

9032353

A₂**KÖZZÉTÉTELI
PÉLDÁNY****ÉTELKONZERV****KIVONAT**

A találmány ételkonzerv, amely konzervdobozba zárt húsételt tartalmaz, amely konzervdoboz (1) egész állatot vagy legalább annak felismerhető részét egészben tartalmazó húsételt (2), és a húsétel (2) nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos ételt ~~és~~ tartalmaz.

A találmány továbbá eljárás a találmány szerinti ételkonzerv előállítására, amely eljárás során húsétel (2) hús nyersanyagát konzervdobozba (1) helyezzük, a konzervdobozt (1) lezárjuk, a konzervdoboz (1) tartalmát sterilizáljuk, előfőzzük, az előfőzéssel származékos ételt ~~és~~ készítünk belőle.

(1. ábra)

jelölés ábra

A₂



Képviselő:

Szuhai Elemér (*DANUBIA Szabadalmi és Védjegy Iroda Kft, Budapest*)

96783-3018 SE

ÉTELKONZERV

A találmány tárgya ételkonzerv, amely konzervdobozba zárt húsételt tartalmaz.

A hús-alapú készítményeket forgalmazó áruházakban az élelmiszeriparban előállított húsételeket nyers, főzésre előkészített állapotban (mint a pucolt csirke vagy annak részei) vagy készétel formájában forgalmazzák. A nyers húsokat a hosszúidejű eltarthatóság érdekében hűtve vagy mélyhűtve forgalmazzák.

A hűtés vagy mélyhűtés, és a mélyhűtve szállítás és forgalmazás jelentős energiát és költséget emészt fel. A csomagolt húсарuk csomagolása nem tartalmazza a húsból készétel főzéséhez szükséges egyéb anyagokat.

A húst tartalmazó készétel-konzervek is csak egyféle ételt tartalmaznak, ezzel szemben az emberek legalább két fogásból álló étkezést igényelnek. Ez az igény egy ételkonzerv felbontásával nem elégíthető ki.

Célunk a találmánnyal az ismeret megoldások említett hiányosságainak kiküszöbölése, egész pucolt szárnyasok vagy egy étkezésre alkalmas méretű részek egészben történő, hűtést nem igénylő tárolhatóságának, másrészt egynél több fogásos, előfőzött ételek forgalmazhatóságának megoldása.

A feladat találmány szerinti megoldása ételkonzerv, amely konzervdobozba zárt húsételt tartalmaz, amely konzervdoboz egész állatot vagy legalább annak felismerhető részét egészben tartalmazó húsételt, és a húsétel nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos ételt tartalmaz.

Előnyösen a húsétel nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos étel más nyersanyagból nyert összetevőt is tartalmaz.



Célszerűen a húsetel nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos étel húsleves és zöldség erőleves jellegű.

Előnyösen a húsetel előfőzött állapotban van tárolva a konzervdobozban.

Célszerűen a húsetel és a zöldség erőleves előfőzött állapotban van tárolva a konzervdobozban.

Előnyösen a konzervdoboznak kézzel nyitható fedele van.

Célszerűen a húsetel nyersanyaga szárnyas állat.

Előnyösen a húsetel tyúkot egészben tartalmaz.

Célszerűen a húsetel egy szárnyas állatnak legalább az alsó és felső combját tartalmazza.

Előnyösen a húsetel egy szárnyas állatnak legalább fél mellét és egy szárnyát tartalmazza.

A találmány szerinti megoldás továbbá eljárás az ételkonzerv előállítására, amely eljárás során húsetel hús nyersanyagát konzervdobozba helyezzük, a konzervdobozt lezárjuk, a konzervdoboz tartalmát sterilizáljuk, előfőzzük, az előfőzéssel származékos ételt készítünk belőle.

Előnyösen a húsetel nyersanyaga mellé zöldség erőlevest töltünk a nyitott konzervdobozba, amely erőleves a húsetelnek a konzervdoboz lezárását követő előfőzésével a származékos étel összetevőjévé válik.

Célszerűen a sterilizálást 110°C - 130°C közötti hőmérsékleten, 80 – 100 percig végezzük.

Előnyösen a zöldség erőlevest 65°C - 70°C közötti hőmérsékletén töltjük be a konzervdobozba.

Előnyösen az előfőző sterilizálást követően szabályozott módon hűtjük le az ételkonzervet, és ezzel a származékos ételt aszpik állagúvá alakítjuk.



Az alábbiakban, kiviteli példára vonatkozó rajz alapján, részletesen ismertetjük a találmány lényegét. A rajzon az

1. ábra a találmány szerinti ételkonzerv távlati rajza, a
2. ábra az 1. ábra szerinti ételkonzerv levett fedéllel, a
3. ábra az ételkonzervből kitett, második fogás, a
4. ábra az ételkonzervből kivett, első fogás elkészítésének helyi, befejező művelete, melegítés, az
5. ábra az ételkonzervből kivett, első fogás elkészítésének helyi, befejező művelete, kiegészítés, a
6. ábra az ételkonzervből vett, első és második fogás tálalva.

Az 1 és 2. ábrán a találmány szerinti 100 ételkonzerv hermetikusan zárt, és nyitott 1 konzervdobozzal van ábrázolva. A 100 ételkonzerv egész állatot, vagy legalább annak felismerhető részét egészben tartalmazó 2 húsételt, és a 2 húsétel nyersanyagából nyert aszpikos állagú, 3 származékos ételt tartalmaz.

A 3 származékos húsétel a 2 húsétel nyersanyagából nyert aszpikos állagú, a 3 származékos étel a húson kívül más nyersanyagból nyert összetevőt, előnyösen zöldség erőlevest is tartalmazhat.

A 100 ételkonzerv zárt 1 konzervdoboz a 2 húsételt és 3 származékos ételt, célszerűen, előfőzött állapotban tartalmazza. Az előfőzés a sterilizálás műveletében megtörténhet, a hermetikusan lezárt 1 konzervdobozban.

Az 1 konzervdoboznak, előnyösen kézzel, 4a fogantyújánál fogva felnyitható 4 fedele van.

A 2 húsétel nyersanyaga előnyösen pucolt csirke vagy más szárnyas állat, amelyet egészben vagy részegységében (pl. egy vagy több alsó és felső combot, vagy egy fél mellét és egy szárnyát) tartalmaz az 1 konzervdoboz. Természetesen más állat húsból levágott adag is lehet a 2 húsétel alapanyaga.



Az ételkonzerv elkészítésének jellemző eljárási lépéseit, az alábbiakban, példaként ismertetjük.

Egy pucolt (tollaitól és belső szerveitől megfosztott) 5 tyúkot egészben, a nyitott 1 konzervdobozba helyezünk, és rázárjuk az 1 konzervdoboz 4 fedelét. A lezárt 1 konzervdobozt sterilizálási műveletnek vetjük alá, amely művelet egyúttal előfőzés is, és amely művelet során a 2 húsétel nyersanyagából, az 5 tyúkból, megfelelő mennyiségben kifő a 3 származékos étel anyaga.

Előnyösen, a még nyitott konzervdobozba az 5 tyúk mellé előfőzött zöldség erőlevest töltünk, amely erőleves a 2 húsételnek az 1 konzervdoboz lezárását követő előfőzésével a 3 származékos étel összetevőjévé válik.

A sterilizáló (előfőző) műveletet célszerűen 110°C - 130°C közötti hőmérsékleten, 80 – 100 percig végezzük. Előnyösen a zöldség erőlevest 65°C - 70°C közötti hőmérsékletén töltjük be a konzervdobozba.

Az előfőző sterilizálást követően, szabályozott módon hűtjük le az ételkonzervet, és ezzel a származékos ételt aszpik állagúvá alakítjuk.

Ílymódon egy étkezésre (kétfogásos ebédként) alkalmas, előfőzött és előcsoomagolt, tárolható és rugalmasan felhasználható 100 ételkonzervet állítottunk elő, amelyhez hasonló nincs az élelmiszeripar kínálatában.

Az 1 konzervdobozba egy 5 tyúk egészben, egy szárnyas vagy más állat egyes részei (előnyösen csak egyféle állat része), van belehelyezve, szabadon, vagy összefogó hálóban, de mindenképpen egyben kivehetően összefogva.

A 2 húsétel alapanyaga mellé zselés állapotú (aszpikos) erőlevest vagy mást helyezhetünk, amely adalék általában ízletesebbé teszi a 3 származékos ételt. Az így összekészített anyagokkal töltött 1 konzervdobozt hermetikusan lezárjuk, és sterilizáljuk, előfőzzük egy műveletben. Az előfőzés során a 2 hús-



étel nyersanyaga elengedi folyadéktartalmának egy részét, ebből, és az esetleges adalékokból lesz a húsleves ízű, erőleves jellegű 3 származékos étel.

A találmány szerinti ételkonzerv alkalmazása a fogyasztó számára jelentős időmegtakarítást jelent az ételek étkezésre alkalmassá tételében, a hagyományos, előkészítetten vásárolt ételekhez képest. A húsleves és csirkehús tradicionális menünek számít számos országban, ezért a találmány hasznosságához nem fér kétség, jelentős fogyasztói igényt lehet általa kielégíteni.

Étkezés előtt kinyitjuk a 100 ételkonzervet a 4 fedél levételével, kivesszük belőle a 2 húsételt, kivétel után felmelegítjük, esetleg tovább főzzük és ízesítjük, köretet, kiegészítőket adunk hozzá, így az ízlésnek, szokásoknak megfelelően véglegesítjük. Kiöntjük az 1 konzervdobozból a 3 származékos ételt is egy megfelelő 9 edénybe, és 10 tűzhelyen felmelegítjük, esetleg felhígítjuk, 11 tésztát adunk hozzá.

A fenti, gyorsan elvégezhető műveletekkel egy első és egy második 7, 8 fogást nyerünk, ahol első 7 fogás a 3 származékos étel, levesként, és a második 8 fogás a hús, esetleg körítés nélkül, magában vagy kenyérrel.

A 3 – 6. ábrák szerinti példában a 3 származékos ételt (erőlevest) kiegészíthetjük a legkülönbözőbb termékekkel, étel-összetevőkkel, így készítve el az elfogyasztandó, első 7 fogást. A 2 húsétel úgy is elfogyasztható, ahogy kiemeltük az 1 konzervdobozból, azaz minden kiegészítő nélkül. Más megoldásban köretet, más ételkészítményt adhatunk hozzá, tovább főzhetjük vagy süthetjük, hogy változatos, különböző második 8 fogást készítsünk belőle.

A találmány szerinti ételkonzerv alapulvételével egy háziasszony számára nagyon jelentős idő takarítható meg egy hagyományos ebédfőzés időigényéhez képest, ugyanakkor az ételkonzerv hűtés nélkül, sokáig tárolható, tehát forgalmazása a hűtés szükségtelensége miatt kisebb energiaigénnyel, kisebb ráfordítással történhet, mint más nyers vagy előfőzött terméké.



A konyhatechnikában választékot bővítő, új az a lehetőség, hogy egy étel-konzervből, amely egy darab húst tartalmaz aszpikban, egyszerűen készíthető két különböző étel, amelyekkel egy komplett étkezés megoldható. Az eddig ismert ételkonzervek ezt az igényt nem képesek kielégíteni.



SZABADALMI IGÉNYPONTOK

1. Ételkonzerv, amely konzervdobozba zárt húsételt tartalmaz, **azzal jellemezve, hogy** a konzervdoboz (1) egész állatot vagy legalább annak felismerhető részét egészben tartalmazó húsételt (2), és a húsétel (2) nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos ételt (3) tartalmaz.
2. Az 1. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos étel (3) más nyersanyagból nyert összetevőt is tartalmaz.
3. Az 1. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) nyersanyagából nyert aszpikos állagú, származékos étel (3) húsleves és zöldség erőleves jellegű.
4. Az 1. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) előfőzött állapotban van tárolva a konzervdobozban (1).
5. A 2 vagy 3. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) és a zöldség erőleves előfőzött állapotban van tárolva a konzervdobozban (1).
6. Az 1. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a konzervdoboznak (1) kézzel nyitható fedele (4) van.
7. Az 1. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) nyersanyaga szárnyas állat.
8. A 7. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) tyúkot (5) egészben tartalmaz.
9. A 7. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) egy szárnyas állatnak legalább az alsó és felső combját tartalmazza.
10. A 7. igénypont szerinti ételkonzerv, **azzal jellemezve, hogy** a húsétel (2) egy szárnyas állatnak legalább fél mellét és egy szárnyát tartalmazza.



11. Eljárás az 1 – 10. igénypontok bármelyike szerinti ételkonzerv előállítására, **azzal jellemezve, hogy** húsetel (2) hús nyersanyagát konzervdobozba (1) helyezzük, a konzervdobozt (1) lezárjuk, a konzervdoboz (1) tartalmát sterilizáljuk, előfőzzük, az előfőzéssel származékos ételt (3) készítünk belőle.
12. A 11. igénypont szerinti eljárás, **azzal jellemezve, hogy** a húsetel (2) nyersanyaga mellé zöldség erőlevest töltünk a nyitott konzervdobozba (1), amely erőleves a húsetel (2) a konzervdoboz (1) lezárását követő előfőzésével a származékos étel (3) összetevőjévé válik.
13. A 11. igénypont szerinti eljárás, **azzal jellemezve, hogy** a sterilizálást 110°C - 130°C közötti hőmérsékleten, 80 – 100 percig végezzük.
14. A 12. igénypont szerinti eljárás, **azzal jellemezve, hogy** a zöldség erőlevest 65°C - 70°C közötti hőmérsékletén töltjük be a konzervdobozba (1).
15. A 12. igénypont szerinti eljárás, **azzal jellemezve, hogy** az előfőző sterilizálást követően szabályozott módon hűtjük le az ételkonzervet, és ezzel a származékos ételt (3) aszpik állagúvá alakítjuk.

Hot Water S.A.
helyett a meghatalmazott:

DANUBIA
Szabadalmi és Védjegy Iroda Kft
Szuhai Elemér
szabadalmi ügyvivő

KÖZZÉTÉTELI
PÉLDÁNY

1/2

FIG. 1

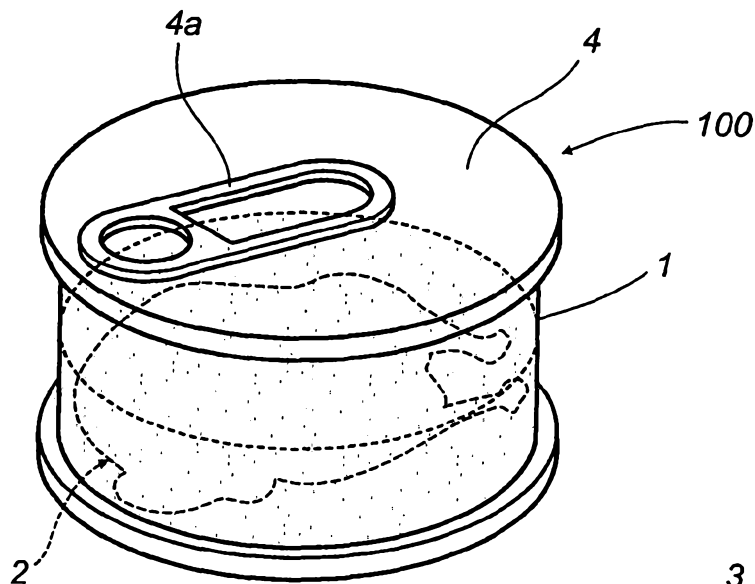


FIG. 2

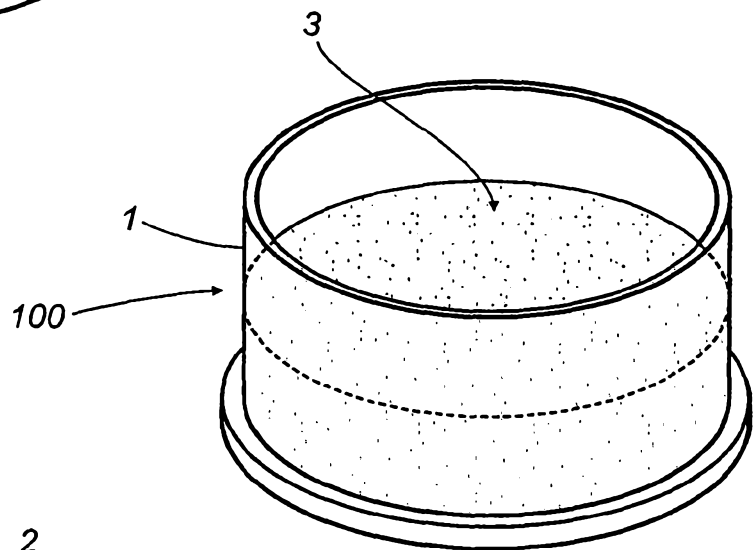
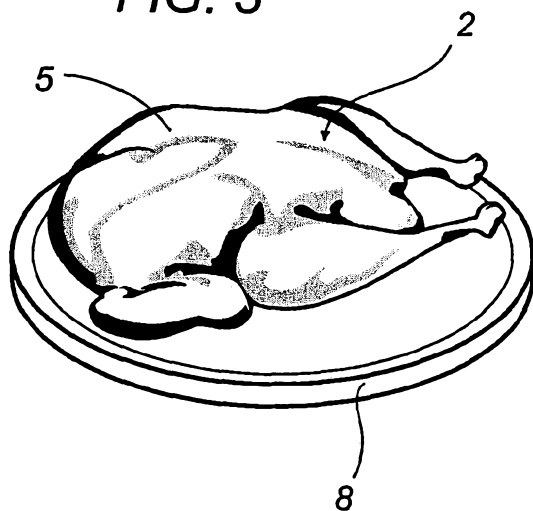


FIG. 3



2/2

FIG. 4

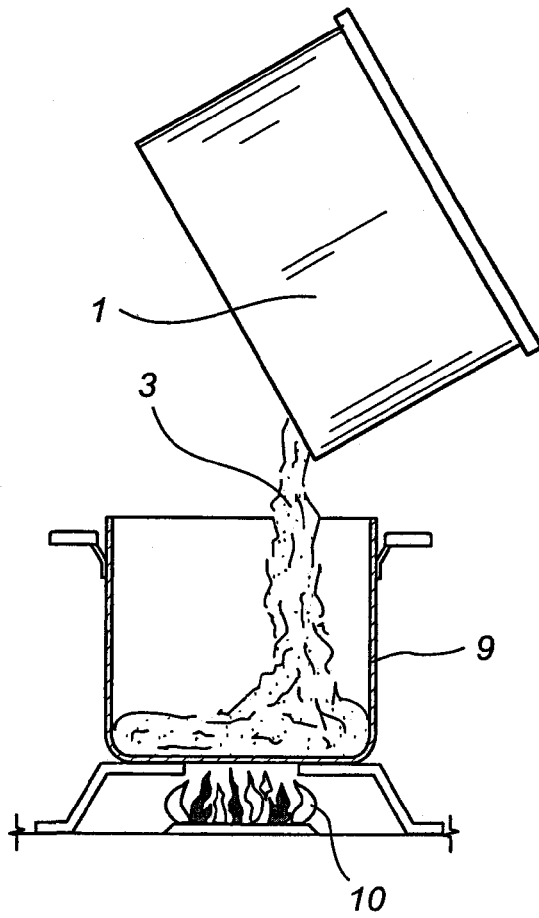


FIG. 5

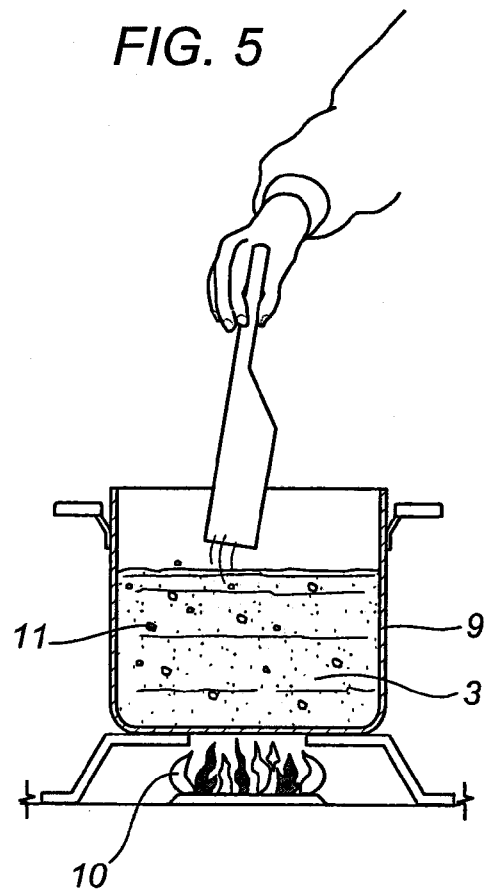


FIG. 6

