

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ



(19) BG

ОПИСАНИЕ КЪМ ПАТЕНТ

ЗА

ИЗОБРЕТЕНИЕ

(11) **60640 B1**
5(51) B 65 B 25/06
B 65 B 9/15

ПАТЕНТНО ВЕДОМСТВО

(21) Регистров № 95099
(22) Заявено на 12.09.91
(24) Начало на действие
на патента от: 10.03.90

Приоритетни данни

(31) 3908585 (32) 16.03.89 (33) DE

(41) Публикувана заявка в
бюлетин № 10А на 24.12.93
(45) Отпечатано на 29.03.96
(46) Публикувано в бюлетин № 11
на 30.11.95
(56) Информационни източници:
FR 1560425; EP 0175173
US 4155212; CH 662543

(62) Разделена заявка от рег. №

(73) Патентоприетжател(и):
Pi-Patente GmbH Entwicklung und
Verwertung, Wetttenberg (DE)

(72) Изобретател(и):
Hans-Werner Meixner
Wetttenberg (DE)

(74) Представител по индустриална
собственост:
Аспарух Михайлов Антонов
1797 София, жк "Младост" бл. 91
вх. 5, ап. 78

(86) № и дата на РСТ заявка:
PCT/EP90/00390, 10.03.90

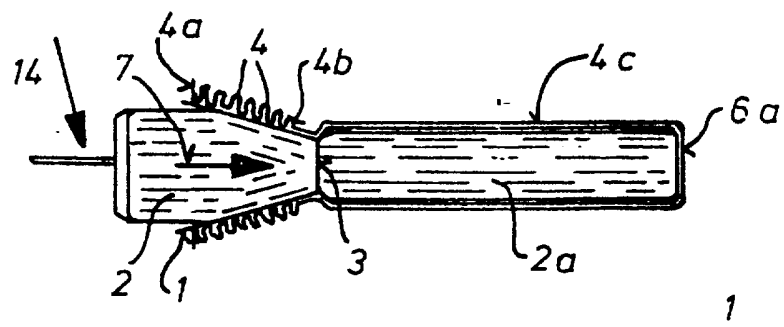
(87) № и дата на РСТ публикация:
WO90/10576, 20.09.90

(54) ОПАКОВЪЧНА ОБВИВКА И МЕТОД ЗА ОПАКОВАНЕ НА МЕСО

(57) Опаковъчната обвивка представлява еластичен опаковъчен шлаух или плик, притискащ месото в приблизително кръгла форма на напречното сечение. Методът включва изтегляне на обвивката върху тръба и избутване на месото през нея, така че обвивката ляга около месото като опаковка и го притиска в приблизително кръгла форма.

16 претенции, 6 фигури

BG 60640 B1



(54) ОПАКОВЪЧНА ОБВИВКА И МЕТОД ЗА ОПАКОВАНЕ НА МЕСО

Изобретението се отнася до опаковъчна обвивка и метод за опаковане на месо. Такива опаковки обвиват месото, без да му придават форма.

За придаване на форма на месото, която да е приблизително кръгла, по-специално кръгообразна форма на напречното сечение, е известно използването на еластични мрежи /FR-PS 1 560 425 A5, EP C 175 173-A1, US-PS 4 155 212, CH-PS 662 543 A5/. Освен това са известни и приспособления за вкарване на месото в обвивката.

Такива мрежи служат за спазване на напречното сечение, особено при свинското месо, като Каслер или Ролбратен.

При вкарване на месо в гумена мрежа, то се намира под действието на натиск в радиална посока по напречното му сечение, след като е влязло вече в гумената мрежа, което означава, че нишките на мрежата запазват кръглата му форма или даже го пресуват с кръгла форма на напречното сечение. Това остава в сила, даже когато месото се връзва с шнурова или други подобни.

Възможно е използването на подобни мрежи или операции за обвързване и на говеждо месо /ростбиф, говеждо филе или други подобни/. Това обаче повишава разходите и оскъпява цената в търговията на едро. По тази причина операциите за връзване на месото не се предпочитат от консуматора, тъй като преди продажбата на месото трябва да се премахне обвързката, при което в месото остават следи и в някои случаи увреждания. Освен това се налага месото да се опакова допълнително, с което се увеличава разходът на труд.

Друг недостатък е, че нишките на мрежата остават често пъти прилепнали към месото, с което се уврежда неговата повърхност при отнемането на мрежата. По тази причина между мрежата и повърхността на месото вече е използвана подложка /CH-PS 662 543 A5/, а също така ядим колаж /EP 0 175 173 A1/. Тези подложки не допринасят за формувачето на месото.

Задача на изобретението е да се създаде обвивка за месо, както и метод за обвиване на месо, която /който променя напречното сече-

ние на вече опаковано месо от неговата обикновено некръгла форма в поне приблизително кръгла форма и която/който опакова същевременно месото.

Задачата се решава чрез опаковъчна обвивка за месо, представляваща еластичен опаковъчен шлаух или плик, притискащ месото в приблизително кръгла форма на напречното сечение.

Съгласно вариант на предложената обвивка шлаухът или пликът са изпълнени еластично поне по напречното си сечение.

Съгласно друг вариант обвивката е еластична и по дължината си.

Съгласно трети вариант обвивката се състои от пластмасово фолио.

Съгласно един предпочитан вариант еластичното радиално удължаване е най-малко 50% от обхвата на шлауха по напречното му сечение и евентуалното му надлъжно удължаване е най-малко 25%.

Съгласно едно предпочитано изпълнение обвивката е с трайна еластичност.

Съгласно друго предпочитано изпълнение обвивката е почти въздухонепропусклива.

Съгласно друго предпочитано изпълнение обвивката е заваряема.

Съгласно друг вариант обвивката се състои от две лежащи една над друга ленти фолио, които са заварени взаимно по надлъжните си ръбове.

Съгласно друг вариант обвивката се характеризира с това, че върху материала на шлауха или върху повърхността му е предвидена еластична каучукоподобна мрежа.

Съгласно предпочитан вариант обвивката е разположена върху свързваща се с пълначната машина цилиндрична или конична част, които могат да се свързват с входящата част на устройството за хранване с месо.

Съгласно едно предпочитано изпълнение на този вариант обвивката е разположена върху свързващите се с коничната част радиално-еластични пръти, разположени пръстенно и стесняващи напречното си сечение.

Задачата съгласно изобретението се решава и чрез метод за опаковане на месо, характеризиращ се с това, че обвивката се изтегля върху тръба, а месото се избутва през тръбата така, че при избутването му обвивката ляга около месото като опаковка и го притиска в приблизително кръгла форма.

Съгласно вариант този метод при опаковане на месото обвивката се изтегля над радиалноеластични пръти, разположени пръстенно и стесняващи напречното си сечение.

Съгласно друг вариант на метода шлаухът или пликът след набутването на месото се заваряват в краищата му с помощта на запасен излишък фолио.

Съгласно вариант на метода от шлауха или плика се изтегля въздухът след напълването на месото.

Вследствие на обстоятелството, че мрежата е заменена с шлаух или плик с трайна еластичност, шлаухът или пликът лягат здраво върху месото, при подходяща дебелина на парчето месо, като то се свива по напречното си сечение. С това той изменя напречното сечение на овална форма в кръгла. С това се подобрява търговският вид на месото.

Предпочита се шлаухът да бъде еластичен като каучук.

Освен това той може да бъде обвързан с каучукови шнурове или подобни, за да могат те допълнително да запазват или създават кръглото напречно сечение.

Чрез свиването на шлауха на практика обвивката ляга здраво върху месото, без особено изтегляне на въздуха, така че се налага провеждането на само незначителни допълнителни технически мероприятия за изтегляне на остатъчния въздух от шлауха преди неговото окончателно заваряване по отворените краища, ако това е необходимо.

Примерни изпълнения на изобретението са представени на фигурите, от които:

фигура 1 - представлява първо примерно изпълнение в поглед отстрани;

фигура 2 - опакованото парче месо, съгласно фигура 1;

фигура 3 - вариантно изпълнение;

фигура 4 - надлъжен разрез на фиг.3;

фигура 5 - вариантно изпълнение на пълначното устройство ма месо;

фигура 6 - друго примерно изпълнение на изобретението.

Съгласно фиг.1 през фуния 1 се вкарва парче месо 2, което свива напречното си сечение в края 3 на фунията. Върху фунията 1 е надянат еластичен шлаух фолио 4 така, че се е разширил вече върху левия край 4а на фунията и в десния ѝ край 4б има най-малък диаметър върху фунията. Шлаухът фолио е

надянат с достатъчен запас върху фунията 1. Парчето месо се вкарва в посока на стрелката 7 през края 3 на фунията 1, като притиснато в напречното сечение парче 5, в парчето на шлауха фолио 6, което е с по-малко напречно сечение и поради това, без предварително заваряване на единия край на шлауха фолио, го увлича със себе си. За заваряването се оставя обикновено по един излишък в началото и в края на шлауха фолио, с който след това се извършва заваряването. След това шлаухът фолио 4 се установява еластично върху парчето месо 2 като парче фолио 4с така, че след избутването на парчето месо в шлауха да остане още да се направят евентуално необходимото изтегляне на въздуха и след него заваряването.

Съгласно фиг. 3 и 4 шлаухът фолио 17 е обвързан с каучукова мрежа 8, обтягаща допълнително шлауха фолио върху парчето месо.

Съгласно фиг.6 месото се избутва отново през фуния 1, състояща се в случая от пластмаса. Левият ѝ край съответства на максималния диаметър на месото. В десния край на фунията 1 са разположени федериращо лагерувани пръти 16, намаляващи напречното си сечение в посока към изходящия отвор 11. Изходящият диаметър съответства приблизително на половината на входящия диаметър 12. Чрез избутването на парчето месо то се свива в прътите 16 се раздалечават плунжиращо. Разположеното върху фунията 1 фолио може да бъде доставено с тази форма от производителя. Чрез избутване нагоре на пръстен 13 се свързват прътите 16 с фунията 1. Избутаното парче месо раздалечава прътите 16 и с това разтегля изтегленото от фунията 1 фолио така, че то ляга здраво върху месото в изхода 11.

В началото и в края на парчето месо се оставя, както бе посочено по-горе, излишък фолио, който се заварява след изтегляне на въздуха. При това заваряването може да се извърши едновременно в двата края 6а и 6б.

Съгласно фиг.5 еластичният шлаух фолио 4 е доставен от производителя върху конична пластмасова част 9 като заместител за фунията 1 от фиг.1 и вече е съоръжен с шлауха фолио. Парчето 9 може да се свърже с механизма за вкарване 10.

Патентни претенции

1. Опаковъчна обвивка за месо, харак-

теризираща се с това, че представлява еластичен опаковъчен шлаух или опаковъчен плик, притискащ месото в приблизително кръгла форма на напречното сечение.

2. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че шлаухът (4) или пликът са изпълнени еластично поне по напречното си сечение.

3. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че е еластична и по дължината си.

4. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че се състои от пластмасово фолио.

5. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че еластичното радиално удължаване е най-малко 50% от обхвата на шлауха по напречното му сечение и евентуалното му надлъжно удължаване е най-малко 25%.

6. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че е с трайна еластичност.

7. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че е почти въздухонепропусклива.

8. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че е заваряема.

9. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че се състои от две лежащи една над друга ленти фолио, които са заварени взаимно по надлъжните си ръбове.

10. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че върху материала на шлауха (17) или върху повърхността му е предвидена еластична каучукоподобна мрежа (8).

11. Обвивка съгласно претенция 1, характеризираща се с това, че е разположена върху свързваща се с пълначната машина цилиндрична или конична част (9) и че коничната или цилиндричната част (9) могат да се свързват с входящата част на устройството за захранване с месо (10 и 14).

12. Обвивка съгласно претенция 10, характеризираща се с това, че е разположена върху свързващите се с коничната част (9) радиално-еластични пръти (16), разположени пръстеновидно и стесняващи напречното си сечение.

13. Метод за опаковане на месо съгласно претенция 1, характеризиращ се с това, че обвивката се изтегля върху тръба, а месото се избутва през тръбата така, че при избутването му обвивката ляга около месото като опаковка и го притиска в приблизително кръгла форма.

14. Метод съгласно претенция 13, характеризиращ се с това, че при опаковане на месото обвивката се изтегля над радиално-еластични пръти, разположени пръстеновидно и стесняващи напречното си сечение.

15. Метод съгласно претенция 12, характеризиращ се с това, че шлаухът (4,17) или пликът след набутването на месото се заварява в краищата му с помощта на запасен излишък фолио.

16. Метод съгласно претенция 12, характеризиращ се с това, че от шлауха или плика се изтегля въздухът, след напълването на месото.

Приложение: 6 фигури

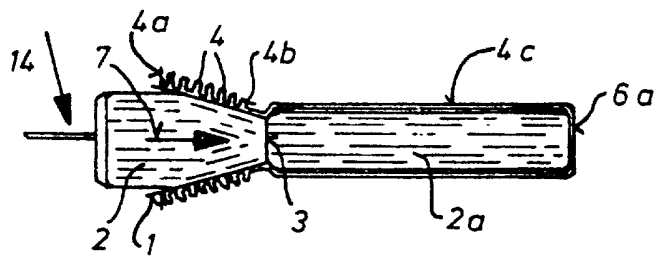
Издание на Патентното ведомство на Република България
1113 София, бул. "Д-р Г. М. Димитров" 52-Б

Експерт: Б.Спасова

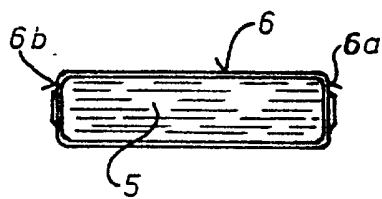
Редактор: Е.Синкова

Пор. 37681

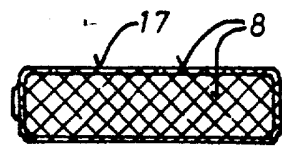
Тираж: 40 ЗС



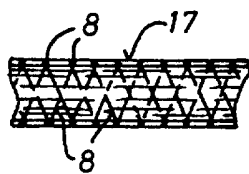
фиг. 1



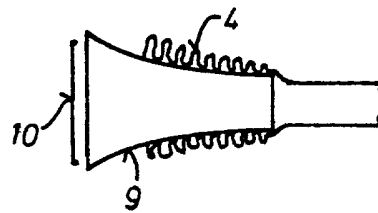
фиг. 2



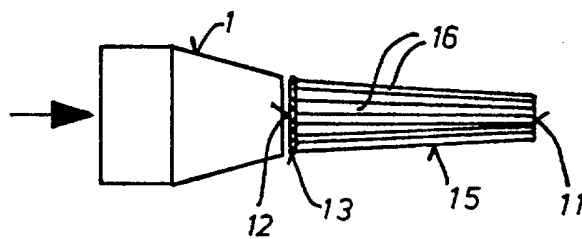
фиг. 3



фиг. 4



фиг. 5



фиг. 6