



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012129687/12, 10.12.2010

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
14.12.2009 FR 09/58921

(43) Дата публикации заявки: 27.01.2014 Бюл. № 3

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 16.07.2012(86) Заявка РСТ:
IV 2010/055727 (10.12.2010)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/073869 (23.06.2011)

Адрес для переписки:

119019, Москва, Гоголевский б-р, 11, этаж 3,
"Гоулингз Интернэшл Инк.", Т.Н. Лыу

(71) Заявитель(и):

ЛЕСАФФРЕ ЭТ КОМПАНИ (FR)

(72) Автор(ы):

ШАССАРД Жан-Пьер (FR),

ЛАКРУА Стефан (FR),

СТАДЛЕР Бернар (FR),

ШНАЙДЕР Софи (FR)

(54) **УПАКОВЫВАНИЕ ТВЕРДЫХ ДРОЖЖЕВЫХ ПРОДУКТОВ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
КАРТОННЫХ КОРОБОК**

(57) Формула изобретения

- Упаковка (10) твердых дрожжевых продуктов, содержащая:
опорный элемент (12);
твердые дрожжевые продукты, содержащиеся в одной или нескольких оболочках (22), расположенных на опорном элементе (12);
наружное покрытие (14), удерживающее все твердые дрожжевые продукты, содержащиеся в оболочках (22) на опорном элементе (12);
причем совокупность оболочек (22), расположенных между твердыми дрожжевыми продуктами и наружным покрытием (14), характеризуется массой на единицу площади поверхности 200 г/м^2 или менее.
- Упаковка (10) по п.1, отличающаяся тем, что совокупность оболочек (22), расположенных между твердыми дрожжевыми продуктами и наружным покрытием (14) характеризуется:
массой на единицу площади поверхности 150 г/м^2 или менее; и/или
толщиной 150 мкм или менее.
- Упаковка (10) по п.1, отличающаяся тем, что оболочки (22) изготовлены из материалов, выбираемых из целлофана, бумаги, пищевой пластмассовой пленки и ткани.
- Упаковка (10) по п.1, отличающаяся тем, что наружное покрытие (14) изготовлено

из растягивающегося пластмассового материала.

5. Упаковка (10) по п.1, отличающаяся тем, что твердые дрожжевые продукты сгруппированы в пачки (26), причем каждая пачка (26) помещена по меньшей мере в одну оболочку (22), и пачки (26) предпочтительно сгруппированы в партии (28), причем пачки (26) каждой партии (28) предпочтительно связаны между собой предпочтительно посредством одной или нескольких соединительных лент (30).

6. Упаковка (10) по п.5, отличающаяся тем, что:

промежутки (32) обеспечены, по меньшей мере, между некоторыми из партий (28); или все партии (28) расположены без промежутков между ними.

7. Упаковка (10) по п.5, отличающаяся тем, что партии (28) размещены на опорном элементе (12) в несколько размещенных друг на друге слоев.

8. Упаковка (10) по п.7, отличающаяся тем, что содержит пять слоев, где:

каждый слой содержит десять партий (28);

каждая партия (28) содержит шесть пачек (26); и

каждая пачка (26) содержит пять твердых дрожжевых продуктов.

9. Упаковка (10) по п.1, отличающаяся тем, что твердые дрожжевые продукты являются прессованными дрожжами.

10. Способ упаковывания твердых дрожжевых продуктов, предусматривающий следующие стадии:

обеспечение опорного элемента (12);

упаковывание твердых дрожжевых продуктов в одну или несколько оболочек (22);

размещение на опорном элементе (12) твердых дрожжевых продуктов, содержащихся в оболочках (22);

размещение наружного покрытия (14) поверх всех твердых дрожжевых продуктов, содержащихся в оболочках (22);

причем совокупность оболочек (22), расположенных между твердыми дрожжевыми продуктами и наружным покрытием (14), характеризуется массой на единицу площади поверхности 200 г/м^2 или менее.

11. Способ по п.10, отличающийся тем, что совокупность оболочек (22), расположенных между твердыми дрожжевыми продуктами и наружным покрытием (14), характеризуется:

массой на единицу площади поверхности 150 г/м^2 или менее; и/или толщиной 150 мкм или менее.

12. Способ по п.10, отличающийся тем, что:

оболочки (22) изготовлены из материалов, выбираемых из целлофана, бумаги, пищевой пластмассовой пленки и ткани; и/или

наружное покрытие (14) изготовлена из растягивающейся пластмассы.

13. Способ по п.10, отличающийся тем, что предусматривает перед стадией размещения на опорном элементе (12) содержащихся в оболочках (22) твердых дрожжевых продуктов:

стадию группирования твердых дрожжевых продуктов в пачки (26), причем каждую пачку помещают по меньшей мере в одну оболочку (22); и

стадию группирования пачек (26) в партии (28), причем пачки (26) каждой партии (28) предпочтительно связаны между собой.

14. Способ по п.13, отличающийся тем, что при размещении на опорном элементе (12) содержащихся в оболочках (22) твердых дрожжевых продуктов:

между партиями (28) обеспечивают промежутки (32); или

все партии (28) располагают без промежутков между ними.

15. Способ упаковывания по п.10, отличающийся тем, что твердые дрожжевые

продукты являются прессованными дрожжами.

16. Способ хранения и применения твердых дрожжевых продуктов, предусматривающий следующие стадии:

упаковывание твердых дрожжевых продуктов в упаковки (10) по любому из пп.1-9 или использование способа упаковывания по любому из пп.11-15;

хранение указанной упаковки (10) твердых дрожжевых продуктов до момента их применения при температуре окружающей среды 15°C или менее;

применение по меньшей мере одного из твердых дрожжевых продуктов.

17. Способ по п.16, отличающийся тем, что твердые дрожжевые продукты транспортируют в течение стадии хранения, и где длительность стадии хранения составляет от 1 дня до 7 недель.

18. Способ по п.16, отличающийся тем, что в течение стадии хранения температура каждого твердого дрожжевого продукта остается равной 15°C или менее.

19. Способ по п.16, отличающийся тем, что по меньшей мере один твердый дрожжевой продукт применяют для изготовления хлебопекарной продукции.

20. Упаковка по п.8, отличающаяся тем, что

каждый слой содержит десять партий (28);

каждая партия (28) содержит шесть пачек (26), уложенных в три ряда по две пачки (26), причем пачки (26) каждой партии (28) связаны двумя по существу параллельными соединительными лентами (30) и другими двумя по существу параллельными соединительными лентами (30), проходящими поперек предыдущих двух;

каждая пачка (26) содержит пять твердых дрожжевых продуктов.

21. Упаковка (10) по п.9, отличающаяся тем, что твердые дрожжевые продукты являются прессованными дрожжами, содержащими от 27% до 34% сухого вещества.

22. Способ по п.10, отличающийся тем, что предусматривает перед стадией размещения на опорном элементе (12) содержащихся в оболочках (22) твердых дрожжевых продуктов:

стадию группирования твердых дрожжевых продуктов в пачки (26), причем каждую пачку помещают по меньшей мере в одну оболочку (22); и

стадию группирования пачек (26) в партии (28), причем пачки (26) каждой партии (28) предпочтительно связаны между собой;

причем стадия размещения на опорном элементе (12) твердых дрожжевых продуктов, содержащихся в оболочках (22), предусматривает размещение партий (28) на опорном элементе (12) в несколько размещенных друг на друге слоев.

23. Способ по п.22, отличающийся тем, что пачки (26) каждой партии (28) предпочтительно связаны между собой посредством одной или нескольких соединительных лент (30).