

(19)



(10) **LT 4867 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

- (11) Patento numeris: **4867** (51) Int. Cl.<sup>7</sup>: **B65D 65/38**  
**B65B 25/06**
- (21) Paraiškos numeris: **2000 003**
- (22) Paraiškos padavimo data: **2000 01 13**
- (41) Paraiškos paskelbimo data: **2001 07 25**
- (45) Patento paskelbimo data: **2001 12 27**
- (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:  
**Remigijus ŽVIRBLIS, LT**
- (73) Patento savininkas:  
**Uždaroji akcinė bendrovė "EKOLANKA", V.A. Graičiūno g. 10, 2028 Vilnius, LT**
- (74) Patentinis patikėtinis:  
**Dalia DAUJOTIENĖ, Šeimyniškių g. 40-87, 2051 Vilnius, LT**

- (54) Pavadinimas:  
**Rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būdas**

- (57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto produktų pakavimui. Išradimo tikslas - sukurti nesudėtingą rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būdą, pagal kurį taip supakuotas ir pateiktas vartotojui mėsos produktas pasižymėtų geromis skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis, išlaikytų sausumą, nepelytų, o taip pat būtų izoliuotas nuo pašalinio antisanitarinio poveikio.

Tuo tikslu rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būde, susidedančiame iš pakuojamosios medžiagos paruošimo ir pakavimo, nauja yra tai, kad pakavimo medžiagą sudaro iš skysto molio šlikerio pagaminta degta keramika, iš kurios formuoja atitinkantį produkto formą keraminį dėklą, į kurį deda mėsos produktą ir uždaro dangteliu.

**LT 4867 B**

Išradimas priklauso maisto produktų pakavimui ir yra skirtas pakuoti šalto ir karšto rūkymo, o taip pat vytintus mėsos produktus.

Yra žinomas dešrų pakavimo būdas, kuriame paruoštas mėsos faršas kemšamas į natūralias žarnas arba dirbtinius (baltyminius, celiuliozinius ar polimerinius) apvalkalus (žr. Lietuviškoji tarybinė enciklopedija, 3 t., Vilnius, 1978, 20 psl.).

Taip pat yra žinomas mėsos produktų pakavimo būdas, pagal kurį paruoštas mėsos faršas yra kemšamas į maišelio pavidalo drobinį audeklą (žr. UAB "Mažeikių mėsinė" produkcija, arba LR pram. dizaino liudijimą Nr. 875, publ. Oficialiame biuletenyje Nr. 12, 1998).

Tačiau aukščiau paminėti mėsos produktų pakavimo būdai neapsaugo produkto nuo greito gedimo, nes į apvalkalus kemšamas žalias faršas. Be to, pakuojant į drobinį audeklą nepatogu gaminį išimti.

Artimiausias pagal pakavimo rūšį yra vakuuminis mėsos produktų pakavimo būdas, pagal kurį paruošta (su apvalkalėliu) dešra yra talpinama į permatomą nelaidžią plėvelę ir pašalinus orą, plėvelė sandariai prisispaudžia prie gaminio (žr. Parūkyta Raudesos dešra, Techninės sąlygos, TS 2008435-67-95).

Tačiau vakuuminis maisto produktų pakavimo būdas turi tą neigiamą savybę, kad taip supakuotas produktas neišlaiko savo skoninių ir aromatinių rodiklių, pats produktas tampa drėgnu, o neišlaikius sandarumo, sugenda.

Išradimo tikslas - sukurti nesudėtingą rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būdą, pagal kurį taip supakuotas ir pateiktas vartotojui mėsos produktas pasižymėtų geromis skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis, išlaikytų sausumą, nepelytų, o taip pat būtų izoliuotas nuo pašalinio antisanitarinio poveikio.

Tuo tikslu rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būde, susidedančiame iš pakuojamosios medžiagos paruošimo ir pakavimo, nauja yra tai, kad pakavimo medžiagą sudaro iš skysto molio šlikerio pagaminta degta keramika, iš kurios formuoja atitinkantį produkto formą keramikinį dėklą, į kurį deda mėsos produktą ir uždaro dangteliu.

Žemiau pateikiamas konkretus būdo realizavimo pavyzdys.

Iš skysto molio šlikerio suformuojamas reikiamos formos keramikinis gaminys, kuris džiovinamas ir degamas. Gaunamas degtos keramikos dėklas. Dėklo forma priklauso nuo mėsos gaminio formos: jei pakuojama dėšra, tuomet dėklas ruošiamas pailgos formos, jei pakuojamas skilandis, tuomet dėklas atitinka skilandžio formą. Dėklo vidus neglazūruojamas, kad per keramikos poras galėtų iš dėklo išeiti perteklinė drėgmė.

[ taip paruoštą keramikinį dėklą dedamas švarus, sausas mėsos produktas ir uždaromas dangteliu.

Taip supakuotas rūkytos ir vytintos mėsos produktas išlaiko natūralias skonines ir aromatines savybes, nepelyja, o taip pat yra apsaugotas nuo nepageidaujamų teršalų. Mėsos produktas patalpintas keramikiniame dėkle taip pat yra apsaugotas nuo drėgmės poveikio.

**IŠRADIMO APIBRĖŽTIS**

Rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būdas, susidedantis iš pakuojamąsios medžiagos paruošimo ir pakavimo, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad pakavimo medžiagą sudaro iš skysto molio šlikerio pagaminta degta keramika, iš kurios formuoja atitinkantį produkto formą keramininį dėklą, į kurį deda mėsos produktą ir uždaro dangteliu.