



(12) PATENT

(19) NO

(11) 340379

(13) B1

NORGE

(51) Int Cl.

A21B 3/13 (2006.01)

B65D 81/34 (2006.01)

B65D 25/56 (2006.01)

B65D 85/36 (2006.01)

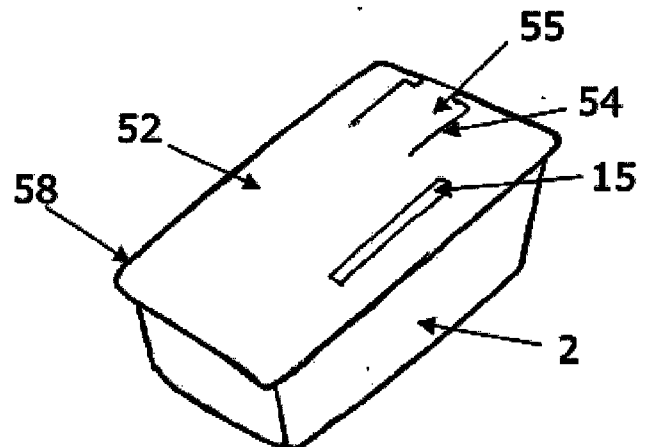
B65D 25/08 (2006.01)

A47J 37/01 (2006.01)

Patentstyret

(21)	Søknadsnr	20061708	(86)	Int.inng.dag og søknadsnr	2004.09.24 PCT/DK2004/00653
(22)	Inng.dag	2006.04.18	(85)	Videreføringsdag	2006.04.18
(24)	Løpedag	2004.09.24	(30)	Prioritet	2003.09.26, DK, 2003 01398 2003.09.26, DK, 2003 01399 2004.06.15, DK, 2004 00927
(41)	Alm.tilgj	2006.06.19			
(45)	Meddelt	2017.04.10			
(73)	Innehaver	Millstone A/S, Ørnevej 69, DK-2400 KØBENHAVN, Danmark			
(72)	Oppfinder	Jacob Sebastian Lunau Mørch, Søvangs Allé 6, DK-3300 VÆRLØSE, Danmark			
		Flemming Angel, Erholmsvænget 27, DK-5230 ODENSE M, Danmark			
		Peter Eriksen, Lille Strandstræde 2,2, DK-1254 KØBENHAVN, Danmark			
(74)	Fullmektig	Håmsø Patentbyrå ANS, Postboks 171, 4301 SANDNES, Norge			
(54)	Benevnelse	Forhåndsfylt emballasje som kan brukes som bakeform og en oppskrift for ingredienser som er forhåndsfylt i emballasjen			
(56)	Anførte publikasjoner	US 3866816 A US 5267686 A			
(57)	Sammendrag				

Den herværende oppfinnelse vedrører i et første aspekt en emballasje (1) som fortrinnsvis er en engangsemballasje, i hvilken det kan inneholdes bakeingredienser, brød- og/eller kakedeig kan ristes eller omrøres, og brød- og/eller kakedeig kan stekes. I et andre aspekt vedrører den herværende oppfinnelse en fremgangsmåte for fremstilling av brød- og/eller kakedeig. Et formål med den herværende oppfinnelse er å gjøre baking enkelt og komfortabelt, uten behov for ytterligere 10 hjelpemidler.



FORHÅNDSFYLT EMBALLASJE ANVENDELIG SOM BAKEFORM, OG OPPSKRIFT FOR INGREDIENSER SOM ER FORHÅNDSFYLT I EMBALLASJEN

Den herværende oppfinnelse vedrører i et første aspekt en emballasje, som fortrinnsvis er en engangsemballasje, i hvilken bakeingredienser kan inneholdes, brød- og/eller kakedeig kan ristes opp eller omrøres, og brød- og/eller kakedeig kan stekes. Ifølge et andre aspekt vedrører den herværende oppfinnelse en fremgangsmåte for fremstilling av brød- og/eller kakedeig. Et formål med den herværende oppfinnelse er å gjøre baking enkelt og komfortabelt, uten behov for ytterligere hjelpemidler.

Bruk av kjent teknikks engangsemballasjer for bakeingredienser, slik som mel, gjær, fett, sukker og salt osv., krever flytting av ingrediensene over i en beholder, tilsetting av væske og blanding av ingrediensene. Væske, slik som vann, blir målt opp som den første ingrediens, deretter blir de øvrige ingredienser tilsatt dette før blanding. Etter blanding, blir i det minste kake- eller brøddeigen eltet på et bord og flyttet over i en bakeform. Formålet med eltingen, er å påvirke proteinet, gluten, på en slik måte at det fremstilles et elastisk nettverk i kake- eller brøddeigen. Dette nettverk strekkes gradvis etter hvert som gjæren produserer karbondioksid. Nettverket er et grunnlag for kake- eller brøddeigens evne til å heve seg ettersom karbondioksidet ellers ville unnslippe. Det er nødvendig å smøre bakeformen og å rengjøre bakeformen, beholderen osv. etter bruk. I tillegg kan det være vanskelig å løsne det nystekte brødet og/eller kaken fra bakeformen uten å ødelegge brødets og/eller kakens fasong.

Det er gjort flere forsøk for å forbedre brødfremstilling og særlig for å forbedre det maskineri som brukes til brødfremstilling. For eksempel beskriver EP-patent 0625308 en fremgangsmåte for produksjon av brød, hvor kake- eller brøddeig blir produsert ved elting i en blandemaskin. Blandemaskinen innbefatter et system som automatisk rengjør blandemaskinen etter bruk. Formålet med fremgangsmåten ifølge EP-patentet er å unngå manuell elting av deig og redusere den påfølgende rengjøring av blandemaskinen. Patentet angir at å lage brød er en besværlig og krevende prosess som det søkes å forenkle.

Publikasjonen US 3,866,816 er relatert til en fremgangsmåte for å fremstille en emballasje for mat-ingredienser, hvor emballasjen omfatter en kombinasjon av papp og plastfolie egnet til å bli utsatt for koking eller baking.

Publikasjonen US 5,267,686 beskriver en emballasje for mat, hvor emballasjen er fremstilt i kartong og omfatter separate kammer for å holde ulike matvarer adskilt.

Emballasjer og former ifølge kjent teknikk er fasongformet på mange ulike måter som angitt skjematisk på fig. 2a-c som viser tre ulike fasonger. Fig. 2a er en bakeform ifølge kjent teknikk laget av papir, fig. 2b er en bakeform ifølge kjent teknikk laget av stål, og fig. 2c er en melemballasje ifølge kjent teknikk i form av en papirpose.

Den herværende oppfinnelse vedrører i et første aspekt en emballasje for matvareingredienser. Emballasjen omfatter en beholder som har en første del og en andre del, hvor den andre del er avtakbar fra den første del for å tilveiebringe en åpning inn i nevnte beholder, og den første del er laget av ett eller flere materialer som er bestandige mot temperaturer på opp til 300 °C for å tillate den første del å kunne brukes som en bakeform. Emballasjen er tilpasset til å holde ingredienser som inneholdes i emballasjen, inne i emballasjen før den andre del fjernes, og emballasjen inneholder fortrinnsvis ingredienser til fremstilling av brød- og/eller kakedeig.

I én utførelse er den første del laget av et materiale som er bestandig mot temperaturer på opp til 250 °C. I en annen utførelse er den første del laget av et materiale som er bestandig mot temperaturer på opp til 200 °C. I ytterligere utførelser er den første del laget av et materiale som er bestandig mot temperaturer mellom 170 °C og 300 °C.

Ved å bruke materialer som de som er omtalt i dette skrift, kan en emballasje ifølge foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse brukes til å lagre bakeingredienser, blande bakeingredienser med vann så vel som til å tjene som bakeform.

Ifølge foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse kan emballasjen være vakuumpakket eller generelt lufttett pakket. Dessuten eller alternativt kan ingrediensene som inneholdes i emballasjen, være vakuumpakket hver for seg. Gjennom disse tiltak kan ingrediensenes holdbarhet økes sterkt.

Med den herværende oppfinnelse er det vanligvis ikke lenger nødvendig å flytte bakeingrediensene fra emballasjen og over i en beholder, og deigen fra beholderen over i en bakeform. Enn videre innbefatter prosessen for fremstilling av bakedeig og steking ikke smøring av bakeformen, oppvask og rengjøring av bordet osv. etter baking. Dessuten blir det meget lite søl eller levninger av deig, hvilket skjer ved blanding i en annen beholder eller ved elting på et bord. I tillegg oppnås et meget høyt hygienenivå på grunn av at deigen ikke utsettes for muligens urent utstyr eller urene hender.

I overensstemmelse med den herværende oppfinnelse kan deigen fortrinnsvis ristes opp eller omrøres ved bruk av en skje, stav eller lignende. I begge tilfeller blir væsken fortrinnsvis tilsatt etter at de tørre ingredienser er blitt tilført emballasjen, og den resulterende deig er typisk ganske fuktig og kan stekes i emballasjen.

Væske, slik som vann, melk og/eller olje blir tilsatt til ingrediensene inneholdt i emballasjen. Emballasjen med ingredienser og væske ristes eller beveges, hvilket resulterer i at blandingen blir brød- og/eller kakedeig. Kake- eller brøddeigen kan deretter heve, om nødvendig, hvorefter emballasjen inneholdende kake- eller brøddeigen blir plassert i en ovn, slik som en varmluftsovn eller tradisjonell ovn for steking. Det/den nystekte brød og/eller kake kan lett løsnes fra bakeformen ved å rive bakeformen fra hverandre.

Typiske og foretrukne materialer for emballasjen ifølge den herværende oppfinnelse, og særlig for dens første del, innbefatter materialer som er av slik art at ingrediensene som er lagret i emballasjen, enten de er tørre eller våte, kan konserveres for lang tid, som f.eks. opp til 2 år, eller opp til 3 år, og er i stand til å tåle høye temperaturer på opp til 300 °C, som f.eks. opp til 250 °C uten å avgi materiale og smak, muliggjør enkel frigjøring fra stekte produkter og tillater enkel deponering etter bruk. Egnede og foretrukne materialer innbefatter papp, papir, plast, folie, voks, metallfolie, silikon osv. i forskjellige varianter, kombinasjoner og tykkelser. Emballasjer ifølge den herværende oppfinnelse kan ha mange forskjellige fasonger, størrelser og utseender. I særlig foretrukne utførelser er den andre del laget av et lignende eller identisk materiale som den første del.

Den andre del kan i foretrukne utførelser omfatte et lokk som ved fjerning/åpning tilveiebringer en åpning som kan være lukkbar med lokket. I tillegg kan en forsegling fortrinnsvis være tilveiebrakt mellom lokket og emballasjen og/eller fremmet gjennom en O-ring, lim, limbånd eller sammen-smelting. I særlig foretrukne utførelser kan lokket fortrinnsvis være tilveiebrakt på en brettbar del av emballasjen, og den brettbare del kan fortrinnsvis være tilpasset til å brettes på en slik måte at lokket kan være forsenket nedenfor en ytre flate av den første og/eller andre del. Lokket kan fordelaktig omfatte gripemiddel for uttrekking av lokket til en posisjon over emballasjens ytre flate ved bruk av en finger.

Emballasjen kan fortrinnsvis omfatte en måleinnretning for måling av en væskemengde som tilføres emballasjen. I foretrukne utførelser kan måleinnretningen fortrinnsvis omfatte et gjennomiktig element tilveiebrakt i den første og/eller andre del, gjennom hvilken gjennomsiktede del nivået av væske som finnes i emballasjen, kan bestemmes. Den gjennomsiktede del er fortrinnsvis forsynt med en synlig skala. Alternativt eller i kombinasjon med denne kan måleinnretningen fortrinnsvis omfatte en overløpsåpning som overskuddsvæske kan renne ut fra beholderen igjennom. Overløpsåpningen kan fortrinnsvis være lukkbar, slik som med et lokk eller lignende, for å hindre søl fra åpningen som et resultat av den påfølgende risting av emballasjen. Alternativt eller i kombinasjon med dette, vil væskemengden kunne måles med en målekopp som følger med utførelsene av oppfinnelsen.

I foretrukne utførelser av emballasjen kan emballasjens indre rom være inndelt i seksjoner som er avtettet overfor hverandre med ett eller flere tetningselementer. Særlig kan én av seksjonene stå i fluidforbindelse med åpningen, og denne seksjon kan fortrinnsvis inneholde for eksempel gjær. Gjæren kan da falle ned i de andre ingredienser når lokket åpnes ved trykking, løfting eller skruing.

Den seksjon som står i fluidforbindelse med åpningen, kan fortrinnsvis ha et volum som tilsvarer den væskemengde som skal tilsettes i emballasjen. Tetningselementet eller tetningselementene kan fortrinnsvis være tilpasset for å briste som et resultat av at det tilsettes væske til beholderen, at det/de trekkes i og/eller at emballasjen ristes etter at væske er blitt tilsatt i emballasjen. I særlig foretrukne utførelser kan tetningselementet eller –elementene være laget av et væskeoppløselig materiale.

Den andre del kan fortrinnsvis omfatte en avrivningsseksjon som, idet den fjernes, tilveiebringer en åpning inn i emballasjen. Avrivningsseksjonen tilveiebringer fortrinnsvis en åpning som har et areal som er større enn 1/10, som f.eks. større enn 2/10, fortrinnsvis større enn 3/10, som f.eks. større enn 4/10, fortrinnsvis større enn 5/10, som f.eks. større enn 6/10, endatil større enn 7/10 og i noen utførelser endatil større enn 8/10, som f.eks. større enn 9/10 av arealet av emballasjens andre del. Alternativt eller i kombinasjon med denne, kan emballasjen være forsynt med én eller flere pusteåpninger som kan tillate deigen å puste, dvs. å tillate utveksling av gass mellom emballasjens innvendige rom og omgivelsene. Disse pusteåpninger kan innledningsvis være dekket av avrivningsfolie, slik at emballasjen kan forbli avtettet overfor omgivelsene til den brukes.

Emballasjens volum kan fortrinnsvis være i området 0,1-5 liter, som f.eks. i området 0,2-4 liter, fortrinnsvis i området 0,3-3 liter, som f.eks. i området 0,4-2 liter, fortrinnsvis i området 0,5-1,5 liter, som f.eks. i området 0,5-1 liter.

I overensstemmelse med særlig foretrukne utførelser kan emballasjen være laget av et fleksibelt materiale, slik at emballasjen er brettbar.

I foretrukket utførelse er emballasjen fluidtett før fjerning av den andre del.

Emballasjen er fortrinnsvis fluidtett forseglet for å konservere bakeingrediensene før bruk.

I særlig foretrukne utførelser av emballasjen ifølge den herværende oppfinnelse omfatter den første del et åpent hulrom og den andre del omfatter et lokk som dekker hulrommets åpning, hvor de to deler føyes sammen fortrinnsvis etter at emballasjen er blitt fylt med ingredienser, hvorav én eller flere oppbevares i én eller flere separate beholdere. Den andre del omfatter:

- perforeringslinjer som angir en opprivingsklaff som angir en åpning, hvilken fortrinnsvis kan lukkes igjen, i en del av lokket, gjennom hvilken væske kan tilsettes,
- en måleinnretning omfattende en gjennomsiktig del, gjennom hvilken nivået av væske som finnes i emballasjen, kan bestemmes, hvor nevnte gjennomsiktige del fortrinnsvis er forsynt med en synlig skala, hvor beholderen eller beholderne er anordnet inne i hulrommet på en slik måte at de blir revet åpne som et resultat av åpningen av opprivingsklaffen.

Enn videre kan beholderen eller beholderne som inneholder én eller flere ingredienser, fortrinnsvis være festet til innsiden av emballasjen, fortrinnsvis til den andre del, og/eller i området hvor de to deler er sammenføyd, på en slik måte at ingrediensene inneholdt i nevnte beholder eller beholdere

blir tilsatt de øvrige ingredienser når opprivingsklaffen åpnes.

Í tillegg kan beholderen eller beholderne fortrinnsvis ha en langstrakt fasong og ha den ene ende festet til opprivningsklaffen og den andre ende festet til emballasjen fjernt fra opprivningsklaffen, fortrinnsvis i området hvor den første og den andre del er sammenføyd.

- 5 Beholderen eller beholderne kan fortrinnsvis være plassert med sin lengderetning i en vinkel på omtrent 90 grader, som f.eks. omtrent 85 grader, som f.eks. omtrent 80 grader, som f.eks. omtrent 75 grader, som f.eks. omtrent 70 grader, som f.eks. omtrent 65 grader, som f.eks. omtrent 60 grader, som f.eks. omtrent 55 grader, som f.eks. omtrent 50 grader, som f.eks. omtrent 45 grader, som f.eks. omtrent 40 grader, som f.eks. omtrent 35 grader, som f.eks. omtrent 30 grader, som f.eks. omtrent 25 grader, som f.eks. omtrent 20 grader, som f.eks. omtrent 15 grader, som f.eks. omtrent 10 grader, som f.eks. omtrent 5 grader, som f.eks. omtrent 0 grader i forhold til emballasjens lengderetning.

- Et andre aspekt ved den herværende oppfinnelse vedrører en oppskrift, ifølge hvilken væske og ingredienser inneholdt i en lukket, som f.eks. forseglet, beholder ristes opp eller omrøres til en brød- og/eller kakedeig. Det andre aspekt vedrører fortrinnsvis særlig en fremgangsmåte for fremstilling av en brød- og/eller kakedeig, hvilken fremgangsmåte benytter en emballasje som har en første del som er laget av ett eller flere materialer som er bestandige mot temperaturer på opp til 300 °C, som gjør den egnet til å brukes som en bakeform, og en andre del som er avtakbar fra den første del for å tilveiebringe en åpning inn i beholderen, idet emballasjen er forhåndsfylt med bakeingredienser, hvor fremgangsmåten omfatter å tilsette væske til emballasjen og riste emballasjen. Emballasjen er således en emballasje i overensstemmelse med det første aspekt ved den herværende oppfinnelse.

- Væske blir fortrinnsvis tilsatt i en slik mengde at vektforholdet mellom væske og de øvrige ingredienser er mellom 1:0,50 og 1:2,50. En eller flere av ingrediensene kan fortrinnsvis være et hevelsesmiddel slik som gjær, tørrgjær, bakepulver eller natron. Væske blir fortrinnsvis tilført beholderen etter at i det minste 75 vektprosent av de øvrige ingredienser er blandet.

- Det er vanligvis ikke behov for å elte kake- og/eller brøddeigen i forbindelse med den herværende oppfinnelse da den mekaniske bearbeiding av kake- og/eller brøddeigen skjer ved risting. Den besværlige og krevende elting spares derved, og den påfølgende oppvask, rengjøring av bord osv. reduseres.

- I overensstemmelse med foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse vil vektforholdet mellom væske og øvrige ingredienser være mellom 1:0,50 og 1:2,50 hvilket tilveiebringer brød- og/eller kakedeig som er særlig velegnet for risting. Væsken kan fordelaktig tilsettes sist, i motsetning til den tradisjonelle måte å bake på, hvor man begynner med vannet og deretter tilsetter de øvrige ingredienser.

En oppskrift for brød- og/eller kakedeig som har et vektforhold mellom væske og øvrige ingredienser som ovenfor, har potensial til å frembringe ulike sorter og fasonger av brød og/eller kake. For eksempel rugbrød, hvetebrød, brød laget av siktet rugmel, fullkornbrød, pizza, boller, pariserloff, terte, butterdeig, pundkake og sukkerbrød. De fremstilte brød, kaker osv. har en god skorpe, en fin struktur og har delikat smuldring. Ved at væsken tilsettes sist kan de øvrige ingredienser forblan-

5 des før tilsetning av væske og risting/omrøring. På denne måte kan ingrediensblandingen (bortsett fra eventuelle flytende stoffer) tilberedes godt før flytende stoffer tilsettes, hvorved alle de tidkrevende forberedelser spares, og en brød- og/eller kakedeig kan tilberedes raskt når det oppstår behov for ferskt brød og/eller kake.

10 Blandingen vil kunne tørkes til et nivå på under 12 % luftfuktighet for å sørge for lengre holdbarhetstid.

En oppskrift ifølge den herværende oppfinnelse kan fordelaktig omfatte ingredienser i pulverform da dette kan gjøre det lettere å blande væske og øvrige ingredienser under risting.

15 I tillegg kan en pakke med ingredienser, som f.eks. en pakke inneholdende solsikkefrø, leveres sammen med emballasjen for å tillate forbrukeren å tilsette ytterligere ingredienser enten før steking og/eller til brød og/eller kake etter steking for å gi brødet og/eller kaken et personlig preg.

I det følgende vil den herværende oppfinnelse, og særlig foretrukne utførelser av denne, bli beskrevet i forbindelse med de vedlagte figurer, hvor:

20 Fig. 1 a, 1 b og 1 c viser skjematisk foretrukne utførelser av den forhåndsfyllbare emballasje ifølge den herværende oppfinnelse;

Fig. 2a-c viser skjematisk emballasjer og bakeformer ifølge kjent teknikk;

Fig. 3a-d viser skjematisk bruk av en forhåndsfyllt emballasje ifølge den herværende oppfinnelse, hvor bruken er vist inndelt i fire trinn;

Fig. 4 viser skjematisk ulike fasonger for emballasjen ifølge den herværende oppfinnelse;

25 Fig. 5a-c viser skjematisk en lukning ifølge foretrukne utførelser;

Fig. 6a-c viser skjematisk en brettbar emballasje ifølge foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse;

Fig. 7a, 7b og 8 viser foretrukne utførelser ifølge den herværende oppfinnelse;

Fig. 9 viser en foretrukket utførelse som har en måleinnretning;

30 Fig. 10a-c viser skjematisk ulike lukninger for en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse;

- Fig. 11a-i viser skjematisk ulike innretninger ifølge foretrukne utførelser for å dosere den væske som skal tilsettes emballasjen;
- Fig. 12 viser et stolpediagram over vektforholdene mellom væske og øvrige ingredienser ifølge foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse;
- 5 Fig. 13a-d viser skjematisk en fremgangsmåte ifølge kjent teknikk for fremstilling av kake- eller brøddeig, inndelt i fire faser;
- Fig. 14a-c viser skjematisk en fremgangsmåte for fremstilling av kake- eller brøddeig ifølge de foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse;
- Fig. 15-23 viser ulike utførelser av den herværende oppfinnelse, hvor:
- 10 Fig. 15 viser en emballasje omfattende to rom som resulterer i to mindre brød;
- Fig. 16a-c viser en måte å pakke emballasjen på. På en omviklet del 30 er bruksmåten fortrinnsvis påtrykt;
- Fig. 17a og b viser forskjellige lukkemidler for lukking av emballasjens åpning. På fig. 17a og 17b kan en klebelapp 31 som er anordnet på siden av emballasjen, flyttes til en posisjon hvor den dekker emballasjens åpning;
- 15 Fig. 18 viser en fylleanordning 32;
- Fig. 19 viser en væskebeholder 33 som er innebygd i emballasjen på en slik måte at det ikke behøves tilsettes noe væske til emballasjen;
- Fig. 20a-c og 21 a-b viser to utførelser av en emballasje som har en måleinnretning for måling av den mengde av fortrinnsvis væske som tilsettes emballasjen;
- 20 Fig. 22a-e viser brettingen for et skrulokk som er tilpasset til å være anordnet i flukt med emballasjens overflate.
- Fig. 23 viser en foretrukket utførelse, hvor en avrivningsdel 3 strekker seg over to sider, og hvor et rundt vindu 15 som tjener som måleinnretning, er anordnet på den;
- 25 Fig. 24a-c viser en anordning som inneholder gjær eller andre ingredienser, plassert på utførelsens andre del;
- Fig. 25a-b viser en anordning som inneholder gjær og/eller andre ingredienser, plassert på innsiden av utførelsens andre del;

- Fig. 26 viser en anordning som inneholder gjær eller andre ingredienser, plassert på utsiden av utførelsens andre del;
- Fig. 27a-d viser en anordning som inneholder gjær eller andre ingredienser, plassert på utførelsens andre del;
- 5 Fig. 28a-c viser en anordning med flere funksjoner, hvilken anordning er plassert på, eller er en del av, emballasjen ifølge den herværende oppfinnelse;
- Fig. 29a-h viser en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse, hvilken har en innebygd beholder 40 for gjær 45 eller andre ingredienser;
- Fig. 30a-d viser en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse, hvilken har en innebygd
10 beholder 42 som skal inneholde væske;
- Fig. 31a-d viser en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse utformet for å lette påfylling av væske i emballasjen;
- Fig. 32a-e viser skjematisk bruken av en forhåndsfylt emballasje ifølge den herværende oppfinnelse;
- 15 Fig. 33 og 34 viser skjematisk forskjellige typer emballasjer ifølge oppfinnelsen, hvor det er mulig å øke emballasjens volum, fortrinnsvis før væsken tilsettes; og
- Fig. 35a-c viser en foretrukket utførelse av en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse.

Det vises til fig. 1a og 1c, hvor det er vist en første foretrukket utførelse av en emballasje 1 ifølge den herværende oppfinnelse. Emballasjen 1 er laget av ett eller flere materialer som er bestandige
20 mot temperaturer på opp til typisk 220 °C, hvilket gjør emballasjen 1 i stand til å bli brukt som en bakeform. I betydningen av "er bestandig mot temperaturer på opp til typisk 220 °C" ligger det at materialet ikke smitter over, i det minste i en utstrekning som berøres av regelverket, (kjemisk så vel som smaksmessig) på ingrediensene inneholdt i emballasjen mens de er plassert i ovnen, og at materialet ikke går i oppløsning i en utstrekning hvor emballasjen ikke kan holde inne ingrediensene.
25 ne. Materialer som anses for å være særlig anvendelige, er papp som er belagt med silikon, PET, aluminiumsfolie, plast eller et fettstoffer, slik som smør eller lignende (generelt et fettstoff) på den side som vender mot emballasjens innvendige rom, hvilket materiale hindrer væske fra å komme i kontakt med pappen.

Emballasjen 1 er en generelt kasseformet beholder og omfatter en første del 2 og en andre del 3
30 som er en del som kan tas av fra dens ene flate. Den andre del 3 utgjøres fortrinnsvis av en lokal svekking i pappen, for eksempel som angitt på fig. 1, ved en perforering 4. Perforeringen 4 er laget på en slik måte at emballasjen 1 holder seg fluidtett i det minste i området ved perforeringen 4, hvilken kan være tilveiebrakt ved perforering bare av pappen og ikke belegningsmaterialet anord-

net på emballasjens 1 indre flater.

I særlig foretrukne utførelser er emballasjen 1 forsynt med et lokk 5 som er tilpasset til å lukke en åpning 6. Kombinasjonen av åpningen 6 og lokket 5 tilveiebringer muligheten for å tilsette ingredienser, særlig én eller flere væsker, til emballasjen 1. For å lette tilsetting av slike ingredienser utgjør lokket 5 i sin åpne posisjon (som angitt på fig. 1) en trakt. I dets lukkede posisjon er lokkets 5 sidevegger 5a brettet slik at den fremre vegg 5b er plassert i et plan parallelt med planet til den side som åpningen 6 er tilveiebrakt i.

I en alternativ utførelse er lokket 5 en skruplugg, og åpningen er et mindre rør eller trykklokk som har gjenger som motsvarer på skrupluggen 27 som angitt på fig. 5a-c. Som videre angitt på fig. 5, kan en brettbar del 10 av emballasjen, hvilken omgir lokket 5, være brettet slik at lokket 5 kan være forsenket nedenfor emballasjens overflate, som angitt på fig. 5c, og lokket 5 er forsynt med en ring som kan brukes for å trekke lokket 5 opp fra dets forsenkede posisjon. En O-ring 11, lim og/eller en sveis er tilveiebrakt for å forsegle lukningen. I en ytterligere utførelse er emballasjen brettet til etter at ingrediensene er tilsatt (se fig. 6a, 6b og 6c). Fig. 6b og 6c viser samme emballasje i henholdsvis brettet tilstand og utbrettet tilstand. Når lokket 5 i samvirke med O-ringen 11 forseglar emballasjen, vil emballasjen beholde sin brettede tilstand, hvorved den plass som trengs for lagring og forsendelse, er sterkt redusert. Fremstilling av vakuum i emballasjen kan øke virkningen og fremme ingrediensenes holdbarhet. En ytterligere utførelse av en brettet emballasje 1 er vist på fig. 6b. I denne utførelse er en sentral del av emballasjen 1 brettet for å tillate komprimering av emballasjen 1.

Bruk av emballasjen 1 er angitt skjematisk på fig. 3 som viser fire forskjellige trinn som benyttes ved bruk av emballasjen 1 ifølge den herværende oppfinnelse. Fig. 3a viser trinnet å tilføre væske, slik som vann, i emballasjen 1 (i en utførelse hvor lokket 5 omfatter en skruplugg og et rør). Etter at den foreskrevne mengde – eller generelt en tilstrekkelig mengde – væske er tilført emballasjen 1, ristes emballasjen for å blande de forhåndsfylte ingredienser og den tilsatte væske. Etter blanding kan den avtakbare del 3 fjernes som vist på fig. 3c, hvorefter emballasjen plasseres i en ovn som vist på fig. 3d.

I en annen utførelse omfatter emballasjen 1 pusteåpninger som er åpninger med en størrelse på 1 mm til 20 mm i diameter, som f.eks. 2 mm til 18 mm i diameter, som f.eks. 4 mm til 16 mm i diameter. Hullenes fasong vil kunne være rund, rektangulær, femkantet eller lignende. Slike pustehuller er særlig nyttige i tilfeller hvor emballasjen 1 brukes til fremstilling av f.eks. en kake som må være tildekket mens den stekes, idet hullene sørger for gassutveksling mellom emballasjens 1 innvendige rom og dens omgivelser.

Emballasjen 1 på fig. 1 er forhåndsfylt med bakeingredienser; i særlig foretrukne utførelser er alle ingredienser bortsett fra de flytende ingredienser forhåndsfylt. Med forhåndsfylt menes fortrinnsvis at alle ingrediensene er tilsatt i emballasjen på en fabrikk, slik at kunden bare behøver tilsette em-

ballasjen den flytende ingrediens.

Et annet aspekt ved oppfinnelsen vedrører således en fremgangsmåte for å blande bakeingredienser med én eller flere væsker. Emballasjen ifølge den herværende oppfinnelse blir fortrinnsvis påfylt de tørre ingredienser, hvoretter disse ingredienser blandes ved risting av emballasjen eller omrøring i emballasjen. Etter slik forristing/foromrøring blir væsken tilsatt i emballasjen, og deigen fremstilles ved risting eller omrøring i emballasjen.

I overensstemmelse med foretrukne utførelser av den herværende oppfinnelse, blir ingrediensene fylt inn i emballasjen på et fabrikksted, og emballasjen med ingredienser blir forseglet for forsendelse, slik at emballasjen med ingredienser omfatter en bruksklar, umiddelbart tilgjengelig artikkel av bakeblanding.

Foretrukne forhold mellom væske og andre ingredienser i kake- eller brøddeigen regnet i vekt er illustrert på fig. 12. Venstre søyle viser at det foretrekkes å holde maksimumsmengden av væske under 67 vektprosent og i det minste 33 vektprosent ingredienser. Høyre søyle viser at det foretrekkes å holde minimumsmengden av væske over 29 vektprosent, og at det foretrekkes å holde mengden av ingredienser lavere enn 71 vektprosent.

Fig. 13 viser baking ifølge kjent teknikk i fire suksessive trinn omfattende, som vist, å blande væske, som er det første man har oppi bollen (hvilken væske kan utgjøres av et antall væsker som forblandes), og andre ingredienser i en bolle, å anbringe kake- eller brøddeigen på et bord for elting og å anbringe den eltede kake- eller brøddeig i en bakeform.

Risting av emballasjen eller omrøring av ingrediensene ifølge den herværende oppfinnelse, inneholdende væske og andre ingredienser, er vist på fig. 14 som også viser anbringelse av kake- eller brøddeigen i en bakeform. Dersom emballasjen imidlertid brukes som bakeform, gjøres sistnevnte selvsagt ikke.

I særlig foretrukne utførelser er emballasjen forhåndsfylt med ingredienser som skal blandes med væsken. Med forhåndsfylt menes fortrinnsvis at ingrediensene blir fylt inn i emballasjen på et fabrikksted, slik at når emballasjen blir sendt til og budt frem for salg i for eksempel en butikk, skal emballasjen ikke tilsettes noen ytterligere ingredienser bortsett fra væske(r), gjær og valgfritt ekstra korn/frø for å lage en bakedeig.

Ingrediensene kan i mange foretrukne utførelser innbefatte et hevelsesmiddel. Hevelsesmidlet kan for eksempel være gjær, bakepulver eller natron. I eksemplet med gjær kan det lages i granulater som kan være innkapslet i et egnet overtrekksmateriale slik som gelatin, sukker, stivelse eller lignende. Tørrgjær kan brukes med eller uten overtrekk. Dessuten kan tørrgjær så vel som de andre hevelsesmidler være innkapslet i en fett substans.

Det kan imidlertid foretrekkes å holde gjæren atskilt fra de øvrige ingredienser, og under slike om-

stendigheter kan gjæren oppbevares i en beholder eller kjøpes inn separat og tilsettes sammen med væsken, som vist for eksempel på fig. 24-29.

I utførelser hvor gjæren holdes atskilt i en egen beholder (plastpose, folie eller lignende), kan den ne emballasje være et lite rom utformet i beholderen og være forseglet av for eksempel en folie som kan brytes, eller av en væskeløselig folie som vil løse seg opp i væsken. Egnet materiale for slike væskeløselige materialer er plast av alle slag, tinnfolie, papir, papp eller lignende.

I andre foretrukne utførelser inneholdes gjæren i en poselignende konstruksjon 12, som den angitt på fig. 7b, som strekker seg fra åpningen 6 og inn i emballasjen 1. Den poselignende konstruksjons volum stemmer overens med volumet av den væske som skal tilsettes, og er forsynt med ett eller flere svekkede områder/linjer 28 som vil briste, når den beregnede væskemengde er fylt oppi den poselignende konstruksjon, for å tillate blandingen av gjær og væske å komme i kontakt med de øvrige ingredienser inneholdt i emballasjen 1. Svekkingen i den poselignende konstruksjon kan også være gitt en slik styrke at den ikke automatisk vil brytes når den beregnede væskemengde blir tilsatt, men vil brytes når emballasjen ristes. I slik utførelse blir åpningen 6 som væske tilsettes igjennom, forseglet før emballasjen 1 ristes, for å unngå søl.

Det skal bemerkes at ved at den poselignende konstruksjon tildeles den størrelse som stemmer overens med den væskemengde som skal tilsettes, kan væskedoseringen fordelaktig brukes også i forbindelse med utførelser hvor den poselignende konstruksjon ikke inneholder gjær eller noe som helst.

Som angitt på fig. 7a, omfatter åpningen et lite, gjenget rør 12 som er utformet til å samvirke med et gjenget lokk 5 og en O-ring for å forsegle åpningen. Røret 12 omfatter lufteåpninger 12a som tillater luft å slippe ut fra emballasjens indre rom mens væske tilsettes emballasjen.

Fig. 8 og 9 viser ytterligere utførelser av en emballasje 1 ifølge den herværende oppfinnelse. Emballasjen på fig. 8 er en rektangulært formet eske som har en perforering 4 (som også ville kunne være plassert på eskens side) som muliggjør avrivning av den øvre del av emballasjen etter at ingrediensene er blandet i emballasjen 1. En lukning 13 som omfatter et hengslet lokk, er tilveiebrakt i den øvre del av emballasjen 1. Et horisontalt merke 14 (fortrinnsvis i form av en linje) er påført det innvendige rom og tjener som en nivåindikator for oppmåling av den korrekte væskemengde som skal tilsettes i emballasjen. Emballasjen 1 vist på fig. 9 er også en rektangulært formet eske som har en perforering 4. På den ene side av emballasjen 1 er det anordnet et vindu 15, gjennom hvilket mengden av ingrediens og væske som finnes i emballasjen, kan anslås. Vinduet 15 kan dessuten omfatte et merke som angir korrekt væskemengde som skal tilsettes ingrediensene i emballasjen 1. På fig. 9 er det angitt to forskjellige åpninger, et gjenget lokk 27, som lokket forklart for eksempel i forbindelse med fig. 6, eller en traktformet åpning 5, som forklart i forbindelse med fig. 1.

På fig. 10 er det vist forskjellige lukninger. På fig. 10a er det angitt at det gjengede lokk 27 kan være anordnet enten på toppen av emballasjen 1 eller på én av emballasjens sider. Lokket kan også omfatte eller være et trykklokk som er festet til beholderen med en smekkpasning. På fig. 10b er lukningen en opprivingsklaff 16, og på fig. 10c er lukningen et rør 17 som enten er gjenget for å motta et gjenget lokk 27, eller er forseglet med en avrivningsfolie.

På fig. 11 er det angitt ulike innretninger for dosering av den væske som skal tilsettes i emballasjen. På fig. 11a er emballasjen forsynt med en overløpsåpning 18 som væsken strømmer igjennom når den riktige mengde er tilsatt i emballasjen 1. Fig. 11b er et tverrsnittsoppriss av en emballasje 1 som har en overløpskanal 18 tilveiebrakt i emballasjen, fortrinnsvis på samme måte som den traktformede åpning på fig. 1.

I én utførelse av oppfinnelsen er emballasjen 1, som angitt på fig. 11c1-c3, forhåndsfylt med væske i et kammer 19 og ingredienser i et kammer 21 som er anordnet som atskilte kamre. Skilleveggen 20 inne i emballasjen, hvilken skiller væsken i kammeret 19 og ingrediensene i kammeret 21, er fortrinnsvis laget av et materiale, eller har én eller flere perforeringslinjer, som brister som et resultat av at emballasjen ristes.

I utførelsen vist på fig. 11c1-c3 er skilleveggen 20 en del som fjernes ved å trekke i en klaff 20a, hvilken klaff 20a er forbundet med skilleveggen 20. Klaffen 20 utformes ved å bryte perforeringslinjer som finnes i lokket som dekker emballasjen. Etter fjerning av skilleveggen 20, som vist på fig. 11c2, kan væsken og ingrediensene blandes ved å riste emballasjen 1. For å unngå søl under risting, kan den åpning som er fremkommet ved fjerning av klaffen 20a, dekkes av klaffen 20b.

I en annen utførelse av oppfinnelsen angitt på fig. 11c1-c3 er væsken ikke til stede i kammeret 19 på forhånd, men blir tilsatt, som en del av bakeprosessen, gjennom åpningen utformet ved å bryte perforeringslinjene som danner klaffen 20a. I dette tilfelle tjener kammeret 19 som en måleinnretning.

En annen utførelse av oppfinnelsen tilsvarer den som er vist på fig. 11c1-c3, bortsett fra at den i tillegg har et tredje kammer atskilt fra kamrene 19 og 21, hvor dette kammer er et tomrom. Tomrommet er nyttig i den forstand at det gir plass til effektiv blanding av ingrediensene inneholdt i kammeret 21 og væsken inneholdt i kammeret 19.

Fig. 11d viser den traktformede åpning som er forsynt med en overløpsåpning 18. Fig. 11e viser en gjennomiktig emballasje 1 som har en markeringslinje 14 som angir det passende, slik som det tiltenkte, væsknivå i emballasjen 1. I en ytterligere utførelse er markeringslinjen 14 tilveiebrakt på emballasjens 1 innside. Emballasjen 1 kan være dekket av et avrivningsomslag 30, som angitt på fig. 16. Omslaget/innpakningen kan i en foretrukket utførelse dekke fra 1 % til 100 % av emballasjen 1. Omslaget 30 kan tjene en rekke formål, deriblant tenkes beskyttelse mot sollys (eller lys generelt), omslaget kan inneholde informasjon om hvordan emballasjen skal brukes, hvorved em-

ballasjen kan befris fra slik trykk før den anbringes i en ovn, og omslaget kan forsegle emballasjen 1. Utførelsen på fig. 11f omfatter et gjennomsiktig rør 24 med en flottør 25 anordnet inni. Når væske tilsettes i emballasjen 1, stiger flottøren 25 i røret 24 og angir derved væskemengden i emballasjen 1. Utførelsen på fig. 11g omfatter en overløpsinnretning i form av et rør 26 som har sin

5 munning anordnet på det nivå hvor væsken er tenkt å være når den riktige mengde er tilsatt i emballasjen 1. Fig. 11h viser en emballasje som har en fylleinnretning med et overløp, og fig. 11i viser en emballasje som har et målebeger anordnet på bunnen av emballasjen.

Fig. 16a-c viser forskjellige måter å pakke inn emballasjen på. På fig. 16a har omslaget 30 bruksmåten eller annen informasjon påtrykt og er beregnet til å rives av før emballasjen brukes. På fig.

10 16a og b utgjør omslaget 30 den andre del og er utformet som en eske med åpen ende, i hvilken den første del 2 er anordnet. Når emballasjen skal brukes, trekkes den første del 2 ut av omslaget som angitt på fig. 16c, de gjenstående ingredienser som f.eks. væske tilsettes, og den første del 2 skyves tilbake i omslaget igjen før risting.

Fig. 20a-c og 21 a-b viser to utførelser av en emballasje som har en måleinnretning for oppmåling

15 av mengden av fortrinnsvis væske som tilsettes i emballasjen. På fig. 21 er det anordnet en flottør med en målestav inne i et rør som på et sted 35 står i fluidforbindelse med fluidet inne i emballasjen. Røret er forsynt med huller 36 som væske som helles inn i emballasjen, renner ut gjennom. På fig. 20 er røret vist som en integrert del av emballasjen, og er forsynt med et skrulokk.

Fig. 24a-c viser en anordning som inneholder gjær eller andre ingredienser, plassert på den andre

20 del av utførelsen. Ved at en ytre del av innretningen løftes eller skrus, vil ingrediensen(e) falle ned i de øvrige ingredienser. Ved å forsegle gjæren inne i lokket, kan lagringstiden økes på grunn av at gjæren ikke blir utsatt for verken luft eller fluid, som f.eks. vann.

Fig. 25a-b viser en anordning som inneholder gjær og/eller andre ingredienser, plassert på innsiden av den andre del av utførelsen. Ved at det trykkes på anordningen, faller gjæren ned i de

25 øvrige ingredienser på grunn av en elastisk ytre membran og en indre membran som brister under påtrykk. Som på fig. 24 kan lagringstiden økes via måten gjæren holdes innelukket på.

Fig. 26 viser en anordning som inneholder gjær eller andre ingredienser, plassert på utsiden av utførelsens andre del. Ved at det trykkes på anordningen, faller gjæren ned i de øvrige ingredienser. Som på fig. 24 kan lagringstiden økes gjennom måten gjæren holdes innelukket på.

Fig. 27a-d viser en anordning som inneholder gjær eller andre ingredienser, plassert på utførelsens andre del. Ved at en ytre del av anordningen trekkes i eller skrus, faller gjæren ned i de øvrige ingredienser. Etterpå er det mulig å fylle på væske i utførelsen på grunn av hullet 37 som er tilveiebrakt i gjengene 38.

30

Fig. 28a-c viser en anordning med flere funksjoner, hvilken anordning er plassert på eller er en del

35 av emballasjen ifølge den herværende oppfinnelse. Anordningen kan inneholde ingredienser, for

eksempel gjær, på en måte lignende den ved anordningen på fig. 27. Vann, andre ingredienser eller væsker kan overføres via anordningen og inn i emballasjen. Idet en ytre del 39 av anordningen skrus eller fjernes, beveger den seg oppover i forhold til en folie 39b, og en skarp kant, pigger eller lignende 39a får folien 39b til å briste og tillater herved ingrediensen(e), som f.eks. gjær, å
 5 falle ned i de øvrige ingredienser. Etterpå kan væske, som f.eks. vann, helles gjennom anordningen enten ved at den ytre del 39 fjernes, eller via en åpning i den indre del lignende åpningen 37 vist på fig. 27 og inn i emballasjen. Når den riktige mengde fluid er tilsatt utførelsen, kan innretningen lukkes/forsegles ved å skru/skyve innretningen tilbake til sin opprinnelige posisjon vist på fig. 28a.

Fig. 29a-h viser en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse som har en innebygd beholder
 10 40 for gjær 45 eller andre ingredienser. Når lokket 46 åpnes, faller gjæren 45 ned i ingrediensene som er forhåndsfylt i beholderen. Beholderen 40 er plassert nedenfor lokket 46, og en tråd 41 er festet på lokket 46 og bunnen av beholderen 40. Når lokket 46 åpnes, river tråden 41 som er festet til lokket 46, en åpning i bunnen av beholderen 40, og ingrediensene faller ned i emballasjen. Etterpå kan væske helles inn i emballasjen gjennom den samme åpning.

Fig. 30a-d viser en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse som har en innebygd beholder
 15 42 som skal inneholde væske (beholderen kan selvsagt inneholde andre ingredienser, som f.eks. gjær). Væske tilsettes beholderen gjennom et hull 43, og når den er full, kan det tilveiebringes en åpning i bunnen av beholderen 42 ved å trekke i tråden 44, hvorved væsken renner inn i emballasjen inneholdende andre ingredienser. Til slutt kan ingrediensene blandes med væsken ved at
 20 emballasjen ristes som angitt på fig. 30d.

Fig. 31a-d viser en emballasje ifølge den herværende oppfinnelse utformet til å lette påfylling av
 væske i emballasjen. Emballasjen omfatter et ventilelement 46 og sikrer at væske kan helles inn i utførelsen, men ikke kan komme ut igjen. Ventilelementet 46, som omfatter en folie 48 eller lignende materiale, er festet til emballasjens andre del 3, hvilken andre del omfatter en innledningsvis
 25 tildekket åpning 49. Når væske tilsettes gjennom åpningen 49, renner den gjennom kanaler 47 og inn i emballasjen. Folien 48 kan være fasongformet på mange forskjellige måter, som angitt på fig. 31d.

Fig. 32a-e viser skjematisk bruken av en forhåndsfylt emballasje ifølge den herværende oppfinnelse. Emballasjen omfatter en pose 49a som er forhåndsfylt med ingredienser, og luften er sugd ut
 30 av emballasjen for å frembringe en vakuumpakket anordning. Posen 49a, som fortrinnsvis kan være laget av plast eller lignende materiale, er av en slik størrelse at den kan inneholde ingrediensene så vel som den væske som skal tilsettes til ingrediensene, og likevel gi rom for en innsnevring som angitt på fig. 32c. Som et resultat av denne størrelse kan den vakuumpakkede anordning ha den fasong som er angitt på fig. 32a, hvor ingrediensene befinner seg i en nedre del 51 av posen,
 35 og en øvre del 50 av posen 49a er formet til et i det vesentlige flatt element som kan forsegles, men tillater åpning gjennom opprivning. Bruken av anordningen 49a er vist inndelt i fire trinn på fig. 32b-e.

Fig. 33 og 34 viser skjematisk ulike typer emballasjer ifølge oppfinnelsen, hvor det er mulig å øke emballasjens volum, fortrinnsvis før væsken tilsettes. Det er herved mulig å holde emballasjens volum og derved den nødvendige lagringsplass begrenset før emballasjen skal brukes.

Fig. 33a-d viser en foretrukket utførelse av en emballasje ifølge oppfinnelsen, hvor volumet i den første del kan økes. Emballasjen omfatter en første del 2 og en andre del 3 i form av en avrivningsfolie. Den første del omfatter brettbare sideveggselementer 57 som gjør den første del i stand til å få sin høyde forlenget fra den som er vist på fig. 33a og til den som er vist på fig. 33c. Fig. 33d viser emballasjen inneholdende en brød- og/eller kakedeig. Emballasjen på fig. 33a-d kan fortrinnsvis omfatte et røreredskap, slik som en skje, anordnet inne i emballasjen sammen med ingrediensene. Et slikt røreredskap kan også forhåndspakkes i andre utførelser av oppfinnelsen.

Fig. 34a-b viser en annen foretrukket utførelse av en emballasje ifølge oppfinnelsen, hvor volumet i den første del kan økes. Emballasjen omfatter en første del 2 og en andre del 3 som har et hengslet lokk 13 lignende lokket vist på fig. 8. Den andre del ligner utførelsen på fig. 1 som utgjøres av en lokal svekking som fortrinnsvis er en perforert linje 4 i emballasjen. Den perforerte linje 4 er utelatt på fig. 34b for tydelighetens skyld. Den første del 2 omfatter to deler 2a og 2b. Del 2b er glidbart anordnet inne i del 2a slik at emballasjens volum kan økes. Utføringen av del 2b er vist på fig. 33d gjennom stiplede linjer.

Fig. 35a-c viser en foretrukket utførelse av en emballasje ifølge oppfinnelsen, hvor den første del 2 omfatter et åpent hulrom, og den andre del omfatter et lokk 52 som dekker hulrommets åpning. De to deler 2, 52 er sammenføyd i et område langs sin ytre periferi 58, fortrinnsvis etter at emballasjen er fylt med ingredienser, hvorav én eller flere er oppbevart i én eller flere atskilte beholdere 53 anordnet på undersiden av lokket 52 (på fig. 35a-c er lokket 52 er skissert gjennomsiktig for å gjøre beholderen 53 synlig på tegningene). Lokket 52 omfatter perforeringslinjer 54 som avgrenser en opprivingsklaff 55 som i en del av lokket avgrenser en åpning som kan lukkes igjen, og som væske kan tilsettes igjennom. Lokket 52 omfatter videre en måleinnretning 15 omfattende en gjennomsiktig del som væsknivået som foreligger i emballasjen, kan bestemmes igjennom. Den gjennomsiktige del er fortrinnsvis forsynt med en synlig skala. Beholderen eller beholderne 53 er anordnet inne i hulrommet på en slik måte at de rives åpne som et resultat av åpningen av opprivingsklaffen, hvilket resulterer i at ingrediensene 56 fra beholderen tilsettes til de øvrige ingredienser.

Det bemerkes at når det brukes utførelser av emballasjen 1 ifølge den herværende oppfinnelse hvor en åpning er stor nok til å la en skje eller lignende få adgang til emballasjens innvendige rom, kan ingrediensene selvsagt blandes eller blandes ytterligere ved bruk av en skje eller lignende.

P a t e n t k r a v

1. Emballasje (1) for matvareingredienser, hvor emballasjen (1) omfatter en beholder som har en første del (2) og en andre del (3), hvor den andre del (3) er avtakbar fra den første del (2) for å tilveiebringe en åpning (6) inn i nevnte beholder, k a r a k t e -
5 r i s e r t v e d at nevnte første del (2) er laget av ett eller flere materialer som er bestandige mot temperaturer på opp til 300 °C for å tillate den første del (2) å brukes som bakeform, og nevnte emballasje (1) er tilpasset til å holde ingredienser som inneholdes i emballasjen (1), inne i emballasjen før den andre del (3) fjernes, idet emballasjen (1) fortrinnsvis inneholder ingredienser til fremstilling av en brød- og/eller kakedeig.
- 10 2. Emballasje (1) som angitt i krav 1, hvor den første del (2) er laget av et materiale som er bestandige mot temperaturer på opp til 250 °C.
3. Emballasje (1) som angitt i krav 1 eller 2, hvor den første del (2) er laget av et materiale som er bestandige mot temperaturer på opp til 200 °C.
- 15 4. Emballasje (1) som angitt i krav 1 - 3, hvor den andre del (3) er laget av samme materiale som den første del (2).
5. Emballasje (1) som angitt i krav 1 - 4, hvor den andre del (3) omfatter et lokk (5) som idet det fjernes/åpnes, tilveiebringer en åpning (6) som kan lukkes av lokket (5), hvilket fortrinnsvis er laget av et materiale som f.eks. papp, plast eller metallfolie.
- 20 6. Emballasje (1) ifølge krav 5, hvor en forsegling mellom lokket (5) og emballasjen (1) er tilveiebrakt og/eller fremmet gjennom en O-ring (11), en sveis, et limbånd og/eller lim.
7. Emballasje (1) ifølge krav 5 eller 6, hvor lokket (5) er tilveiebrakt på en brettbar del (10) av emballasjen, hvor nevnte brettbare del (10) er tilpasset til å brettes på en slik måte at lokket (5) kan være forsenket nedenfor en ytre overflate av den første del (2).
- 25 8. Emballasje (1) ifølge krav 7, hvor lokket (5) omfatter gripemiddel for uttrekking av lokket (5) til en posisjon over en ytre overflate av emballasjen (1) ved bruk av en finger.
9. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst foregående krav, hvor den omfatter en måleinnretning (14, 24) for måling av en væskemengde tilsatt i emballasjen (1).
10. Emballasje (1) ifølge krav 9, hvor måleinnretningen (14, 24) omfatter et gjennomsiktig element (15), gjennom hvilket nivået av væske til stede i emballasjen (1), kan bestemmes, og nevnte gjennomsiktige del (15) er fortrinnsvis forsynt med en synlig skala.
- 30 11. Emballasje (1) ifølge krav 9 eller 10, hvor måleinnretningen (14, 24) omfatter en overløpsåpning, gjennom hvilken overskuddsfluid kan renne ut av emballasjen (1).

12. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av de foregående krav, hvor emballasjens indre er inndelt i seksjoner (19, 21) som er avtettet overfor hverandre ved ett eller flere avtettingselementer (20).
- 5 13. Emballasje (1) ifølge krav 12, hvor én av seksjonene (19, 21) står i fluidforbindelse med åpningen (6).
14. Emballasje (1) ifølge krav 13, hvor den seksjon som står i fluidforbindelse med åpningen (6), inneholder gjær (15).
- 10 15. Emballasje (1) ifølge krav 13 eller 14, hvor volumet til den seksjon (19, 21) som står i fluidforbindelse med åpningen (6), har en størrelse svarende til den væskemengde som skal tilsettes i emballasjen (1).
16. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av kravene 12-15, hvor avtettingselementet eller –elementene er innrettet til å briste som et resultat av tilsetning av væske til beholderen og/eller risting av og/eller omrøring i emballasjen (1) etter at væske er blitt tilsatt i emballasjen (1).
- 15 17. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av kravene 12-16, hvor avtettingselementene er laget av et væskeløselig materiale.
18. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av de foregående krav, hvor den andre del (3) omfatter en avrivningsseksjon (16) som når den fjernes, tilveiebringer en åpning (6) inn i emballasjen (1).
- 20 19. Emballasje (1) ifølge krav 18, hvor avrivningsseksjonen tilveiebringer en åpning som har et areal som er større enn 1/10 av emballasjens (1) totale ytre areal.
20. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst foregående krav, hvor emballasjens (1) volum er i området 0,1-5 liter.
21. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av de foregående krav, hvor emballasjen (1) er laget av et fleksibelt materiale slik at den er brettbar.
- 25 22. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av de foregående krav, hvor nevnte emballasje (1) er fluidtett før den andre del (3) fjernes.
23. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av de foregående krav, hvor emballasjen (1) er fluidtett forseglet for å konservere bakeingrediensene inntil de brukes.
- 30 24. Emballasje (1) ifølge hvilket som helst av de foregående krav, hvor den første del (2) omfatter et åpent hulrom og den andre del (3) omfatter et lokk (52) som dekker hulrom-

mets åpning (6), idet de to deler er sammenføyd fortrinnsvis etter at emballasjen er fylt med ingredienser (56), hvorav én eller flere blir oppbevart i én eller flere atskilte beholdere (53), og nevnte andre del (3) omfatter:

- perforerte linjer (54) som angir en opprivingsklaff (55) som angir en åpning som fortrinnsvis kan lukkes igjen, i en del av lokket (52), gjennom hvilken det kan tilsettes væske;

- en måleinnretning omfattende en gjennomsiktig del som væsknivået som foreligger i emballasjen, kan bestemmes igjennom, hvor nevnte gjennomsiktige del fortrinnsvis er forsynt med en synlig skala;

idet beholderen eller beholderne (53) er anordnet slik inne i hulrommet at de blir revet åpne som et resultat av at opprivingsklaffen (55) åpnes.

25. Emballasje (1) ifølge krav 24, hvor beholderen eller beholderne (53) som inneholder én eller flere ingredienser (56), er festet slik til emballasjens (1) innside, fortrinnsvis til den andre del (3), og/eller i det område hvor de to deler er sammenføyd, på en slik måte at ingrediensene (56) inneholdt i nevnte beholder eller beholdere (53) tilsettes til de øvrige ingredienser når opprivingsklaffen (55) åpnes.

26. Emballasje (1) ifølge krav 25, hvor beholderen eller beholderne (53) har en langstrakt fasong og har den ene ende festet til opprivingsklaffen (55) og den andre ende festet til emballasjen fjernt fra opprivingsklaffen (55), fortrinnsvis i området hvor den første og den andre del er sammenføyd.

27. Fremgangsmåte for fremstilling av en brød- og/eller kakedeig, hvor fremgangsmåten gjør bruk av en emballasje (1) som har en første del (2) som er laget av ett eller flere materialer som er bestandige mot temperaturer på opp til 300 °C, som gjør den egnet til å brukes som en bakeform, og en andre del (3) som er avtakbar fra den første del (2) for å tilveiebringe en åpning (6) inn i beholderen, idet emballasjen (1) er forhåndsfylt med bakeingredienser, k a r a k t e r i s e r t v e d at fremgangsmåten omfatter trinnene:

- å tilsette væske i emballasjen, fortrinnsvis i riktig forhold, som f.eks. i et forhåndsdefinert forhold, mellom ingredienser og væske,
- deretter å riste og/eller omrøre ingrediensene og fluidet i emballasjen, og
- til slutt å steke den fremstilte deig i emballasjens første del.

28. Fremgangsmåte ifølge krav 27, hvor væske tilsettes i en slik mengde at vektforholdet mellom væske og de øvrige ingredienser er mellom 1:0,5 og 1:2,5.

29. Fremgangsmåte ifølge krav 27 eller 28, hvor én av ingrediensene er et hevelsesmiddel.

30. Fremgangsmåte ifølge hvilket som helst av kravene 27-29, hvor væske tilsettes i beholderen etter at i det minste 75 % vektprosent av de øvrige ingredienser er blandet.
31. Fremgangsmåte ifølge hvilket som helst av kravene 27-30, hvor emballasjen er en emballasje ifølge hvilket som helst av kravene 1-26.

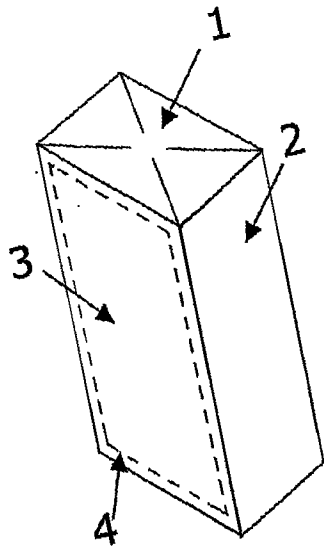


Fig. 1 a

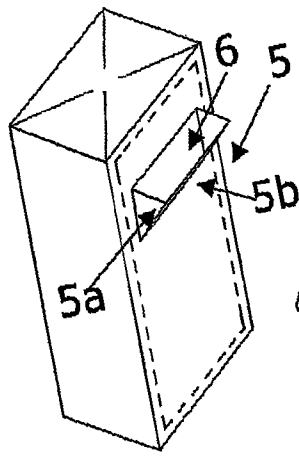


Fig. 1 b

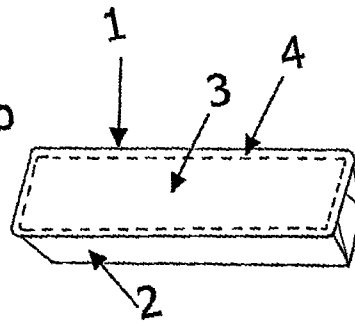


Fig. 1 c

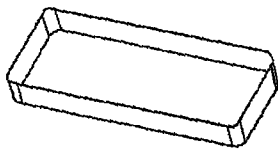


Fig. 2 a

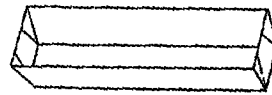


Fig. 2 b

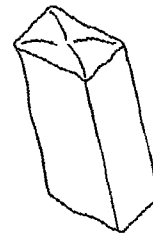


Fig. 2 c

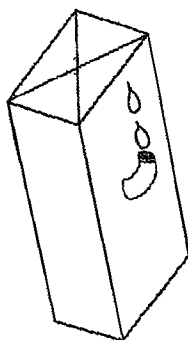


Fig. 3 a

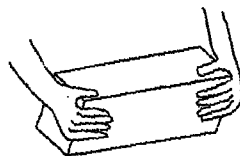


Fig. 3 b

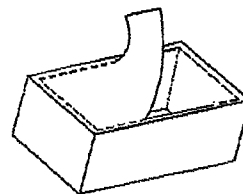


Fig. 3 c

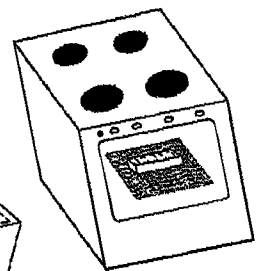


Fig. 3 d

2/17

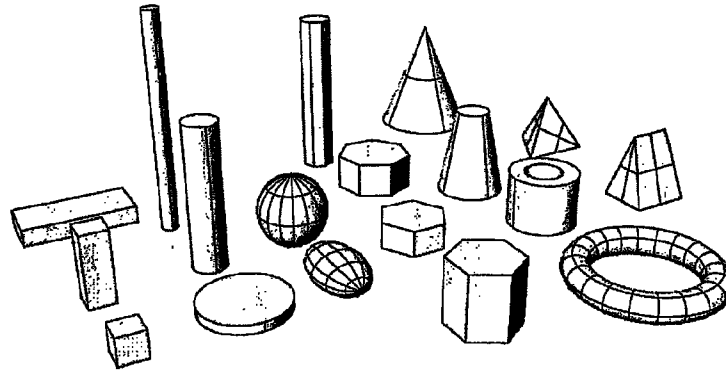


Fig. 4

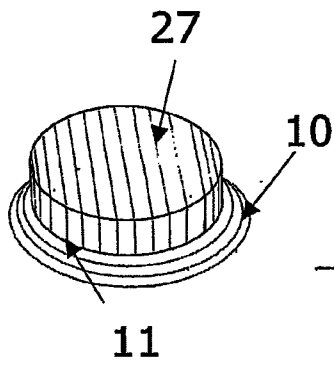


Fig. 5 a

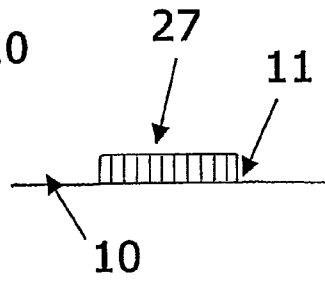


Fig. 5 b

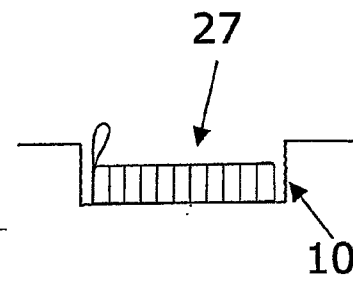


Fig. 5 c

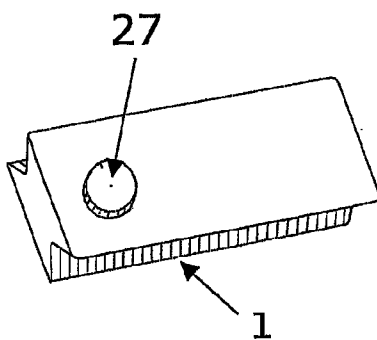


Fig. 6 a

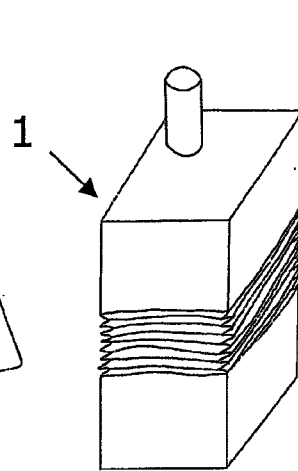


Fig. 6 b

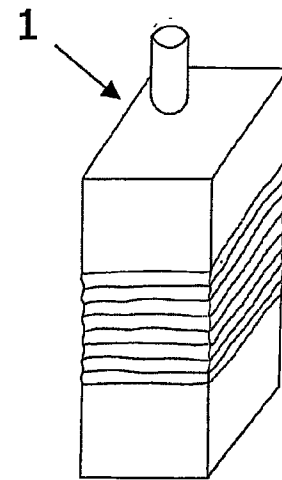


Fig. 6 c

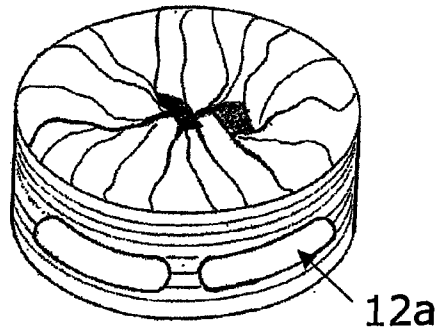


Fig. 7 a

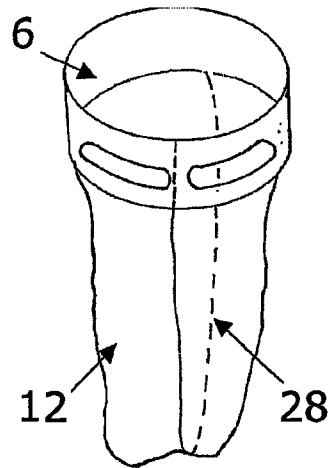


Fig. 7 b

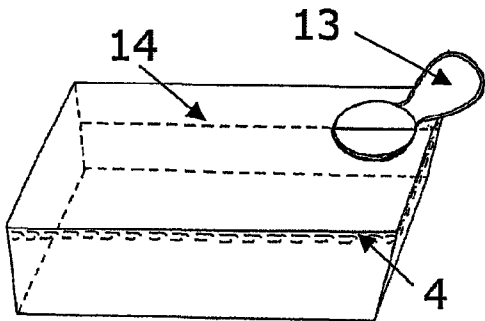


Fig. 8

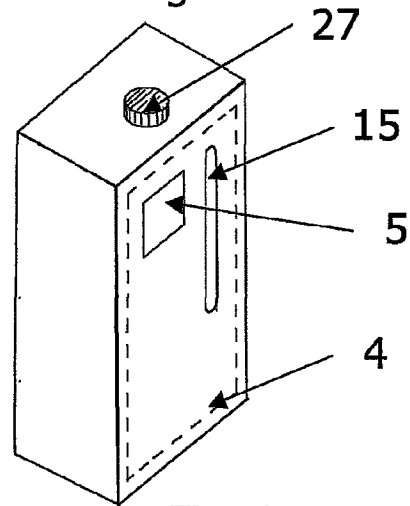


Fig. 9

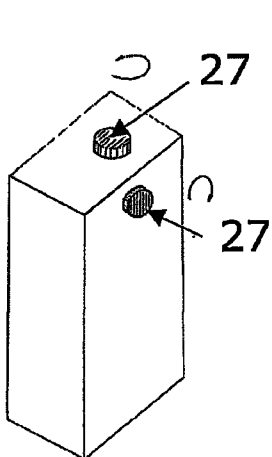


Fig. 10 a

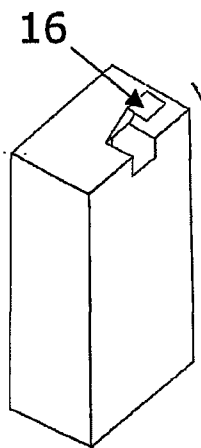


Fig. 10 b

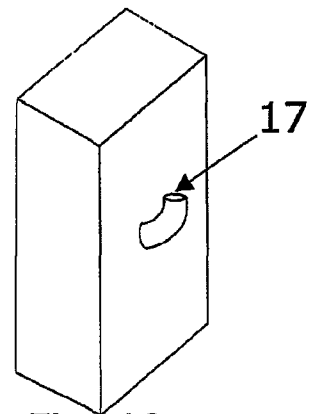


Fig. 10 c

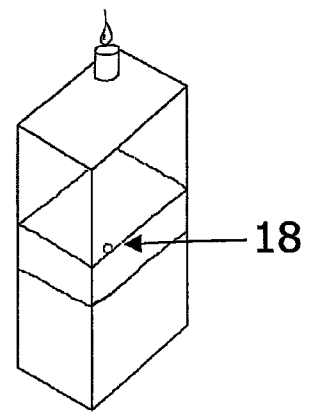


Fig. 11 a

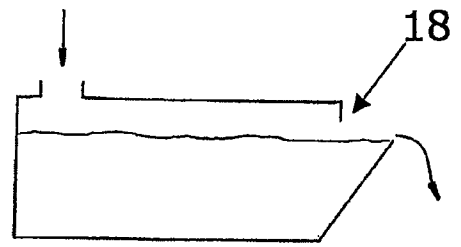


Fig. 11 b

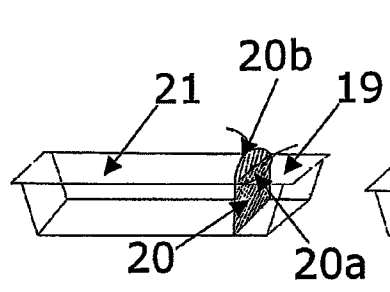


Fig. 11 c1

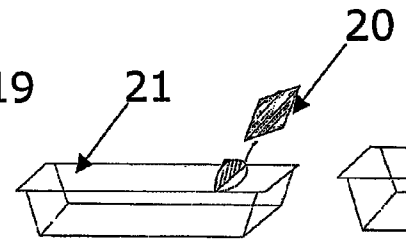


Fig. 11 c2

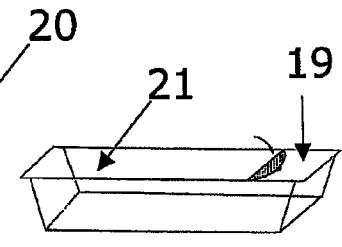


Fig. 11 c3

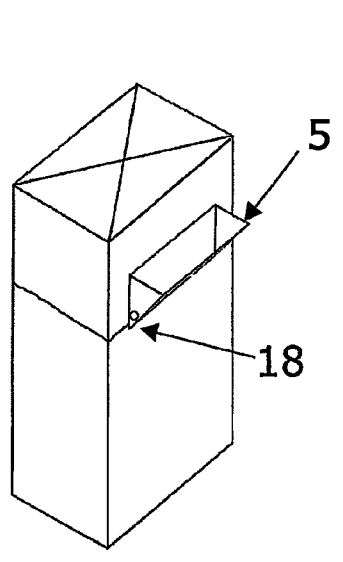


Fig. 11 d

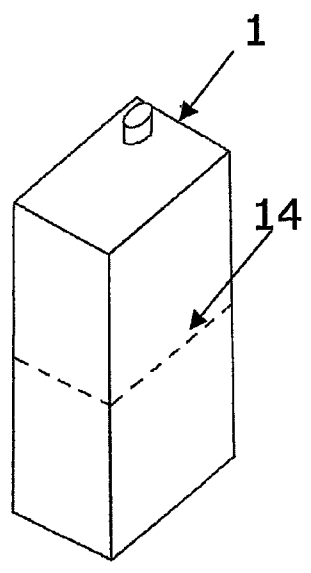


Fig. 11 e

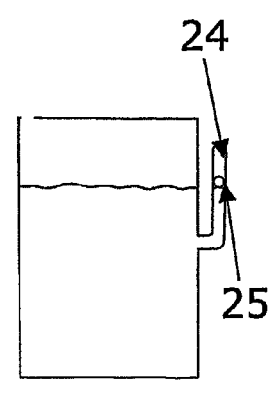


Fig. 11 f

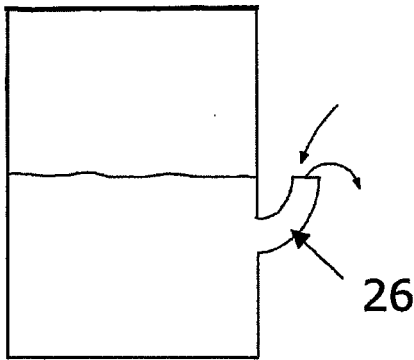


Fig. 11 g

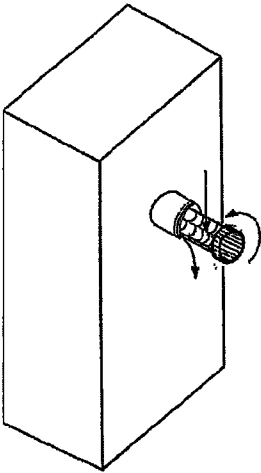


Fig. 11 h

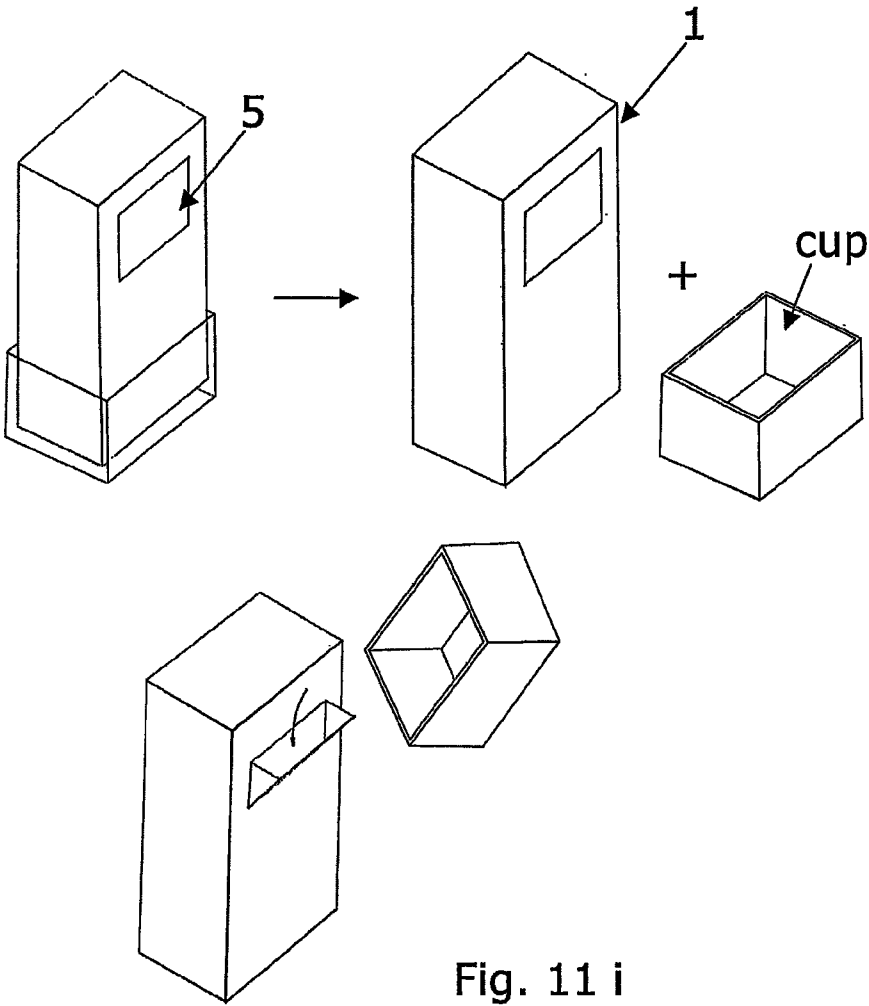


Fig. 11 i

6/17

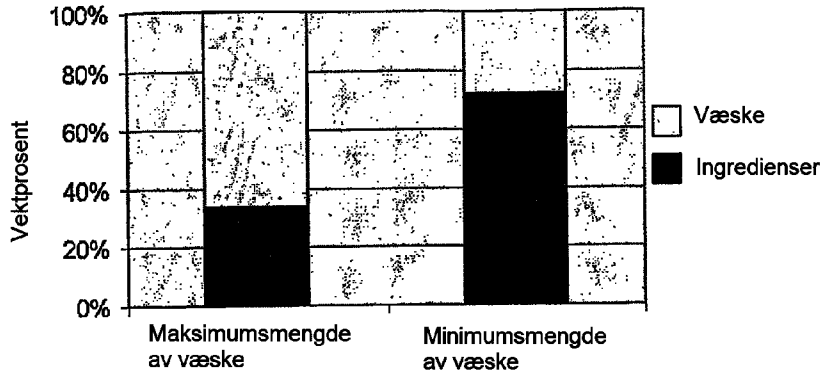


Fig. 12

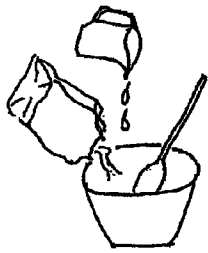


Fig. 13 a

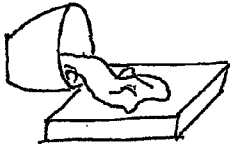


Fig. 13 b

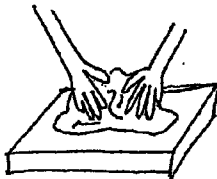


Fig. 13 c

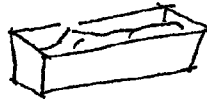


Fig. 13 d

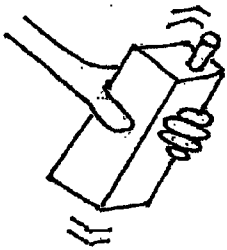


Fig. 14 a

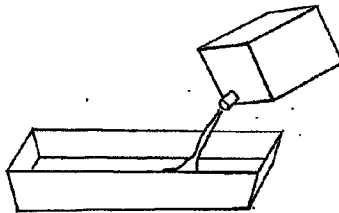


Fig. 14 b

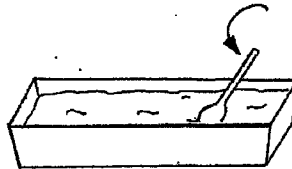


Fig. 14 c

7/17

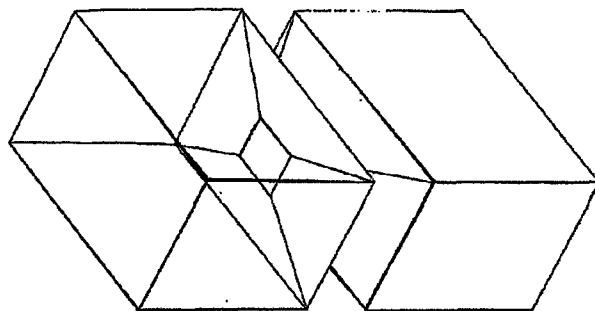


Fig. 15

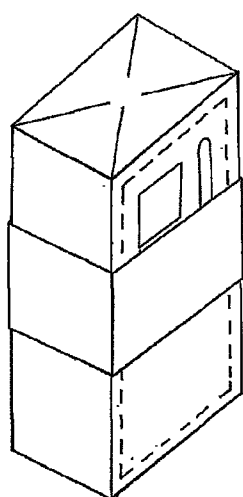


Fig. 16 a

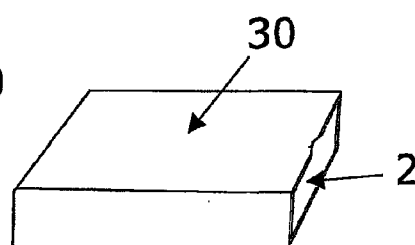


Fig. 16 b

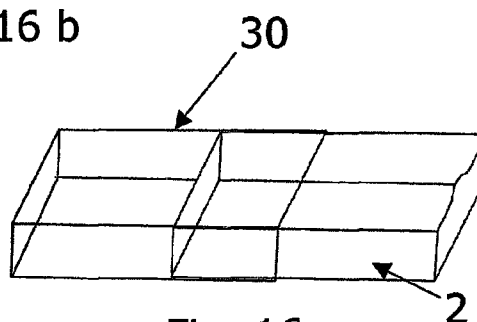


Fig. 16 c

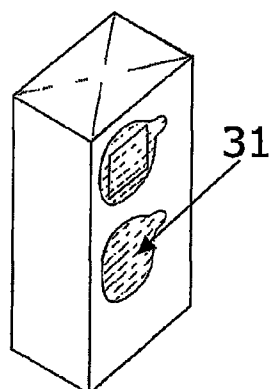


Fig. 17 a

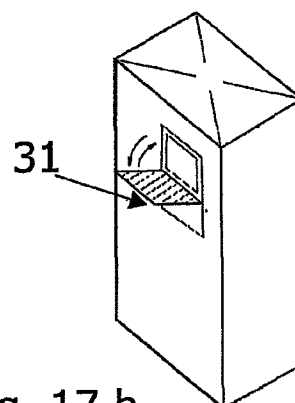


Fig. 17 b

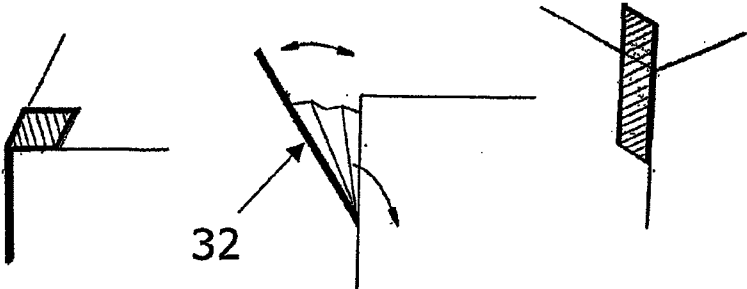


Fig. 18

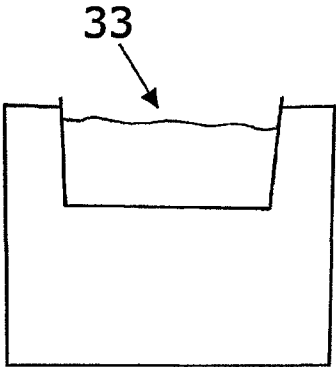


Fig. 19

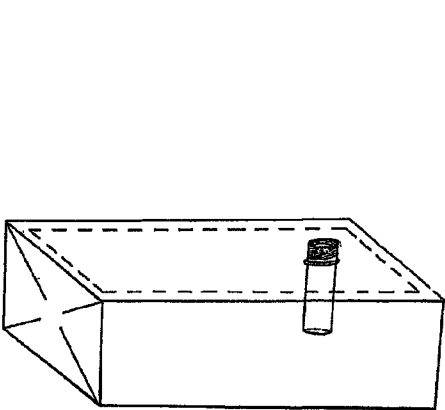


Fig. 20 a

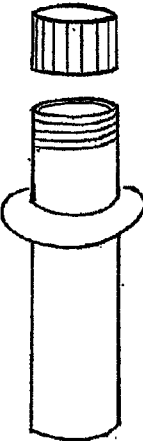


Fig. 20 b



Fig. 20 c

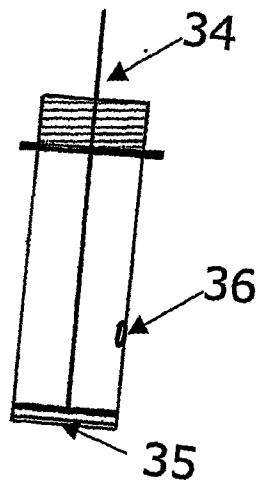


Fig. 21 a

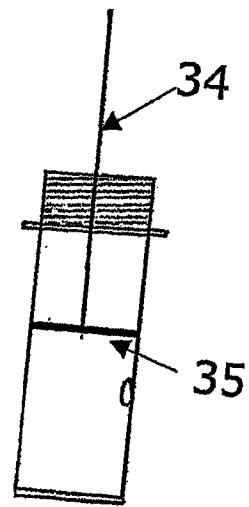


Fig. 21 b

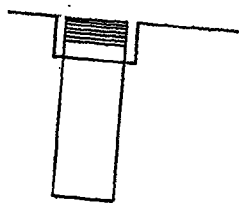


Fig. 22 a

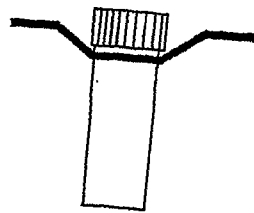


Fig. 22 b



Fig. 22 c

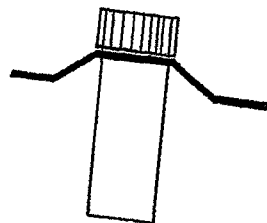


Fig. 22 d

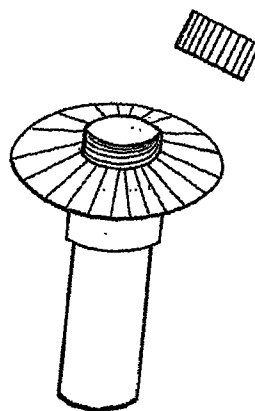


Fig. 22 e

10/17

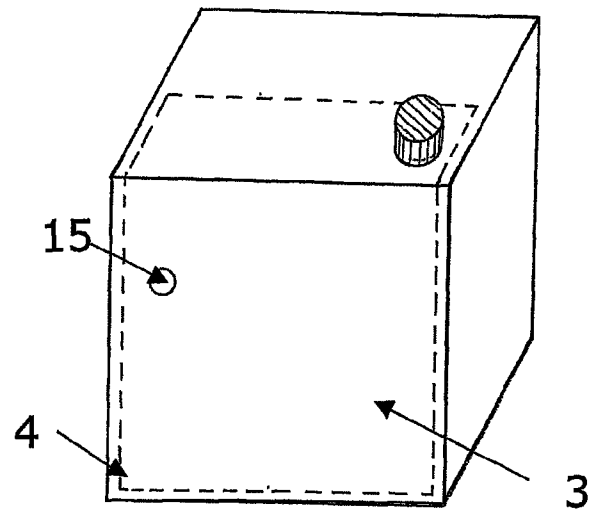


Fig. 23

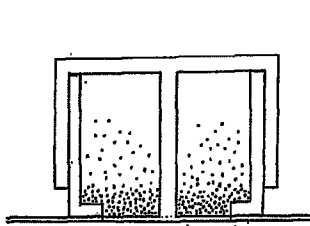


Fig. 24 a

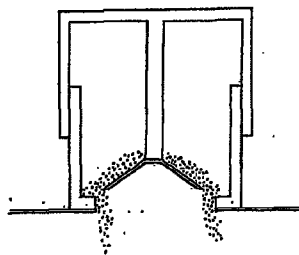


Fig. 24 b

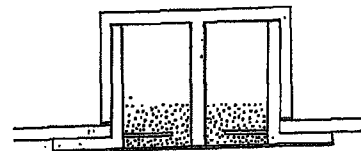


Fig. 24 c

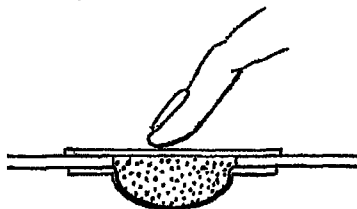


Fig. 25 a

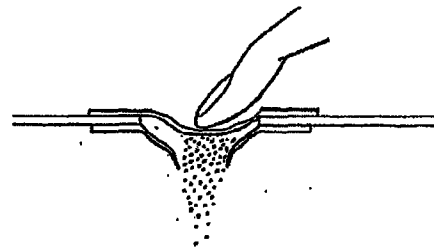


Fig. 25 b



Fig. 26 a

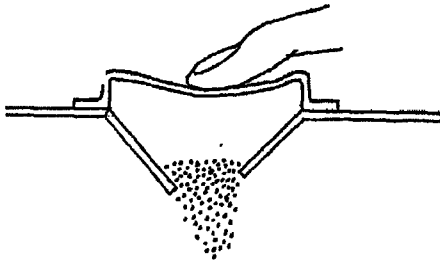


Fig. 26 b

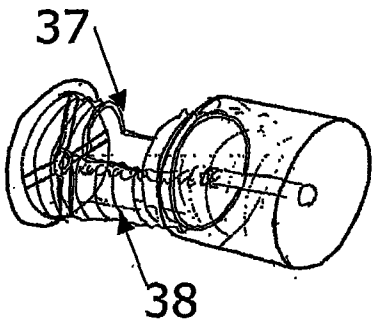


Fig. 27 a

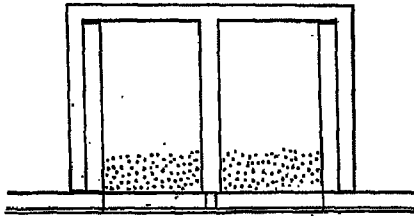


Fig. 27 b

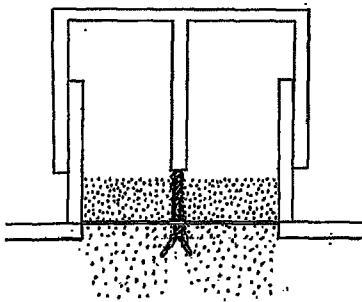


Fig. 27 c

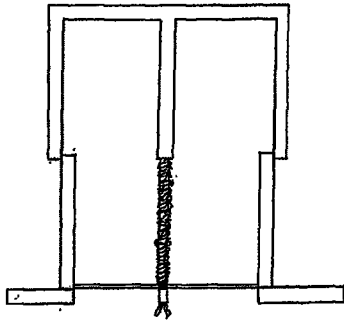


Fig. 27 d

12/17

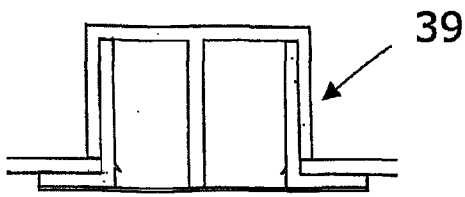


Fig. 28 a

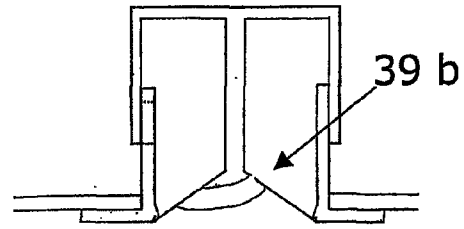


Fig. 28 b

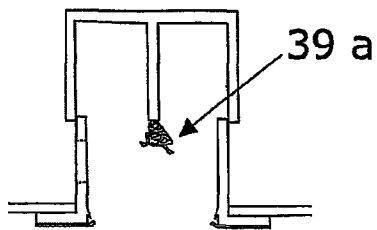


Fig. 28 c

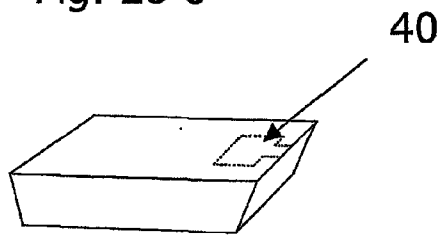


Fig. 29 a

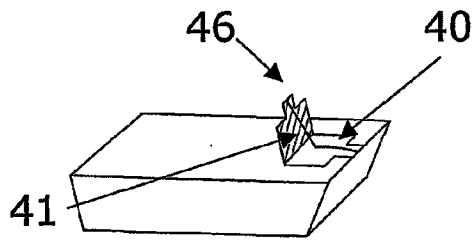


Fig. 29 b

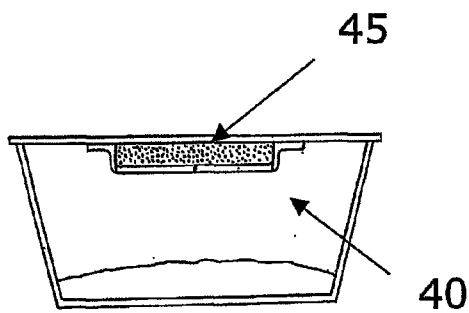


Fig. 29 c

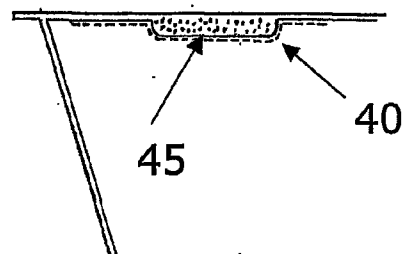


Fig. 29 d

13/17

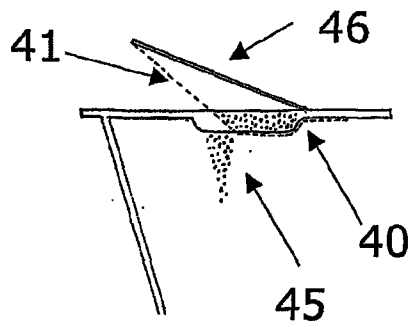


Fig. 29 e

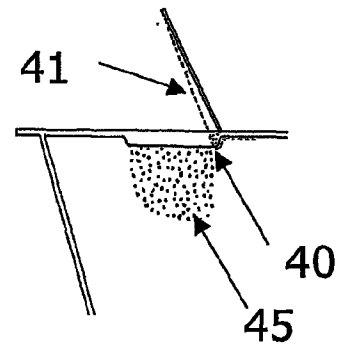


Fig. 29 f

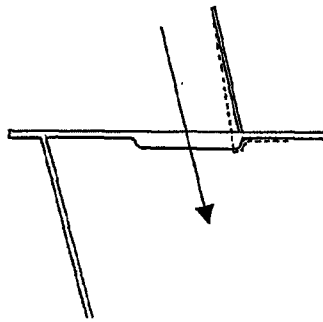


Fig. 29 g

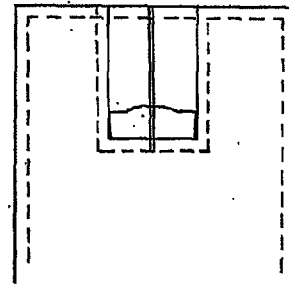


Fig. 29 h

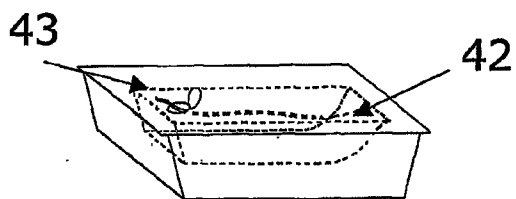


Fig. 30 a

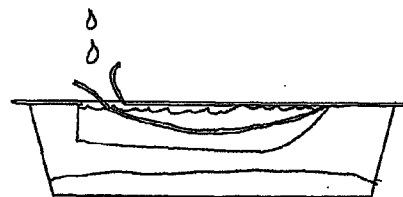


Fig. 30 b

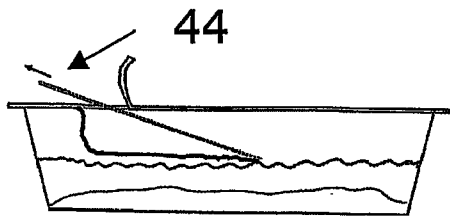


Fig. 30 c

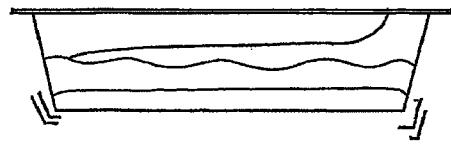


Fig. 30 d

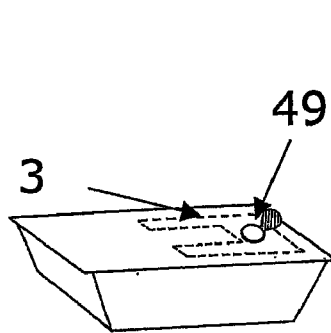


Fig. 31 a

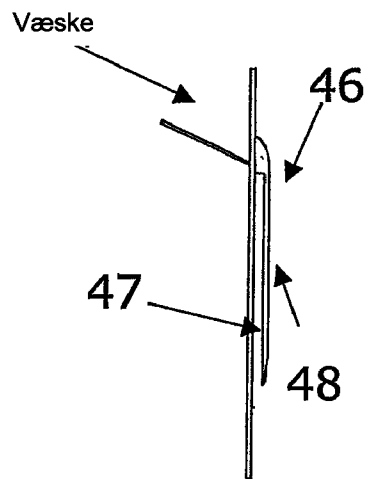


Fig. 31 b

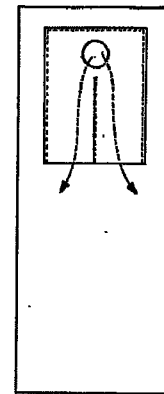


Fig. 31 c

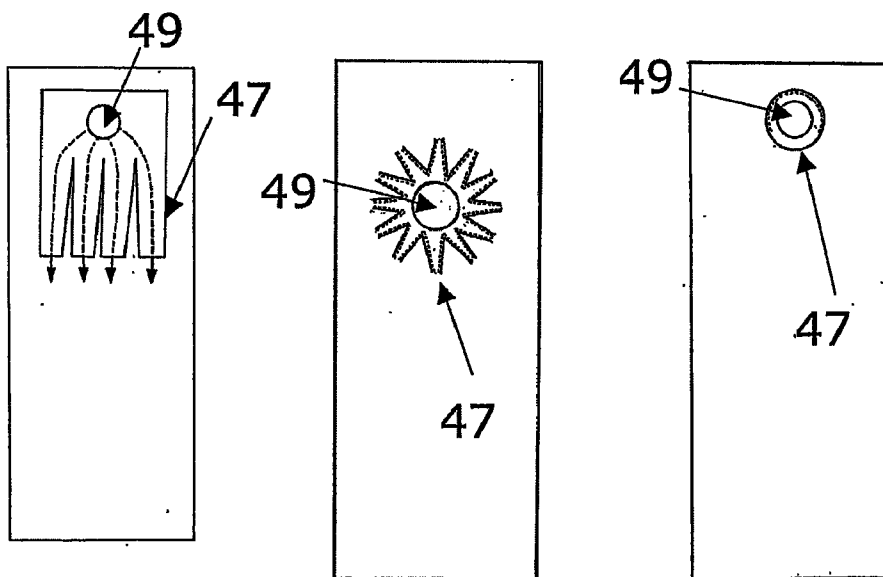


Fig. 31 d

15/17

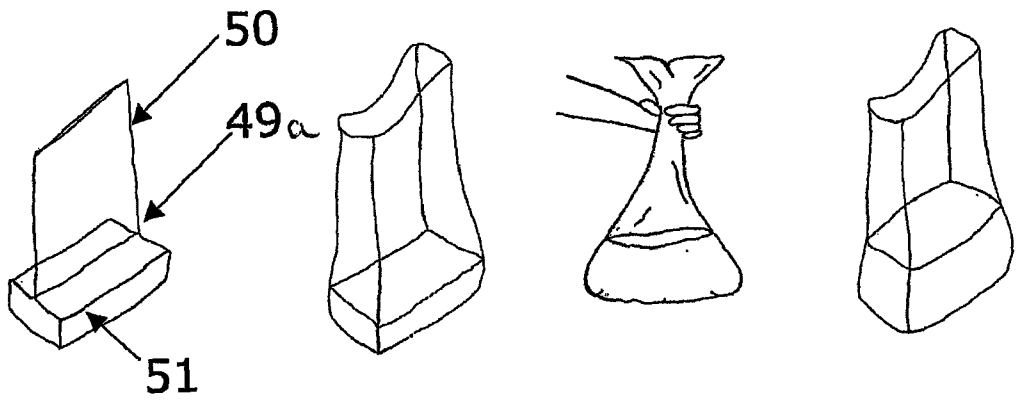


Fig. 32 a

Fig. 32 b

Fig. 32 c

Fig. 32 d

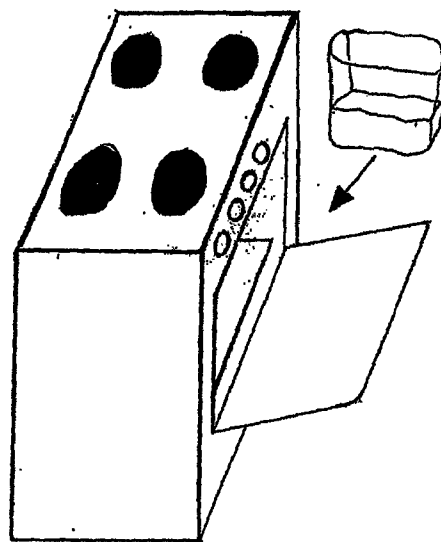


Fig. 32 e

16/17

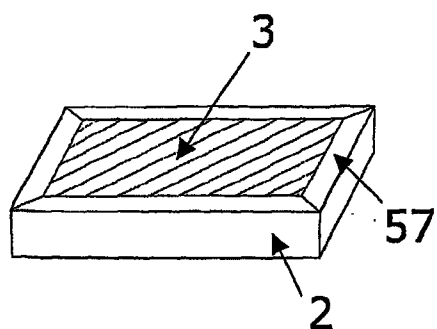


Fig. 33 a

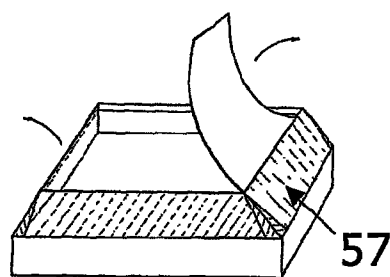


Fig. 33 b

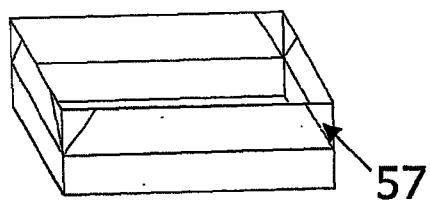


Fig. 33 c

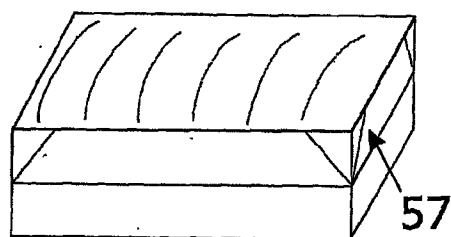


Fig. 33 d

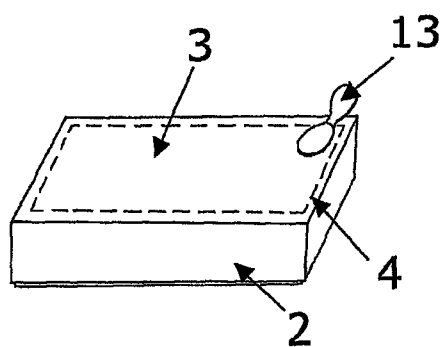


Fig. 34 a

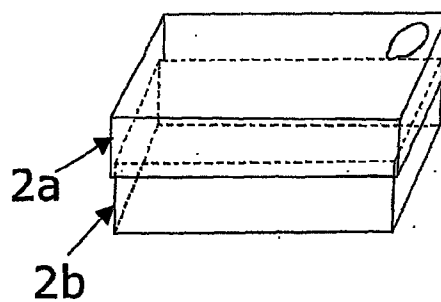


Fig. 34 b

17/17

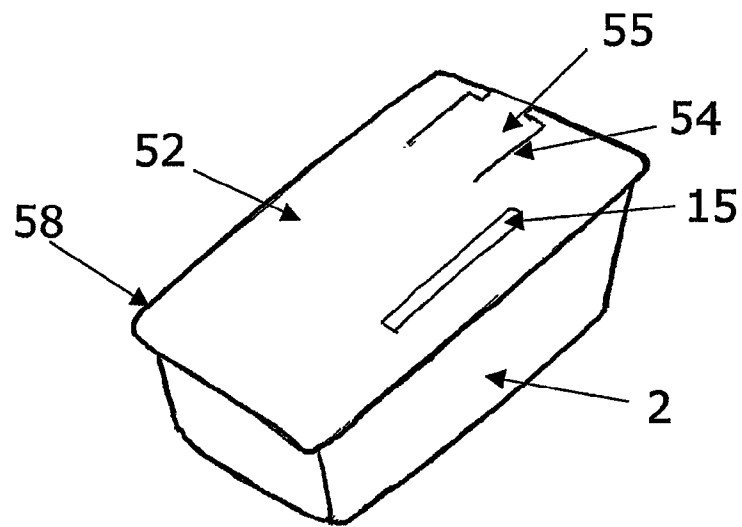


Fig. 35 a

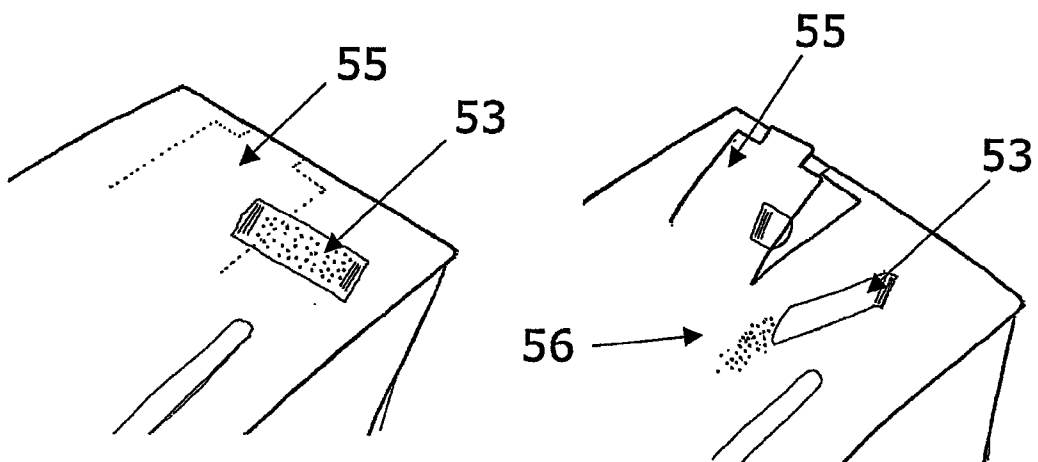


Fig. 35 b

Fig. 35 c