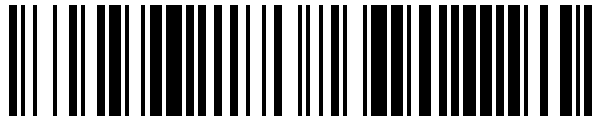


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 078 711**

21 Número de solicitud: 201300076

51 Int. Cl.:

**B65D 81/20** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**22.01.2013**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**27.02.2013**

71 Solicitantes:

**UROZ GIACOMELLO , Jorge Daniel (100.0%)  
Pza. del Cim, 16  
08860 Castelldefels (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**UROZ GIACOMELLO , Jorge Daniel**

74 Agente/Representante:

**CANELA GIMÉNEZ, María Teresa**

54 Título: **Envase de alimentos frescos**

**ES 1 078 711 U**

DESCRIPCIÓN

ENVASE DE ALIMENTOS FRESCOS

CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención tiene por objeto un envase de  
5 alimentos frescos, del tipo de alimentos frescos y  
refrigerados servidos en unidades de producto, tales  
como filetes y demás carne de pescado, crustáceos,  
moluscos, así como también carne de animales, aves,  
etc., que dispone de un envoltorio hermético del  
10 conjunto, al vacío o con cualquier otro procedimiento  
para permitir una adecuada conservación del producto  
fresco contenido, con la particularidad de que se ha  
efectuado un envasado adicional de cada unidad de  
producto.

15

ANTECEDENTES

Los empaquetados de distribución de productos frescos  
utilizan en la actualidad diversos medios de  
conservación. En general, realizan o bien el envasado  
20 individual de cada unidad de producto, comercializándolo  
de forma unitaria, o bien agrupan varias de dichas  
unidades en un único envase que comercializan como un  
conjunto, para su distribución en mayores cantidades.

25 Para los industriales del sector, el de productos  
refrigerados, de carnes de pescados y animales frescos,  
la prolongación de la vida útil del producto en unos  
pocos días, es determinante para que el producto pueda  
ser expuesto y comercializado o no en determinados  
30 canales de distribución.

El medio más tradicional de conservación y envasado es el vacío y mantener el producto en un margen de temperatura constante, lo que permite conservar en un período de caducidad perfectamente determinado,  
5 siguiendo las directrices sanitarias, el producto fresco como si fuera recién cortado, conservando sus propiedades organolépticas.

Otra variante del medio anterior es utilizar dentro del  
10 envoltorio del producto una atmósfera con un gas inerte que contribuye a la conservación del producto.

Los envases que engloban en un único recipiente varios productos frescos, tanto al vacío como con en gas  
15 inerte, presentan el problema de que cuando se precisa sólo una utilización parcial de las unidades de producto, las restantes, al quebrar la hermeticidad del envase, ven comprometido su estado de conservación, pierden sus condiciones idóneas de conservación y deben  
20 consumirse máximo al mismo día o al siguiente, a lo más tardar.

En la práctica de la restauración ello conlleva como consecuencia habitual la congelación de dichas unidades  
25 restantes, con el perjuicio que representa pues se adquirieron como producto fresco y por defectos de la técnica actual de envasado, acaban derivando en un producto congelado y de menor calidad.

30 Es por ello que la presente invención tiene como principal finalidad solucionar el inconveniente descrito y proporcionar un envasado de sustancias frescas que

permita mantener las condiciones idóneas de conservación, incluso una vez se ha producido la apertura del cierre hermético para un consumo parcial de su contenido.

5

La distribución mayorista de productos frescos utiliza profusamente cajas de porex u otros productos equivalentes, cuya finalidad es proporcionar un compartimento más o menos rígido que impida el deterioro derivado de la manipulación de los envases. Estas cajas, de acuerdo con la técnica conocida y coincidiendo con la anterior descripción de la misma, son envasadas en una bolsa hermética, principalmente de material plástico, cerrada al vacío o con otros procedimientos. Este envase tiene como atractivo que puede exponerse el producto sin necesidad de romper la bolsa de protección.

En este último caso, los defectos antes descritos de la técnica conocida se agravan en la utilización de este envasado de alimentos frescos, pues debe añadirse al rápido deterioro de las unidades de producto restantes en el envase, una vez abierta la caja y rota su hermeticidad, el problema conocido de que el vacío obtenido nunca es completo, en los casos de utilizarse este medio de conservación, resulta menos efectivo y no acaba de ser adecuado porque siempre quedan pequeñas bolsas de aire u oxígeno entre las diferentes unidades de producto o de éstas respecto del envase. Estas bolsas de aire permiten un rápido avance bacteriano produciendo un deterioro rápido del producto.

La presente invención tiene como uno de sus principales objetos el blindar al producto fresco y refrigerado, permitiendo la correcta conservación de todo el contenido del envase durante la totalidad del periodo de caducidad asignado, aún después de abrir el envase y  
5 quebrar el cierre hermético del conjunto, permitiendo la correcta conservación de las unidades de producto restantes.

10 Otro de los objetos de la presente invención es proporcionar un envase adecuado para la venta de alimentos frescos y refrigerados que por su propia naturaleza permita ver en el interior del envase e incluso tocar el producto, a través de un film  
15 protector, para cerciorarse de su calidad y textura.

Estas y otras ventajas de la presente invención serán más evidentes a lo largo de la descripción de la misma que sigue a continuación.

20

#### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención realiza un envase de alimentos frescos, del tipo de alimentos servidos en unidades de producto, tales como filetes y demás carne de pescado,  
25 crustáceos, moluscos, así como también carne de animales, aves, etc., que dispone de un envasado hermético del conjunto, al vacío o con cualquier otro procedimiento, para permitir una adecuada conservación del producto fresco contenido en el envase en un  
30 refrigerador, en que adicionalmente a dicho envasado hermético del conjunto se ha dispuesto un envasado

adicional individual de cada unidad de producto contenido en el envase.

En la realización práctica preferente de la presente  
5 invención, se dispone una caja contenedora o caja máster, de material adecuado, por ejemplo de porex, o cualquier otro material adecuado, configurada para contener las unidades del producto a envasar y que permiten su conservación a salvo de golpes y presiones  
10 del acarreo y manipulación de dichos envases con ocasión de su distribución y comercialización.

Esta caja está abierta por cuando menos una de sus caras, permitiendo la visión de los alimentos contenidos  
15 en el envase.

Las unidades de producto individuales que pueden ser un corte de carne o pescado, una pieza de marisco u otro alimento, e incluso estar formada por un grupo reducido  
20 de varias piezas de alimento, son almacenadas en envases herméticos individuales. En la realización preferida y principal de la invención mediante bolsas o films plásticos transparentes y selladas al vacío o en un ambiente con gas inerte configurado cara a la  
25 conservación de los alimentos, de acuerdo con la técnica conocida.

Las unidades de producto envasadas individualmente están dispuestas de forma conveniente en la caja contenedora o  
30 caja máster. El conjunto es envasado de nuevo, al vacío o con otros procedimientos. En la realización preferente

de la invención mediante una bolsa o film plástico transparente.

De este modo, con la presente invención se han obtenido  
5 todos los objetos inventivos perseguidos resultando en un envase de alimentos frescos, práctico, que permite su manipulación sin dañar la textura y calidad de los alimentos contenidos, permitiendo también ver en su interior.

10

Finalmente, gracias a la presente invención se ha obtenido un envase de productos alimenticios frescos servidos en unidades que es económico en términos de fabricación y/o utilización.

15

#### BREVE EXPLICACION DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la invención se acompaña la presente memoria descriptiva con una hoja de dibujos, aportados a título meramente ilustrativo y no limitativo  
20 de la invención.

La figura 1 muestra una vista superior de un envase de acuerdo a una realización preferente de la presente invención, en que se muestran seccionadas o descubren  
25 tanto el interior del envoltorio del conjunto como el interior de cada envoltorio individual.

La figura 2 muestra un corte transversal de la figura anterior.

EXPLICACIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

Consiste la presente invención en un envase de alimentos frescos, del tipo de alimentos frescos y refrigerados servidos en unidades de producto (1), no a granel, tales  
5 como filetes y demás carne de pescado, crustáceos, moluscos, así como también carne de animales, aves, etc., que para su conservación suelen ser envasados en un envoltorio hermético (4) que agrupa a un conjunto de unidades de producto (1).

10

Este envasado realizado en bolsas de film plástico puede utilizar cualquier medio conveniente para la adecuada conservación de los alimentos, tradicionalmente mediante vacío. El envase debe conservarse a una temperatura  
15 refrigerada y constante para asegurar que el producto se mantiene fresco el tiempo máximo de su período de caducidad establecido.

El envase de la presente invención además del envasado conocido del conjunto de las unidades de producto (1),  
20 añade un envasado adicional individual (3) de cada unidad de producto (1) contenido en el envase. Gracias a ello puede abrirse el envoltorio hermético del conjunto (4) para consumir unidades de producto sin comprometer  
25 las condiciones de conservación de las unidades de producto restantes.

En la realización práctica preferente de la presente invención, se dispone una caja contenedora o caja máster  
30 (2), realizada de material adecuado en relación con su precio y la conservación del producto que debe contener, por ejemplo el porex. Esta caja máster es a la vez un

medio de presentación del producto y una protección contra golpes y presiones derivados del acarreo y manipulación de dichos envases con ocasión de su distribución y comercialización.

5

En la realización preferente de la presente invención dicha caja máster (2) está abierta por cuando menos una de sus caras, con objeto de permitir ver en su interior. Se entiende que de forma análoga puede carecer de cuando  
10 menos una de sus caras, con objeto de que la caja formativa del envase sirva para exponer el producto.

El envoltorio utilizado para obtener el envasado hermético tanto de cada unidad de producto individual  
15 como del conjunto es preferentemente un film plástico transparente. Puede por tanto verse el producto y apreciar su color y frescura e incluso puede llegar a tocarse para comprobar su textura sin deteriorar la unidad de producto.

20

Los cierres herméticos (5) de dichos envoltorios (3 y 4) están realizados por cualquier método conocido, como por ejemplo, el termosellado, el retractilado, etc.

25

La presente invención proporciona un envase de alimentos frescos en que las unidades de producto restante, una vez abierto, siguen en óptimas condiciones de conservación sin que la apertura del envoltorio global  
(4) represente una reducción de la caducidad de los  
30 alimentos almacenados, ya que se mantiene intacta la primera protección individual.

La presente invención cubre una necesidad que existe en el sector consumidor de carnes de animales y pescados frescos, ayudando a la conservación idónea del producto durante todo el período de caducidad asignado, al mismo tiempo que permite una excelente exposición comercial del producto para su comercialización al mayor.

Se sobreentiende que en el presente caso son variables cuantos detalles de acabado y forma no alteren la esencia de la invención.

## REIVINDICACIONES

1.- ENVASE DE ALIMENTOS FRESCOS, del tipo de alimentos frescos y refrigerados servidos en unidades de producto (1), tales como filetes y demás carne de 5 pescado, crustáceos, moluscos, así como también carne de animales, aves, etc., que dispone de un envoltorio hermético del conjunto (4), al vacío o con cualquier otro procedimiento configurado para permitir una 10 adecuada conservación del producto fresco refrigerado contenido en el envase, CARACTERIZADO porque adicionalmente a dicho embalaje hermético del conjunto (4), se dispone un envoltorio hermético, al vacío o en gas inerte u otro medio de conservación adecuado de 15 productos frescos, de cada unidad de producto (1).

2.- ENVASE DE ALIMENTOS FRESCOS, según la reivindicación anterior, CARACTERIZADO porque consta de una caja que dispone de cuando menos de una de sus caras abierta o 20 faltando dicha cara, permitiendo la observación de su interior, incluyendo en dicha caja las diferentes unidades de producto (1), estando cada una de dichas unidades de producto (1) dispuestas en el interior de envoltorios individuales (3) en los que se ha realizado 25 el vacío o en una atmósfera de gas inerte de conservación de alimentos u otro medio de conservación adecuado de productos frescos, y en que el conjunto de dicho envase de alimentos frescos dispone de dicho envoltorio hermético (4), al vacío o con cualquier otro 30 procedimiento de conservación de los alimentos.

3.- ENVASE DE ALIMENTOS FRESCOS, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, CARACTERIZADO porque dichos envoltorios (3 y 4) están realizados en films plásticos transparentes.

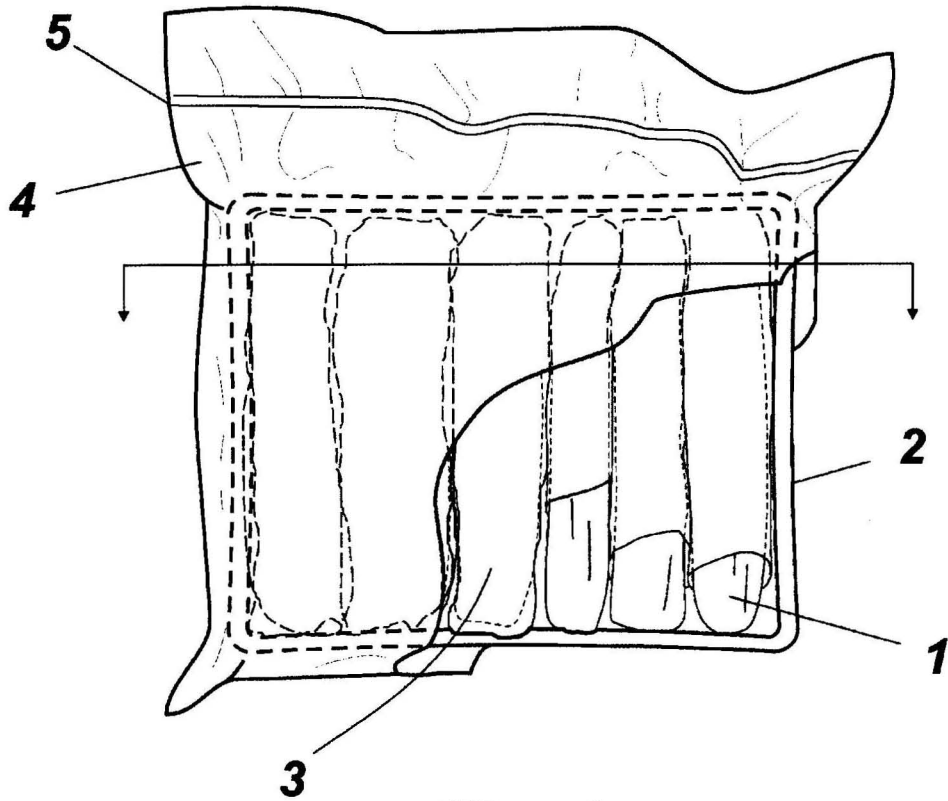
5

4.- ENVASE DE ALIMENTOS FRESCOS, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, CARACTERIZADO porque los cierres herméticos (5) de dichos envoltorios están realizados por termosellado, retractilado o cualquier otro método conocido.

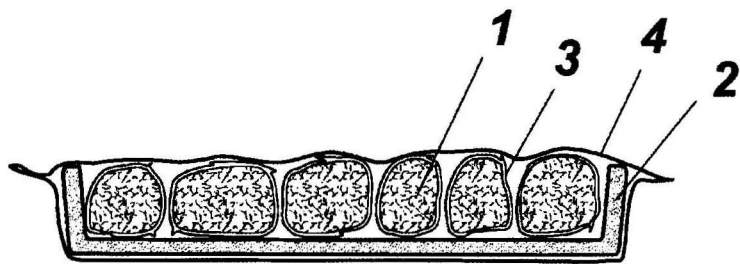
10

5.- ENVASE DE ALIMENTOS FRESCOS, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, CARACTERIZADO porque dichas cajas (2) están realizadas en porex o en cualquier otro material adecuado para la conservación de alimentos.

15



**Fig. 1**



**Fig. 2**