

12 **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

21 Anmeldenummer: 89105383.7

51 Int. Cl.⁵: **B65D 81/26**

22 Anmeldetag: 25.03.89

30 Priorität: 23.09.88 IT 2206088

43 Veröffentlichungstag der Anmeldung:
28.03.90 Patentblatt 90/13

54 Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

71 Anmelder: **MAGIC S.N.C. di MAURO GIANI & C.**
Via Gallarate 98
I-28047 Oleggio(IT)

72 Erfinder: **Giani, Luciano**
Via Sempione 2
I-28047 Oleggio(IT)

74 Vertreter: **de Dominicis, Silvia Giovanna et al**
de Dominicis & Mayer Piazzale Marengo 6
I-20121 Milano(IT)

54 **Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage fuer Lebensmittelverpackungen, insbesondere fuer Fleischprodukte.**

57 Eine feuchtigkeitsaufnehmende Einlage zum Verpacken von Lebensmitteln, insbesondere fuer Fleischprodukte, bestehend aus wenigstens einer wasserundurchlaessigen Schicht (7) fuer den Wasserablauf mit durchgehenden Oeffnungen und in Verbindung mit einer feuchtigkeitsaufnehmenden Schicht (6), z.B. aus Saugpapier, Zellulosematerial, Non-woven Material und aehnlichen Erzeugnissen. Die Einlage (1) wird in die Verpackung zwischen dem Boden (2) des Verpackungsbehaelters (3) und dem abzupackenden Lebensmittelerzeugnis (4) angeordnet. Die aus dem verpackten Erzeugnis (4) austretende Fluessigkeit durchdringt aufgrund der Schwerkraftwirkung die Oeffnungen der wasserableitenden Folie (7) und wird gleichmaessig von der darunterliegenden, saugfaehigen Schicht (6) aufgenommen. Es werden somit die frei im Verpackungsbehaelter anfallenden Fluessigkeitsmengen aufgefangen und ein Verkleben zwischen dem die Fluessigkeit aufsaugenden Material und dem verpackten Erzeugnis (4) wird vermieden.

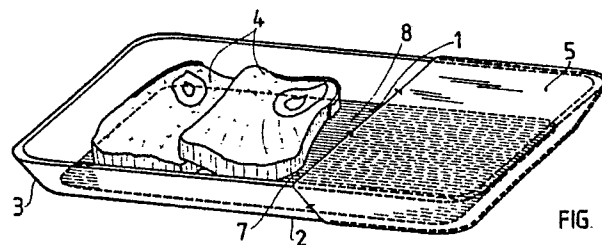


FIG. 1

Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage fuer Lebensmittelverpackungen, insbesondere fuer Fleischprodukte

Die vorstehende Erfindung betrifft eine feuchtigkeitsaufnehmende Einlage fuer Lebensmittelverpackungen, insbesondere zum Verpacken von Fleischprodukten.

Wie bekannt ist, werden verschiedene Lebensmittelzeugnisse, z.B. Fleischprodukte, ueblicherweise in Geschaeften, auf Maerkten und in Grossmaerkten oder aehnlichen Vertriebsorganisationen in vorgepackten Packungen verkauft. Diese Verpackungen bestehen ueblicherweise aus einer Schale, die das zu verkaufende Produkt aufnimmt. Dabei sind Verpackungsschale und zu vertreibendes Produkt unter Verwendung eines Kunststofffilmes abgepackt. In derartigen Verpackungen werden ueblicherweise Rindfleisch, Huhn, Truthuehner, Hasen und aehnliche Fleischsorten, wie auch Innereien, z.B. Leber, Niere oder Herz in stueckweisen Portionen vertrieben. Es ist bekannt, dass in Abhaengigkeit von der angebotenen Fleischart, diese nach dem Abpacken mehr oder weniger Blut- oder Fleischsaft verliert. Bekanntlich verliert z.B. abgepackte Leber eine verhaeltnismaessig grosse Menge an Blutsaft. Andere Fleischarten oder Lebensmittelprodukte werden vor dem Verpacken gewaschen und geben nach dem Verpackungsvorgang eine erhebliche Menge an verbleibendem Wasser ab.

Nach dem Verpacken dieser Erzeugnisse wird von diesen eine gewisse Fluessigkeitsmenge abgegeben, die im Inneren der Verpackungsschale verbleibt. Das Vorhandensein dieser Fluessigkeitsmenge ist aus verschiedenen Gruenden unerwunscht. Der Anblick des blutfarbenen Fleischsaftes durch den Verpackungsfilm hindurch wird im allgemeinen vom Verbraucher als negatives Qualitaetsmerkmal angesehen. Hinsichtlich der Frische des Erzeugnisses entstehen nachteilige Eindruecke beim Verbraucher, der zu unrecht auf ein minderwertiges Produkt schliesst. Es ist aber auch nicht moeglich, die unerwunschte, angesammelte Fluessigkeit aus der Verpackung zu entfernen, da der verwendete Verpackungsbehaelter luftdicht bleiben soll, d.h. in den Verpackungsbehaelter darf aufgrund der angestrebten laengeren Lagerfaehigkeit keine Luft von aussen eindringen.

Es wurde bereits versucht, die genannten Nachteile zu vermeiden, indem eine feuchtigkeitsaufnehmende Schicht, bestehend aus einem saugfaehigen Papiermaterial zusammen mit einem Belagpapier, z.B. Oelpapier, auf der zum Produkt hin gerichteten Seite vorgesehen wurden. Die bekannten Materialien werden auf dem Boden des Verpackungsbehalters angeordnet. Der Fleischsaft oder der verbleibende Blutrest, der aus dem abgepack-

ten Erzeugnis, z.B. einem Fleischstueck austropft, laeuft auf das vorgesehene Oelpapier aus und entsprechend der Neigung, die der Verpackungsbehaelter waehrend des Transports oder der Zurschaustellung einnimmt, rinnt dieser Fleischsaft nach einer oder nach mehreren Seiten des Verpackungsbehalters ab, um unterhalb des vorgesehenen Oelpapiers, von dem darunterliegenden Streifen aus Saugpapier aufgenommen zu werden.

Derartige Einlagen unter Vorsehung eines Streifens aus Oelpapier weisen aber wesentliche Nachteile auf. Einmal koennen derartige Einlagen kein vollstaendiges Aufsaugen des austretenden Fleischsaftes gewaehrleisten. Der austretende Fleischsaft, der an der Oberflaeche des Oelpapiers abrinnt, ist bestrebt, in Richtung eines Randbereiches der Verpackung abzulaufen, es erfolgt daher ein konzentriertes Aufsaugen in diesem Bereich, was zu einer besonders starken Befeuchtung der Randzone der feuchtigkeitsaufnehmenden Einlage fuehrt. Diese besonders stark befeuchtete Randzone stellt aber ein Hinderniss hinsichtlich weiterer, nachfolgender Feuchtigkeitsaufnahme dar. Damit wird das Fluessigkeitsaufnahmevermoegen dieser bekannten Einlagen stark eingeschraenkt. Um diesem Nachteil teilweise entgegenzutreten, werden auch mehrere uebereinander gelegte, feuchtigkeitsaufnehmende Einlagen verwendet. Aber auch in diesem Fall wird nicht sichergestellt, dass in zufriedenstellender Weise die gesamte abgegebene Fluessigkeitsmenge, besonders bei grosserer Fluessigkeitsabgabe oder bei staendigem Fluessigkeitsaustritt, wie z.B. bei Leberstuecken aufgesaugt wird. Bei Verwendung mehrerer saugfaehiger Einlagen ist eine Zunahme der Herstellkosten der Verpackung zu verzeichnen. Ein weiterer Nachteil der bekannten feuchtigkeitsaufnehmenden Einlagen der beschriebenen Art besteht darin, dass durch das Gewicht des verpackten Produktes, das auf der Oelpapiereinlage aufliegt, ein Einbuechten dieser Einlage festzustellen ist, Einbuechtung, die eine Aufnahme fuer einen Teil der austretenden Fluessigkeitsmenge bildet. Der austretende blutfarbene Fleischsaft hat bekanntlich klebrigen Aufbau und bewirkt somit ein Anhaften der Oelpapiereinlage am Fleischstueck selbst. Es tritt somit bei Entnahme des Fleischstueckes aus der Verpackung der Nachteil auf, dass bei Abnahme der Oelpapiereinlage ein Teil des Papiermaterials am Fleischstueck haften bleibt, wodurch eine Reinigung durch Abkratzen des Fleischstueckes, unter Zuhilfenahme eines Messers oder eines aehnlichen Geraetes erforderlich wird.

Bei den bekannten feuchtigkeitsaufnehmenden

Einlagen ist ferner festzustellen, dass zur Ermöglichung eines grösseren Flüssigkeitsflusses zu den Rändern des Behälterbodens hin und zur Steigerung der Aufnahmefähigkeit der saugfähigen Einlage, der Oelpapierstreifen kleiner zugeschnitten wird als die Fläche des Behälterbodens. Dabei wird der Randbereich zur Aufnahme des Fleischsaftes deutlich als solcher vom Verbraucher erkannt. Diese durch Blutflecken teilweise beschmutzten Randzonen, sowie das Vorhandensein von nicht aufgesaugtem Fleischsaft oder klebrigen Restbestandteilen des Fleischsaftes, die in der Nähe der Auflagefläche des Fleischstückes auf der Oelpapiereinlage abgegeben wurden, können ebenfalls in nachteiliger Weise vom Verbraucher erkannt werden.

Aufgabe der vorstehenden Erfindung ist es, eine flüssigkeitsaufsaugende Einlage für die Verpackung von Lebensmittelerzeugnissen, besonders von Fleischprodukten vorzuschlagen, die es ermöglicht, eine gleichmässige und vollständige Aufnahme des aus dem Fleischprodukt austretenden Fleischsaftes zu gewährleisten, und dabei die Menge des aufgesaugten Fleischsaftes für den Verbraucher unkenntlich zu machen.

Es ist weiterhin Aufgabe der Erfindung, eine solche saugfähige Einlage vorzuschlagen, die einfach und rationell herstellbar ist, an die zu verpackenden Erzeugnisse anpassbar ist, und die Verwendung einer beliebigen, geeigneten saugfähigen Einlage gestattet.

Diese Aufgabe wird erfindungsgemäss durch Verwendung einer Einlage mit den Merkmalen gemäss Anspruch 1 gelöst.

Weitere Ausführungsformen und Merkmale der neuen feuchtigkeitseufnehmenden Einlage für Lebensmittelerzeugnisse entsprechend der Erfindung können dem kennzeichnenden Teil der Unteransprüche entnommen werden.

Mit der feuchtigkeitseufnehmenden Einlage für vorgepackte Lebensmittelerzeugnisse entsprechend der vorstehenden Erfindung können wesentliche Vorteile erzielt werden.

Einmal erfolgt durch Verwendung der erfindungsgemässen, feuchtigkeitseufnehmenden Einlage ein rascher Flüssigkeitsablauf aufgrund der Schwerkrafteinwirkung.

Der Abfluss der anfallenden Flüssigkeitsmenge ist einwandfrei und vollständig, die gesamte Oberfläche der Einlage (auch jene Oberfläche, auf der das verpackte Produkt aufliegt) findet Verwendung. Die filmartige, perforierte Abflussschicht aus Kunststoff, der für Lebensmittel geeignet ist, verhindert jegliches Verkleben zwischen dem abgepackten Erzeugnis und der gelochten Folie.

Ein weiterer Vorteil der erfindungsgemässen Einlage ist in der gleichmässigen Feuchtigkeitseufnahme durch das Saugmaterial zu sehen. Diese

Feuchtigkeitseufnahme ist aber für den Verbraucher optisch nicht erkennbar. Durch Verwendung einer gelochten Kunststoffolie für die Drainage des Fleischsaftes und Einfärbung der gelochten Folie, entsprechend der Farbe des Fleischsaftes, z.B. in blassem Orange, tritt eine Verschleierung der unvermeidlich auftretenden Befleckung ein, wodurch verbleibende, blutfarbene Flecken für den Verbraucher nicht wahrnehmbar sind. Ein weiterer Vorteil der feuchtigkeitseufsaugenden Einlage gemäss der Erfindung ist darin zu sehen, dass die Möglichkeit gegeben ist, verschiedene Materialien zur Bildung der saugfähigen Einlage zu verwenden, z.B. Einlagen aus Papier, aus Zellulosefasern oder aus sogenanntem Non-woven Material. Ein weiterer Vorteil der feuchtigkeitseufnehmenden Einlage gemäss der Erfindung ist in seiner einfachen und rationellen Fertigungsmöglichkeit zu sehen, d.h. unter Vorsehung einer gelochten Folie für den Abfluss der anfallenden Flüssigkeitsmenge, Folie die auf einer Oberfläche oder auch auf zwei Oberflächen der saugenden Einlage angeordnet ist. Die in der Folie vorgesehenen Lochungen können als kreisförmige Lochungen, als viereckige oder vieleckige Stanzungen oder als Schlitze ausgebildet sein. Die Lochungen können über der ganzen Oberfläche der Folie verteilt sein. Es kann auch vorgesehen sein, dass ein Firmenschriftzug, ein Warenzeichen oder eine ähnliche Abbildung durch die Lochungen gebildet werden, die sich rasterartig über die gesamte Oberfläche der Einlage erstrecken. Somit kann durch die erfindungsgemässe flüssigkeitsaufnehmende Einlage zusätzlich ein wirkungsvoller Werbeträger geschaffen werden.

Weitere Merkmale, Vorteile und Details der erfindungsgemässen feuchtigkeitseufnehmenden Einlage für vorverpackte Lebensmittelerzeugnisse, besonders für Fleischprodukte, können der nun folgenden Beschreibung und den beigefügten Zeichnungen entnommen werden, in denen bevorzugte Ausführungsformen der feuchtigkeitseufnehmenden Einlage mit Varianten dargestellt sind.

In den Zeichnungen zeigen:

Fig. 1 eine perspektive Ansicht eines schalenartigen Verpackungsbehälters für Fleischstücke;

Fig. 2 eine Draufsicht auf die feuchtigkeitseufnehmende erfindungsgemässe Einlage;

Fig. 3 in vergrössertem Massstab einen Teilschnitt entlang der Linie III-III der feuchtigkeitseufnehmenden Einlage, nach Fig. 2,

Fig. 4 in vergrössertem Massstab weitere Ausführungsformen im Schnitt durch eine feuchtigkeitseufnehmende Einlage;

Fig. 5 und 6 Einzelheiten möglicher Stanzungen oder Lochungen für die verwendbare Abflussfolie der feuchtigkeitseufnehmenden Einlage; und

Fig. 7 ein Detail im Schnitt und in vergrößerstem Massstab durch die gestanzte Abflussfolie der erfindungsgemässen Einlage.

Unter Bezugnahme auf die beigelegten Zeichnungen, die zur Vereinfachung des Verständnisses in unterschiedlichen Massstäben ausgeführt sind und wobei gleiche Teile mit gleichen Bezugszeichen gekennzeichnet sind, wird die flüssigkeitsaufnehmende Einlage gemäss der Erfindung gesamthaft mit 1 gekennzeichnet.

Die Einlage 1 wird auf dem Boden 2 eines schalenförmigen Behälters 3 für die Aufnahme und Verpackung von Lebensmitteln, z.B. einem Fleischstück 4 verwendet. Mit 5 ist ein durchsichtiger Kunststofffilm gekennzeichnet, der die Verpackung umhüllt.

Die vorgeschlagene flüssigkeitsaufnehmende Einlage 1 besteht in ihrer einfachsten Ausführungsform aus einer Einlage 6 aus feuchtigkeitseufnehmendem Material, z.B. aus einem Blatt Papier, das feuchtigkeitseufnehmende Eigenschaften aufweist oder aus einem Streifen aus Zellulosefasern, oder einem Blatt aus sogenanntem Nonwoven Material. Ferner besteht die Einlage 1 aus einer Folie 7 für den Flüssigkeitsablauf, Folie, die aus einem Material besteht, das selbst keine Feuchtigkeit aufnimmt aber durchgehende Lochungen 8 aufweist, die aus einer Vielzahl von einzelnen Stanzungen oder Lochungen 8a gebildet sind. Diese durchgehenden Lochungen 8a werden mit derartiger Anzahl vorgesehen, dass aufgrund der Schwerkraft ein schneller und vollständiger Abfluss der Flüssigkeit, die aus dem Lebensmittelprodukt 4 austritt, sofort über die gelochte Folie 7 oder nach kurzem Abrinnen auf dieser, eintritt. Bei Abrinnen des austretenden Fleischsaftes rinnt dieser kurz über die gelochte Folie, um in unmittelbarer Nähe der Kontaktfläche des Fleischstückes 4 durch die flüssigkeitsaufnehmende Einlage 6 aufgesaugt zu werden. Die Flüssigkeitsaufnahme erfolgt in gleichmässiger Form allmählich und vollständig, auch an der Auflagefläche des Fleischstückes auf der gelochten Folie 7. Auch bei sehr starker Flüssigkeitsabgabe durch das Fleischstück wird die Flüssigkeitsmenge sofort in unmittelbarer Nähe der Auflagefläche des Fleischstückes oder allgemein des verpackten Lebensmittelproduktes aufgesaugt. Das Aufsaugen der verbleibenden Flüssigkeitsmenge erfolgt während des weiteren Abrinnens der noch nicht aufgesaugten Flüssigkeit über die gelochte Folie 7, u.U. in einen Teil der bereits befeuchteten flüssigkeitsaufnehmenden Schicht 6.

Aus praktischen Versuchen, die unter Verpackung von aufgeschnittenen Leberscheiben erfolgten, die in bekannter Weise sehr grosse Mengen von Blutsaft abgeben, wurden sehr zufriedenstellende und überraschende Ergebnisse erzielt.

Es erfolgte eine vollständige Aufnahme des

austretenden Blutsaftes, wobei als Auflagefolie 7 ein Polyäthylenfilm mit einer Dicke von 150 µ und mit Ausstanzungen mit einer Lochgrösse von ca. 1 mm, unter Vorsehung von 64 Stanzungen pro cm² verwendet wurde. Als flüssigkeitsaufnehmende Einlage wurde eine Schicht aus Saugpapier mit einem Gewicht von 150 g/m² verwendet.

Bei Verwendung einer gelochten Abflussfolie 7, bestehend aus thermoplastischem Kunststoff (geeignet für Lebensmittel), z.B. Polyäthylen, kann eine gute Verbindung zwischen der Folie 7 und dem darunterliegenden Saugmaterial 6 durch eine umfängsseitigen Schweissverbindung erfolgen. Bei einer derartigen Einlage ist es erforderlich, diese in die Verpackungsschale 3 unter Anordnung der nach oben gerichteten Folie 7 anzuordnen.

Um die Möglichkeit zu schaffen, die flüssigkeitsaufnehmende Einlage 1 mit jeder beliebigen Fläche in den Behälter 3 einzufügen, ist erfindungsgemäss vorgehen, dass die saugfähige Einlage mit einer gelochten Folie 7 auf beiden Seiten ausgerüstet ist, wie dies im Detail der Fig. 4 entnommen werden kann. In diesem Fall erfolgt die umfängsseitige Verschweissung 1a in vorteilhafter Weise direkt zwischen den zwei Folien 7, wie in Fig. 4 dargestellt ist.

Die Abmessung d.h. die Oberfläche oder der Umfang der flüssigkeitsaufnehmenden Einlage 1, sind an Abmessung und Form des Bodens des Verpackungsbehälters 3 angepasst.

Um den Abfluss der Flüssigkeit aufgrund der vorhandenen Schwerkraft zu beschleunigen, sind erfindungsgemäss in die Folie 7 Einstanzungen 8a in Form eines Trichters eingebracht, wie dies der Fig. 7 zu entnehmen ist. Diese trichterartigen Ausstanzungen 8a haben vor dem eigentlichen Abflussvorgang der Flüssigkeit die Funktion kleiner Aufnahmebehälter, die zu einem sofortigen Ansammeln und zur Aufnahme des abzuleitenden Flüssigkeitsvolumen dienen.

Obwohl bei Verwendung der vorgeschlagenen gelochten Folie 7 der Abfluss der austretenden Flüssigkeit bereits durch Schwerkraft und/oder Kapillarwirkung erfolgt, wird zudem eine sehr gute Verschleierung der aufgesaugten Flüssigkeit durch die Saugeinlage, aufgrund eines vorteilhaften Verschleierungseffektes, durch Vorsehung einer rasterartigen Ausbildung der Lochungen 8a in der Folie 7 dadurch erreicht, dass die gelochte Folie 7 aus entsprechend eingefärbtem Kunststoff, z.B. orange eingefärbtes Material besteht, um dadurch eventuell verbleibende blutfarbige Flecken zu verschleiern.

Aus der vorangegangenen Beschreibung kann entnommen werden, dass durch die feuchtigkeitseufnehmende Einlage 1 entsprechend der Erfindung die gestellte Aufgabe wirkungsvoll gelöst wird und die genannten Vorteile erreicht werden.

In der Praxis koennen die Abmessungen und die Materialien der Einlage 1 frei gewaehlt werden, ohne aus dem Schutzbereich der vorstehenden Erfindung auszutreten.

Als gelochte Ablaufoleie 7 koennen Folien aus geeignetem Kunststoff, die fuer Lebensmittel geeignet sind, ausgewaehlt werden. Fuer die Bildung der feuchtigkeitsaufnehmenden Einlage 6, kann jedes geeignete feuchtigkeitsaufnehmende Material eingesetzt werden. Bei Vorsehung einer sackartig, geschlossen ausgebildeten Einlage bei der auf beiden Seiten eine gelochte Folie fuer den Fluessigkeitsablauf vorgesehen ist, koennen fuer das feuchtigkeitsaufnehmende Material auch faserartige Einlagen, z.B. Filzeinlagen oder Non-woven Material oder auch watteartige Einlagen wie z.B. Zellulosefasern, eingesetzt werden. Die eingebrachten Stanzungen koennen beliebige Umfangsform aufweisen, z.B. kreisfoermige, quadratische oder vieleckige Umfangsform oder die Stanzungen sind nach Art einer fensterartigen, laenglichen Einstanzung ausgebildet. Desweiteren koennen diese Einstanzungen von der Aussenseite der Folie 7 zur Innenseite der Folie konischen, trichterfoermigen Verlauf haben.

Die Funktionstuechtigkeit der feuchtigkeitsaufnehmenden Einlage 6 wird auch bei Verwendung der einfacheren Ausfuehrungsform (Fig. 3), die aus einer schichtartigen Einlage, bestehend aus feuchtigkeitsaufnehmenden Einlage 6 und gelochten Folie 7 fuer den Wasserabfluss (ohne gegenseitige vollstaendige oder teilweise Verbindung in den Randbereichen) aufrecht erhalten. Die Verbindung zwischen der feuchtigkeitsaufnehmenden Einlage 6 und der gelochten Folie 7, kann z.B. auch durch Vorsehung von Klebepunkten, die auf der Flaechen der Einlage 6 verteilt sind, erzielt werden.

Es liegt im Rahmen der vorstehenden Erfindung, als gelochte Folie 7 fuer den Fluessigkeitsabfluss auch ein Blatt aus Oelpapier oder aehnlichem Material vorzusehen. Dabei sind in diesen Blaettern erfindungsgemaesse Lochungen einzubringen. Die vorgeschlagenen Lochungen bestehen in diesem Fall aus Einstanzungen, die groessere Abmessungen aufweisen, da diese Lochungen, die in vorteilhafter Weise durch Einstechen mittels dornartigen Werkzeugen hergestellt werden, ueber die ausgestanzten Raender zu einem Verschliessen der Lochung beim Verbinden mit der Saugelinlage oder bei Durchlauf der Fluessigkeit tendieren.

Die Verbindung zwischen der gestanzten Folie fuer den Durchfluss der aufzusaugenden Fluessigkeit mit der feuchtigkeitsaufnehmenden Einlage kann auch durch Aufbuegeln oder durch Verschweissen mittels Aufbringen einer bestimmten Waermemenge auf der gesamten Oberflaeche der gestanzten Folie erfolgen.

Saemtliche Merkmale, die der Beschreibung,

den Anspruechen und den Zeichnungen zu entnehmen sind, sind als wesentlich fuer die vorstehende Erfindung anzusehen, sowohl einzeln als auch in Kombination miteinander.

Ansprueche

1. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage zum Verpacken von Lebensmitteln, besonders von Fleischprodukten, **dadurch gekennzeichnet**, dass

a) wenigstens eine feuchtigkeitsunempfindliche Folie (7) fuer den Abfluss der austretenden Fluessigkeit, bestehend aus einer Kunststoffolie (7) fuer Lebensmittel mit durchgehenden Lochungen (8, 8a) oder Stanzungen zur Auflage des zu verpackenden Produktes (4) in Verbindung mit
b) einem darunter liegenden Einsatz (1, 6) aus feuchtigkeitsaufnehmendem Material Verwendung finden.

2. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass in die Folie (7) fuer den Abfluss der Fluessigkeit Lochungen (8, 8a) oder Stanzungen eingebracht sind, die gleichmaessig ueber die Gesamtblaeche der Folie (7) verteilt sind.

3. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die feuchtigkeitsaufnehmende Einlage (1, 6) mit zwei Folien (7) fuer den Durchgang der Fluessigkeit verbunden ist, wobei je ein Folienblatt auf jeder Flaechenseite der fluessigkeitsaufnehmenden Einlage (1, 6) angeordnet ist.

4. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 und 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass in der Folie (7) fuer den Ablauf der Fluessigkeit durchgehende Lochungen, z.B. kleine Bohrungen oder Stanzungen (8, 8a) vorgesehen sind, die in unmittelbarer Naehue zueinander angeordnet sind und gleichmaessig ueber die gesamte Oberflaeche der Folie (7) verteilt sind.

5. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 4 **dadurch gekennzeichnet**, dass die Verbindung zwischen fluessigkeitsaufnehmender Einlage (1, 6) und gelochter Folien (7) fuer den Ablauf der Fluessigkeit durch randseitige, durchgehende oder punktweise angeordnete Verbindung (1a) mit der Einlage (1, 6) erfolgt.

6. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Verbindung 1(a) zwischen der fluessigkeitsaufnehmenden Einlage (1, 6) und der gestanzten Folie (7) fuer den Durchfluss der Fluessigkeit ueber die gesamten Flaechen der Einlage erfolgt und durch grossflaechiges Aufbuegeln der aus thermoplastischem Kunststoff bestehenden Folie (7) auf den fluessigkeitsaufnehmenden Einsatz (1, 6) erfolgt.

7. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Verbindung zwischen der flüssigkeitsaufnehmenden Einlage (1, 6) und der feuchtigkeitsunempfindlichen Folie (7) fuer den Ablauf der Flüssigkeit unter Vorsehung von Klebepunkten(1a) zwischen Einlage (1, 6) und Folie (7) erfolgt.

5

8. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet**, dass die flüssigkeitsaufnehmende Einlage (1, 6) aus gekrepptem Saugpapier in einfacher oder doppelschichtiger Anordnung, mit einem Flächengewicht von 50 -200 g/m² aus Zellulosefasern oder aus Non-woven Material besteht.

10

9. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet**, dass die gelochte Folie (7) fuer den Abfluss der Flüssigkeit eine Lochung bzw. Stanzung (8, 8a) aufweist, die einen Schriftzug oder ein Warenzeichen wiedergibt, und dass dieser Schriftzug oder dieses Warenzeichen wiederholt und rasterartig in gegenseitigem Abstand ueber die gesamte Fläche der gelochten Folie (7) fuer den Abfluss der Flüssigkeit angeordnet ist.

15

20

10. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 9 **dadurch gekennzeichnet**, dass in der Folie (7) fuer den Abfluss der anfallenden Flüssigkeit Durchgangsoeffnungen (8, 8a) mit kreisfoermiger, quadratischer oder vieleckiger Form bzw. als laengliche, fensterartige Ausstanzungen vorgesehen sind.

25

30

11. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 bis 10, **dadurch gekennzeichnet**, dass in der perforierten Folie (7) fuer den Ablauf der Flüssigkeit, Lochungen (8, 8a) vorgesehen sind, die trichterartigen, konischen Verlauf von der Aussenseite zur Innenseite in Richtung auf das feuchtigkeitsaufnehmende Material (1, 6) aufweisen (Fig. 7)

35

12. Feuchtigkeitsaufnehmende Einlage, nach Patentanspruch 1 - 11, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Dicke der perforierten Folie (7) fuer den Ablauf der Flüssigkeit aus Kunststoff, in der Groessenordnung zwischen 25 - 300 u, in vorteilhafter Weise zwischen 100 und 200 u liegt.

40

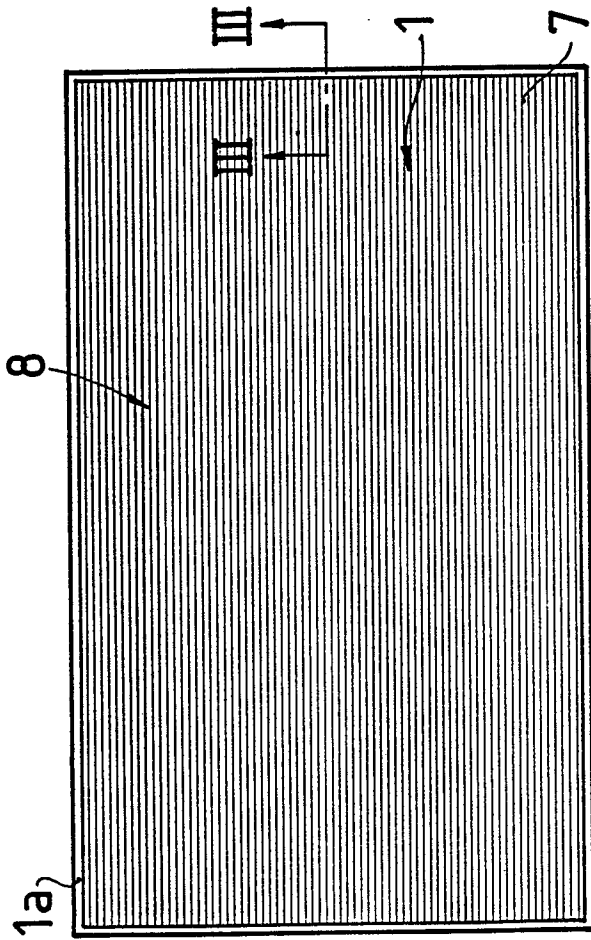
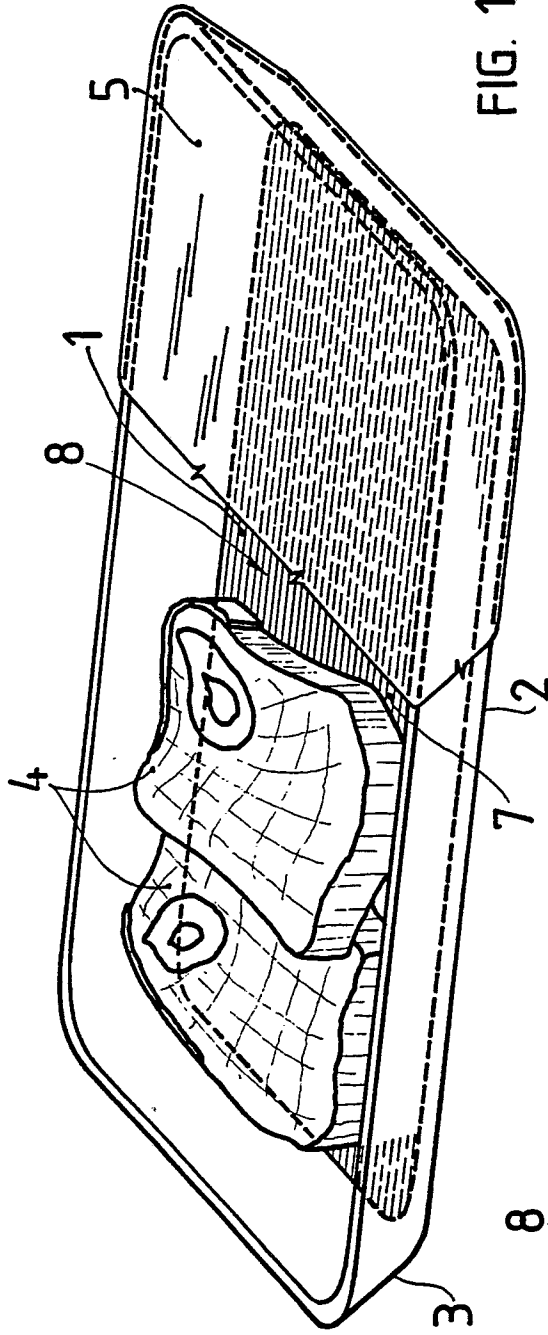
45

13. Verpackung fuer Lebensmittel, besonders fuer Fleischprodukte, **dadurch gekennzeichnet**, dass zwischen dem Boden des Verpackungsbehalters (3) und dem zu verpackenden Lebensmittel-erzeugnis (4) feuchtigkeitsaufnehmende Einlage (1, 6), entsprechend den Anspruechen 1 bis 12 angeordnet ist.

50

55

16482



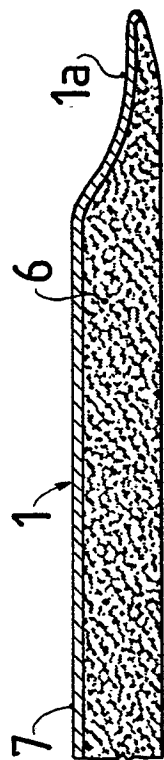


FIG. 3

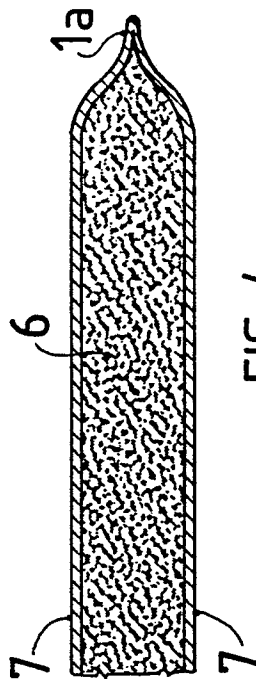


FIG. 4

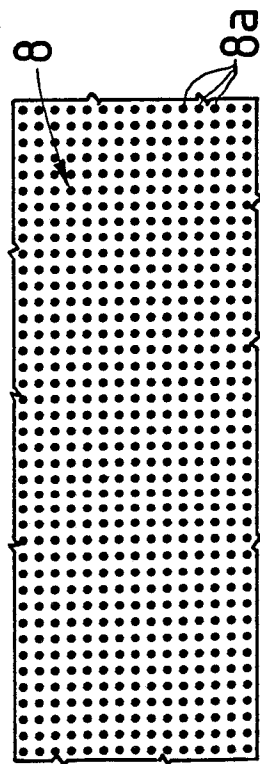


FIG. 5

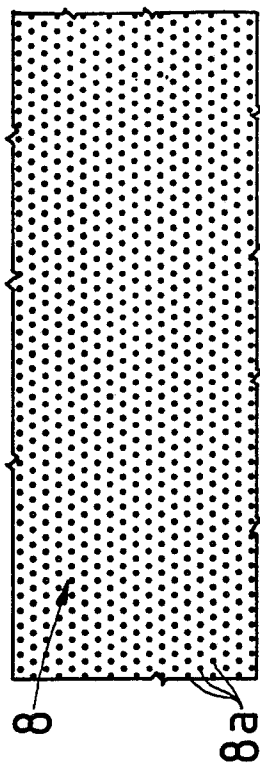


FIG. 6

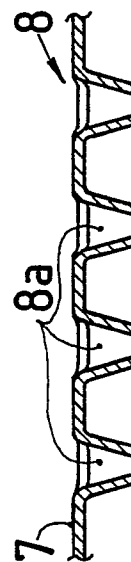


FIG. 7



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung

EP 89 10 5383

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int. Cl.5)
X	EP-A-0 271 269 (CONAGRA) * Spalte 5, Zeile 13 - Spalte 6, Zeile 48; Spalte 7, Zeile 39 - Spalte 8, Zeile 11; Figuren 1-9 * ---	1-5,7,8 ,10,12, 13	B 65 D 81/26
X	US-A-4 382 507 (MILLER) * Spalte 3, Zeile 15 - Spalte 4, Zeile 34; Figuren 1-5 * -----	1-4,6-8 ,10,12, 13	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int. Cl.5)
			B 65 D
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort DEN HAAG		Abschlußdatum der Recherche 10-11-1989	Prüfer BESSY M.J.F.M.G.
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus andern Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	