



(19) INSTITUTO NACIONAL
DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
PORTUGAL

(11) *Número de Publicação:* **PT 720954 E**

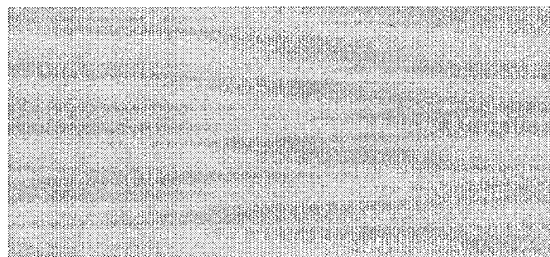
(51) *Classificação Internacional:* (Ed. 6)
B65D085/50 A A01K063/00 B
B65B025/06 B

(12) **FASCÍCULO DE PATENTE DE INVENÇÃO**

<p>(22) <i>Data de depósito:</i> 1996.01.05</p> <p>(30) <i>Prioridade:</i> 1995.01.05 NL 9500027</p> <p>(43) <i>Data de publicação do pedido:</i> 1996.07.10</p> <p>(45) <i>Data e BPI da concessão:</i> 2000.07.12</p>	<p>(73) <i>Titular(es):</i> BEHEERMAATSCHAPPIJ BARBÉ B.V. KORRINGAWEG 53 4401 NV YSERKE NL</p> <p>(72) <i>Inventor(es):</i> CORNELIS KEIZER NL</p> <p>(74) <i>Mandatário(s):</i> JORGE BARBOSA PEREIRA DA CRUZ RUA DE VÍTOR CORDON 10-A 3/AND. 1200 LISBOA PT</p>
---	---

(54) *Epígrafe:* MÉTODO E DISPOSITIVO PARA EMBALAR BIVALVES TAIS COMO MEXILHÕES AMÊIJOAS E OSTRAS

(57) *Resumo:*



DESCRIÇÃO

"MÉTODO E DISPOSITIVO PARA EMBALAR BIVALVES TAIS COMO MEXILHÕES, AMÊLJOAS E OSTRAS"

O invento diz respeito a um método de acordo com o preâmbulo da reivindicação 1. Tal método é conhecido da JP-A-1 291 740.

Por molusco de concha quer-se referir a animais que têm pelo menos duas partes que constituem a bivalve, as quais são móveis uma em relação à outra, que podem ser movidas pelos animais uma em relação à outra, entre uma posição de aberta e outra de fechada, sendo os animais transportados vivos para serem consumidos.

Num método conhecido, um certo número de molusco de concha são postos num saco, após o que é aplicado vácuo ao saco que é em seguida fechado. O saco é assim mantido estanque ao ar. Como consequência de ter sido aplicado o vácuo ao saco, as conchas são pressionadas umas contra as outras, o que torna mais fácil aos animais manterem a humidade presente dentro da concha, de modo a manterem-se vivos durante mais tempo, o que beneficia a frescura dos moluscos de concha dentro da embalagem. Dentro da embalagem, o animal atinge um estado de morte aparente, em que o metabolismo é consideravelmente reduzido.

Contudo, neste método conhecido, quando os moluscos de concha são embalados, e em particular em consequência de ser aplicado o vácuo ao saco, as conchas abrem-se ligeiramente, fazendo com que a humidade saia para fora da



concha. Isto afecta adversamente a qualidade e a possibilidade deles se manterem vivos. De facto, no vácuo, os animais mudam para um metabolismo anaeróbico que implica um consumo mínimo de energia uma vez que a concha tenha sido fechada. Em consequência da atmosfera anaeróbica no saco, cria-se uma biosfera em que tem lugar um crescimento bacteriológico anaeróbico. Como resultado, são produzidas substâncias tóxicas que são perigosas para os seres humanos e animais uma vez que, os moluscos de concha assim embalados, sejam consumidos.

O pedido de patente holandesa 91.00047 aberto ao público, divulga um método para entregar ostras ou moluscos de concha semelhantes em condições apropriadas para serem transportados secos. Neste método, cada ostra é provida individualmente com meios que a colocam sob tensão de modo a que as partes que constituem a bivalve sejam colocadas umas por cima das outras e sejam assim mantidas de modo a que a humidade seja mantida dentro da concha. Isto prolonga o período tempo em que o animal se mantém vivo. Contudo, este método tem um inconveniente que consiste no facto de cada animal ter que ser tratado em separado, o que é trabalhoso e consome tempo e consequentemente custos. Além disso, requer muito cuidado e habilidade e um trabalho manual lento. Além do mais, em particular nos casos de conchas com formas irregulares ou muito bojudas e/ou muito pequenas, é difícil de segurar e aplicar convenientemente os meios que mantêm as conchas sob tensão.

Para o comprador, este conhecido método tem o inconveniente de antes da sua preparação e/ou consumo, cada animal ter que ser separado dos meios que o mantinham sob tensão. Para moluscos de concha relativamente caros, tais como as ostras, tal ainda poderá ser aceitável, mas para os animais mais baratos como os mexilhões ou as amêijoas, tal é inaceitável, além do mais porque estes animais são oferecidos e consumidos em muito maiores quantidades.

- 3 -

A JP 60-49772 divulga um método para embalar os moluscos de concha, em particular os bivalves, em que uma determinada quantidade de animais é introduzida numa embalagem. Neste método conhecido os animais são primeiramente encerrados individualmente num acessório que os aperta firmemente, uma embalagem semelhante a uma rede, após o que uma determinada quantidade destes moluscos de concha assim fechados são embalados com uma embalagem exterior. A embalagem exterior é constituída por algo semelhante a uma delgada folha metálica, constituindo um saco fechado que será pressurizado, esterilizado e tratado em seguida. Neste método conhecido ou embalagem não há pressão atmosférica dentro do espaço interior da embalagem. Além disso, neste método conhecido a embalagem do molusco de concha sofre um tratamento térmico, uma pressurização e uma esterilização a fim de se obter o produto desejado. Assim, a seguir ao tratamento o molusco de concha já não está vivo, uma vez que deixa de haver contacto entre os animais e um meio ambiente que tenha oxigénio.

A JP 60-49771 divulga um dispositivo de armazenagem para embalar moluscos de concha, que compreende uma caixa rectangular em que o molusco de concha será pressionado numa posição de fechado entre o fundo e a tampa respectivos. Estes moluscos de concha têm uma forma e dimensão semelhantes e têm que ser individualmente posicionados com muita precisão, a fim de garantir a pressão de fecho. Em tal embalagem em que os moluscos de concha não estão fechados por aperto de uns contra os outros, somente pode ser embalado um número limitado de moluscos de concha. Neste método conhecido os moluscos de concha são também tratados termicamente após a embalagem, sendo o molusco de concha esterilizado pelo aumento da temperatura e da pressão, o que significa que o molusco de concha não será armazenado nem expedido vivo.

- 4 -

O objectivo do invento consiste em proporcionar um método do tipo descrito no preâmbulo, em que uma série de moluscos de concha podem ser embalados de uma forma simples e segura, em que os moluscos de concha embalados alcançam um largo período de tempo de vida e os moluscos de concha são mantidos em condições apropriadas para o consumo.

Com esta finalidade, o método de acordo com o invento é caracterizado pelas características da parte caracterizadora da reivindicação 1.

No método de acordo com o invento, uma quantidade de moluscos de concha podem ser embalados vivos e secos, i.e. fora do seu habitat natural, na condição de fechados e numa só embalagem, sendo mantida uma atmosfera aeróbica na embalagem. Tal implica que as conchas retenham a humidade que nelas existe, em resultado do que os animais se mantêm vivos durante um longo período de tempo e quase todos mantêm o seu peso original. Devido ao meio ambiente aeróbico e à condição de fechados, não há produção de substâncias tóxicas e é evitada a infecção dos animais.

Uma vez que os moluscos de concha mantêm o seu peso e retêm a humidade dentro da concha, uma embalagem uma vez cheia mantêm o peso originalmente introduzido na embalagem durante um período de tempo relativamente longo. Isto proporciona uma vantagem adicional surpreendente, que consiste em durante o enchimento da embalagem, não ser necessário fornecer um peso suplementar, o que reduz os custos. Além do mais, ocorrem menos desperdícios e, também permite que os próprios animais mantenham o seu peso assim como se mantêm firmes e tenros. Uma outra vantagem de manter as conchas fechadas consiste no facto da embalagem não ter de ser à prova de humidade, ou podem-se tomar medidas relativamente simples a fim de manter a humidade dentro da embalagem. No fim de tudo, não se verifica nenhuma perda



demasiada. Como resultado, o fornecimento de oxigénio para os animais permanece possível de uma forma simples. Além do mais, obtêm-se assim embalagens higiénicas as quais podem ser oferecidas directamente numa loja, se assim se pretender.

O invento além disso diz respeito a uma embalagem para vários moluscos de concha vivos de acordo com o preâmbulo da reivindicação 9. De acordo com o invento, esta embalagem é caracterizada pelas características da parte caracterizadora da reivindicação 9. Uma tal embalagem é particularmente apropriada para ser utilizada no método de acordo com o invento.

Daqui para a frente será descrito um método e um certo número de modelos de realização de exemplo a fim de explicar o invento, fazendo referência aos desenhos que a acompanham, nos quais:

A Figura 1 mostra em corte transversal um primeiro modelo de realização de uma embalagem de exemplo, cheia de moluscos de concha;

A Figura 2 mostra em corte transversal um segundo modelo de realização de uma embalagem de exemplo, cheia com moluscos de concha;

A Figura 3 mostra em corte transversal um terceiro modelo de realização de uma embalagem de exemplo, cheia com moluscos de concha; e

A Figura 4 é um alçado lateral de uma embalagem em forma de rede cheia com moluscos de concha.

A Figura 1 mostra um corte transversal a embalagem 1 cheia com os moluscos de concha 2, por exemplo com mexilhões. Cada molusco de concha

tem pelo menos duas partes 2a, 2b que constituem a bivalve, que se podem mover uma em relação à outra. Um molusco de concha 2 vivo deverá permanecer húmido a fim de manter o seu peso e permanecer vivo. Para este fim, as partes 2a, 2b que constituem a bivalve deverão ser levadas para a posição de fechadas e serem assim mantidas durante o tempo em que estiverem embaladas, de modo a que a humidade seja mantida dentro da concha 2.

A embalagem 1 consiste num saco 3 com a forma de uma rede com um espaço interior 4 que tem uma abertura 5 para o seu enchimento no seu lado superior. A abertura para enchimento pode ser fechada por meio dos meios apropriados 6, por exemplo uma tira de aperto, um grampo ou algo semelhante, ou fazendo um nó no saco 3. No espaço interior está incluído um balão 7 que pode ser cheio de ar ou quaisquer outros meios expansíveis semelhantes, que se possam encher com ar quando a embalagem 1 está fechada. Para este efeito, no modelo de realização que se mostra na Figura 1, o balão 7 tem uma gola 8 que se desenvolve através da abertura 5 para fora do saco 3. Contudo, também é possível incluir no saco, por exemplo, uma cápsula com gás de modo a fazer encher o balão 7, ou utilizar um balão 7 que se encha de ar por si próprio e que tenha sido esvaziado e selado antes de ser inserido dentro do saco, e o qual pode ser aberto depois do enchimento e fecho do saco 3, ocasião em que ele será cheio e expandido.

A embalagem de acordo com a Figura 1 pode ser utilizada da seguinte maneira.

Por via da abertura 5, é introduzida uma quantidade de moluscos de concha, por exemplo de mexilhões, dentro do espaço interior 4 do saco 3, em torno do balão 7. Em seguida, o saco é sacudido umas poucas de vezes a fim de fazer com que os moluscos com concha fiquem juntos uns com os outros, e é em



seguida fechado firmemente em torno das conchas 2 por meio dos meios de fecho 6, sendo opcionalmente, a gola 8 do balão 7 mantida fora do saco 3. Quando os moluscos de concha estão a ser processados e fornecidos para dentro do saco, eles são movidos de tal modo que fecham as conchas por si próprios. A fim de evitar ou pelos menos minimizar a tensão sobre os animais, eles só deverão ser sacudidos ligeiramente. Em consequência e de acordo com o método do invento, as conchas são fechadas e são mantidas na posição de fechadas umas contra as outras, podendo o grau de liberdade do seu movimento ser facilmente limitado. Após o enchimento e o fecho da embalagem, o balão 7 é insuflado com ar de modo a que as conchas 2 fiquem firmemente pressionadas e mantidas umas contra as outras, contra o saco 3 e/ou contra o balão 7. Por “firmemente” quer-se dizer que a força exercida nas partes 2a, 2b que constituem as bivalves individuais é tal que as conchas 2 ficam fechadas e os moluscos de concha 2 não podem mais por si só pressionar as partes 2a, 2b que constituem a bivalve de modo a afastá-las, enquanto que a humidade contida nas conchas durante a embalagem é pelo menos substancialmente retida dentro delas.

Na Figura 1, só se mostra no saco um número limitado de moluscos com concha, mas entre o balão 7 e a parede do saco 3, podem estar incluídas várias camadas de moluscos de concha, e vários balões 7. Como balão podem-se utilizar quaisquer meios que se possam encher com ar. Tendo o saco 3 a forma de uma rede, o ar pode-se mover facilmente dentro e fora do espaço interior, de modo a que os moluscos de concha permaneçam na posição de fechados e num meio ambiente rico em oxigénio. Como resultado, os animais são mantidos num modo de funcionamento aeróbico e permanecem vivos. A pressão na embalagem permanece substancialmente atmosférica, o que beneficia os animais.

Num modelo de realização alternativo, está incluído no saco como meio de expansão um balão cheio com um material expansível o qual aumenta de

volume depois de ter ficado em contacto, por exemplo, com um gás tal como o ar, com um fluído como a água, ou por meio da mistura de um determinado número de componentes separados.

A Figura 1A mostra um modelo de realização vantajoso da embalagem 1, em que em vez do balão 7 da Figura 1, está incluída uma série de saquinhos 17. Cada saquinho 17 contém uma quantidade relativamente pequena de gelo seco, i.e. dióxido de carbono sólido ou algo semelhante, o qual é embalado em conjunto com os moluscos de concha. Devido ao fornecimento de calor proveniente do que rodeia os saquinhos, em particular dos moluscos de concha, o gelo seco sublima-se. O gás assim produzido põe sob pressão os saquinhos. Sem dúvida, que a pressão depende da dimensão dos saquinhos e da quantidade de gelo seco o que pode ser apropriadamente seleccionado. A pressão assim elevada dentro de cada saquinho 17 fará fechar os moluscos de concha e mantê-los-á fechados. Em consequência do calor fornecido, a expansão dos saquinhos levará algum tempo, o que tem a vantagem dos moluscos de concha poderem em certa medida refazer o seu arranjo de modo a formarem um empilhamento denso.

A Figura 2 mostra um primeiro modelo de realização alternativo da embalagem de acordo com o invento, sob a forma de um recipiente 10, por exemplo um balde de plástico ou um cesto de arame. Junto ao fundo 11 do recipiente 10 está incluído um compartimento 12 que é compressível, elástica e/ou plasticamente. Este compartimento 12 pode ser, por exemplo, constituído por um bloco oco de plástico, um bloco de espuma aberta ou fechada, um bloco de "oasis ®" ou algo semelhante. O compartimento 10 pode ser vedado com uma tampa 13 que pode ser firmemente fixada ao recipiente 10.

A embalagem pode ser utilizada da seguinte maneira.

Pelo lado de cima, despeja-se uma determinada quantidade de moluscos de concha 2 para dentro do recipiente 10 no compartimento 12, de modo a constituir uma pilha densa. Essa quantidade de moluscos de concha 2 que é introduzida no recipiente 10 é tal que a respectiva camada superior dos moluscos de concha 2 fica mais alta do que a altura a que a tampa 13 irá ser colocada quando na posição em que fecha o recipiente. Consequentemente, quando a tampa 13 é colocada, os moluscos de concha 2 são comprimidos na direcção do fundo 11, e o compartimento deforma-se elástica e/ou plasticamente enquanto se vai aplicando a força sobre as conchas. Esta força é tal que as conchas 2 ficam todas fechadas e são assim mantidas. Quando há livre comunicação entre o meio ambiente e o espaço interior do recipiente 10, a pressão no recipiente 10 é aproximadamente a pressão atmosférica, mas no caso em que o recipiente 10 é estanque ao ar, ela pode ser aumentada ficando superior à atmosférica, por exemplo, será uma pressão idêntica à que os moluscos de concha estão sujeitos no seu meio ambiente natural. Neste caso, contudo, deverá estar presente no recipiente uma quantidade suficiente de oxigénio, a fim a que os animais funcionem de forma aeróbica durante a maior parte do tempo em que estão embalados.

De facto, em lugar de um compartimento, também se podem, sem dúvida, proporcionar os meios de expansão 7 tal como se descreveram fazendo referência à Figura 1. Se for utilizado um balde de plástico como recipiente, podem-se proporcionar, por exemplo, furos para o ar na parede do balde e/ou na tampa a fim de fornecer oxigénio suficiente ao recipiente.

Na Figura 3 mostra-se um modelo de realização alternativo de um recipiente 10 de acordo com a Figura 2. Neste modelo de realização, a tampa 14 compreende de preferência uma placa 15 deformável, disposta por baixo da



tampa a uma determinada distância dela. Por meio de elementos elásticos 16, a placa 15 liga-se á tampa 14.

A embalagem deste modelo de realização pode ser utilizada da maneira que se segue.

Depois do recipiente ter sido cheio até um nível próximo do aro que inclui o bordo superior, nível este que é mais elevado do que aquele a que a placa ficará normalmente localizada quando a tampa é colocada num recipiente vazio, a tampa 14 é pressionada contra o recipiente. Isto implica que a placa 15 seja pressionada para cima pelos moluscos de concha 2, na direcção da tampa 14, contra a acção dos meios elásticos 16. A placa 15 pode-se deformar tomando a forma das conchas que ficam a ela encostadas. A partir desse momento, os meios elásticos 16 e a placa 15 aplicam uma força às partes 2a, 2b que constituem a bivalve do molusco de concha 2. Esta força é suficientemente grande de modo a fechar as conchas e mantê-las fechadas. Os meios elásticos podem incluir, molas mas também, por exemplo, um bloco deformável ou caneluras ou bossas elásticas ou algo semelhante.

A Figura 4 é uma vista de uma rede 3 de acordo com o invento, cheia com os moluscos de concha 2. Neste modelo de realização, a rede 3 fecha-se firmemente em torno dos moluscos de concha 2, fechando deste modo as conchas. Em seguida, o saco 3 fecha-se com os meios 6 apropriados para esse efeito, de modo a que as conchas 2 permaneçam fechadas e por isso a humidade é mantida dentro das conchas e os animais são mantidos numa situação aeróbica por um período de tempo relativamente longo. Os animais permanecem frescos, com o seu próprio peso e apropriados para serem consumidos.

O invento não está de qualquer modo limitado aos modelos de

realização que foram acima descritos e que se mostram nas Figuras. São possíveis muitas variações. Dever-se-á entender que estas modificações caem dentro do alcance do invento tal como ele é definido nas reivindicações. Por exemplo podem-se aplicar diferentes meios para embalagem, tais como por exemplo, caixas ou redes com fios metálicos ou de plástico, e os meios de expansão ou os meios de deformação podem ser concebidos de modo a constituir uma só peça com a embalagem. Além disso, a deformação da própria embalagem pode dar origem à força necessária para fechar as conchas. Além do mais, podem ser constituídos modelos de realização que tenham diferentes tipos de meios de deformação ou expansão.

Lisboa, 15 de Setembro de 2000



JORGE CRUZ
Agente Oficial da Propriedade Industrial
RUA VICTOR CORDON, 14
1200 LISBOA

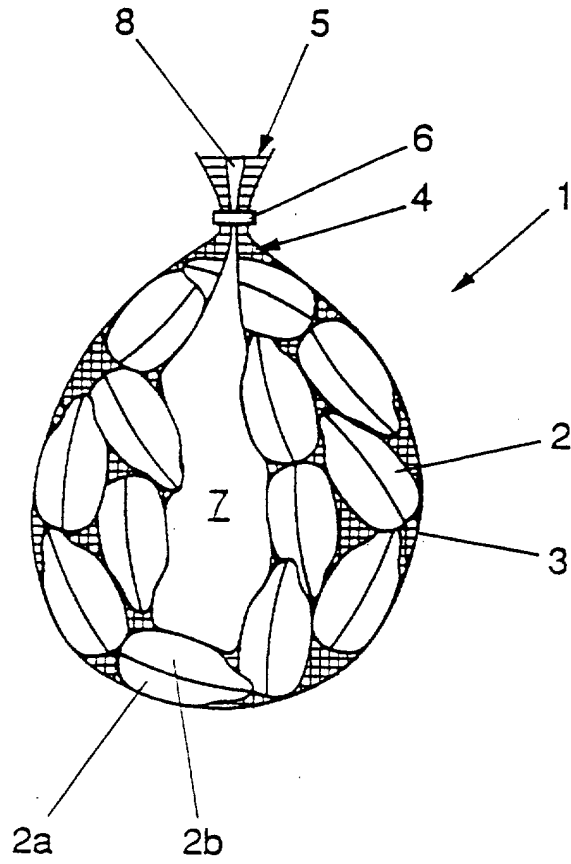


FIG. 1

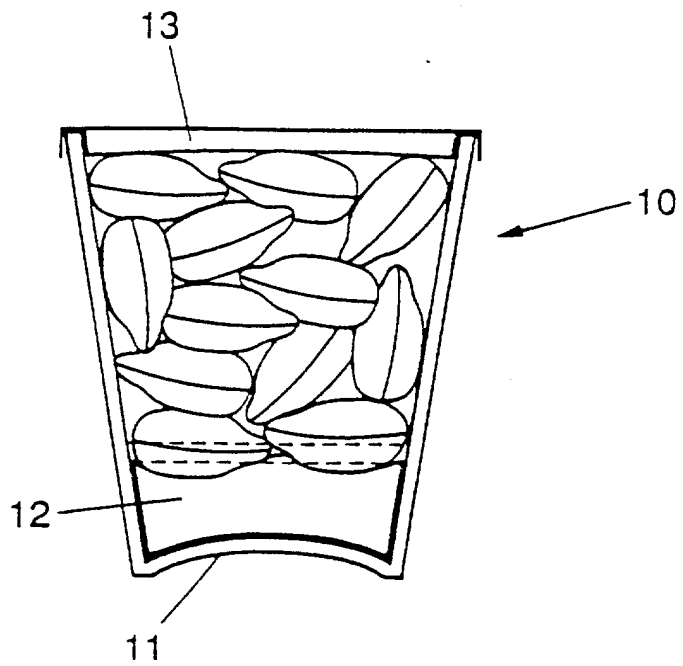


FIG. 2

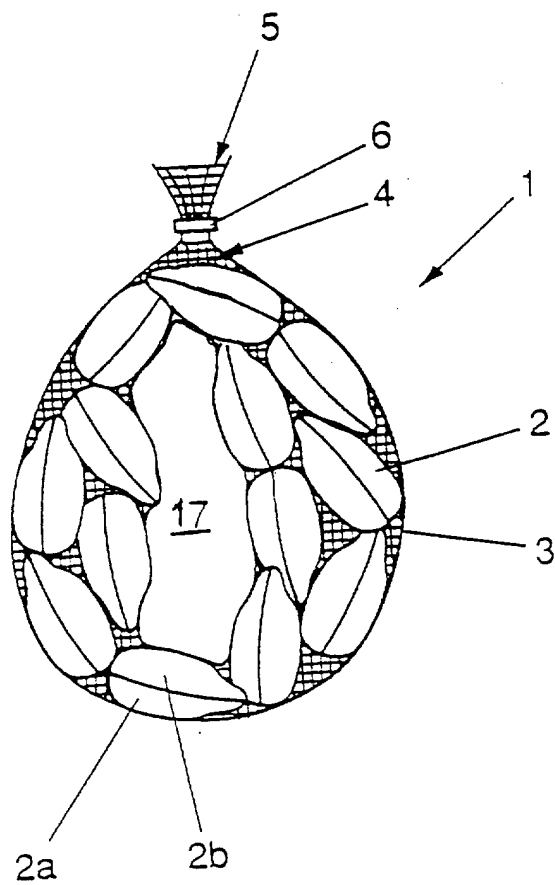


FIG. 1A

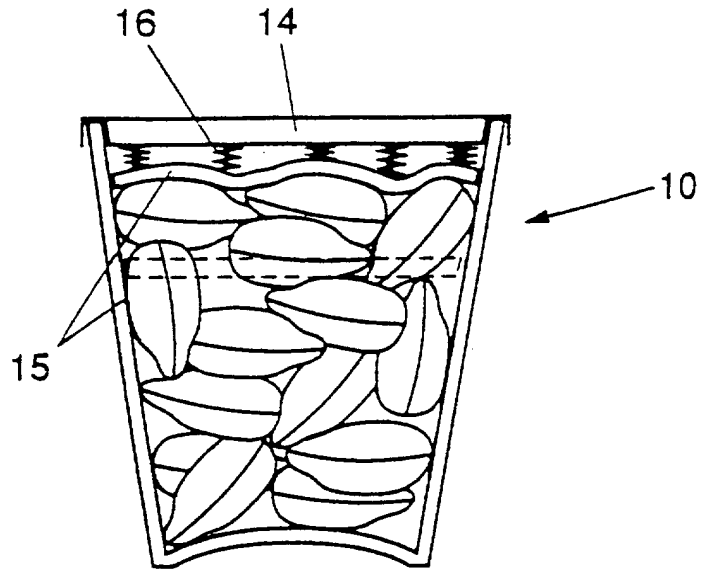


FIG. 3

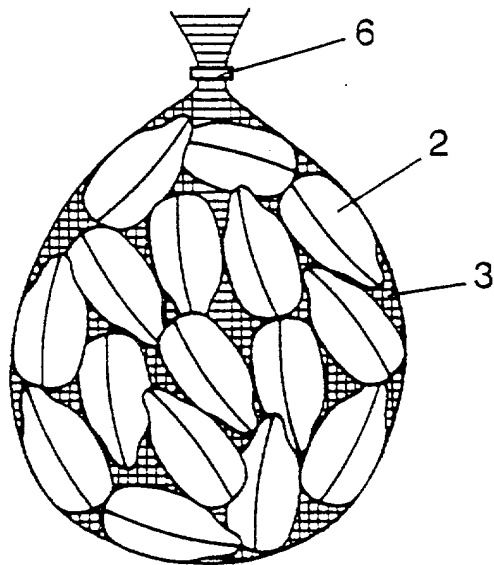


FIG. 4

REIVINDICAÇÕES

1. Método para embalar e expedir as bivalves (2) vivas tais como mexilhões, amêijoas, berbigões e ostras em que uma determinada quantidade de animais são introduzidos dentro de uma embalagem (1, 10) e que em seguida se faz com que os animais (2) fiquem sujeitos a uma pressão de uns contra os outros por meio pelo menos uma parte da embalagem (1, 10), caracterizado por as bivalves (2) serem introduzidas na embalagem (1, 10) e se moverem de uma maneira tal que faça com que elas fechem as conchas por si próprios, e de modo a que as bivalves (2) sejam pressionadas em conjunto de modo a que as partes (2a, 2b) que constituem as bivalves fiquem fechadas em cada animal uma contra a outra e deste modo se mantenham sempre fechadas na embalagem (1, 10), sendo substancialmente mantida uma pressão atmosférica ou superior à atmosférica dentro da embalagem e por os animais (2) se manterem em contacto com um meio ambiente que contenha oxigénio, de tal modo que os animais podem ser embalados e expedidos vivos dentro da embalagem.

2. Método de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por os animais (2) serem pressionados uns contra os outros reduzindo o espaço disponível para as conchas no espaço interior da embalagem (1, 10).

3. Método de acordo com as reivindicações 1 ou 2, caracterizado por os animais serem pressionados uns contra os outros através dos meios deformáveis (7, 17, 12, 16) que se deformam quando a embalagem é fechada, de modo a que as bivalves dos animais (2) se fechem ajustando-se contra a embalagem (1, 10), os meios deformáveis (7, 17, 12, 16) e/ou os animais (2) uns contra os outros, de modo a que uma deformação adicional dos meios deformáveis (7, 17, 12, 16) requeira um esforço que é superior àquele que os

animais têm que fazer para abrir as bivalves.

4. Método de acordo com qualquer uma das reivindicações 1-3, caracterizado por os meios de expansíveis (7, 17) utilizados, se expandirem após o enchimento e o fecho da embalagem (1, 10), de modo a que o espaço disponível na embalagem para os moluscos de concha (2) seja deste modo limitado.

5. Método de acordo com a reivindicação 3, caracterizado por, como meios deformáveis (12, 16), serem utilizados meios que se deformam elasticamente (12, 16), os quais se deformam elasticamente com o fecho da embalagem e após o enchimento da mesma.

6. Método de acordo com a reivindicação 3, caracterizado por, como meios deformáveis serem utilizados meios deformáveis que se deformam plasticamente (12), os quais se deformam plasticamente com o fecho da embalagem e após o enchimento da mesma.

7. Método de acordo com qualquer uma das reivindicações 1-6, caracterizado por ser utilizado, como embalagem, preferencialmente um saco de plástico (3) com a forma de rede o qual é atado com (6) depois do seu enchimento, sendo o saco empurrado quando é atado de uma maneira tal que as conchas dos animais (2) embalados são dessa forma fechadas e mantêm-se sempre fechadas enquanto estiverem na situação de embaladas.

8. Método de acordo com a reivindicação 4, caracterizado por os meios expansíveis (17) se expandirem por meio da sublimação de um gás solidificado neles incluído, em particular gelo seco.

9. A embalagem (1, 10) que encerra uma multiplicidade de



bivalves tais como mexilhões, amêijoas, berbigões e ostras, que compreende um espaço interior (4) que pode ser fechado circundando-o com a parede (3, 11), os meios (7, 17, 12, 16) para exercer pressão, os quais se proporcionam para fechar e manter fechadas as conchas dos animais (2), caracterizado por os meios (7, 17, 12, 16) para exercer a pressão fecharem e manterem fechadas as conchas dos animais (2) exercendo pressão nos referidos animais uns contra os outros após o enchimento da embalagem (1, 10), estando o espaço interior substancialmente a uma pressão atmosférica ou a uma pressão superior à atmosférica e sendo mantido no seu espaço interior um meio ambiente que contenha oxigênio, de modo a que os animais funcionem de modo aeróbico durante quase todo o tempo em que estão embalados.

10. Embalagem de acordo com a reivindicação 9, caracterizada por os meios para exercer a pressão compreenderem os meios expansíveis (7, 17) que se desenvolvem pelo menos parcialmente no espaço interior (4), meios expansíveis (7, 17) estes que se podem expandir após o enchimento e o fecho da embalagem.

11. Embalagem de acordo com a reivindicação 10, caracterizada por os meios expansíveis (7), compreenderem os meios insufláveis (7), preferencialmente com a forma de um balão.

12. Embalagem de acordo com as reivindicações 10 ou 11, caracterizada por durante a embalagem dos moluscos de concha na embalagem, os meios expansíveis (17) compreenderem um gás solidificado, em particular gelo seco, com um volume tal que durante a sublimação, o referido gás se pode expandir nos referidos meios de expansão até ao grau de expansão pretendido.

13. Embalagem de acordo com qualquer uma das reivindicações

10-12, caracterizada por os meios expansíveis compreenderem um compartimento flexível que contém meios que se expandem quando ficam em contacto com um gás e/ou um fluido.

14. Embalagem de acordo com qualquer uma das reivindicações 9-13, caracterizada por os meios para exercer a pressão compreenderem uma parte (12, 16) que exerce a pressão e que se pode deformar elástica e/ou plasticamente.

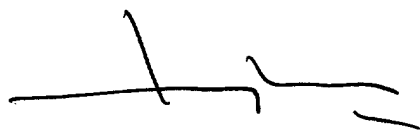
15. Embalagem de acordo com a reivindicação 14, caracterizada por a parte que exerce a pressão compreender um bloco de espuma (12).

16. Embalagem de acordo com a reivindicação 14, caracterizada por a parte que exerce a pressão compreender uma placa elástica (14, 12).

17. Embalagem de acordo com qualquer uma das reivindicações 9-16, caracterizada por a parede da embalagem ter a forma de uma tela metálica ou a forma de uma rede (3).

18. Embalagem de acordo com qualquer uma das reivindicações 9-17, caracterizada por a parede da embalagem ter a forma de um recipiente (10).

Lisboa, 15 de Setembro de 2000



JORGE CRUZ
Agente Oficial da Propriedade Industrial
RUA VICTOR CORDON, 14
1200 LISBOA