



⑩ A **Terinzagelegging** ⑪ **7905201**

Nederland

⑲ NL

- ⑤4 **Houder van kunststof voor het verpakken van een sap bevattend product.**
- ⑤1 Int.Cl.⁸: B65D1/36.
- ⑦1 Aanvrager: S. & J. Faerch Plast A/S te Holstebro, Denemarken.
- ⑦4 Gem.: Ir. N.A. Stigter c.s.
Octrooibureau Los en Stigter B.V.
Weteringschans 96
1017 XS Amsterdam.

- ②1 Aanvraag Nr. 7905201.
- ②2 Ingediend 4 juli 1979.
- ③2 Voorrang vanaf 10 juli 1978.
- ③3 Land van voorrang: Denemarken (DK).
- ③1 Nummer van de voorrangsaanvraag: 3095/78 .
- ②3 --
- ⑥1 --
- ⑥2 --

- ④3 Ter inzage gelegd 14 januari 1980.

De aan dit blad gehechte afdruk van de beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en) bevat afwijkingen ten opzichte van de oorspronkelijk ingediende stukken; deze laatste kunnen bij de Octrooiraad op verzoek worden ingezien.

S. & J. Faerch Plast A/S te Holstebro, Denemarken.

Houder van kunststof voor het verpakken van een sap bevattend product.

De uitvinding betreft een houder van kunststof voor het verpakken van een sap bevattend product, met een bodem en opstaande zijwanden, waarbij vanaf de bodem ribben omhoog steken, die samen met de zijwanden
5 een aantal aan de bovenzijde open bodemvakken omsluiten en die een voldoende hoogte hebben om tussen het bodemvlak en de onderzijde van een in de houder verpakt, op de ribben ondersteund product een open tussenruimte te vormen.

Kunststofhouders van deze soort worden veel
10 toegepast voor het verpakken van vleeswaren en in het bijzonder van in plakken gesneden vleeswaren, die in winkels gekoeld in open vrieskasten ter verkoop worden geplaatst.

Als vleesplakken in dergelijke houders moeten worden verpakt, worden zij op de ribben van de houderbodem
15 geplaatst, waarna de houder met de daarin liggende vleesplakken in een folie, bij voorkeur een kunststoffolie wordt gewikkeld, die bijvoorbeeld door warmte-lassen wordt gesloten.

Als de vleesplakken bij een temperatuur van
20 6° C of lager van een groot stuk vlees zijn gesneden en vervolgens bij een dergelijke temperatuur zijn opgeslagen, is de afscheiding van vleessappen slechts minimaal. In de praktijk is het echter moeilijk om te voorkomen, dat tijdens het hanteren en verpakken van het vlees de tempe-
25 ratuur niet tot een waarde boven 6° C toeneemt.

Dit heeft tot gevolg, dat de klanten tot dusver moesten aanvaarden, dat zich vleessap op de bodem van de houders bevindt.

Echter ook als het vleesproduct bij een tem-
30 peratuur van 6° C of minder gesneden, verpakt en opgeslagen

is, zal deze temperatuur in het algemeen tijdens het transport van het verpakte vlees van de winkel naar het huis van de koper tot boven 6°C stijgen.

De afscheiding van vleessappen door zulk een temperatuurstijging heeft niet alleen het bezwaar, dat het verpakte vleesproduct daardoor een onprettig aanzien krijgt, maar ook dat het vleessap de warmtelas van de verpakingsfolie ongunstig beïnvloedt, zodat het vleessap uit de verpakking kan lekken.

De uitvinding beoogt een kunststofhouder van de in de aanhef genoemde soort te verschaffen, waarin het door het verpakte product afgescheiden sap wordt vastgehouden, zodanig, dat dit sap het uiterlijk en de dichtheid van de verpakking niet kan schaden.

De houder volgens de uitvinding heeft daartoe het kenmerk, dat de houderbodem is uitgevoerd met een relatief groot centraal bodemvak, waarin een laag van een vloeistof-absorberend materiaal is aangebracht, en met kanalen, waardoor vloeistof vrij vanuit de naast het grote centrale bodemvak liggende kleinere bodemvakken naar dit centrale bodemvak kan vloeien.

Door deze uitvoering kan het door het verpakte product afgescheiden sap vanuit elk ter zijde van het grote centrale bodemvak liggende kleinere bodemvak door de open tussenruimte tussen het bodemoppervlak en de onderzijde van het op de ribben liggende product en door de genoemde kanalen naar het centrale bodemvak vloeien, waar het snel door het vloeistof-absorberende materiaal wordt opgenomen en in dit materiaal wordt vastgehouden.

Daarbij kan de vloeistof niet weer uit dit materiaal worden geperst, omdat de ribben het verpakte product op voldoende hoogte boven de bodem en de absorberende materiaallaag ondersteund houden.

Daar het vloeistof-absorberende materiaal niet met het verpakte product in aanraking komt, kan het zich ook niet aan dit materiaal hechten als het product

uiteindelijk uit de houder wordt genomen. De verpakte etenswaren, zoals bijvoorbeeld vleesplakken, zijn derhalve na het uitnemen uit de houder onmiddellijk gereed voor koken of braden.

5 Opgemerkt wordt, dat houders van schuimkunststof bekend zijn, die een bodem hebben, die van verdiepingen is voorzien en waarop een vel van een vloeistof-absorberend materiaal is vastgekleefd. Sap bevattende producten, die in dergelijke houders zijn verpakt, liggen
10 echter in directe aanraking met het vloeistof-absorberende materiaal. Het in dit materiaal geabsorbeerde sap kan daardoor door de samendrukking van de materiaallaag weer daaruit ontsnappen, terwijl voorts bij deze uitvoering het gevaar bestaat, dat delen van deze materiaallaag
15 aan het product blijven kleven, als dit laatste uit de houder wordt genomen.

Om volstrekt te voorkomen, dat het verpakte produkt nog ongewild met de laag van het vloeistof-absorberende materiaal in aanraking kan komen en dit materiaal
20 aan het product blijft kleven, is bij voorkeur volgens de uitvinding het bovenvlak van de vloeistof-absorberende laag met een vloeistofdichte deklaag bekleed. Deze deklaag bestaat bij voorkeur uit kunststof. Daarbij kan volgens de uitvinding de vloeistof-absorberende laag met een dunne
25 kunststoffolie zijn gelamineerd.

Door toepassing van een vloeistofdichte deklaag van een niet-transparant materiaal, bijvoorbeeld een folie of een plaat, komt het vloeistof-absorberende materiaal geheel verborgen te liggen, zodat de koper deze dikwijls
30 onprettig aandoende, sap bevattende materiaallaag niet kan zien.

Om te waarborgen, dat het vloeistof-absorberende materiaal ook niet met het verpakte product in aanraking kan komen als de verpakking ondersteboven wordt geplaatst, kan volgens een uitvoeringsvorm van de uitvinding
35 deze materiaallaag door een stijve plaat zijn afgedekt.

Daarbij kunnen de ribben, die het centrale bodemvak omsluiten, zijn voorzien van middelen voor het vasthouden van de ingeplaatste stijve plaat. Het is ook mogelijk om de vloeistof-absorberende laag aan de bodem van de houder vast te kleven.

Het vloeistof-absorberende materiaal bestaat bij voorkeur uit cellulosevezels. Bij voorkeur bestaat daarbij het vloeistof-absorberende materiaal uit een cellulosevezellaag verkregen door een droog vormingsproces. Een dergelijk materiaal heeft een groter absorptievermogen, dan een vergelijkbaar materiaal verkregen door een conventioneel nat proces.

Door keuze van de grootte van het centrale bodemvak, van de dikte van de vloeistof-absorberende laag (en zo nodig van de hoogte van de ribben boven de houderbodem) kan het absorptievermogen van de bedoelde laag zodanig worden geregeld, dat al het door een bepaald product afgescheiden sap met zekerheid geheel door deze materiaallaag wordt geabsorbeerd.

Teneinde bacteriegroei op de vloeistof-absorberende laag te voorkomen als deze laag vloeistof heeft opgenomen, bevat deze laag bij voorkeur ten minste één bactericide en/of bacteriostatische verbinding.

In een kunststofhouder voorzien van een stelsel van elkaar kruisende ribben, zijn volgens een gunstige uitvoeringsvorm van de uitvinding deze ribben voorzien van zich tot aan het bodemvlak van de houder omlaag uitstrekende verdiepingen, die de vloeistofkanalen vormen. Deze verdiepingen zijn dan uiteraard zo aangebracht, dat zij elk van de kleine bodemvakken met het grote centrale bodemvak verbinden.

In de tekening is een uitvoeringsvoorbeeld van de houder volgens de uitvinding afgebeeld.

Fig. 1 is een bovenaanzicht van de houder;
fig. 2 is een doorsnede volgens de lijn II-II van fig.1; en

7905201

fig. 3 is een doorsnede volgens de lijn III-III van fig. 1.

De afgebeelde rechthoekige houder is aan de bovenzijde open en heeft schuin buitenwaarts hellende zijwanden 1, die vanaf een bodem 2 omhoog steken. De houderbodem 2 is door dwarsribben 5 en langsribben 6 in een aantal kleine bodemvakken 3 en een relatief groot centraal bodemvak 4 verdeeld, waarbij de kleine bodemvakken 3 in een krans om het centrale bodemvak 4 liggen. De dwarsribben 5 hebben een grotere hoogte, dan de langsribben 6 om de houder een grotere stijfheid te geven. De ribben 5 en 6 zijn voorzien van verdiepingen 7, die zich vanaf de bovenranden van de ribben tot op het vlak van de houderbodem naar omlaag uitstrekken. Deze verdiepingen 7 vormen verbindingskanalen en zijn zo geplaatst, dat elk van de kleine bodemvakken 3 met het centrale bodemvak 4 in verbinding staat, terwijl voorts nog enkele kleine bodemvakken 3 onderling verbonden zijn. In het centrale bodemvak 4 is op de houderbodem een laag 8 van een vloeistof-absorberend materiaal, zoals bijvoorbeeld cellulosevezels, aangebracht, waarbij de dikte van deze laag aanmerkelijk kleiner is, dan de hoogte van de ribben 5 en 6. De afgebeelde houder is in het bijzonder bestemd en geschikt voor het verpakken van sap bevattende vleeswaren. Daarbij wordt op de gebruikelijke wijze de houder met de daarin geplaatste vleeswaren in een kunststoffolie gewikkeld, waarvoor bij voorkeur een onder verwarming krimpende folie wordt toegepast. Als zulk een folie krimpt, oefent het relatief grote drukkrachten op de zijwanden van de houder uit. Om deze krachten te kunnen weerstaan en een houder van voldoende stijfheid te verkrijgen, is de houder voorzien van versterkingsribben 9 en 10, die op de einden van de bodemribben 5 en 6 aansluiten en die zijn verkregen door in de zijwanden 1 van de houder binnenwaarts gedrukte verdiepingen.

Ter verdere verstijving van de houder zijn de

bovenranden van de zijwanden 1 voorzien van een rondlopende, buitenwaarts en schuin omlaag gerichte versterkingsflens 11.

Ook als de afgebeelde houder van een dun kunststofmateriaal is vervaardigd, heeft hij een grote stijfheid als gevolg van de beschreven vormgeving van de zijwanden 1 en de aanwezigheid van de elkaar kruisende bodemribben 5 en 6.

De houder is bij voorkeur door een vacuüm-vormproces vervaardigd.

Door de gladde gebogen overgangsgebieden tussen de ribben 5 en 6 en de zijwanden 1 heeft de houder een grote weerstand tegen daarop werkende scheurkrachten.

Bij het plaatsen van een te verpakken, sap bevattend product, zoals vleesplakken, in de houder wordt dit product door de ribben 5 en 6 op enige hoogte boven de houderbodem ondersteund. Het door het product afgescheiden sap, zoals vleessap, kan onbelemmerd vanuit de kleine bodemvakken 3 langs de bodem 2 naar het centrale bodemvak 4 stromen, waar het door de vloeistof-absorberende laag 8 wordt geabsorbeerd.

In plaats van elkaar snijdende ribben 5 en 6 kunnen de bodemribben van de houder ook volgens een ander geschikt patroon zijn geplaatst, zodanig, dat zij de houder in verschillende vakken of zones onderverdelen. Voorts kunnen in plaats van de verdiepingen 7 ook anders gevormde vloeistofkanalen tussen de vakken zijn aangebracht. De houder kan bijvoorbeeld een stelsel van korte en lange evenwijdige ribben hebben, die aan hun einden van onderling verbonden vloeistofkanalen zijn voorzien. Voorts is het mogelijk, dat het centrale bodemvak zich tussen twee tegenover elkaar liggende houderzijwanden uitstrekt.

Desgewenst kan op de vloeistof-absorberende laag 8 een vloeistofdichte deklaag zijn aangebracht (niet getekend), die uit een dunne, bij voorkeur ondoorzichtige kunststoffolie of uit een stijve, klemmend door de betrokken ribben vastgehouden plaat kan bestaan. Desgewenst kan

de laag 8 op de bodem zijn vastgekleefd.

790 5201

CONCLUSIES

1. Houder van kunststof voor het verpakken van een sap bevattend product, met een bodem en opstaande zijwanden, waarbij vanaf de bodem ribben omhoog steken, die samen met de zijwanden een aantal aan de bovenzijde open bodemvakken omsluiten en die een voldoende hoogte hebben om tussen het bodemvlak en de onderzijde van een in de houder verpakt, op de ribben ondersteund product een open tussenruimte te vormen, m e t h e t k e n m e r k, dat de houderbodem is uitgevoerd met een relatief groot centraal bodemvak, waarin een laag van een vloeistof-absorberend materiaal is aangebracht, en met kanalen, waardoor vloeistof vrij vanuit de naast het grote centrale bodemvak liggende, kleinere bodemvakken naar dit centrale bodemvak kan vloeien.
2. Houder volgens conclusie 1, m e t h e t k e n m e r k, dat het bovenvlak van de vloeistof-absorberende laag met een vloeistofdichte deklaag is bekleed.
3. Houder volgens conclusie 2, m e t h e t k e n m e r k, dat de vloeistof-absorberende laag met een dunne kunststoffolie is gelamineerd.
4. Houder volgens conclusie 1 of 2, m e t h e t k e n m e r k, dat de vloeistof-absorberende laag door een stijve plaat is afgedekt.
5. Houder volgens conclusie 4, m e t h e t k e n m e r k, dat de ribben, die het centrale bodemvak omsluiten, zijn voorzien van middelen voor het vasthouden van de ingeplaatste stijve plaat.
6. Houder volgens één der voorafgaande conclusies, m e t h e t k e n m e r k, dat het vloeistof-absorberende materiaal bestaat uit een cellulosevezellaag verkregen door een droog vormproces.
7. Houder volgens één der voorafgaande conclusies, m e t h e t k e n m e r k, dat de vloeistof-

7905201

absorberende laag ten minste één bactericide en/of bacteriostatische verbinding bevat.

- 5 8. Houder volgens één der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat de ribben zijn voorzien van zich tot aan het bodemvlak van de houder omlaag uitstrekkende verdiepingen, die de vloeistofkanalen vormen.

7905201

FIG.3

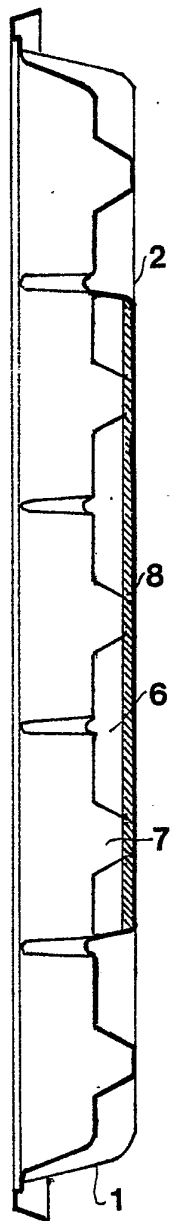


FIG.1

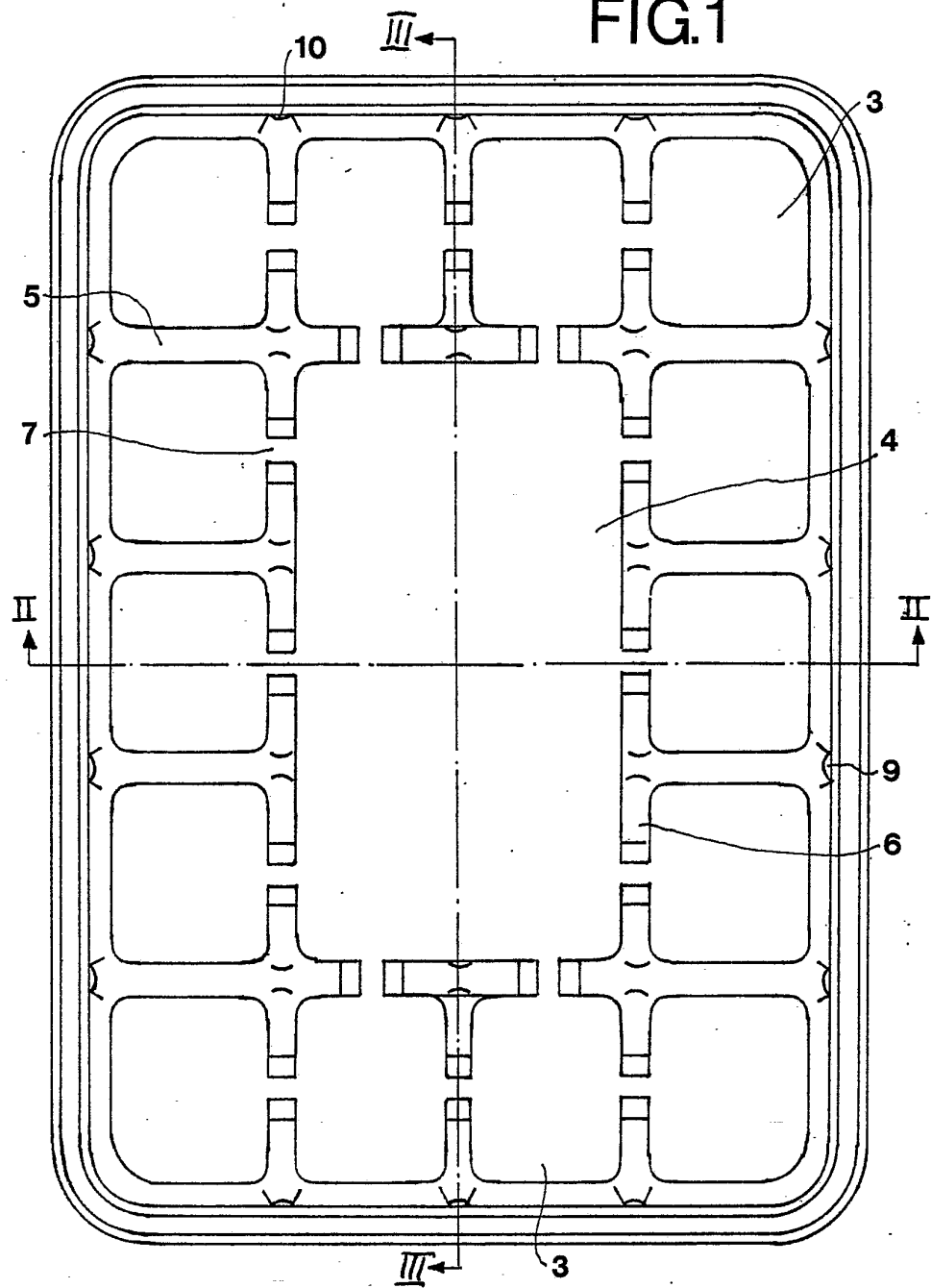


FIG.2

