

(19)



(10) **LT 6224 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

- (11) Patento numeris: **6224** (51) Int. Cl. (2015.01): **B65D 85/00**
- (21) Paraiškos numeris: **2013 101**
- (22) Paraiškos padavimo data: **2013 09 20**
- (41) Paraiškos paskelbimo data: **2015 03 25**
- (45) Patento paskelbimo data: **2015 10 26**
- (62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —
- (86) Tarptautinės paraiškos numeris: —
- (86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —
- (85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —
- (30) Prioritetas: —
- (72) Išradėjas:  
**Artūras RONIS, LT**
- (73) Patento savininkas:  
**Artūras RONIS, Smėlio g. 1-8, LT-10326 Vilnius, LT**
- (74) Patentinis patikėtinis/atstovas:  
—

- (54) Pavadinimas:  
**Vienos kavos porcijos pateikimo vartotojui būdas**
- (57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonės sričiai, konkrečiai vienos kavos porcijos pateikimui vartotojui. Vienos kavos porcijos maišelis gali būti stačiakampio arba ir kūgio formos, kurio tūris gali būti nuo 25 cm<sup>3</sup> iki 125 cm<sup>3</sup>. Medžiaga naudojama kavai įpakuoti – popierius, arba audinys. Šios medžiagos pasižymi tokiomis savybėmis: netirpsta vandenyje, laisvai praleidžia vandenį, nepraleidžia kietųjų kavos dalelių. Maišelio kavos neto masė gali būti nuo 8 iki 50 g, paliekant nuo 20 iki 50 % viso maišelio tūrio, laisvos vietos. Prie maišelio tvirtinama 10-20 cm ilgio virvutė. Laidi vandeniui pakuotė su kava pakuojama į sandarią pakuotę, kad ilgiau išliktų kavos savybės. Pagrindinis siekiamas techninis rezultatas, tai vartotojo laiko sąnaudų sumažinimas laukiant kol nusės kavos tirščiai užpylus kavą bei plaunant indus po kavos gėrimo.

*Technikos sritis, kuriai skiriamas išradimas*

Maisto pramonė;

*Technikos lygis*

Yra žinomos įvairios kavos rūšys bei skirtingi paruošimo būdai. Tai gali būti tirpi kava, miežinė kava, gilių kava bei kavos pupelių kava, kuri dažniausiai pateikiama vartotojui dideliais kiekiais, o vienkartinėmis porcijomis sufasuota būna tik specialioms kavos virimo aparatams pritaikytos kapsulės (pavyzdžiui, Lavazza Blue). Taip pat vienkartinėmis porcijomis pateikiamos ir įvairios tirpios kavos (pavyzdžiui, Jacobs 3in1). Kiti gėrimai, tokie kaip arbata, dažniausiai pateikiama taip pat supakuota vienkartinėmis porcijomis į vandeniu laidžius pakelius (pavyzdžiui, Lipton Imperial Earl Grey Tea) Bendras šių pavydžių bruožas, kad paruoštuose gėrimuose nėra tirščių – prieš pradėdant gerti arbata, galima pakelį pašalinti iš puoduko. Apjungus minėtus pavydžius gaunamas nauja produktas – malta kava maišeliuose.

Artimiausias analogas – „Paper filter bag for making coffee“ išradėjas Rainer Dr. Dölfel, Publikacijos numeris EP 1236426 B1. Įregistruotas Europos patentų registre 04.09.2002.

Artimiausio analogo technikos lygiu kavos virimui pasitelkiami kavos virimo aparatai, į kuriuos dedamas specialus filtracinis vokas su norimu kiekiu kavos. Karštas vanduo maža srovele bėga ant maltos kavos ir įsisavinęs kavos aromato, filtruojasi per popierių ir subėga į rezervuarą. Taip gaminamas gėrimas iš maltos kavos, kurioje nėra kavos tirščių. Nuplikinti kavos tirščiai lieka popieriaus filtre, kuri galima išmesti ir aparatą paruošti kitam kavos virimo ciklui.

Paprastesnis nei artimiausio analogo siūlomas maltos kavos virimo būdas, kai vartotojui pateikiamas didelis kiekis maltos kavos, tam tikras kiekis kavos dedamas tiesiai į puodelį tačiau, po kavos gėrimo lieka tirščiai, kurie dažnam vartotojui sukelia nepatogumų plaunant puoduką. Todėl pritaikius išrastą būdą, vartotojas iš dalies praras galimybę rinktis norimo dydžio porcijas, bet tik iš dalies, nes prieš įsigyjant tokių kavos pakelių, vartotojui bus pasiūlyta pasirinkti įvairios neto masės pakelius. Nauda, kurią gaus vartotojas, tai tikslaus suvartotos kavos kiekio kontrolė, nes ant bendros pakelių pakuotės bus nurodytas neto kavos kiekis viename pakelyje, bei patogumas plaunant indus.

### *Išradimo esmė*

Tai kavos fasavimo būdas vienkartinėmis dozėmis į maišelius paruoštus užpilti karštu vandeniu.

Uždavinys: padidinti kavos pardavimo apimtis, sprendžiant problemas, kurias sukelia kavos tirščiai.

Esminiai požymiai: vartotojas įsigyja iš anksto nustatytą kavos dozę, išpakuoja ją iš sandarios pakuotės, įsideda į puodelį ir užpila karštu vandeniu. Vieno kavos pakelio dozė gali būti įvairi, nuo 8 iki 50 g. maltos kavos. Artimiausias analogas – popierinis kavos virimo filtras.

Kava sufasuota į vandeniu laidžią medžiagą, kurios akučių dydis yra mažesnis už maltos kavos dalelių dydį. Taip pat fasavimo medžiaga turi būti tinkama liestis su maistu – kavos ruošimo ir vartojimo metu neiškirti nuodingų, kenksmingų medžiagų. Kava užima nuo 50 iki 80 % pakelio tūrio, taip ją lengvai pasiekia vanduo, kava išbrinksta ir išsiskiria kavos aromatas. Panaudotą pakelį galima išmesti tiesiog į šiukšliadėžę, tam prie pakelio gali būti pritvirtinta virvutė.

Tokio išradimo techninis rezultatas: patogus puodelio plovimas išgėrus kavą, patogus gėrimo procesas – į burną nepapuola tirščiai, patogus dozavimas - kiekvienas vartotojas galėtų nusipirkti tokius kavos pakelius su atitinkamu kiekiu kavos pagal jo skonį, kava gali būti pakeliuose sufasuota, su atitinkamu kiekiu cukraus ir/arba grietinėlės milteliais, taip pat mažais kiekiais sufasuota kava patogi tuo, kad pakelį (vienkartinę dozę) galima pasiimti į kelionę, į darbą ar pan.

### *Išrasto būdo realizavimo aprašymas*

Materialus objektas – malta kava, naudojama maisto pramonėje. Ji gali būti įvairios kilmės, sudėties, savybių ir skonių. Fasavimo ceche supakuojama į laidžius vandeniu maišelius, kurie gali būti tokie, kaip naudojami arbatai fasuoti. Taip pat galima naudoti medžiaginius maišelius susiutus pramoniniu būdu, svarbu, kad tokios medžiagos akučių dydis būtų mažesnis už kavos dalelių dydį. Kavos masė tokiuose maišeliuose įpakuojama nuo 8 iki 50 g, paliekant nuo 20 iki 50 % viso pakelio tūrio, laisvos vietos. Tokias pakeliais galima fasuoti kavos, cukraus ir grietinėlės miltelių mišinius, paruoštus įvairiomis proporcijomis, siekiant patenkinti įvairius žmonių

skonius. Prie maišelio tvirtinama 10 – 20 cm ilgio virvutė, kurios laisvame gale, galima tvirtinti lapuką, kuriame atsispindi gamintojo ar platintojo prekės ženklas, pateikta informacija, palinkėjimas, šūkis, frazė, anekdotas ar pan. Kiekvienas pakelis arba įvairus pakelių skaičius turi būti supakuotas į sandarias pakuotes, dėl ko kava ilgai neiprarastų savo savybių. Šiam pakavimui galima naudoti vakuuminį pakavimo būdą. Taip sufasuotą kava tiekama į pardavimo vietas, kur vartotojai, supratę tokio kavos būdo ruošimo privalumus, galės jos įsigyti.

Pramoninis šio išradimo realizavimas – maltos kavos vartotojų poreikių tenkinimas, kurie vertina galimybę įsigyti ir naudoti taip paruoštą, kavos pakuotę, kurioje jau yra suderintas skonio kompozitas (atitinkami kiekiai cukraus, grietinėlės miltelių, kavos), o išvirus kavą, jos likučius pašalinti be neigiamo poveikio santechniniams mazgams. Iš esmės tai naujas produktas, kuris gali sukurti visiškai naują vartotojų grupę.

Veiksmų seka su išrastu objektu: išpakuoti kavos maišelį iš sandarios pakuotės, tuomet įdėti į puoduką, ir užpilti 90° – 100° C temperatūros geriamu vandeniu. Palaukti 1-5 min ir ištraukti kavos maišelį iš puodelio. Tam panaudojama virvutė pritvirtinta prie maišelio, taip pat su šia virvute galima ir išgręžti maišelį. Tam pasitelkiamas šaukštelis, ant kurio padedamas maišelis ir virvute apvyniojamas šaukštelis kartu su maišeliu. Tačiau maišelį galima ir palikti bei tuo metu išgerti kavą. Kavą galima pagardinti įvairiais priedais – pienu, medumi, cukrumi, brendžiu ir t.t. Panaudotą maišelį galima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis.

**IŠRADIMO APIBRĖŽTIS**

1. Vienos kavos porcijos pateikimo vartotojui būdas, p a s i ž y m i n t i s tuo, kad kava pateikiama išfasuota į maišelius, skirtus vienam kavos puodeliui paruošti.

2. Vienos kavos porcijos pateikimo vartotojui būdas pagal 1 punktą, p a s i ž y m i n t i s tuo, kad maišeliams naudojama medžiaga, kuri atspari karščiui, yra tvirta, nepraleidžia kavos tirščių, bet įvairiomis kryptimis praleidžia vandenį.

3. Vienos kavos porcijos pateikimo vartotojui būdas pagal 1 ir 2 punktus, p a s i ž y m i n t i s tuo, kad maišelis gali būti piramidės, kubo, sferos, kūgio, cilindro formos.

4. Vienos kavos porcijos pateikimo vartotojui būdas pagal 1, 2, ir 3 punktus, p a s i ž y m i n t i s tuo, kad maišelyje gali būti įpakuota tiek natūrali malta kava, tiek malta kava, sumaišyta su saldinimo, balinimo ar kitais skonį ir aromatą stiprinančiais bei gerinančiais priedais.

5. Vienos kavos porcijos pateikimo vartotojui būdas pagal 1, 2, 3, ir 4 punktus, p a s i ž y m i n t i s tuo, kad maišeliai su kavos turiniu įpakuojami į sandarią pakuotę.