(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 391 193**

(21) Número de solicitud: 201130659

(51) Int. CI.:
B65D 81/18 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación: **27.04.2011**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **22.11.2012**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud: **22.11.2012**

(71) Solicitante/s:
VALGRAF, S.L. (100.0%)
Polígono 10 Pol. Ind. La Lloma
46960 Aldaia, Valencia, ES

(72) Inventor/es:
OCHOA MARÍN, Antonio

(74) Agente/Representante:
UNGRÍA LÓPEZ, Javier

(54) Título: **ENVASE PARA CONSERVAR FRÍOS PRODUCTOS.**

(57) Resumen:
Envase para conservar fríos productos.
Comprende una primera (1) y una segunda lámina flexible (2) unidas entre sí, formando un alojamiento de productos, con una embocadura de introducción de dichos productos y que incluye medios de cierre; se caracteriza porque además comprende una tercera lámina flexible (3) dispuesta entre la primera (1) y segunda lámina flexible (2), formando dos compartimentos (4 y 5) independientes, uno de ubicación de un elemento frío (8), como puede ser hielo, escarcha o un producto químico, y otro de ubicación de un producto (9).
La configuración descrita permite alargar la conservación del producto (9).

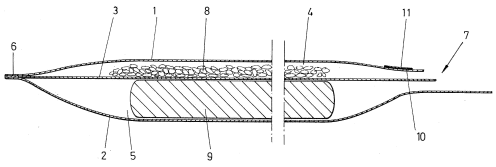


FIG. 2

ES 2 391 193 A1

DESCRIPCIÓN

Envase para conservar frios productos

OBJETO DE LA INVENCION

La invención se refiere a un envase que está previsto para conservar fríos productos, del tipo de los que presentan una configuración flexible, y que tiene por objeto mantener los productos fríos un mayor tiempo, alargando la conservación de los mismos.

Para ello el envase de la invención comprende dos compartimentos, uno de ubicación de un producto, y otro de ubicación de un elemento frío, de forma que la temperatura del elemento frío se transmite al producto, alargando su conservación.

En general la invención es aplicable para envasar cualquier producto que sea susceptible de deterioro por una mala conservación térmica, y más concretamente para el envasado de productos alimenticios en los que sea conveniente mantener el frío ya sea para evitar roturas de la cadena de frío o que el alimento se deteriore como consecuencia de una temperatura excesiva y/o un tiempo de transporte elevado. Más específicamente la invención es aplicable para el transporte de alimentos que exuden líquido, tales como carnes o pescados frescos o congelados, por la impermeabilidad que el envase de la invención presenta.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica es conocido el empleo de envases que comprenden dos láminas flexibles y unidas entre sí, formando un alojamiento de productos, que además comprende una embocadura de introducción de dichos productos, y en la que incluye medios de cierre del envase, como por ejemplo se describe en los Modelos de Utilidad españoles con número de solicitud U9803051, U200601636 y U200601859.

Aunque estos envases presentan una configuración que permite el transporte de alimentos tales como carnes o pescados frescos o congelados, dichos envases se ven sometidos a la temperatura ambiente, por lo que en caso de que la temperatura sea elevada y/o el tiempo de transporte sea elevado, el alimento adquiere la temperatura ambiente, lo que puede determinar su descongelación y/o deterioro.

Ninguno de estos dispositivos permite enfriar el envase, de forma que se alargue la conservación del alimento envasado.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

Para conseguir los objetivos y resolver los inconvenientes anteriormente indicados, la invención ha desarrollado un nuevo envase para conservar fríos productos, que al igual que los previstos en el estado de la técnica comprende una primera y una segunda lámina flexible unidas entre sí, de modo que forman un alojamiento de productos que incluye una embocadura para la introducción de los mismos, habiéndose previsto que dicha embocadura esté dotada de medios de cierre para facilitar el transporte y conservación del producto envasado.

La principal novedad de la invención reside en el hecho de que comprende una tercera lámina flexible dispuesta entre la primera y segunda lámina flexibles, formando dos compartimentos independientes, uno para ubicar el producto a conservar, y el otro de ubicación de un elemento frío, como por ejemplo puede ser hielo, escarcha o un compuesto químico frío, de forma que la temperatura del elemento frío se transmita al producto envasado, evitando que se rompa la cadena de frío y/o se conserve el producto envasado durante un mayor tiempo.

En una realización de la invención las tres láminas son de papel, y al menos la cara interior de la primera y segunda lámina, así como al menos una de las caras de la tercera lámina están plastificadas, para mantener estancos los dos compartimentos, lo que impide que el líquido que exudan ciertos alimentos como la carne y el pescado, pase al compartimento en el que se encuentra el elemento frío, y a la inversa, evitando la mezcla de ambos. Evidentemente todas y cada una de las caras de las láminas flexibles pueden estar plastificadas.

En otra realización de la invención se prevé que al menos una de las tres láminas flexibles sea de plástico, por ejemplo para permitir ver el interior de uno o los dos compartimentos del envase.

La invención prevé que las tres láminas estén unidas por sus laterales formando una bobina continua que se suministra a la dependencia en la que se han de envasar los productos. En este caso se permite a la persona que deba envasar los productos que corte el envase a la medida adecuada. También cabe la posibilidad de que la bobina continua esté dotada de líneas de precorte, para facilitar el corte y la obtención del envase a partir de dicha bobina continua. En cualquiera de estos dos casos, los lados abiertos del envase obtenido a partir de la bobina continua se cierran mediante termosoldado tras realizar el corte e introducir el producto en el interior del envase.

Cada uno de los envases obtenidos a partir de una bobina continua, comprende una línea de trepado de configuración en “U” para permitir abrir un orificio a modo de asa que facilite el transporte del producto por parte de un usuario.

En la realización preferente de la invención los medios de cierre de la embocadura están determinados por una configuración de las tres láminas flexibles con longitudes diferentes, de forma que se establece en la embocadura un desfase escalonado entre las tres láminas flexibles, en el que la primera y segunda lámina presentan longitudes diferentes y la tercera lámina una longitud intermedia entre las longitudes de la primera y segunda lámina. Para realizar el cierre de esta configuración, bien la cara interior de la primera o segunda lámina de mayor longitud, o la cara exterior de la primera o segunda lámina de menor longitud, están dotadas de una banda adhesiva cubierta mediante una banda de protección, de forma que tras retirar dicha banda de protección y doblar las tres láminas hacia la cara exterior de la primera o segunda lámina de menor longitud, se realiza el pegado de las tres láminas sobre la banda adhesiva, proporcionando un cierre estanco de la embocadura. Para ello la banda debe presentar una anchura suficiente que permita la adherencia de las tres láminas flexibles.

Cabe señalar, que los medios de cierre de la embocadura, así como de los lados abiertos para el caso en el que el envase esté constituido a partir de una bobina continua, están determinados por las caras plastificadas de las tres láminas, que al aplicarse calor se sueldan realizando el cierre.

Por lo tanto, mediante la invención se alarga la conservación de los alimentos, y además se evita que puedan entrar en contacto con agua o hielo directamente, lo que podría mermar su calidad.

Seguidamente se acompañan una serie de figuras en las que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado el objeto de la invención.

BREVE ENUNCIADO DE LAS FIGURAS

Figura 1.- Muestra una vista de un posible ejemplo de realización del envase de la invención.

Figura 2.- Muestra una vista según una sección longitudinal del envase de la figura anterior.

Figura 3.- Muestra otro posible ejemplo de realización de la invención en el que el envase se obtiene a partir de una bobina continua.

DESCRIPCION DE LA FORMA DE REALIZACION PREFERIDA

A continuación se realiza una descripción de la invención basada en las figuras anteriormente comentadas.

En una primera realización de la invención, tal y como se muestra en las figuras 1 y 2, el envase comprende una primera lámina flexible 1 y una segunda lámina flexible 2 entre las que se encuentra dispuesta una tercera lámina flexible 3, de forma que las tres láminas 1, 2 y 3 se encuentran unidas entre sí por tres de sus lados 6 formando dos compartimentos 4 y 5 independientes entre sí a los que se accede a través de una embocadura 7. En la realización del ejemplo las caras de las tres láminas están plastificadas.

Esta configuración permite introducir en el compartimento 4 un elemento frío 8, como por ejemplo puede ser escarcha o hielo, y en el compartimento 5 se introduce un producto alimenticio 9, de manera que a continuación se permite efectuar el cierre de la embocadura 7, para lo que la primera lámina 1 tiene una menor longitud que la segunda lámina 2, y la tercera lámina 3 presenta una longitud intermedia entre ambas, estando la cara exterior de la primera lámina 1 dotada de una banda adhesiva 10 cubierta por una banda de protección 11, de modo que tras retirar la banda de protección 11, al doblar la embocadura de las tres láminas 1, 2 y 3, sobre la banda adhesiva 10, se pegan en ella y se produce el cierre de ambos compartimentos a la vez.

Esta configuración alarga la conservación del alimento 9 por el frío que le transmite el hielo 8.

En otra realización de la invención, tal y como se muestra en la figura 3, el envase es suministrado en una bobina continua 12, que puede incorporar líneas de precorte 13 para facilitar el corte del envase, de forma que una vez realizado dicho corte y tras haber introducido el hielo 8 y alimento 9 en los compartimentos 4 y 5 respectivamente, se realiza el cierre de los lados abiertos del envase mediante termosoldado de las caras plastificadas.

Además cada uno de los envases que se obtienen a partir de la bobina 12, pueden incorporar en sus tres láminas 1, 2 y 3 unas líneas de trepado 14 que forman una configuración en "U“, de forma que una vez cerrado el envase permita al usuario rasgarla y generar un pequeño hueco a modo de asa para favorecer su transporte de forma manual.

REIVINDICACIONES

1.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, que comprende una primera lámina flexible (1) y una segunda lámina flexible (2) unidas entre sí, formando un alojamiento de productos (9), con una embocadura (7) de introducción de dichos productos (9), y que incluye medios de cierre; caracterizado porque comprende una tercera lámina flexible (3) dispuesta entre la primera lámina flexible (1) y la segunda lámina flexible (2), formando dos compartimentos (4 y 5) independientes, uno (4) de ubicación de un elemento frío (8) y otro (5) de ubicación de un producto (9).

2.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 1, caracterizado por que el elemento frío (8) está seleccionado entre hielo, escarcha y un compuesto químico.

3.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 1, caracterizado por que las tres láminas (1, 2 y 3) son de papel y al menos la cara interior de la primera (1) y segunda lámina (2), así como al menos una de las caras de la tercera lámina están plastificadas, para mantener estancos los dos compartimentos.

4.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 1, caracterizado por que al menos una de las tres láminas flexibles (1, 2 y 3) es de plástico.

5.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 1, caracterizado por que las tres láminas (1, 2 y 3) están unidas por sus laterales y formando una bobina continua (12).

6.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 5, caracterizado por que la bobina (12) está dotada de líneas de precorte (13).

7.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 1, caracterizado por que los medios de cierre de la embocadura (7) están determinados por una configuración de las tres láminas flexibles (1, 2 y 3) con longitudes diferentes, estableciendo en la embocadura (7) un desfase escalonado entre las tres láminas flexibles (1, 2 y 3), en el que la primera lámina flexible (1) y la segunda lámina flexible (2) presentan longitudes diferentes, y la tercera lámina flexible (3), presenta una longitud intermedia entre la longitud de la primera lámina (1) y la segunda lámina (2); contando una cara seleccionada entre la cara interior de la lámina de mayor longitud y la cara exterior de la lámina de menor longitud, con una banda adhesiva (10) cubierta mediante una banda de protección (11), para tras retirar dicha banda de protección (11) y doblar las tres láminas (1, 2 y 3) hacia la cara exterior de la lámina flexible de menor longitud, pegarla sobre la banda adhesiva (10), proporcionando un cierre estanco de la embocadura (7).

8.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicaciones 3 y 5, caracterizado por que los medios de cierre de la embocadura (7) y de los lados abiertos de la bobina continua (8) están determinados por caras plastificadas de las tres láminas que al aplicarles calor se sueldan realizando el cierre.

9.- ENVASE PARA CONSERVAR FRIOS PRODUCTOS, según reivindicación 5, caracterizado por que las tres láminas flexibles (1, 2 y 3) de cada envase obtenido a partir de una bobina continua (12), comprenden una línea de trepado (14) de configuración en “U” para permitir abrir un orificio a modo de asa.

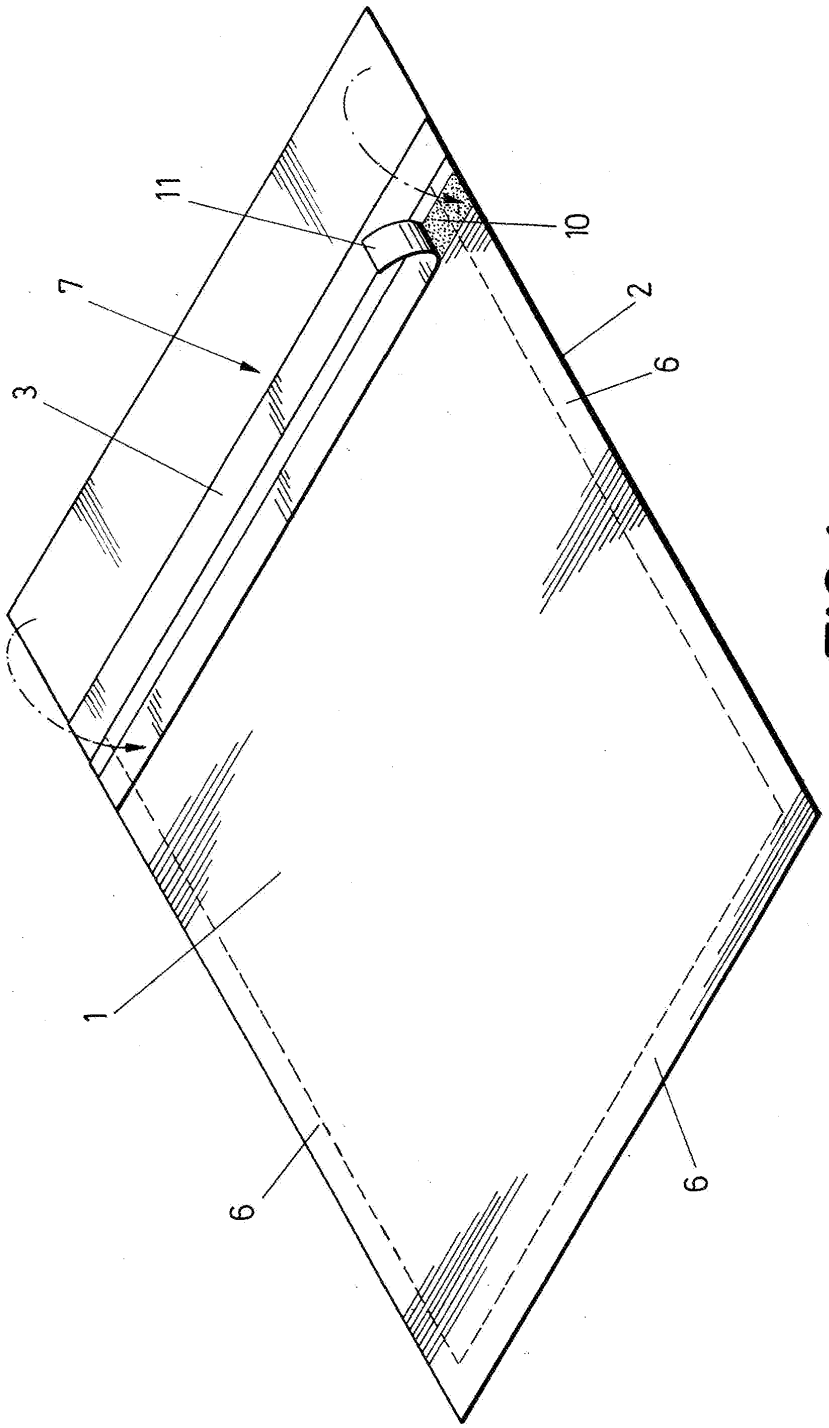


FIG.1

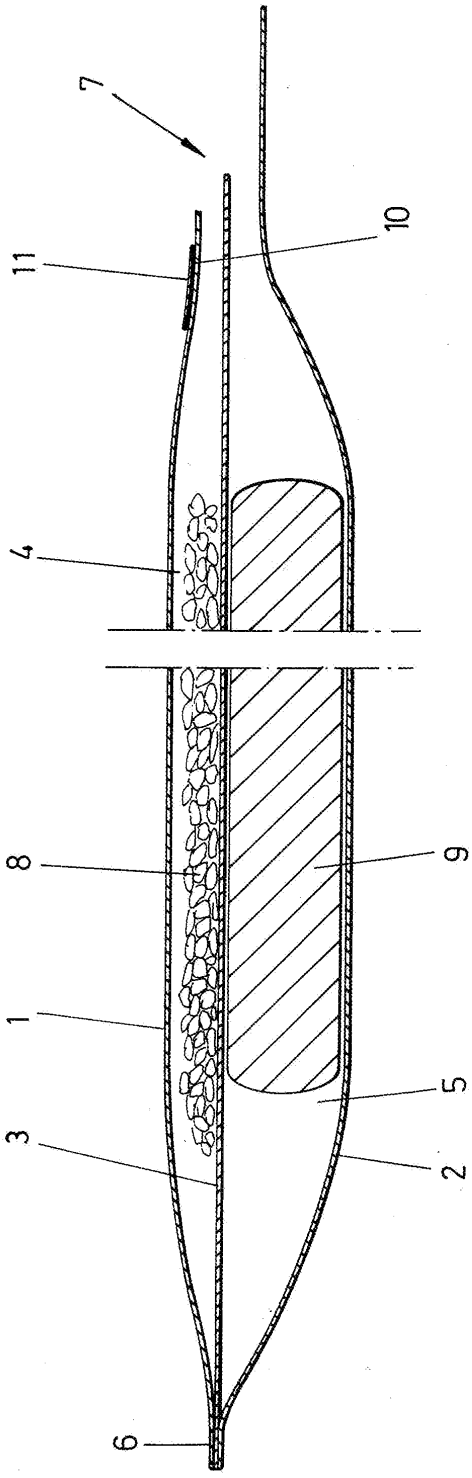


FIG. 2

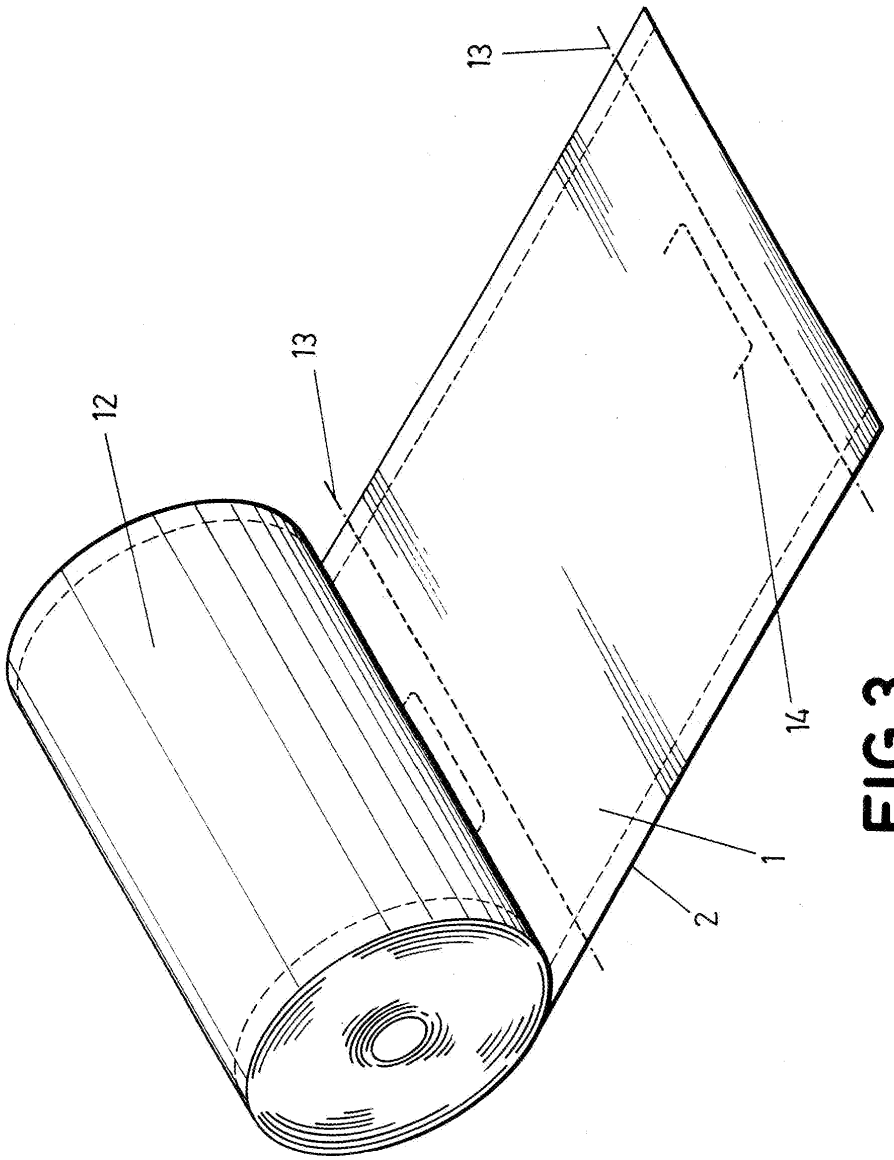


FIG.3

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201130659

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 27.04.2011

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***B65D81/18*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) **Documentos citados**	**Reivindicaciones afectadas**
A	ES 1018834 U (AGUADE SILVERA) 01.02.1992, figura 1.	1-9
A	US 6139188 A (MARZANO DOMENICO) 31.10.2000, figura 2.	1-9
A	FR 2582624 A3 (CROUZET MAIRE MAGDELEINE) 05.12.1986, figuras 2-7.	1-9
A	ES 2121518 B1 (FALAGUERA) 01.07.1999, figuras.	1-9

Categoría de los documentos citados
X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica
O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones ☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe	**Examinador**	**Página**
23.03.2012	J. Manso Tomico	1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

B65D

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.03.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-9	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	1-9	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 1018834 U (AGUADE SILVERA)	01.02.1992
D02	US 6139188 A (MARZANO DOMENICO)	31.10.2000
D03	FR 2582624 A3 (CROUZET MAIRE MAGDELEINE)	05.12.1986
D04	ES 2121518 B1 (FALAGUERA)	01.07.1999

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La presente solicitud divulga un envase isotérmico para conservación de productos fríos. El envase se caracteriza por comprender una estructura laminar de tres capas, donde, la configuración que adoptan es tal que se forman dos compartimentos independientes, uno para ubicar el producto a conservar, y el otro para alojar un elemento frio, de forma que la temperatura de ese componente que transmite el frio se transmita al producto envasado.

Ninguno de los documentos citados como estado de la técnica más cercano al objeto de la invención divulga un envase idéntico al reivindicado, por lo que el objeto de las reivindicaciones 1-9 cumpliría con lo mencionado en el art. 6 de la ley 11/1986.

D01 divulga una bolsa refrigeradora que incorpora: un recubrimiento externo, una capa aislante, una capa de separación, y un depósito que se extiende por toda la bolsa, o parte de la superficie interna que define la bolsa.

D02 divulga una bolsa para el transporte de medicinas sensibles a la temperatura compuesta por dos capas y una cavidad interior.

D03 divulga una bolsa isotérmica para el transporte de productos fríos, constituida por una capa de material plástico dentro de la cual se dispone una capa de material aislante. La bolsa incorpora unas tiras transversales atadas a las paredes de la cubierta exterior. Estas tiras cuando se aprietan, permiten disponer varios alojamientos en el interior de la bolsa.

D04 divulga una bolsa isotérmica formada por tres capas superpuestas entre sí con carácter independizable, en donde la capa interna está constituida por una espuma de polietileno, la capa intermedia de una lamina absorbente y la capa externa por una lamina de polipropileno. Esta disposición permite tanto la absorción de la humedad del producto contenido por parte de la capa absorbente. Sin embargo esta bolsa no está diseñada en tres láminas no da lugar a dos cavidades interiores para preservar productos fríos.

Tomando D01 como estado de la técnica más cercano al objeto de la invención se puede identificar, como diferencia entre este documento y el objeto de la solicitud, la existencia de una capa interior que separa dos compartimentos: uno para el alimento que se transporta, y el otro para el material refrigerante a utilizar. El efecto técnico producto de esa diferencia es que, al introducir un elemento refrigerante en la cavidad adyacente al del alimento, se aumenta el tiempo de exposición al frio. Por tanto, el problema que resuelve la invención sería la provisión de medios para aumentar la capacidad de conservación del frio de una bolsa isotérmica. La solución sería la disposición de las capas de la bolsa tal y como se ve en las figuras de la solicitud. Ninguno de los documentos del estado de la técnica, tomados solos o en combinación, permiten deducir de manera obvia la solución propuesta por la presente invención, por lo que las reivindicaciones 1-9 cumplirían con el requisito de actividad inventiva tal y como se menciona en el art. 8 de la Ley 11/1986.