



MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN

PUBLICATIENUMMER : 1004887A6

INDIENINGSNUMMER : 09100355

Internat. klassif. : B65D B32B

Datum van verlening : 16 Februari 1993

De Minister van Economische Zaken,

Gelet op de wet van 28 Maart 1984 op de uitvindingsoctrooien,
inzonderheid artikel 22;
Gelet op het Koninklijk Besluit van 2 December 1986, betreffende het aanvragen,
verlenen en in stand houden van uitvindingsoctrooien, inzonderheid artikel 28;
Gelet op het proces-verbaal opgesteld door de Dienst voor Industriële Eigendom op
17 April 1991 te 14u55

BESLUIT :

ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : HEIRMAN Gustaaf;CATTOIR Jean-Pierre
Ledebaan 20, B-9260 WICHELEN(BELGIE);Blauwe Steenstraat 74, B-9070 HEUSDEN (BELGIE)

vertegenwoordigd door : VOSSWINKEL Philippe, BUREAU GEVERS N.V., Livornostraat 7 -
B 1050 BRUSSEL.

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 6 jaar, onder voorbehoud van de betaling van
de jaartaksen voor : VERPAKKINGSMATERIAAL.

ARTIKEL 2.- Dit octrooi is toegekend zonder voorafgaand onderzoek van zijn
octrooieerbaarheid, zonder waarborg voor zijn waarde of van de juistheid van
de beschrijving der uitvinding en op eigen risico van de aanvrager(s).

Brussel, 16 Februari 1993
BIJ SPECIALE MACHTIGING :

WUYTS L
Directeur

"Verpakkingsmateriaal"

Deze uitvinding heeft betrekking op een verpakkingsmateriaal.

Het doel van de uitvinding is een verpakkingsmateriaal voor te schrijven dat twee
5 merkwaardige eigenschappen verenigt.

Enerzijds lost het op een nieuwe en originele wijze het probleem op veroorzaakt door het vocht afscheiden van zekere produkten wanneer zij verpakt, hoofdzakelijk doch niet uitsluitend, uit een
10 koelkast of -toonbank worden verwijderd.

Anderzijds wordt ook een nieuw verpakkingsmateriaal verschaft met verbeterde stevigheidseigenschappen.

Terugkerend naar het eerste aspect van
15 de uitvinding kan worden opgemerkt dat het in vele gevallen gaat om voorgesneden porties die door de aard van de verpakking op rekken kunnen worden geplaatst. Door het versnijden van bepaalde eetwaren ontstaat echter vochtverlies. Het vocht of het bloed dat door
20 deze rauwe produkten wordt afgestaan, zijn zeer hinderlijk voor het zicht, dus voor de zindelijkheid van de verpakking. Wanneer deze produkten ontdooien, komt een grote hoeveelheid vocht of bloed vrij.

Om hieraan te verhelpen heeft men nu
25 reeds voorgesteld een schaalte van een dubbele bodem te voorzien waarvan het gedeelte dat met de eetwaren in contact komt, perforaties vertoont. In de z.g. dubbele bodem kan een laag vochtabsorberend materiaal

worden aangebracht. Niet alleen valt een dergelijke structuur duur uit, maar bij een onvermijdelijke verdere evolutie van de begrippen "hercycleren" en "biodegradabel maken", zullen zich buiten technisch
5 moeilijk oplosbare problemen ook economische problemen stellen die dergelijke terugwinning weinig aantrekkelijk, zoniet onuitvoerbaar zullen maken. De aanwezigheid van een vreemd materiaal (vochtabsorberend materiaal) tussen de twee wanden
10 materiaal die het eigenlijk schaalte uitmaken, is er de oorzaak van dat men te doen heeft met een niet homogene structuur en dat een scheiding van de twee materialen zich opdringt.

De uitvinding heeft dan ook tot doel
15 dit nadeel te verhelpen en een verpakkingsmateriaal te verwezenlijken dat beide hierboven gestelde problemen op een verrassende wijze oplost.

Om dit volgens de uitvinding mogelijk te maken, vertoont minstens een deel van de oppervlakte van het verpakkingsmateriaal een
20 reliëfstructuur.

Steeds volgens de uitvinding is hogerbedoelde reliëfstructuur een honingraatstructuur.

Wanneer de problematiek van de
25 vochtabsorptie wordt overwogen, wordt het verpakkingsmateriaal gekenmerkt doordat het deel uitmaakt van een schaalte of gelijksoortige houder voor het verpakken van produkten, inzonderheid doch niet uitsluitend, eetwaren die vocht kunnen afgeven.

30 In een bij voorkeur toegepaste verwezenlijkingsvorm vormt het verpakkingsmateriaal een laag die is gevat tussen een laag die is gevat tussen een laag die een bodem voor het schaalte vormt en een minstens plaatselijk geperforeerde laag die met

de laag die de bodem vormt is verbonden, op welke laag de produkten, inzonderheid doch niet noodzakelijk eetwaren, rusten.

5 Andere details en voordelen van de uitvinding zullen blijken uit de hiernavolgende beschrijving van een verpakkingsmateriaal volgens de uitvinding. Deze beschrijving wordt uitsluitend bij wijze van voorbeeld gegeven en beperkt de uitvinding niet. De verwijzingscijfers hebben betrekking op de
10 hieraan toegevoegde figuren.

 Figuur 1 is een bovenaanzicht op een schaalte met, boven de laag met honingraatstructuur, een geperforeerde vocht doorlatende laag.

 Figuur 2 is een doorsnede volgens de
15 lijn II-II uit figuur 1.

 Figuur 3 is een bovenaanzicht op een schaalte met honingraatstructuur en een vocht niet-doorlatende laag.

 Figuur 4 is een doorsnede volgens de
20 lijn IV-IV uit figuur 3.

 Figuur 5 is een bovenaanzicht met weglating op een schaalte bestaande uit één enkele laag waarbij de bodem een honingraatstructuur vertoont.

25 Figuur 6 is een doorsnede volgens de lijn VI-VI uit figuur 5.

 Het verpakkingsmateriaal door de figuren 1 tot 4 voorgesteld wordt gekenmerkt door een laag 1 die een bodem vormt. Boven deze laag 1 komt een
30 laag 2 met een reliëf die in staat is door het capillair effect het vocht of het water te weerhouden, althans tijdelijk of gedeeltelijk. In dit geval wordt gebruik gemaakt van een honingraatstructuur. Een dergelijke structuur biedt het zeer grote voordeel
35 door het capillair effect een zeer grote hoeveelheid

vocht, bloed of water te kunnen opvangen.

Ook biedt de honingraatstructuur een aanzienlijke plaatselijke versterking van het geheel. Ook is gebleken dat de honingraatstructuur of een
5 gelijkaardig reliëf het isolerend vermogen van het schaalte in aanzienlijke mate verhoogt.

Boven de laag 2 met een honingraatstructuur zoals afgebeeld in figuur 1, komt een laag 3 voor die gezien het groot aantal
10 perforaties 4 als water of vocht doorlatend kan worden aanzien.

De verschillende onderdelen waaruit het schaalte bestaat, kunnen door verschillende bekende procedes aan elkaar worden verbonden. De verbinding
15 die ontstaat, kan mechanisch, thermisch, ultrasoon of door lijmen tot stand komen.

Zowel de laag 1 als de laag 3 kan uit één of meerdere lagen bestaan.

Door honingraatstructuur worden in
20 feite meerdere mogelijke vormen bedoeld waardoor cellen of kleine ruimtes ontstaan waarin het overvloedig vocht uit de voedingswaren of produkten die vocht kunnen afstaan, kan opgeslagen worden. De celvorming die aanleiding geeft tot een
25 honingraatstructuur of een zeer gelijkaardige technisch equivalente structuur verhoogt in aanzienlijke mate de mechanische eigenschappen van het produkt dat bestand is tegen druk en vervorming. Het is ook gebleken goed isolerend te zijn wat als een
30 bijkomend voordeel kan worden aanzien.

In principe is elke cel uit de honingraatstructuur een afzonderlijke eenheid. Meerdere cellen zouden onder elkaar in verbinding kunnen staan. Een dergelijke variante valt eveneens
35 onder het begrip van de uitvinding.

De figuren 1 en 2 tonen een schaal-
tje of gelijksoortige houder met een geperforeerde laag 3.
Deze laag wordt in principe langs de rand 5 verbonden
met de laag 1.

5 Een variante van de uitvinding tonen
figuren 3 en 4. Volgens figuur 3 wordt hier eveneens
gebruik gemaakt van dezelfde honingraatstructuur 2
verbonden met de laag 1, terwijl de bovenlaag 6 hier
niet vocht ondoorlatend is. Een dergelijk schaal-
10 tje biedt dus alle voordelen die hierboven reeds werden
opgesomd in verband met een versterking of een
versteving van het schaal-
tje, maar gezien de laag 6
water of vocht ondoorlatend is, zal de
honingraatstructuur 2 niet dezelfde functie vervullen
15 als hoger beschreven, althans wat betreft het opvangen
van afdrui-
pend vocht of bloed. Ook hier ook kan de
laag 1 en de bovenlaag 6 uit een materiaal bestaan dat
zelf uit meerdere lagen is ontstaan. De laag 1 en de
20 bovenlaag 6 worden eveneens door gebruik te maken van
bekende technieken langs de omtrek 5 onder elkaar
verbonden.

De honingraatstructuur kan, zoals
afgebeeld, een afzonderlijke laag vormen maar zij kan
ook ontstaan uit één bewerking samen met de laag 1.

25 Figuren 5 en 6 hebben betrekking op een
uitvoeringsvorm waarbij de laag 1 die de bodem vormt,
ook wanden vormt, terwijl de laag met
honingraatstructuur 2 is gevat tussen de laag die de
bodem vormt en een niet geperforeerde laag 7.

30 In principe kan het
verpakkingsmateriaal ook bestaan uit een enkelvoudige
folie met een reliëfstructuur, in hoofdzaak een
honingraatstructuur. Dergelijk verpakkingsmateriaal
onder de vorm van folie heeft versterkte eigenschappen
35 en in zekere mate kan hier ook worden beroep gedaan op

- 6 -

het capillair effect van de honingraatstructuur.

Het is duidelijk dat de uitvinding niet
beperkt is tot de hierboven beschreven uitvoeringsvorm
en dat hieraan vele wijzigingen zouden kunnen worden
5 aangebracht zonder buiten het raam van de
octrooiaanvraag te treden.

CONCLUSIES

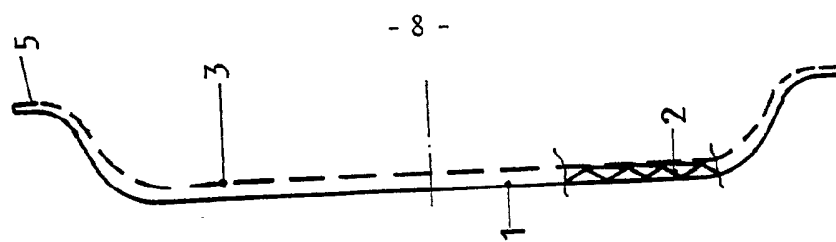
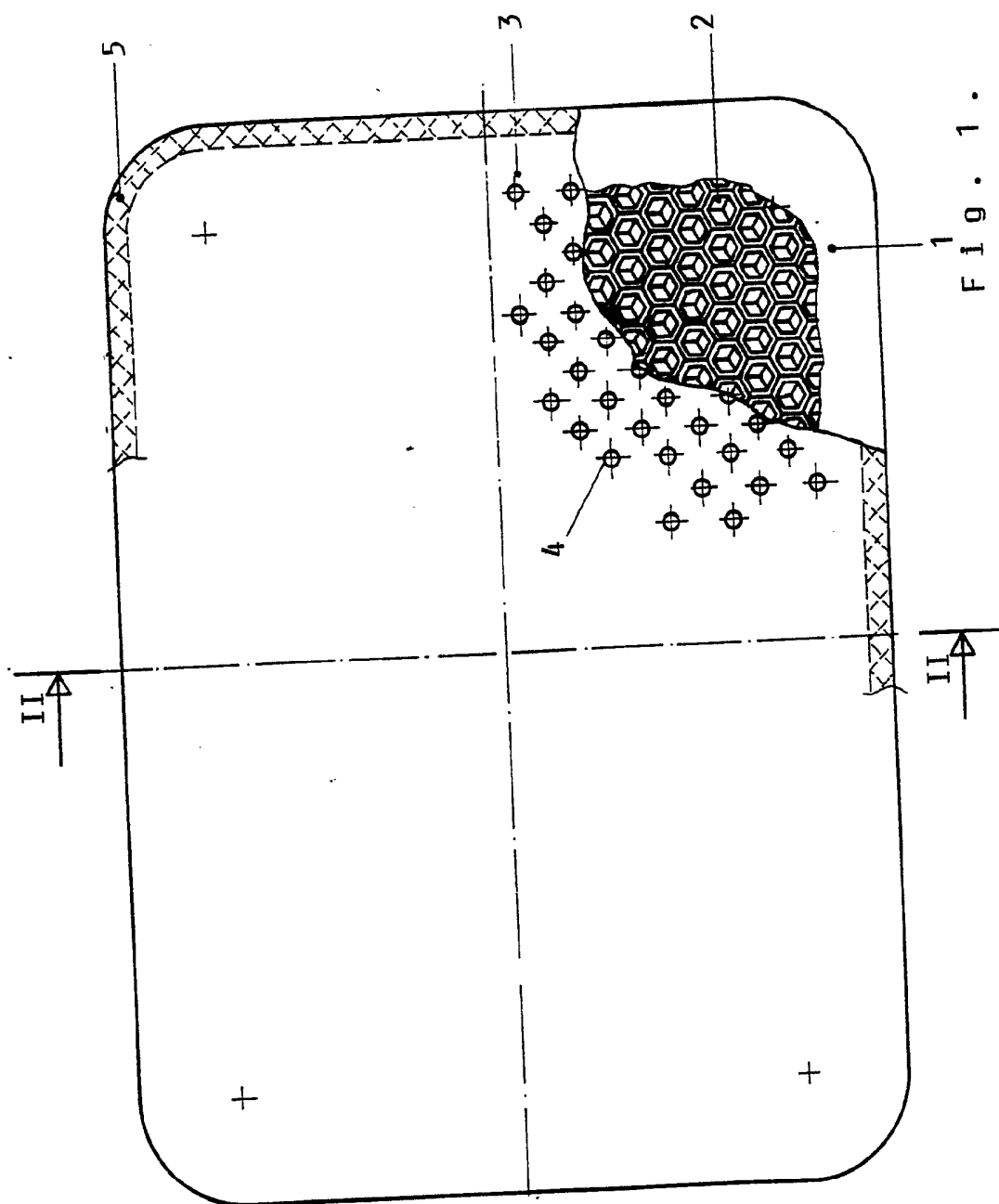
1. Verpakkingsmateriaal met het kenmerk dat minstens een deel van de oppervlakte ervan een reliëfstructuur vertoont.

5 2. Verpakkingsmateriaal volgens
conclusie 1, met het kenmerk dat hogerbedoelde
reliëfstructuur een honingraatstructuur is.

 3. Verpakkingsmateriaal volgens één van
de conclusies 1 en 2, met het kenmerk dat het deel
uitmaakt van een schaalte of gelijksoortige houder
10 voor het verpakken van produkten, inzonderheid doch
niet uitsluitend eetwaren die vocht kunnen afgeven.

 4. Verpakkingsmateriaal volgens
conclusie 3, met het kenmerk dat het
verpakkingsmateriaal een laag vormt die is gevat
15 tussen een laag die de bodem van het schaalte vormt
en een minstens plaatselijk geperforeerde laag die met
de laag die de bodem vormt is verbonden, op welke laag
de produkten, inzonderheid doch niet uitsluitend
eetwaren, rusten.

20 5. Verpakkingsmateriaal volgens
conclusie 3, met het kenmerk dat het
verpakkingsmateriaal een laag vormt die is gevat
tussen een laag die de bodem van het schaalte vormt
en een minstens plaatselijk niet geperforeerde laag
25 die met een laag die de bodem vormt is verbonden, op
welke laag de produkten, inzonderheid doch niet
uitsluitend eetwaren, rusten.



- 9 -

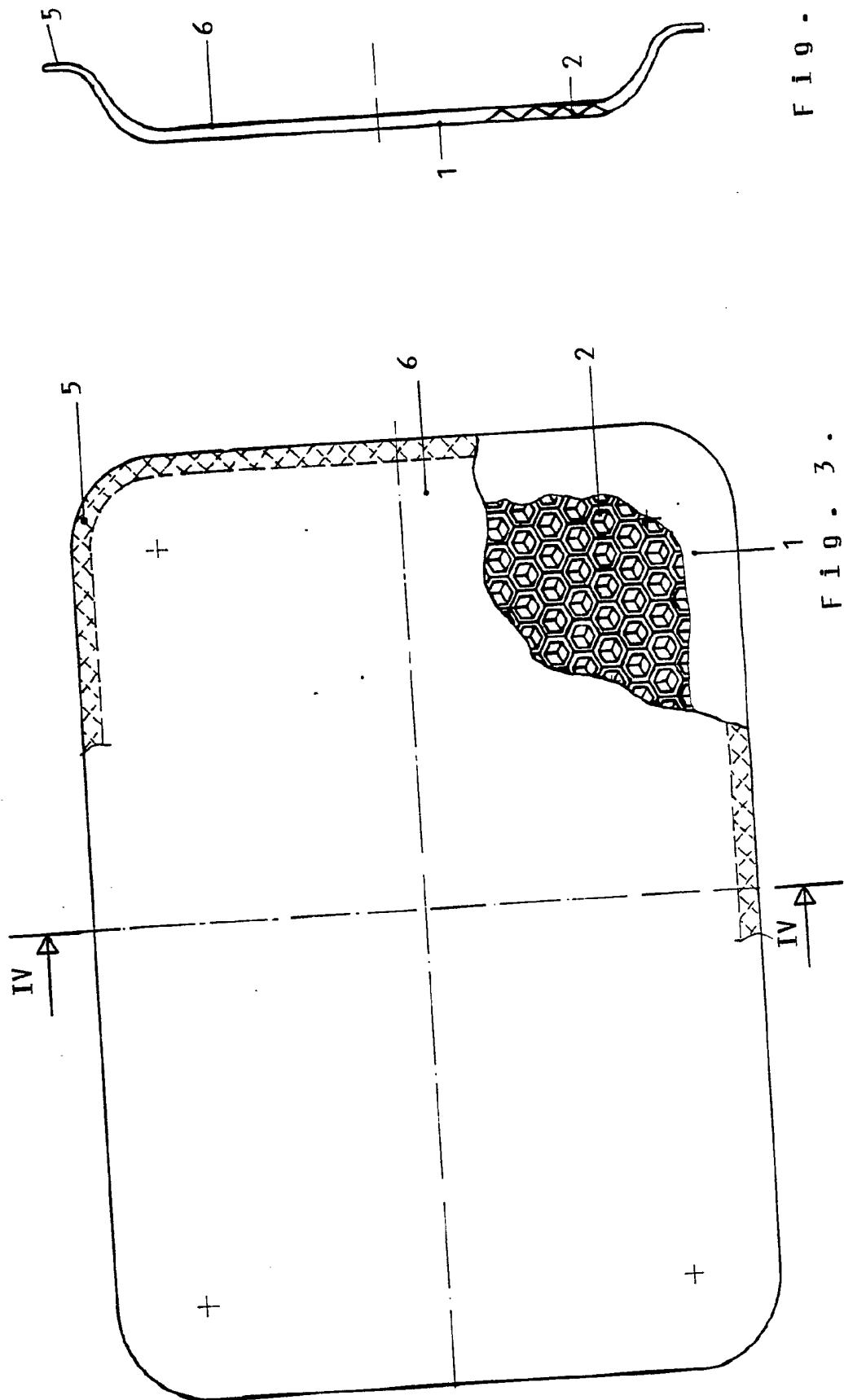


Fig. 4.

Fig. 3.

