



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 069 503**

⑫ Número de solicitud: U 200900049

⑮ Int. Cl.:
B65D 85/34 (2006.01)
B65D 30/14 (2006.01)
B65D 81/28 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **14.01.2009**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.04.2009**

⑰ Solicitante/s: **Antonio José López Martín**
Veracruz, 13 - 2º C
14900 Lucena, Córdoba, ES

⑱ Inventor/es: **López Martín, Antonio José**

⑳ Agente: **Gonzálvez Crespo, Carmen**

㉔ Título: **Envase para la conservación de productos alimenticios.**

ES 1 069 503 U

DESCRIPCIÓN

Envase para la conservación de productos alimenticios.

Objeto de la invención

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un envase para la conservación de productos alimenticios, aportando a dicha función varias ventajas e innovadoras características, que se describirán en detalla más adelante, y que suponen una destacable mejora frente a lo ya conocido en el mercado.

En particular, el objeto de la invención se centra en un envase cuya finalidad estriba en destinarse a la conservación de productos alimenticios, concretamente porciones de cítricos o de otras frutas u hortalizas, para poder ser consumidas directamente, el cual presenta la particularidad de comprender un cuerpo interior apto para ser tratado al vacío y un cuerpo exterior térmico que lo mantiene a baja temperatura favoreciendo su conservación.

Campo de aplicación de la invención

El campo de aplicación de la presente invención se encuadra dentro del sector técnico de la industria dedicada a la fabricación de envases, particularmente envases para productos alimenticios.

Antecedentes de la invención

Existen en el mercado múltiples tipos de envases para productos alimenticios, sin embargo, por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas, estructurales y de configuración semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, y cuyo objetivo esencial es configurarse como un envase que permita la conservación y distribución de porciones de fruta u hortalizas, las cuales, como es sabido, frecuentemente sufren un rápido deterioro de sus cualidades una vez partidas.

La presente invención, pues, pretende aportar al estado de la técnica un envase que facilite el consumo de porciones de fruta, especialmente cítricos, sin que estas hayan perdido, por haber sido troceadas, ninguna de sus propiedades y cualidades vitamínicas, alimenticias, de aspecto, textura o color.

Explicación de la invención

Así, el envase para la conservación de productos alimenticios que la presente invención propone se configura como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, ya que, a tenor de su creación se alcanzan satisfactoriamente los objetivos señalados anteriormente, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen, adecuadamente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva.

De manera concreta, el envase preconizado consiste en un cuerpo interior, constituido por ejemplo por un sobre tubular de extremos soldados, es aséptico y apto para soportar una presión atmosférica al vacío, incorporándose en su interior el producto en cuestión, es decir, la fruta u hortaliza en porciones.

Paralelamente, este cuerpo interior se halla incorporado en el interior de un cuerpo térmico externo, que igualmente puede consistir en otro sobre de extremos soldados, el cual contiene gas licuado a temperatura de congelación, determinándose una cámara de gas entre ambos cuerpos que mantiene el producto en óptimas condiciones de temperatura aun estando el envase a temperatura ambiente.

Además se ha previsto la existencia de una zona

sellada entre ambos cuerpos apta para la incorporación de un punto mecanizado de apertura manual que permitirá la fácil apertura de ambos cuerpos al unísono posibilitando la extracción del producto. Así, el cuerpo interior cuenta en dicha zona con una ranura troquelada y tapada exteriormente por una tira de adhesivo inocuo convenientemente esterilizado.

Cabe señalar, por otra parte, que el gas contenido en el cuerpo externo consiste en una combinación de NO₂.

El descrito envase para la conservación de productos alimenticios representa, pues, una estructura innovadora de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora para tal fin, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en planta de los dos cuerpos separados que componen el envase objeto de la invención, apreciándose las partes y elementos que comprenden cada uno de ellos.

La figura número 2.- Muestra una vista en sección, según un corte transversal, del conjunto del envase.

Realización preferente de la invención

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo de realización preferente de la invención, la cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

Así, tal como se aprecia en dichas figuras, el envase (1) en cuestión comprende un cuerpo interior (2), constituido por un sobre tubular de extremos soldados (2a), aséptico y apto para soportar una presión atmosférica al vacío, en cuyo interior incorpora, el producto (3) al vacío.

Dicho cuerpo interior (2) cuenta con una zona (4) en la que se ha previsto una ranura troquelada (5) tapada exteriormente por una tira (6) de adhesivo inocuo y esterilizado.

El cuerpo interior (2) se halla introducido en el interior de un cuerpo térmico externo (7) de mayor tamaño, que igualmente consiste en un sobre de extremos soldados (7a), el cual contiene gas licuado a temperatura de congelación, el cual consiste, preferentemente, en una combinación de NO₂, determinándose una cámara (8) de gas entre ambos cuerpos interior (2) y externo (7) que mantiene el producto en óptimas condiciones de temperatura aun estando el envase a temperatura ambiente.

Tal como se observa en la figura 2, entre ambos cuerpos interior (2) y externo (7) se ha previsto una zona sellada (9) en coincidencia con la citada zona (4) de la ranura troquelada (5), para la incorporación de un punto mecanizado (10) de apertura manual que permitirá la apertura de ambos cuerpos al unísono.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se

derivan, haciendo constar que, dentro de su esencia-
lidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas
de realización que difieran en detalle de la indicada a

título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente
la protección que se recaba siempre que no se altere,
cambie o modifique su principio fundamental.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Envase para la conservación de productos alimenticios, particularmente porciones de cítricos o de otras frutas u hortalizas, **caracterizado** por el hecho de comprender un cuerpo interior (2), aséptico y apto para soportar una presión atmosférica al vacío, en cuyo interior incorpora el producto (3) al vacío, el cual se halla introducido en el interior de un cuerpo térmico externo (7) de mayor tamaño, el cual contiene gas (8) licuado a temperatura de congelación, determinándose una cámara (8) de gas entre ambos cuerpos interior (2) y externo (7); en que dicho cuerpo interior (2) cuenta con una zona (4) en la que se ha previsto una ranura troquelada (5) tapada exteriormente por una tira (6) de adhesivo inocuo y esterilizado; y en que entre ambos cuerpos interior (2) y externo (7) se

ha previsto una zona sellada (9) en coincidencia con la citada zona (4) de la ranura troquelada (5), para la incorporación de un punto mecanizado (10) de apertura manual que permite la apertura de ambos cuerpos al unísono.

2. Envase para la conservación de productos alimenticios, según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que el cuerpo interior (2) consiste en un sobre tubular de extremos soldados (2a); y porque el cuerpo externo (7) consiste en un sobre tubular de extremos soldados (7a).

3. Envase para la conservación de productos alimenticios, según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que el gas contenido en la cámara (8) del interior del cuerpo externo (7) consiste en una combinación de NO₂.

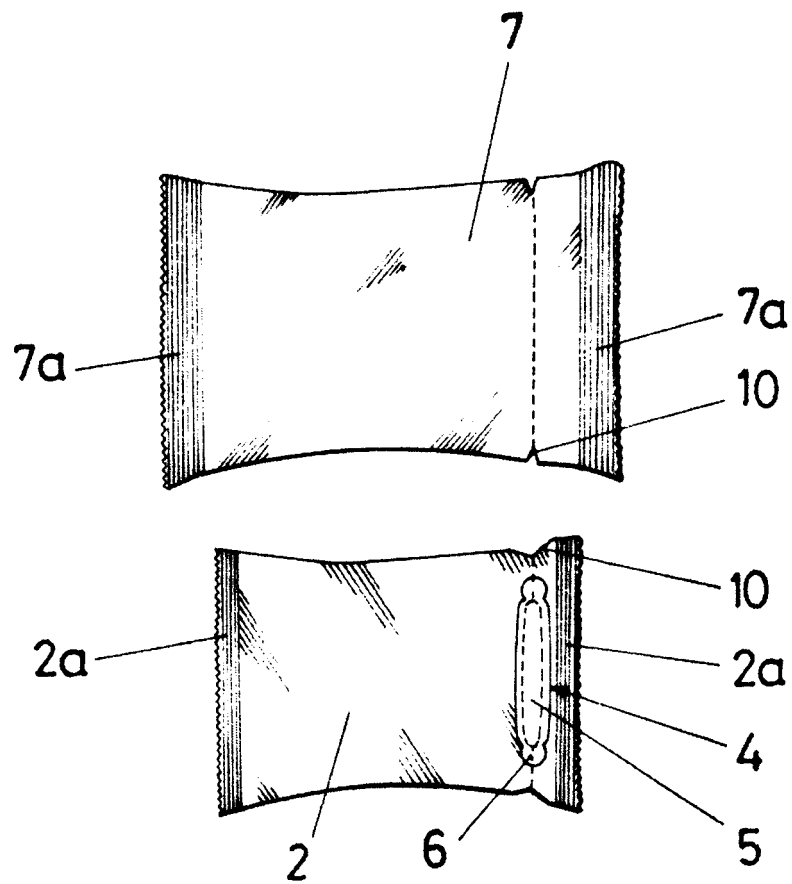


FIG.1

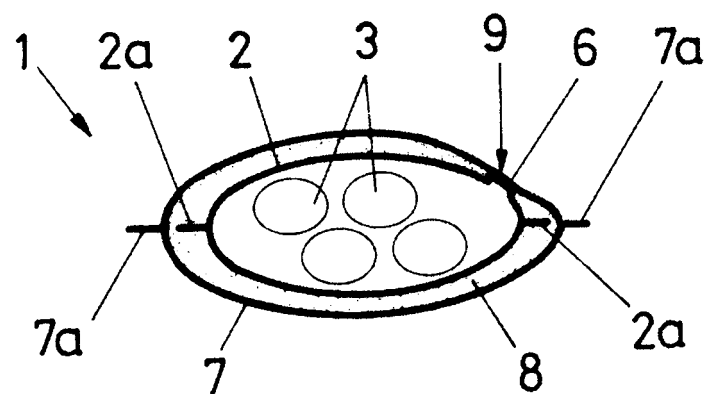


FIG.2