



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
 ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21), (22) Заявка: 2003122786/13, 21.12.2001

(30) Приоритет: 22.12.2000 NZ 509154
 09.08.2001 NZ 513462

(43) Дата публикации заявки: 10.02.2005 Бюл. № 4

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную
 фазу: 22.07.2003

(86) Заявка РСТ:
 NZ 01/00294 (21.12.2001)

(87) Публикация РСТ:
 WO 02/05126 (04.07.2002)

Адрес для переписки:
 129010, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3, ООО
 "Юридическая фирма Городисский и Партнеры",
 пат.пов. Г.Б. Егоровой

(71) Заявитель(и):
 ЧИЛЛД ФУД ПРОСЕССОРЗ ЛИМИТЕД (IE)

(72) Автор(ы):
 МАКМАСТЭР Гейл Эдит (NZ),
 МАКМАСТЭР Майкл Эдэйр (NZ)

(74) Патентный поверенный:
 Егорова Галина Борисовна

(54) **АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ ПРОИЗВОДСТВО УПАКОВАННЫХ ГОТОВЫХ БЛЮД**

Формула изобретения

1. Способ приготовления блюд, отличающийся этапами, при которых
 - а) используют автоматизированное средство для помещения порций пищевых продуктов разных видов в, по крайней мере, одну печь, при этом каждая порция пищевого продукта содержится в форме,
 - б) осуществляют тепловую обработку порций пищевых продуктов в печи,
 - в) используют автоматизированное средство для извлечения пищевого продукта из печи, и
 - г) объединяют отдельные порции пищевого продукта в блюдо в упаковке, используя автоматизированное средство.
2. Способ по п.1, при котором в качестве печи используют поточную печь.
3. Способ по п.1 и 2, при котором используют печь с возможностью программирования для управления тепловой обработкой пищевого продукта в соответствии с его видом.
4. Способ по любому из пп.1-3, при котором используют форму без основания и с наличием, по крайней мере, одной закраины.
5. Способ по любому из пп.1-4, отличающийся дополнительными этапами, при которых
 - а) удерживают в месте выдержки порции пищевых продуктов после их тепловой обработки, и
 - б) идентифицируют, когда разные виды порций пищевых продуктов должны удерживаться в месте выдержки, и удерживают порции пищевых продуктов достаточный период времени для того, чтобы координировать комплектование полного блюда.
6. Способ по п.5, при котором в качестве места выдержки используют камеру для

охлаждения при интенсивном движении воздуха.

7. Способ по любому из п.5 или 6, при котором период времени, в течение которого удерживают порцию пищевого продукта, определяют температурой в толще отдельной порции пищевого продукта.

8. Способ по любому из пп.1-7, при котором устройство, используемое для извлечения отдельных порций пищевых продуктов из формы, содержит:

лопаточку, и

формодержатель,

при этом способ отличается тем, что управление лопаточкой и формодержателем осуществляют следующим образом:

а) лопаточка может перемещаться под формой, и

б) формодержатель поднимает форму для отделения пищевого продукта от формы, при этом он удерживается на лопаточке.

9. Способ по п.8, кроме того, отличающийся этапом, при котором

в) прилагают давление к порции пищевого продукта для ее извлечения из формы.

10. Способ по любому из пп.1-9, при котором удерживают порции пищевых продуктов на месте в упакованном блюде до его нагревания, отличающийся дополнительными этапами, при которых

а) помещают порции пищевых продуктов в съедобный соус в упаковке с блюдом,

б) охлаждают съедобный соус, тем самым достаточно увеличивают его вязкость для удержания порций пищевых продуктов, расположенных в упаковке, и

г) сжижают соус нагреванием для потребления.

11. Средство мониторинга, используемое при осуществлении способа по п.1, отличающееся тем, что оно содержит:

а) средство для присвоения специфического обозначения каждой отдельной порции пищевого продукта,

б) датчики для измерения значений одного или большего числа заранее установленных параметров процесса для указанных обозначенных порций.

12. Средство мониторинга по п.11, в котором специфическое обозначение определяется очередностью вхождения порций в процесс.

13. Средство мониторинга по любому из п.11 или 12, в котором порции пищевых продуктов помещены на противни, а противни снабжены отдельными кодами.

14. Средство мониторинга по любому из пп.11-13, в котором каждой отдельной порции пищевого продукта будет присвоен дополнительный алфавитно-цифровой код.

15. Средство мониторинга по любому из пп.13 и 14, в котором код противня и код отдельной порции соединены для образования полного идентификационного кода порции.

16. Средство мониторинга по любому из пп.11-15, в котором одним измеряемым параметром является температура в толще порций пищевых продуктов.

17. Средство мониторинга по любому из пп.11-16, в котором одним из измеряемых параметров является продолжительность процесса в определенных точках при проведении процесса.

18. Способ использования средства мониторинга по любому из пп.11-17, отличающийся этапами, при которых

а) присваивают отдельным порциям пищевых продуктов специфический идентификационный код,

б) измеряют параметры датчиками, и

в) регистрируют измеренные значения параметров по отношению к каждой отдельной порции пищевого продукта, создавая историю для каждой порции.

19. Способ по п.18, отличающийся дополнительным этапом, при котором осуществляют инициирование действия по отношению к порции пищевого продукта, когда значения параметров в указанной истории находятся вне заданных пределов параметров.

20. Способ по любому из п.18 или 19, отличающийся дополнительным этапом, при котором

г) подбирают каждую отдельную историю для образования истории полного блюда,

подлежащей анализу.

21. Автоматизированный формодержатель для использования при способе по п.1, содержащий:

по меньшей мере, один формодержатель, выполненный с возможностью вхождения в зацепление с формой и затем поднимать ее,
средство опорожнения формы, и
лопаточку для удержания порции пищевого продукта, извлеченной из формы.

RU 2 0 0 3 1 2 2 7 8 6 A

RU 2 0 0 3 1 2 2 7 8 6 A