



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

200 082

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavná priorita

(22) Prihlásené 11 10 78

(21) FV 6522-78

(51) Int. Cl.³ B 65 D 81/26
B 65 D 85/30

(40) Zverejnené 30 11 79

(45) Vydané 01 10 82

(75)

Autor vynálezu KAČEŇÁK IGOR Ing. CSc., BRATISLAVA

(54) Podložka na balenie vlhkých potravín počas skladovania, zvlášť mäsa

1

Vynález sa týka podložky na balenie vlhkých potravín zvlášť mäsa počas skladovania. Doteraz známe a používané spôsoby balenia vlhkých potravín zvlášť mäsa využívajú podložku a obalový materiál z plastov. Podložka má rôzne tvarované dno s priehlbínami a kanálkami rôzneho tvaru na odvádzanie prirodzeného výronu šťiav vlhkých potravín zvlášť mäsa počas skladovania v chladiarenských a predajných podmienkach. Ako obalový materiál na zabalenie vlhkých potravín zvlášť mäsa s podložkou sa používa polyetylén, polypropylén, polyvinylchlorid, kombinované materiály atď. upravené rôznymi spôsobmi balenia - vákuové, plynové, zmršťovacie, atmosférické - do formy konečného tvaru spotrebiteľského balenia. Pri manipulácii s takto upravenými balíčkami nastáva roztekание prirodzene vylúčených šťiav vlhkých potravín zvlášť mäsa po celom obsahu balíčka. Znižuje to kvalitu produktov, estetický vzhľad, a tým i predajnosť v balenom stave.

Uvedené nedostatky odstraňuje vynález ktorého podstata je v tom, že sa použije savá podložka, ktorej vrstvenie je nasledovné: z vnútornej strany biela lepenka gramáže 200 až 400 g/m², vrstva polyetylénu, polypropylénu alebo inej plastickej látky nepriepustnej pre šťavy vlhkých potravín zvlášť mäsa gramáže 20 až 50 g/m² a z vonkajšej strany vrstva bielej lepenky gramáže 200 až 400 g/m². Na vhodne tvarované podložky rozmerov 170 až 200 x 130 až 170 s mierne, smerom nahor, vyhnutým okrajom, bez alebo s plytkými

Kanálikmi možno ukladať vlhké potraviny zvlášť mäso o hmotnosti 0,5 až 1,5 kg v kusoch alebo porciované a baliť zmrazovacím alebo vákuovým prípadne plynovým alebo atmosférickým spôsobom. Vnútorná vrstva lepenky nasáva pri skladovaní uvoľnené šťavy vlhkých potravín zvlášť mäsa, vrstva plastickej látky zabráňuje ich prieniku do vonkajšej vrstvy lepenky. Vonkajšia vrstva lepenky má za účel spevňovať štruktúru celej podložky prípadne nasat zvyšky, cez plastickú látku, predifundovaných štiav vlhkých potravín zvlášť mäsa.

Vzhľadom na zvýšenie kvality a estetického vzhľadu spotrebiteľského balenia vlhkých potravín zvlášť mäsa zábranou roztekania štiav, zvýši sa predajnosť a jeho celková hygienická úroveň. Týmto spôsobom sa vyrieši zároveň nedostatok podložných misiek z plastov, ktoré bude možné vyrábať podľa vynálezu a z materiálov a na zariadeniach domácej proveniencie.

Vzrastajúci trend percenta balených potravinárskych výrobkov, zvlášť mäsa, ako aj dlhodobé tendencie potravinárskeho a zvlášť mäsového priemyslu, vyžadujú stále nové riešenia s použitím domácich zdrojov. Tento spôsob balenia podľa vynálezu, so súčasným odstraňovaním štiav vlhkých potravín zvlášť mäsa, uvoľňujúcich sa z baleného tovaru ako základného hygienického nedostatku súčasného spôsobu, možno použiť na balenie širokého sortimentu, napr. niektorých druhov ovocia a zeleniny, čerstvého mäsa a mäsových výrobkov atď. V porovnaní so súčasne používanou podložkou z penového polystyrénu alebo polypropylénu prípadne polyvinylchloridu, ktorej použitie má už menované nevýhody, možno počítať i s ekonomickým prínosom, vyplývajúcim z rozdielu ceny základných materiálov na ich výrobu a z dostupnosti techniky na jeho výrobu v obore papiera a celulózy.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Podložka pre balenie vlhkých potravín, počas skladovania, s výhodou mäsa, vyznačujúci sa tým, že je zložená z dvoch vrstiev lepenky gramáže 200 až 400 g/m² s medzivrstvou plastickej gramáže 20 až 50 g/m² vytvarovaná do obdĺžnikovej alebo štvorcovej misky rozmerov 170 až 200 x 130 až 170 mm s okrajom vyhnutým smerom nahor a dnom bez alebo s plytkými kanálikmi.