(19) DANMARK

(12) **FREMLÆGGELSESSKRIFT** (11) **161131 B**

PATENTDIREKTORATET
TAASTRUP

(21) Patentansøgning nr.: **1649/89**

(51) Int.Cl.[5] **B 65 D 81/20**
B 65 B 25/02

(22) Indleveringsdag: **06 apr 1989**

(41) Alm. tilgængelig: **07 okt 1990**

(44) Fremlagt: **03 jun 1991**

(86) International ansøgning nr.: -

(30) Prioritet: -

(71) Ansøger: ***Slagteriselskabet Sundby-Wenbo A.m.b.A.; Kornumgårdsvej 20; 9700 Brønderslev, DK**

(72) Opfinder: **Jørgen V. *Petersen; DK**

(74) Fuldmægtig: **Slagteriernes Forskningsinstitut; Maglegårdsvej 2, 4000 Roskilde**

(54) Pakning med en kødvare og fremgangsmåde til fremstilling af pakningen

(56) Fremdragne publikationer

---

(57) Sammendrag:

1649-89

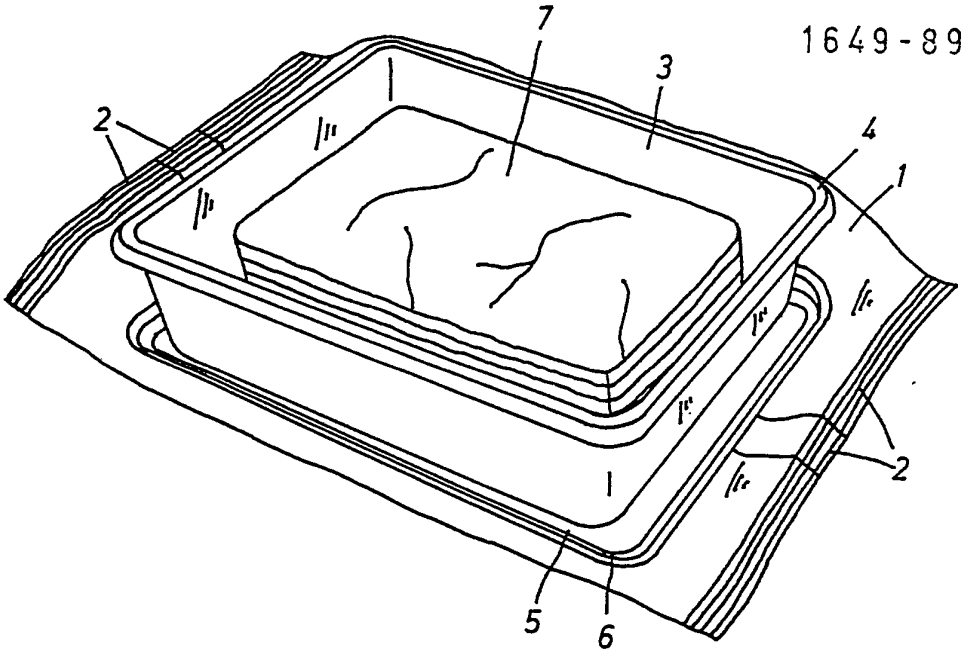
Pakning med en kødvare (7), der er emballeret i en lufttæt emballage (1) under en kontrolleret atmosfære, fx i en gasblanding af nitrogen og kuldioxid. Pakningen omfatter en bakke (3) for kødvaren (7), et under bakken anbragt låg (5) for bakken og en bakken (3) og låget (5) omgivende, lufttæt folieemballage (1).

Pakningen fremstilles ved at anbringe låget (5) under bakken (3), inden bakke og vare, fx skinkeskiver, lukkes hermetisk inde i folieemballagen (1).

Låget (5) fastholdes inde i pakningen og kan ikke gå løs eller falde af under transporten og håndteringen i salgsledet. Efter at forbrugeren har brudt folieemballagen (1) og taget af kødvaren (3), kan bakken lukkes ved hjælp af det medfølgende låg.

DK 161131 B

fortsættes


1649-89
7
3
2
4
1
2
5
6

DK 161131 B

Den foreliggende opfindelse angår en pakning med en kødvare, der er emballeret i en lufttæt emballage under kontrolleret atmosfære, omfattende en bakke for varen og en lufttæt folieemballage omgivende bakken.

Ved emballering af kødvarer er det almindeligt at fremstille en pakning med en kontrolleret atmosfære over kødvaren, da dette forlænger varens holdbarhed og stabiliserer dens farve. De til en kontrolleret atmosfære anvendte gasser omfatter nitrogen, carbondioxid og oxygen, der blandes i bestemte forhold.

I engelsk patentskrift nr. 1.199.998 beskrives et forsøg med emballering af oksekødstykker under en atmosfære af 80% oxygen og 20% carbondioxid. Hvert kødstykke anbringes i en bakke, og bakken placeres derefter i en pose af gastæt polyethylenlaminat. Gasblandingen af oxygen og carbondioxid pustes ind i posen, der skylles grundigt, og derefter lukkes posen. Efter 15 dages opbevaring på køl var kødet stadig bakteriologisk frisk og havde en frisk farve.

I forbindelse med emballering af fx leverpostej er det kendt at anvende en tilsvarende teknik. En alufoliebakke med leverpostej emballeres i en gennemsigtig emballeringsfolie under en kontrolleret atmosfære af 80% N_2 og 20% CO_2. Dette giver en forbedret holdbarhed af leverpostejen i salgsledet.

Dansk fremlæggelsesskrift nr. 148.492 beskriver en pakning med baconskiver, der er emballeret under en atmosfære af fx 35% carbondioxid og 65% inert gas (nitrogen). Emballagen består af en bakke, der er hermetisk lukket ved hjælp af et foliestykke, som er svejset til bakkens kant.

Der kendes også sådanne pakninger med et indhold af pålægsvarer, fx spegepølseskiver. Et aftageligt låg kan være anbragt på bakken oven på det forseglende foliestykke, således at varen også kan holdes frisk, efter at forbrugeren har gennembrudt og fjernet foliestykket.

Disse pakninger går ofte under betegnelsen bordpakninger. Lågene har en tilbøjelighed til at gå løs eller falde af under transporten eller håndteringen i salgsleddet, således at de enten går tabt eller skal påsættes igen.

Det er formålet med den foreliggende opfindelse at tilvejebringe en pakning af den indledningsvis angivne art, ved hvilken nævnte ulempe med lågene undgås, og hvor det alligevel er muligt at holde varen frisk, efter at forbrugeren har brudt forseglingen til pakningens kontrollerede atmosfære.

Pakningen ifølge opfindelsen er ejendommelig ved, at et låg for bakken er anbragt under bakken, inden for emballeringsfolien.

Ved at anbringe låget under bakken, inden bakken og varen lukkes hermetisk inde i emballeringsfolien, opnås, at låget holdes inden i pakningen, og det kan ikke mistes, uden at folien brydes. Når dette sker hos forbrugeren, er låget umiddelbar tilgængeligt og kan sættes på bakkens kant, efter at forbrugeren har taget den nødvendige mængde af kødvaren.

I forhold til de kendte pakninger med låg har pakningen ifølge opfindelsen yderligere den fordel, at forbrugeren lettere kan syne kødvaren inden køb, når folien er gennemsigtig. Varen dækkes kun af én folie.

Pakningen ifølge opfindelsen vil sædvanligvis være lettere at fremstille end en tilsvarende bordpakning, da det normalt er mere simpelt at tilsvejse en emballeringsfolie end at svejse en folie på kanten af en bakke. Opfindelsen giver større frihed med hensyn til valg af bakketype, da der ikke er noget krav om, at bakkens kant skal være svejsbar.

Pakningen ifølge opfindelsen kan, i modsætning til de tilsvarende kendte pakninger uden låg, holde kødvaren frisk, efter at folien er brudt. Hvis bakken tilspidser mod bunden, som det er almindeligt, vil pakningen ifølge opfindelsen desuden være lettere at stable. Når en pakning ifølge opfindelsen anbringes oven på en tilsvarende pakning, finder låget nemt støtte på kanten af bakken nedenunder.

Efter at emballeringsfolien er fjernet fra pakningen ifølge opfindelsen, kan forbrugeren tage af varen i bakken og derefter lukke bakken ved hjælp af det medfølgende låg. Varen holder sig således frisk efter åbning af pakningen, navnlig ved opbevaring i køleskab eller køledisk. Når forbrugeren igen skal bruge af varen, fjernes blot låget, og den nødvendige mængde udtages af bakken, der genlukkes med låget. Pakningen ifølge opfindelsen tilvejebringer og sikrer således en høj grad af holdbarhed og friskhed.

En udførelsesform af pakningen ifølge opfindelsen er ejendommelig ved, at emballeringsfolien er et afsnit af en folieslange, hvis omkreds svarer til omkredsen af bakken med underliggende låg, og at afsnittet er forseglet i begge ender. I denne udførelsesform er folieslangens omkreds ikke væsentligt større end, at bakken med underliggende låg netop kan passere ind i folieslangen.

Ved udførelsesformen vil emballeringsfolien holde sig så tæt til bakkens kant, at der under normale omstændigheder ikke vil være mulighed for, at varen arbejder sig uden for bakken under transport og håndtering.

Ved en folieslange skal også forstås sådanne slanger, der tilvejebringes under emballeringsproceduren, fx ved ombukning og svejsning af et bånd, således at det danner en slange med en langsgående svejsesøm.

Når bakken har rektangulær form, opnås nær kontakt og tætning mellem bakkens kant og folien.

Det foretrækkes, at bakken og låget passer tætnende sammen, således at de på bedst mulig måde kan holde på varens fugtighed, efter at den ydre emballage er fjernet, og låget er anbragt oven på bakken. En udførelsesform er ejendommelig ved, at bakken og låget langs deres frie kanter har ind i hinanden passende vulster, der kan virke som lås mellem delene, når låget placeres oven på bakken.

Det er endvidere en fordel, hvis emballeringsfolien er i det mindste partielt gennemsigtig, idet kunden herved kan besigtige varen inden køb.

Ved kødvare skal der i foreliggende beskrivelse fortrinsvis forstås skiveskårne pålægsvarer og andre skiveskårne kødprodukter, der normalt bruges lidt efter lidt, fx baconskiver. Pakningen ifølge opfindelsen kan imidlertid også med fordel bruges i forbindelse med løse eller blokformede kødprodukter, som ikke bruges på en gang, men hvis forbrug normalt strækker sig over længere tidsrum, fx en hel dag eller flere dage. Det kan eksempelvis dreje sig om leverpostej, kød skåret i terninger, en større portion af biksemad eller lignende færdigretter.

Opfindelsen angår også en fremgangsmåde til fremstilling af en pakning med en kødvare, der er emballeret i en lufttæt emballage under kontrolleret atmosfære, hvilken pakning omfatter en bakke for kødvarer og en lufttæt emballeringsfolie omgivende bakken, hvorved kødvaren placeres i bakken.

Fremgangsmåden er ejendommelig ved, at bakken anbringes oven på et låg til samme bakke, og at samlingen af bakke, låg og kødvare emballeres lufttæt i emballeringsfolien under indføring af en til den kontrollerede atmosfære svarende gasblanding.

Ved denne fremgangsmåde opnås på fordelagtig måde den omhandlede pakning. Fremgangsmåden kan - om ønsket - udføres på almindeligt kendte emballeringsmaskiner, uden at der er behov for at ombygge disse.

I krav 7-10 er angivet fordelagtige udførelsesformer af fremgangsmåden ifølge opfindelsen.

Opfindelsen beskrives nærmere i det følgende under henvisning til tegningen, der viser en udførelsesform af en pakning ifølge opfindelsen med en kødvare, fx en stabel skinkeskiver.

Pakningen omfatter en ydre gennemsigtig emballeringsfolie 1, der er lukket hermetisk ved sømmene 2. Atmosfæren i emballagen omfatter nitrogen og carbondioxid, men kan - om ønsket - også omfatte andre gasblandinger. Inde i emballagen 1 findes en bakke 3 med en kantvulst 4 og et under bakken anbragt låg 5, der har en til vulsten 4 svarende kantdel 6. I bakken er anbragt en kødvare 7, fx en stabel skinkeskiver beregnet til sandwiches.

Pakningen fremstilles ved, at bakken 3 stilles oven på låget 5, efter at dette er vendt, således at den skarpe kant vender opad. En forud bestemt mængde kødvare 7, fx et bestemt antal skinkeskiver, placeres derefter i bakken. Låget og bakken med indhold emballeres derefter samlet i en gennemsigtig folie under indføring af en kontrolleret atmosfære og sammensvejsning af folien til en hermetisk lukket emballeringsfolie 1. Atmosfæren kan bestå af 80% N_2 og 20% CO_2, 50% N_2 og 50% CO_2, eller 60% N_2 og 40% CO_2. Emballeringen udføres på en kendt emballeringsmaskine ifølge flow-pakningsmetoden.

På grund af den kontrollerede atmosfære i pakningen har kødvaren 7 en meget lang holdbarhed, så længe folien 1 er ubrudt. Dette kommer producent, mellemled og forbruger til gode. Det i pakningen medfølgende låg 5 medfører endvidere, at varen kan holde sig frisk længe hos forbrugeren, der kan lukke varen inde i bakken 3 ved påsætning af det tætsluttende låg 5, således at udtørring hindres inden for normal holdbarhedsperiode, og forurening af varen undgås.

Pakningen kan anvendes på samme områder som den såkaldte bordpakning beregnet til husholdningen. Den kan også anvendes i restaurationer eller snackbarer, hvor man ønsker et forråd af en kødvare, der kan tæres på ved bestillinger. I forbindelse med en bestilling udtages den ønskede mængde kødvare 7 af bakken 3, hvorefter låget 5 igen sættes på bakken. Varen kan således holde sig frisk og fri for forurening, så den har i det væsentlige samme kvalitet ved den sidste bestilling som ved den første.

Patentkrav

1. Pakning med en kødvare (7), der er emballeret i en lufttæt emballage under kontrolleret atmosfære, omfattende en bakke (3) for kødvaren (7) og en lufttæt emballeringsfolie (1), omgivende bakken, **kendetegnet** ved, at et låg (5) for bakken (3) er anbragt under bakken inden for emballeringsfolien (1).

2. Pakning ifølge krav 1, **kendetegnet** ved, at emballleringsfolien (1) er et afsnit af en slangefolie, hvis omkreds svarer til omkredsen af bakken (3) med underliggende låg (5), og at afsnittet er forseglet i begge ender.

3. Pakning ifølge krav 1-2, **kendetegnet** ved, at bakken (3) har rektangulær form.

4. Pakning ifølge krav 1-3, **kendetegnet** ved, at bakken (3) og låget (5) langs deres frie kant har ind i hinanden passende vulster (4,6), der kan virke som lås mellem delene, når låget (5) placeres oven på bakken (3).

5. Pakning ifølge krav 1-4, **kendetegnet** ved, at emballeringsfolien (1) er i det mindste partielt gennemsigtig.

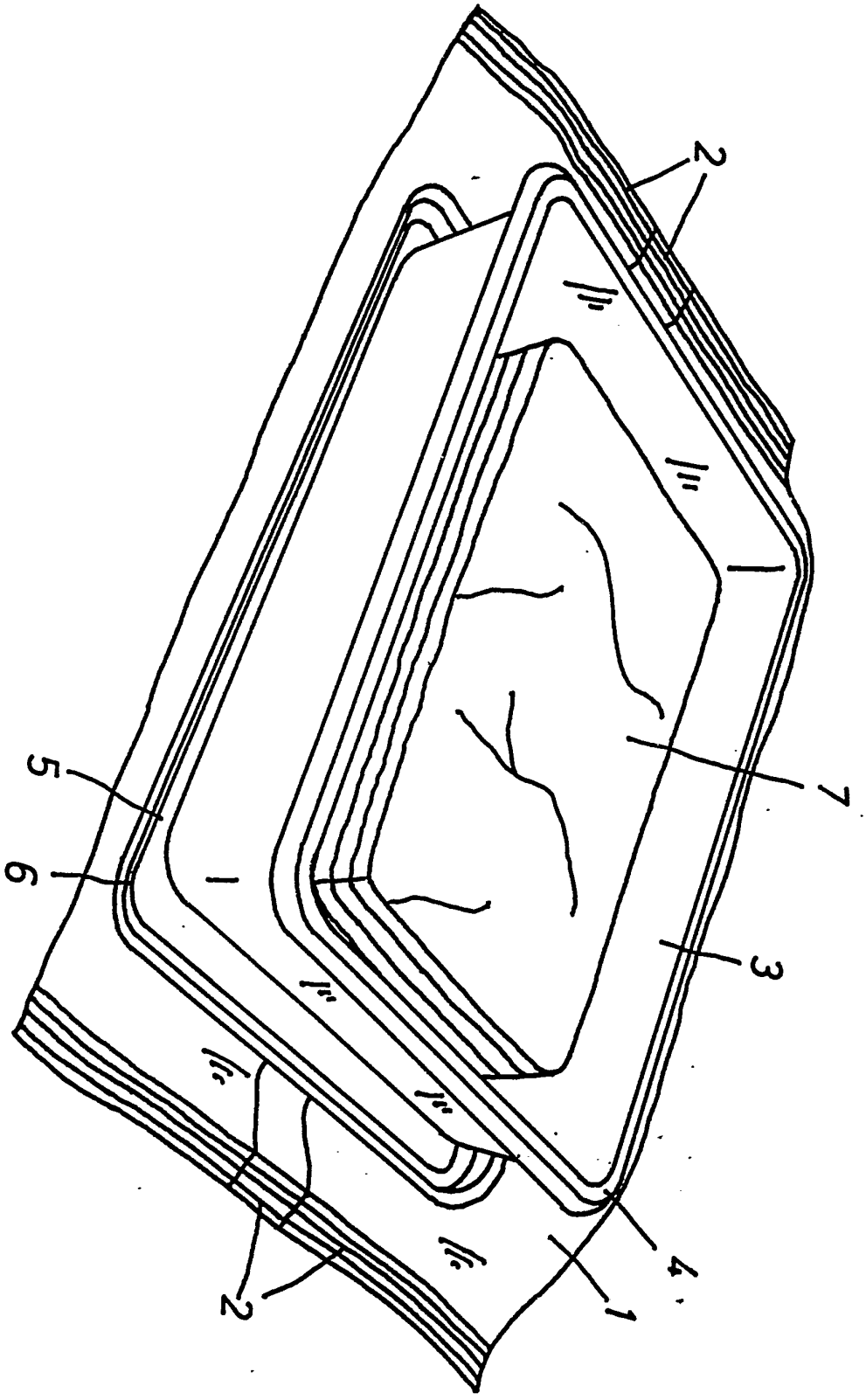
6. Fremgangsmåde til fremstilling af en pakning med en kødvare (7), der er emballeret i en lufttæt emballage under kontrolleret atmosfære, hvilken pakning omfatter en bakke for kødvaren (7) og en lufttæt emballeringsfolie (1) omgivende bakken, hvorved kødvaren (7) placeres i bakken, **kendetegnet** ved, at bakken (3) anbringes oven på et låg (5) til samme bakke, og at samlingen af bakken (3), låget (5) og kødvaren (7) emballeres lufttæt i emballeringsfolien (1) under indføring af en til den kontrollerede atmosfære svarende gasblanding.

7. Fremgangsmåde ifølge krav 6, **kendetegnet** ved, at der som emballeringsfolie (1) anvendes et afsnit af en folieslange, hvis omkreds svarer til omkredsen af bakken (3) med underliggende låg (5), og at afsnittet forsegles i begge ender efter indføringen af gasblandingen.

8. Fremgangsmåde ifølge krav 6-7, **kendetegnet** ved, at der anvendes en bakke (3) med rektangulær form.

9. Fremgangsmåde ifølge krav 6-8, **k e n d e t e g n e t** ved, at der anvendes en bakke (3) og et låg (5), der langs deres frie kanter har ind i hinanden passende vulster (4,6), der kan virke som lås mellem delene, når låget (5) placeres oven på bakken (3).

10. Fremgangsmåde ifølge krav 6-9, **k e n d e t e g n e t** ved, at der anvendes en emballeringsfolie (1), der er i det mindste partielt gennemsigtig.


2
1
7
5
6
3
4
2
1