

KIVONAT

ADAGOLÓ ESZKÖZ TÖBB ÖSSZETEVŐT TARTALMAZÓ ÉLELMISZER TERMÉK
TÁROLÁSÁHOZ ÉS ADAGOLÁSÁHOZ

5

A találmány tárgya adagoló eszköz több összetevőt tartalmazó élelmiszer termék tárolásához és adagolásához, amely

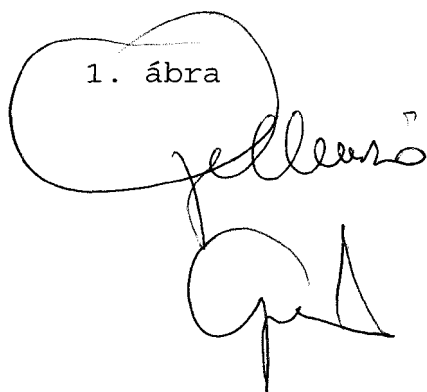
- első véggel (110) és második zárt véggel (120), valamint hengeres palásttal (130) ellátott, az élelmiszer termék első összetevőjéből több adagnyi befogadására kiképzett do-
10 bozt (100),

- a doboz (100) első végének (110) lezárására kialakított, első véggel (210), második zárt véggel (220) és hengeres palásttal (230) kiképzett, első végénél (210) fogva a hengeres doboz (110) legalább első végéhez (110) eltávolíthatóan hozzákapcsolható és az élelmiszer termék második ösz-
15 szetevőjéből több adagnyi befogadására kiképzett dobozt (100) tartalmaz.

Az adagoló eszköz élelmiszer termék legalább két összetevőjét képes befogadni. A doboz (100) megtölthető például spagettivel, a doboz (100) belsejében kialakított tartály
20 (160) közvetlenül főzés után a spagettire szórandó fűszerkeverékkel tölthető meg, majd ezután a kupakba (400) töltött tasakból (500) mártás oszlatható el a spagettin és ezek az összetevők a spagettivel együtt árusíthatók. A tasakok (500) váltakozva mártást és reszelt sajtot tartalmazhatnak. Egy további lehetőség szerint egy másik kupak (200) az élelmi-
25 szer termék egy másik összetevőjét tartalmazza, akár szemcsés, akár szilárd, akár folyékony formában, akár különálló csomagokban, akár ömlesztve.

30

1. ábra



35

ADAGOLÓ ESZKÖZ TÖBB ÖSSZETEVŐT TARTALMAZÓ ÉLELMISZER TERMÉK TÁROLÁSÁHOZ ÉS ADAGOLÁSÁHOZ

5 Műszaki terület

A találmány tárgya adagoló eszköz több összetevőt tartalmazó élelmiszer termék, például száraztészta, kívánt vagy különféle ízű fűszerkeverékek, mártások és sajt - amelyeket főzés után kell a tésztához hozzáadni - tárolásához és adagolásához.

10 Technika állása

Több olyan élelmiszer termék ismeretes, amely több összetevőt tartalmaz. Az ilyen termékeket szokásosan összekevert formában csomagolják és bizonyos mennyiségű víz vagy tej hozzáadásával kell ezeket tárolásra kész állapotig főzni. Az ilyen termékeknek azonban sajnálatos módon nincs
15 olyan minősége, amely elérné a hagyományos módszerekkel főzött ételekét. Ez különösen abban az esetben érvényes, ha tésztát főznek előírt mennyiségű vízzel, amelyet a tésztának fel kell szívnia, vagyis a megfőtt tésztát nem szűrik le vagy szedik ki a vízből. A minőség ezen romlása vélhetően
20 arra vezethető vissza, hogy a tésztából a keményítő a főzővízbe jut. A hagyományos módszerek esetén ezt a keményítőt a szűréssel szokásosan eltávolítják. A hagyományos módszerek azonban fáradságosak, különösen azért, mert az összetevőket külön-külön be kell szerezni és a főzéshez elő kell készíteni. Ezt a hiányosságot félkész összetevők alkalmazásával
25 részben el lehet kerülni.

A találmány feltárása

A találmánnyal célunk a hagyományos módszerekkel készített ételekkel összehasonlítható minőségű ételek egyszerű és megbízható készítésének a lehetővé tétele.

30 A találmánnyal további célunk félig készített élelmiszer termékek vagy ételek összetevői kereskedelmének és használatának megkönnyítése egy olyan adagoló eszköz létrehozásával, amely alkalmas a több összetevőből álló élelmiszer termék összetevőinek tárolására és megfelelő adagjainak kimérésére, nevezetesen az adagok kimérése elég pontos ah-

hoz, amennyire az elengedhetetlen a jó és megbízható minőség eléréséhez.

A találmánnyal további célunk egyetlen tételben főzött tésztából több adag kiszolgálásának rugalmasabbá tétele, mi-
5 koris mindegyik adag más és más hozzáadott összetevőt vagy hozzávalót tartalmaz, vagy más és más a fűszerezésük vagy ízesítésük.

Az adagoló eszköz szerkezetének olyannak kell lennie, hogy a különféle összetevőket készlet formájában, vagy külön-külön, vagy akár egy vagy két különböző összetevőt
10 tartalmazó alkészlet formájában lehessen forgalmazni.

A kitűzött célt a mellékelt 1. főigénypontban meghatározott találmány révén értük el. Az adagoló eszköz előnyös változatait az 1. igényponttól függő aligénypontokban határoztuk meg.

15 A rajzok rövid leírása

A rajzon:

az 1. ábra a találmány szerinti adagoló eszköz elrendezését mutatja robbantott képen,

a 2. ábra az 1. ábra szerinti adagoló eszköz részmet-
szete, amely az adagoló eszköz fő elemét képező
20 doboznak és fedélnek a kapcsolódását mutatja, amely fedél a benne kialakított nyílás nyitására és zárására szolgáló szabályozóelemmel van ellátva,

a 3. ábra a 2. ábra szerint kialakított adagoló eszköz egyik végére rápattintható kupak félmet-
szete.

25 A találmány legjobb megvalósítási módja

Az 1. ábra robbantott képen, vázlatosan szemlélteti a találmány szerinti adagoló eszköz elrendezését. Az adagoló
eszköz 100 dobozt tartalmaz, amelynek első 110 vége, második
zárt 120 vége és hengeres 130 palástja van. A 100 doboz ké-
szíthető átlátszó vagy élelmiszeriparban elfogadott más
30 anyagból és a rajzon fel nem tüntetett élelmiszer termék első összetevőjének befogadására van kiképezve. A bemutatott jellegzetes kiviteli alak esetében a 100 doboz első 110 vége
140 fedéllel van ellátva és 142 nyílással, valamint és 144
szóróeszközzel van kiképezve, amelyeket megfelelő záróesz-



köz, például valamilyen fólia vagy papír anyagú folttal van lezárva, amelynek a szélén öntapadós ragasztó van, és lehetővé teszi a 100 doboz sértetlenségének az ellenőrzését. A 142 nyílás kialakításának egy másik lehetőségét a 140 fedélben kiképzett tépésvonal adja, amely egy területet határol körül hasonlóan az italos dobozok fedeléhez. Ez a tépésvonnallal határolt terület ellátható egy fogantyúval, amely megkönnyíti a 140 fedél ezen részének eltávolítását. Ennek eltávolítása után az adagoló eszköz felhasználója tudja kiképezni a nyílást. Akár ez, akár másféle lezárási mód megakadályozza az adagoló eszköz használata előtt a 100 doboz tartalmának kihullását vagy az ahhoz történő hozzáférést. Ezen záróeszköz eltávolítása után mind a 142 nyílás, mind a 144 szóróeszköz lezárható egy 300 szabályozóelemmel, amely tárcsa alakban van kiképezve, és rajta lényegében U vagy V alakú 302 bevágás van kiképezve. A tárcsán legalább egy kiemelkedés alakítható ki, ami a 142 nyílás vagy 144 szóróeszköz nyitásához vagy zárásához megkönnyíti a 300 szabályozóelem elforgatását. A 300 szabályozóelem a 100 doboz első 110 végéhez, a későbbiekben részletesebben ismertetett és a megfelelő eszközzel forgathatóan kapcsolódik. A 100 doboz első 110 végéhez első 200 kupak kapcsolódik és a 200 kupaknak első 210 vége eltávolíthatóan kapcsolódik a 100 doboz első 110 végéhez. A 200 kupaknak zártan kiképzett második 220 vége van.

A 100 doboz második 120 végéhez második 400 kupak csatlakoztatható, amelynek nyitott első 410 vége és egy zárt második 420 vége van. Mindkét 200 és 400 kupaknak hengeres 230 és 430 palástja van, amelynek átmérője lényegében megegyezik a 100 doboz 130 palástjának átmérőjével. Ez a második 400 kupak eltávolíthatóan rögzíthető a 100 doboz második 120 végére. Az első és második 200 és 400 kupak felcserélhetően van kialakítva, vagy akár mindkét 200 és 400 kupaknak olyan alakja lehet, amely lehetővé teszi további kupakok felhelyezését. Így például mind a 200, mind a 400 kupak a 100 doboz 110 és 120 végei közül kizárólag az egyikre is felhelyezhető. A 100 doboz belsejébe 160 tartály helyezhető el oly módon, hogy közlekedő kapcsolatban legyen a 144 szóróeszköz-

zel, amely például nagyobb számú kis méretű furatként kiképzett perforáció alakjában valósítható meg. Ez a 160 tartály szemcsés terméket, például fűszert, fűszerkeveréket tartalmazhat. A 100 doboz első 110 vége teljesen nyitottan is kiképezhető, amely egy egyszerű, rugalmas 140 fedéllel zárható le, amelyen egy gyűrű alakú és a 130 palást szélén kiképzett, gyűrű alakú felvastagításba kapcsolódhat. A 140 fedél olyan alakkal képezhető ki, amely ráperemezhető a 130 palástra, mikoris belső gyűrű alakú 152 felvastagodás képződik rajta és ez egy sekély gyűrű alakú 148 hornyot határol, amely a 300 szabályozóelem elforgathatóan történő befogadására van kiképezve. A 300 szabályozóelem egy másik megvalósítható megoldás szerint egy (az ábrán fel nem tüntetett) csap segítségével csatlakoztatható elforgathatóan a 140 fedélhez, és így teszi lehetővé azt, hogy elforgatásával szabályozni lehessen a 142 nyílás vagy a 144 szóróeszköz szabad felületének nagyságát. Ezen szabályozási funkció megvalósításához a 300 szabályozóelemen például U-alakú 302 bevágás vagy másféle alakú szabad terület képezhető ki, amely együttműködik a 142 nyílással vagy 144 szóróeszközzel. Ezt a 302 bevágást részlegesen vagy teljesen valamelyikkel megfelelő fedő helyzetbe hozva a 100 doboz vagy a 160 tartály tartalma kiadagolható. A 302 bevágás és a 142 nyílás közül az egyiknek vagy mindkettőnek az alakja úgy képezhető ki, hogy egy bizonyos mennyiségű hosszúkás darabokból álló élelmiszer terméket, például spagettit lehessen kiadagolni a 100 dobozból. Előnyösen a 302 bevágás és a 142 nyílás alakja közül az egyik vagy mindkettő hasonló egyetlen adagnyi, a 100 doboz 130 palástjának belső felületére fekvő spagetti egyetlen adagjának adagolási helyzetben felvett burkológörbájének alakjához hasonlít. Ez lehetővé teszi minden egyes adag, még az utolsó adag elegendően pontos adagolását is. A 144 szóróeszköz helyett a 166 tartály egy egyszerű hozzáférési nyílással is kiképezhető, ami lehetővé teszi tárgyak, például tasakokba töltött ketchup, tejföl vagy más krémes anyag kiadagolását vagy kiszedését. Annak megkönnyítésére, hogy a 300 szabályozóelemet a kívánt szöghelyzetbe lehessen fordítani, ezért hozzáférhető felületén 304 kiemelkedések vannak kiké-

pezve.

Amint azt az 1. és 3. ábrák mutatják, az egyik 400 kupakba az élelmiszer termék egy különálló összetevője helyezhető be, ami lehet például fűszer, krém, mártás, reszelt sajt stb. Ez az összetevő például kisméretű csészékbe vagy 5 fóliából készített 500 tasakokba csomagolható, amelyek ezt az 530 terméket lezárt formában tartalmazzák. Ezek a csészék vagy 500 tasakok 520 peremmel láthatók el, amelynek lényegében körvonal alakú a kerületük, és szorosan illeszkednek bele a 400 kupak belső terébe. Ez azt jelenti, hogy a 400 kupak 10 430 palástjának belső felülete valamivel kisebb átmérővel van kialakítva, mint az 500 tasakok külső átmérője. Ez a szoros illeszkedés lehetővé teszi, hogy az 500 tasakok megmaradjanak a 400 kupak belsejében. Annak érdekében, hogy az 500 tasakokat ki lehessen venni a 400 kupakból, mindegyik egy 510 húzóelemmel van ellátva, amely például az 500 tasakok 15 külső átmérőjén kívülre túlnyúló és az 500 tasakok hozzáférhető felületére visszahajtott fül formájában alakítható ki. Ez a fül azután ujjal megfogható és lehetővé teszi az 500 tasakok egyenként történő kihúzását. Az 510 húzóelem egy másik lehetséges formáját például az 1. ábra egy bevágás 20 formájában mutatja. Ez a bevágás lehetővé teszi az 500 tasakok ujjal történő kihúzását.

A 3. ábra a 200 kupak egy jellegzetes kiviteli alakját mutatja. A 200 kupak zárt, második 220 végének és a 230 palástjának a találkozásánál egy külső 250 felvastagítás van kiképezve, amelynek lényegében ugyanolyan alakja és mérete 25 van, mint a 100 doboz szélén kiképzett 150 felvastagításnak. Következésképpen a másik 400 kupak pattintással ráerősíthető erre a 250 felvastagításra. A 230 palást belső felületén megfelelő alakzatok képezhetők ki, amelyek eltávolíthatóan tartják meg az 500 tasakot. Ilyen alakzat valósítható meg a 230 palást belső felületéből sugárirányban befelé álló 232 30 felvastagítás formájában. A 232 felvastagítás gyűrű alakban körbefuthat, de megvalósítható a 230 palást belső felületén körbefutó körvonal mentén, egymástól távköznnyire elrendezett kiemelkedések formájában is. A 232 felvastagítás mellett egy gyűrű alakú horony alakítható ki, ami lehetővé teszi a 200



kupaknak a 100 doboz vagy egy másik 400 kupak 150 felvastagítására történő megbízható rápattintását.

A teljes 200 kupak átalakítható egy szóróeszközzé oly módon, hogy ebbe a gyűrű alakú 234 horonyba egy részlegesen
5 perforált tárcsát pattintunk be. Belátható, hogy a találmány szerinti adagoló eszköz egy élelmiszer termék legalább két összetevőjének befogadására is kiadagolására alakítható ki. A 100 dobozba például spagetti tölthető, a 100 doboz belsejében levő 160 tartályba közvetlenül főzés után a spagettira szórandó fűszerkeverék töltendő, majd ezután a 400 kupakból
10 kivett 500 tasakból a spagettival együtt árusított mártás adagolható ki. Az 500 tasakok helyett tartalmazhatnak váltakozva mártást és reszelt sajtot. Az is megoldható, hogy a 200 és 400 kupakok az élelmiszer termékek különböző összetevőit tartalmazzák, akár szemcsés, akár szilárd, akár folyé-
15 kony alakban, és akár külön csomagokban, akár ömlesztve, és a 200, 400 kupakok kialakíthatók szóróeszközként, amely eltávolíthatóan hozzákapcsolható az adagoló eszközhöz.

A kiskereskedelembe forgalmazott és kis vendéglőkben, büfékben vagy háztartásokban történő elkészítéshez előkészített élelmiszer termék például öt összetevőt tartalmazhat.
20 Egy tészta alapú termék tartalmazhat például öt adag (500 g) spagettit, 5 adag jól lezárható fémezett fóliával gondosan becsomagolt fűszerkeveréket, öt adag perforált vagy félig áteresztő fóliába és egy külső, jól záró tasakba vagy csészébe csomagolt sonkát, öt adag kis csészékbe csomagolt és lehúzható fóliafedéllel lezárt koncentrált spagettiszószot és
25 öt adag reszelt és szárított sajtot. Egy adagnyi kész spagetti könnyen elkészíthető a találmány szerinti adagoló eszköz alkalmazásával. Az egyik kupakot levéve kiemelünk egy tasaknyi szárított sonkát, eltávolítjuk annak külső csomagolását és a perforált vagy félig áteresztő fóliából készített
30 belső csomagot másfél liter hideg vízbe merítjük és felforraljuk. Ezután egy adag (100 g) spagettit kivéve, azt a vízbe helyezzük és például 8 percig főzzük. A szárított sonkát átítatja a félig áteresztő, a fólián időközben áthatoló víz. Ezután a megfőzött spagettit elválasztjuk a víztől (például rövid szűrési művelettel, amely után a megfőzött tészta

jócskán nedves marad) és azonnal egy tálalóedénybe vagy tá-
nyérra helyezzük, és azonnal megszórjuk egy adagnyi sőt is
tartalmazó fűszerkeverékkel. A sonkát ezután összekeverjük
egy adagnyi koncentrált spagettikrémmel, amelyet a fedelének
5 lehúzása után egy kis csészéből veszünk ki, majd ezután
ugyanezzel a csészével kimért vizet adunk hozzá és elkeverve
a spagettire terítjük. Ezután, közvetlenül tálalás előtt egy
tasaknyi leszerelt sajtot szórunk a spagettire. A találmány
szerinti adagoló eszközt körhenger alakú 100 doboz példája
10 kapcsán ismertettük, de ehelyett más alakú hengerek, például
hasábok is alkalmazhatók.

15

20

25

30

35

SZABADALMI IGÉNYPONTOK

1. Adagoló eszköz több összetevőt tartalmazó élelmiszer termék tárolásához és adagolásához, amely
 - 5 - első véggel (110) és második zárt véggel (120), valamint hengeres palásttal (130) ellátott, az élelmiszer termék első összetevőjéből több adagnyi befogadására kiképzett dobozt (100),
 - a doboz (100) első végének (110) lezárására kialakított, első véggel (210), második zárt véggel (220) és hengeres palásttal (230) kiképzett, első végénél (210) fogva a hengeres doboz (110) legalább első végéhez (110) eltávolíthatóan hozzákapcsolható és az élelmiszer termék második összetevőjéből több adagnyi befogadására kiképzett dobozt (100) tartalmaz.
- 15 2. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemezve**, hogy a doboz (100) első végén (110) adott területű nyílás (140) vagy nyílás területét meghatározó tépésvonal közül az egyik van kiképezve.
3. A 2. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemezve**, hogy a fedélen a nyílás (42) területéhez rögzített és
 - 20 a tépésvonal által határolt terület kitépésével a fedélen (140) nyílás (142) kialakítását megkönnyítő fogantyú van.
4. A 2. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemezve**, hogy a fedél (140) szabályozóelemmel (300) van kiképezve, amely a nyílás (142) területének legalább részbeni lezárására van kialakítva.
- 25 5. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemezve**, hogy az élelmiszer termék második összetevője szórható szemcsés termék és a kupak (200) első vége (210) az élelmiszer termék második összetevőjének szórására kiképzett szóróeszközzel van ellátva.
- 30 6. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemezve**, hogy a kupak (200) palástjának (230) belső felülete az élelmiszer termék legalább második összetevőjének (530) egyenként lezárt csomagjainak (500) eltávolítható megtartására van kiképezve.
7. A 6. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jelle-**

mezve, hogy a csomagok (500) kerülete illeszkedik a kupak (200) belső keresztmetszetéhez és mindegyik második csomag (500) széle a csomagnak (500) a kupak belső felületéhez képest eltávolíthatóan megtartó mérettel van kialakítva, továbbá a csomagok (500) a csomagok (500) eltávolítását megkönnyítő húzóelemmel (510) vannak ellátva.

8. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemelve**, hogy mind a doboz (100), mind a kupak (200, 400) palástjának (130, 230, 430) kör alakú keresztmetszete van.

9. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemelve**, hogy élelmiszer termék első összetevőjét hosszúkás tésztadarabok, például spagetti képezi és az élelmiszer termék második összetevőjét a tésztára főzés után szórando fűszertermékeket tartalmazó második csomagok képezik.

10. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemelve**, hogy az élelmiszer termék első összetevői első csomagokban helyezkednek el, és ezt az összetevőt hosszúkás tésztadarabok, például spagetti képezi, továbbá az élelmiszer termék második összetevőjét a tésztára főzés után szórando fűszertermékeket tartalmazó második csomagok képezik.

11. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemelve**, hogy a hengeres doboz (100) lezárására kiképzett második kupakot (400) tartalmaz, amelynek első nyitott vége (410) és második zárt vége (420) van, és a nyitott vég (410) vagy a doboz (100) palástjára (130), vagy az első kupak (200) palástjára (230) eltávolíthatóan hozzákapcsolhatóan van kiképezve, és a második kupak (400) az élelmiszer termék harmadik összetevőinek befogadására van kiképezve.

12. A 11. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemelve**, hogy a második kupak (400) palástjának (430) az élelmiszer termék legalább harmadik összetevőjét tartalmazó és egyenként lezárt csomagjait eltávolíthatóan megtartó módon van kiképezve, aholis a harmadik csomagok körvonala illeszkedik a kupak (400) belső keresztmetszetéhez és minden harmadik csomag szélének mérete a harmadik csomagokat a kupak (430) belső felületéhez képest eltávolíthatóan megtartó mérettel van kiképezve, továbbá a csomagok azok eltávolítását megkönnyítő húzóelemmel (510) vannak ellátva.

13. A 12. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemmezve**, hogy a harmadik csomagok a tésztán főzés után elosztandó mártásterméket tartalmaz.

14. A 11. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemmezve**, hogy az első vagy második kupakban (200, 400) szemcsés terméket, például az elkészített ételre tálalás előtt rászórandó reszelt sajtot tartalmazó negyedik csomagok vannak.

15. Az 1. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemmezve**, hogy a doboznak (100) és/vagy a kupaknak (204) legalább a palástja (130, 230, 430) legalább egy része átlátszó anyagból van kialakítva.

16. A 2. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemmezve**, hogy a doboz (100) első végén (110) második nyílással kiképzett fedél van és a doboz (100) belsejében belső tartály (160) helyezkedik el, amely a második nyílással közlekedő kapcsolatban van és az élelmiszer termék további összetevőjének befogadására van kiképezve.

17. A 16. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemmezve**, hogy az élelmiszer termék további összetevője a belső tartályban (160) elrendezett további zárt csomagokban van elrendezve.

18. A 16. igénypont szerinti adagoló eszköz, **azzal jellemmezve**, hogy a második nyílás szóróeszköz (144), amely a fedélen (140) kiképzett perforált terület.

25

30

35

1/2

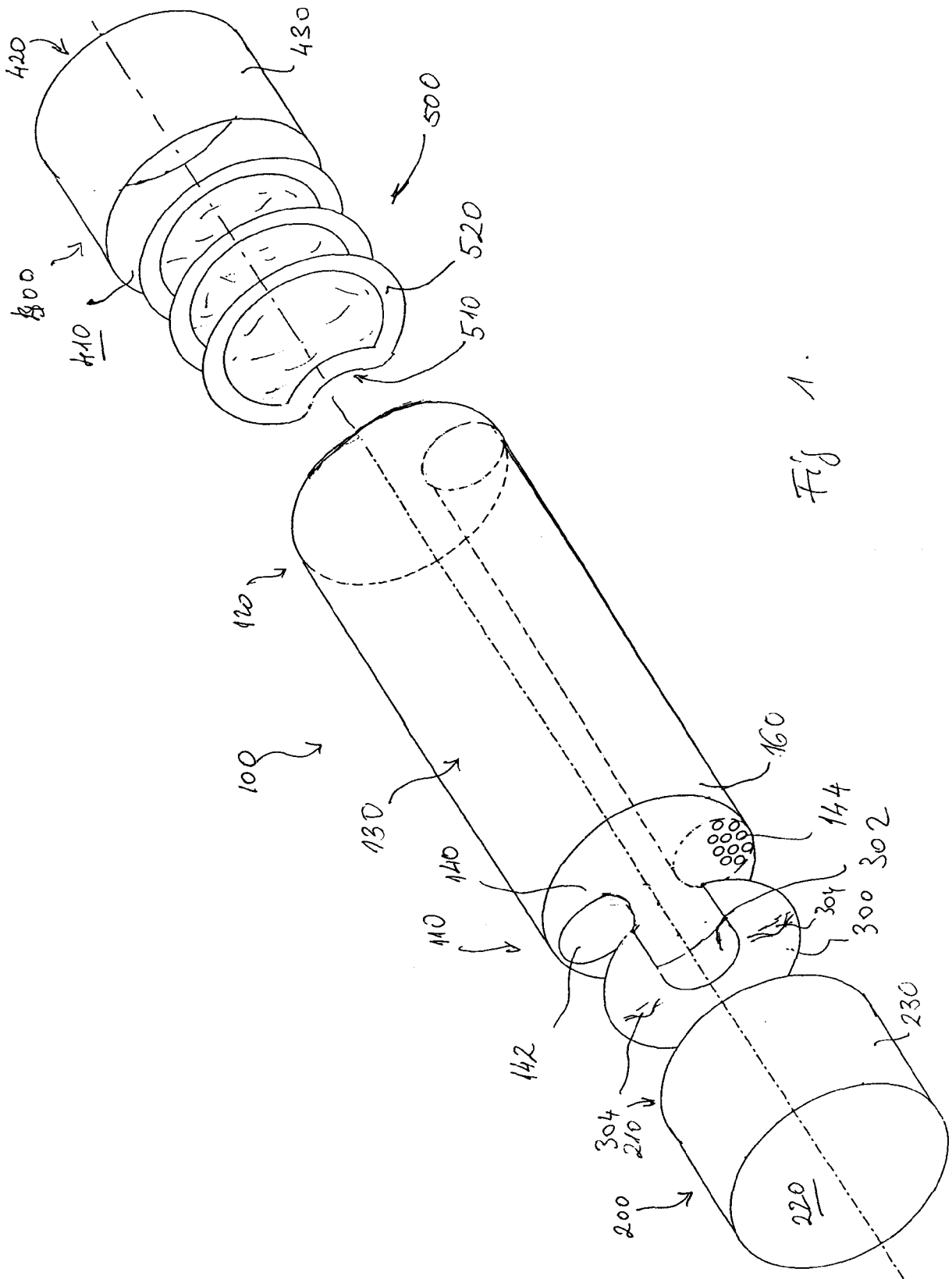


Fig. 1.

9033769

A

2/2

41087

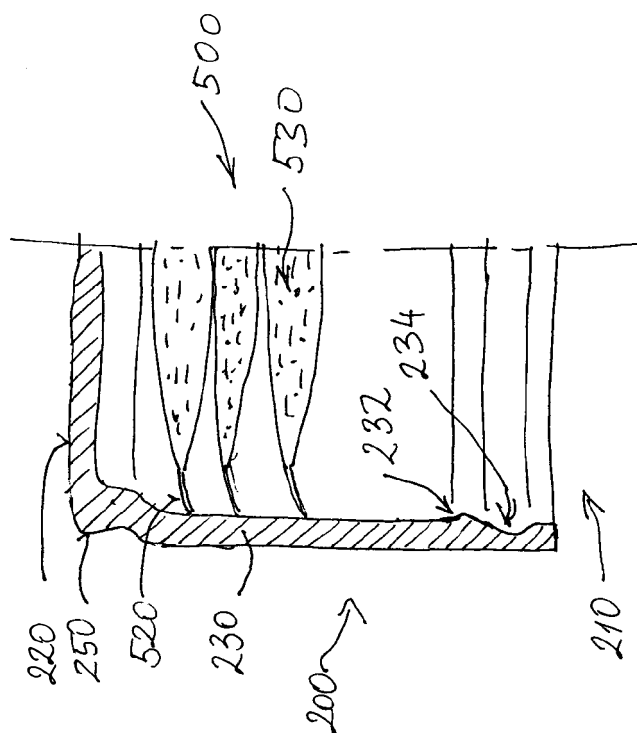


Fig. 3

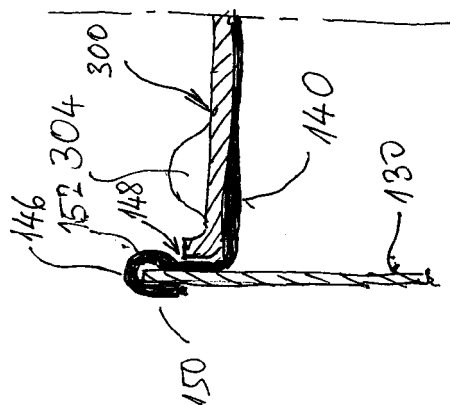


Fig. 2