

**NORGE**



**STYRET  
FOR DET INDUSTRIELLE  
RETTSVERN**

**Utlegningskrift nr. 125803**

Int. Cl. B 65 d 7/42    Kl. 81c-26/02  
C 23 c 9/04            64a-57

Patentsøknad nr. 4178/70    Inngitt    3.11.1970

Løpedag -

Søknaden alment tilgjengelig fra    7.5.1971

Søknaden utlagt og utlegningskrift utgitt    6.11.1972

Prioritet begjært fra:    6.11.1969 Sveits,  
nr. 16538/69

---

Schweizerische Aluminium AG,  
CH-3965 Chippis, Sveits.

Oppfinnere: Erich Höfling, Finkernstrasse 3,  
CH-8280 Kreuzlingen, Sveits og  
Siegfried Bloeck, Burgstrasse 60,  
D-77 Singen/Hohentwiel, Tyskland.

Fullmektig: Siv.ing. Helge P. Halvorsen.

Emballasjematerial.

Ved varmesterilisering av eggehvitteholdige næringsmidler, spesielt fisk, kjøtt og visse grønnsaker, oppstår det svovelforbindelser som frembringer farvinger på innsiden av hvitblikkbokser. Disse farvinger har ingen innflytelse på smak og holdbarhet av næringsmidlet. I bokser av aluminium reagerer svovelforbindelsene ikke med innsiden av boksveggen. Forbindelsene forblir i boks-innholdet og kan påvirke dets smak og lukt.

**125803**

Foreliggende oppfinnelse overvinner denne ulempe ved aluminium-emballasje. Oppfinnelsen går ut på et emballasjematerial for eggehviteholdige næringsmidler, bestående av aluminiumfolie som på innsiden er kasjert med en kunststoffolie, hvilket næringsmiddel i emballasjen underkastes en varmesterilisering, og det særegne består i at kunststoffolien inneholder et pigment som absorberer svovel-forbindelser som oppstår under varmesteriliseringen.

Som pigment for absorbering av svovelforbindelsene blir det i første rekke tale om sinkoksyd, som fortrinnsvis inneholdes i kunststoffolien i en mengde på 0,5 - 3%. Kunststoffolien, kasjert med aluminiumfolien, består fortrinnsvis av et polyolefin, f.eks. polyetylen eller polypropylen, og kan ved hjelp av kjente metoder, f.eks. ved hjelp av et klebemiddel, forbindes med aluminiumfolien.

Ved varmesteriliseringen oppstår det som følge av nedbryting av proteiner forbindelse med sulfhydrilgrupper og med svovelvannstoff. Disse forbindelser absorberes av sinkoksydet i kunststoffolien slik at de ikke lenger kan utvirke uheldig på emballasjeinnholdets smak. Emballasjematerialet i henhold til oppfinnelsen er derfor spesielt egnet for eggehviteholdige næringsmidler. Emballasjen kan være i form av poser eller bokser.

Spesielt egnet er emballasjematerialet i henhold til oppfinnelsen for emballering og sterilisering av sardiner i såkalte lettbeholdere, som består av dyptrukne bokser av aluminiumbånd kasjert med en polyolefinfolie og med en tykkelse på 0,06 til 0,2 mm og med et lokk av tilsvarende material, hvor lokket er forseglet til en utad ombukket kantflens på boksen.

Av sunnhetsmessige betraktninger bør det pigment som benyttes helst ikke vandre fra kunststoffolien til det emballerte næringsmiddel. Undersøkelser har vist at det i dette henseende er spesielt egnet med folier som består av polyetylen som er tilsatt akrylsyre. Ved behandling av disse folier, som inneholder 1% ZnO, i olivenolje i 80 min. ved 115° lar det seg selv ved finere analytiske metoder ikke påvise noen overgang av sink til olivenoljen, mens det ved vanlig polyetylen utløses små mengder ZnO, som imidlertid er mindre enn de

mengder sink som allerede er tilstede i olivenoljen.

PATENTKRAV

1. Emballasjematerial for eggehviteholdige næringsmidler, bestående av aluminiumfolie som på innsiden er kasjert med en kunststoffolie, hvilket næringsmiddel i emballasjen underkastes en varmesterilisering, k a r a k t e r i s e r t v e d at kunststoffolien inneholder et pigment som absorberer svovelforbindelser som oppstår under varmesteriliseringen.
2. Emballasjematerial som angitt i krav 1, k a r a k t e r i s e r t v e d at kunststoffolien inneholder 0,5 - 3% sinkoksyd.
3. Emballasjematerial som angitt i krav 1 eller 2, k a r a k t e r i s e r t v e d at kunststoffolien består av polyetylen hvortil er tilsatt akrylsyre.

Anførte publikasjoner: -