma relação entre a massa de café moído e a capacidade interna do saquinho tal que, em sua posição operacional de imersão, a referida massa de café fica com uma liberdade de movimento suficiente para permitir um

contato amplo com o referido líquido.

[015] O documento MU 6501468-5 intitulado "INVÓLUCRO COM CAFÉ DE RÁPIDO PREPARO", refere-se a um saquinho de papel, que pode possuir dimensões variadas, contendo em seu interior quantidades determinadas do produto, que mergulhado diretamente no recipiente com água fervente, obtém-se um café fraco ou forte dependendo do tempo de infusão a que for submetido o invólucro.

Pontos deficientes do estado da técnica

[016] Esses modelos, do estado da técnica, são compreendidos por simples invólucros permeáveis saciformes fechados, que contém o café processado em seu interior, podendo ser dotado de cordame.

[017] O grande inconveniente desses modelos reside especificamente no fato de que para o preparo do seu conteúdo são mergulhados na água quente e particularmente no que se refere ao café, não é uma técnica adequada, resultando em uma bebida de sabor insatisfatório, além de não ter um controle do tempo de infusão, resultando em uma bebida mais forte ou fraca a cada preparo.

Sumário da disposição

[018] Pensando em solucionar os inconvenientes quanto ao preparo do café em dose individual, após inúmeras pesquisas e estudos, o inventor, pessoa ligada ao ramo, criou e desenvolveu o objeto da presente patente, idealizando um invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual em que nem só as qualidades mecânicas e funcionais foram consideradas no projeto de sua fabricação, mas também a forma, a disposição e a localização de suas partes e componentes que,

corretamente posicionadas, trouxeram um aumento de eficiência sem acarretar ônus algum.

[019] A solução proposta para resolver a falta de controle no processo de preparo do produto acondicionado no invólucro é a adoção de suportes laterais e um sistema de abertura da porção superior, que possibilitam encaixar o invólucro, com a porção superior aberta em sua totalidade, em uma xícara ou similar para que a água quente seja despejada em seu interior.

[020] Assim, a presente patente foi projetada visando obter um dispositivo com menor número de componentes possível, convenientemente configuradas e arranjadas para permitir que o invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual desempenhe suas funções com eficiência e versatilidade inigualáveis, sem os inconvenientes já mencionados.

[021] Apresenta-se no presente pedido de patente, um prático e inovador modelo de invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual com todas as qualidades estéticas e funcionais, projetado e desenvolvido segundo as mais modernas técnicas, possibilitando dessa maneira a sua mais variada utilização, desde o uso residencial até seu uso em bares e restaurantes.

[022] Seu formato inovador permite que se obtenha um excelente nível de funcionalidade, oferecendo um modelo de invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual, que possui grande praticidade, tendo sido criado, principalmente para contenção, comercialização e preparo simplificado de café e outras ervas em dose individual, que permite a obtenção de uma bebida sempre com as mesmas características de sabor e aroma.

[023] É de se compreender assim que o dispositivo em questão é extremamente simples em sua construtividade, sendo, portanto, de fácil exequibilidade, porém, são obtidos excelentes resultados práticos e funcionais, oferecendo uma construtividade inovadora sobre os modelos conhecidos.

[024] Idealizado com desenho inovador, resulta em um conjunto harmônico, de aspecto bastante peculiar e, sobretudo característico, sendo que, além do aspecto construtivo, o modelo destaca-se pela sua versatilidade e comodidade de utilização.

Breve descrição dos desenhos da disposição

[025] A complementar a presente descrição de modo a obter uma melhor compreensão das características do presente invento e de acordo com uma preferencial realização prática do mesmo, acompanha a descrição, em anexo, um conjunto de desenhos, onde, de maneira exemplificada, embora não limitativa, se representou o seguinte:

[026] A FIG. 1 - Mostra uma vista em perspectiva do invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual.

[027] A FIG. 2 - Mostra uma vista em perspectiva inferior do invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual, aberto e pronto para uso.

[028] A FIG. 3 - Mostra uma vista em perspectiva súpero-frontal do invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual, sendo introduzido em um copo.

[029] A FIG. 4 - Mostra uma vista em perspectiva súpero-frontal do invólucro para infusão de café e outras ervas em dose individual, acoplado em um copo e recebendo

água quente.

Descrição detalhada da incorporação

[030] De conformidade com o quanto ilustram as figuras acima relacionadas, a "DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM INVÓLUCRO PARA INFUSÃO DE CAFÉ E OUTRAS ERVAS EM DOSE INDIVIDUAL", objeto da presente patente, caracteriza-se essencialmente por ser constituído por um invólucro de papel filtro, fechado (1), que contém em seu interior café em forma de pó (2) ou outras ervas, sendo que cada face, de maior dimensão, é dotado em sua porção superior de uma linha retilínea horizontal (3) que indica o local para a sua abertura e ainda possui um suporte (4) de papelão aderido por cola.

[031] Dito suporte (4) é constituído por uma placa celulósica retangular de elevada gramatura, do tipo papelão, dotada de recortes (5) e vincos (11) que conformam segmentos em continuidade, sendo que parte delas é aderida na superfície do invólucro (1) por técnica de colagem e parte é solta, de forma que essa parte solta pode ser tracionada e armada para formar uma alça (4A) para ser encaixada no rebordo de uma xícara ou copo.

[032] Mais especificamente os recortes (5) na placa celulósica retangular conforma uma moldura quadrangular (6) na forma de uma letra "U" invertida, cujo segmento horizontal possui duas linhas de vincos (11) verticais e do seu centro se projeta para baixo um segmento trapezoidal (7), os quais são aderidos na face do invólucro e a porção solta é compreendida por duas projeções laterais (8) verticais, que se originam da porção inferior do segmento trapezoidal (7) e se dirigem para cima, de cujas extremidades se projetam curtos segmentos horizontais (9) divergentes que interceptam cada extremidade de um segmento na

forma de uma letra "U" (10).

[033] O processo de preparo é bastante prático, bastando, incialmente, recortar o invólucro (1) na linha horizontal (3), na sequência tracionar as porções soltas do suporte (4) para armar as alças (4A), em seguida encaixá-las no rebordo da xícara, com a boca do invólucro completamente aberta, despejar água quente em seu interior para infundir o café (2) ou similares e por fim retirar o invólucro.

[034] Ressalta-se que essa é uma forma preferencial da conformação da alça celulósica, podendo ocorre variações.

[035] É certo que quando o presente modelo de utilidade for colocado em prática, poderão ser introduzidas modificações no que se refere a certos detalhes de construção e forma, sem que isso implique afastar-se dos princípios fundamentais que estão claramente substanciados no quadro reivindicatório, ficando assim entendido que a terminologia empregada teve a finalidade de descrição e não de limitação.

REIVINDICAÇÃO:

1- "DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM INVÓLUCRO PARA INFUSÃO DE CAFÉ E OUTRAS ERVAS EM DOSE INDIVIDUAL", cujo estado da técnica antecipa um invólucro de papel, que pode possuir dimensões variadas, contendo em seu interior quantidades determinadas do produto, que mergulhado diretamente no recipiente com água fervente, obtém-se um café fraco ou forte dependendo do tempo de infusão a que for submetido o invólucro, sendo assim o objeto do presente pedido de patente é constituído por um invólucro de papel filtro, fechado (1), que contém em seu interior café em forma de pó (2) ou outras ervas, sendo que cada face, de maiores dimensões, é dotado em sua porção superior de uma linha retilínea horizontal (3) que indica o local para a sua abertura, caracterizado por haver uma um suporte (4) de papelão aderido por cola em cada face de maior dimensão, dito suporte (4) é constituído por uma placa celulósica retangular de elevada gramatura, do tipo papelão, dotada de recortes (5) e vincos (11) que conformam segmentos em continuidade, sendo que parte delas é aderida na superfície do invólucro (1) por técnica de colagem e a porção solta conforma uma alça (4A).

FIG. 1

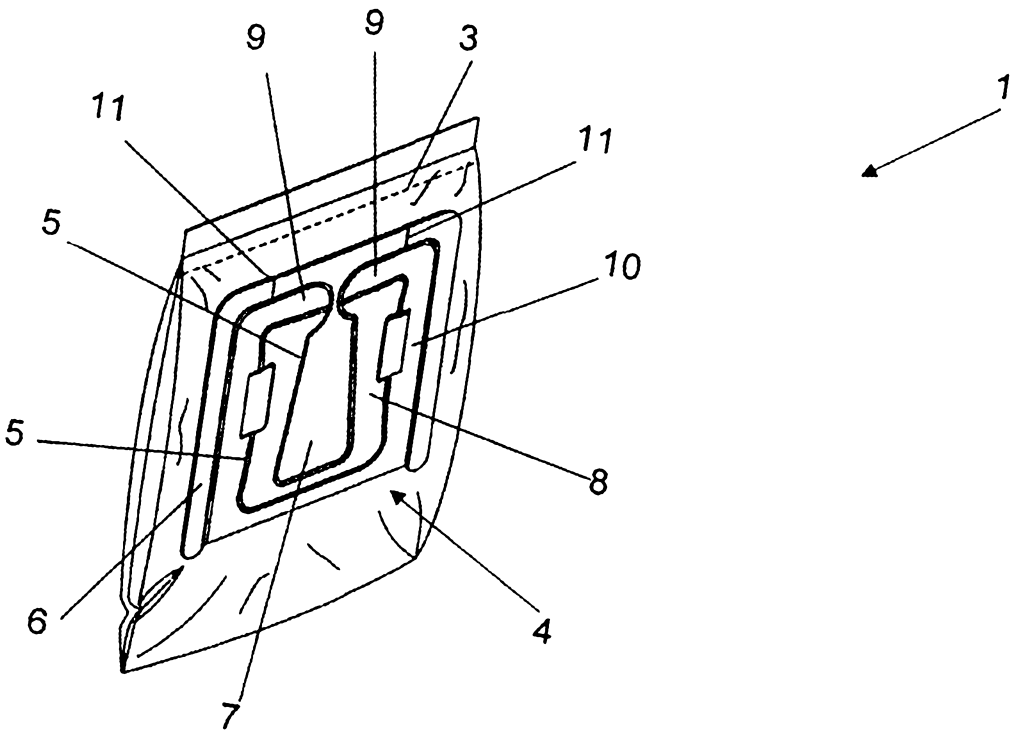


FIG. 2

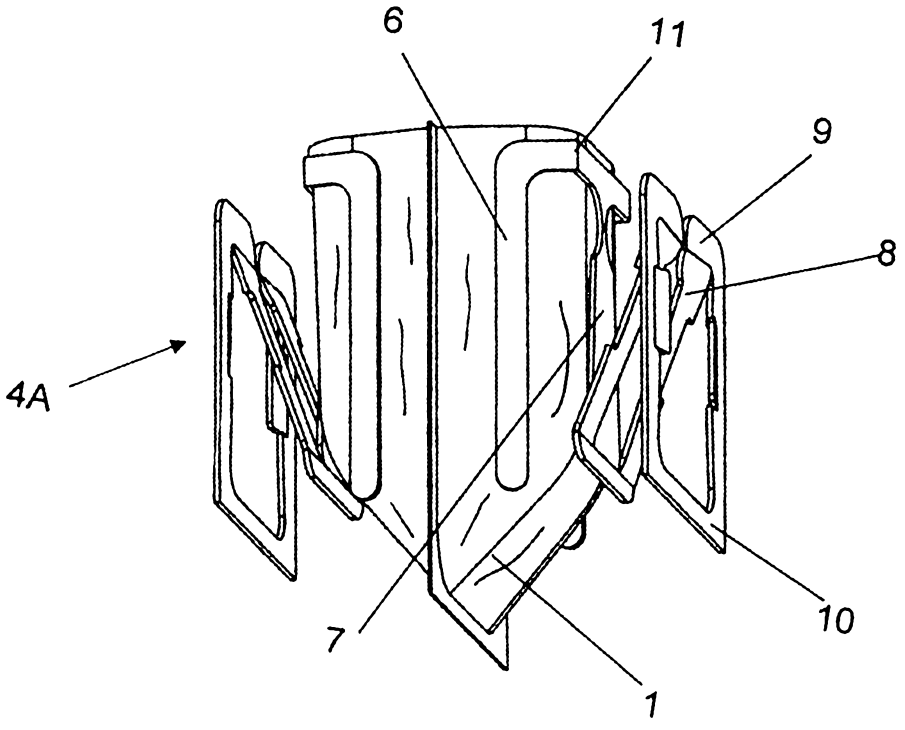


FIG.3

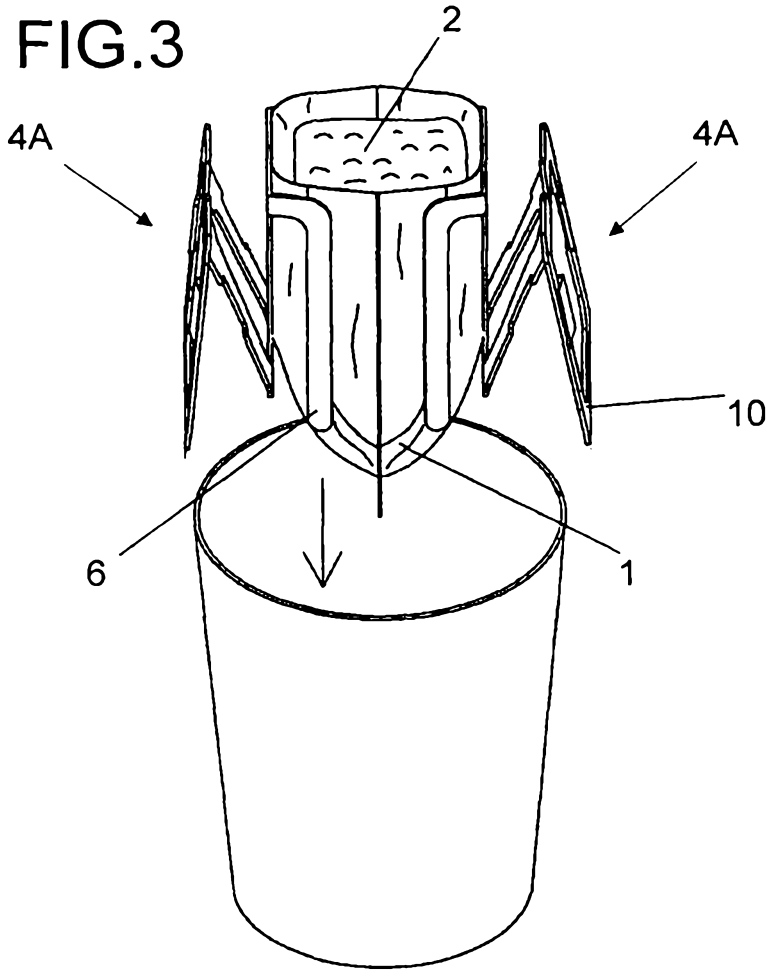
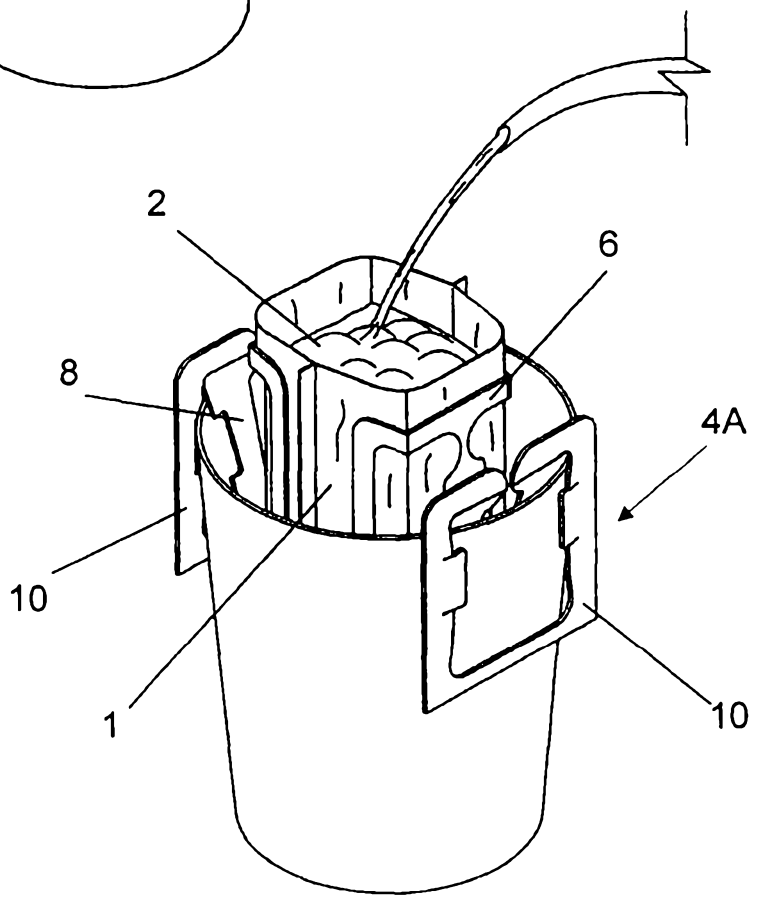


FIG. 4



RESUMO:

"DISPOSIÇÃO INTRODUZIDA EM INVÓLUCRO PARA INFUSÃO DE CAFÉ E OUTRAS ERVAS EM DOSE INDIVIDUAL".

O presente pedido de patente idealiza um involucro para contenção, comercialização e preparo de café e similares, que pertence ao campo dos artigos para preparo, infusão e embalagem de café e similares; o estado da técnica antecipa um saquinho de papel, que pode possuir dimensões variadas, contendo em seu interior quantidades determinadas do produto, que mergulhado diretamente no recipiente com água fervente, obtém-se o café; o inconveniente desse modelo reside especificamente no fato de que para o preparo do seu conteúdo é mergulhado na água quente e particularmente no que se refere ao café, não é uma técnica adequada, resultando em uma bebida de sabor insatisfatório, além de não ter um controle do tempo de infusão, resultando em uma bebida mais forte ou fraca a cada preparo; sendo assim o objeto do presente pedido é constituído por invólucro (1) de papel filtrante que possui um suporte (4) de papelão aderido por cola em cada face de maiores dimensões, dito suporte (4) é constituído por uma placa celulósica retangular, do tipo papelão, dotada de recortes (5) e vincos (11) que conformam segmentos em continuidade, sendo que parte deles é aderida na superfície do invólucro (1) e a porção solta conforma uma alça (4A).