



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA NUMERO	102001900907680
Data Deposito	09/02/2001
Data Pubblicazione	09/08/2002

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	L		

Titolo

PROCEDIMENTO DI MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA DI ALIMENTI PRECOTTI CALDI.

RM 2001 A 000068

DESCRIZIONE

a corredo di una domanda di brevetto per INVENZIONE
dal titolo:

"Procedimento di mantenimento della temperatura di
alimenti precotti caldi"

a nome: PETTINELLA Giovanni

Inventore: PETTINELLA Giovanni

La presente invenzione concerne un procedimento
di mantenimento della temperatura di alimenti precot-
ti caldi.

Più in particolare l'invenzione si riferisce al
campo della produzione, dello stoccaggio, del tra-
sporto e della distribuzione di alimenti precotti
caldi.

Attualmente, non esistono comunemente in com-
mercio cibi venduti già caldi, con l'eccezione della
distribuzione e vendita di cibi riscaldati all'ultimo
momento, poco prima di essere consumati, attuata da
esercizi commerciali come bar e ristoranti.

Tuttavia, la grande distribuzione non è in gra-
do di fornire ai clienti un prodotto precotto ancora
caldo, pronto per essere consumato.

Una necessità simile è stata affrontata e ri-
solta solo nel caso dei prodotti da consumare freddi,

ALCANTARA S.p.A.

per i quali si è prevista la possibilità di conservare il prodotto ad una temperatura tale da mantenere le sue caratteristiche sempre uguali a quelle che aveva al momento della sua produzione in fabbrica.

Tale problema, è stato affrontato proponendo un procedimento di conservazione che costituisce la cosiddetta "catena del freddo".

Analogamente, si pone il problema di disporre di una serie di accorgimenti tali da costituire un procedimento che consenta ai produttori di cibi precotti di distribuire i loro prodotti anche in zone distanti dalla zona di produzione, mantenendo però pressoché invariate le caratteristiche dei prodotti stessi.

In questo contesto viene ad inserirsi la soluzione secondo la presente invenzione che si propone di fornire un procedimento in grado di conservare la temperatura di un prodotto alimentare precotto caldo, dalla produzione fino alla distribuzione, con una sorta di "catena del caldo".

Questi ed altri risultati sono ottenuti secondo la presente invenzione proponendo un procedimento di immagazzinamento e trasporto di prodotti alimentari precotti o preriscaldati, volto a mantenere sostan-

ING. CARLO ZANNO SPA

zialmente invariata la temperatura dei prodotti stessi.

Per raggiungere gli scopi di cui sopra, viene proposto secondo la presente invenzione di realizzare contenitori isolanti all'interno dei quali viene inserito il prodotto appena riscaldato, e successivamente del vapore d'acqua saturo o surriscaldato e di immagazzinare e trasportare detti contenitori in un'atmosfera riscaldata per mezzo di vapore d'acqua saturo o surriscaldato.

L'uso del vapore d'acqua è particolarmente indicato per quegli alimenti che altrimenti si seccerebbero in conseguenza della lunga permanenza a temperature tanto elevate.

Forma pertanto oggetto specifico della presente invenzione un procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti che comprende le seguenti fasi:

- inserire detti alimenti in un contenitore di materiale isolante per alimenti,
- chiudere ermeticamente il contenitore,
- insufflare all'interno del contenitore il vapore d'acqua saturo o surriscaldato,
- mantenere il contenitore in un ambiente riscaldato a temperatura controllata,

- trasportare il contenitore all'interno di celle riscaldate,
- conservare ed esporre il contenitore all'interno dei punti vendita in celle riscaldate.

Preferibilmente, secondo l'invenzione, la temperatura all'esterno del contenitore è mantenuta per mezzo di vapore d'acqua.

In particolare, il contenitore secondo l'invenzione è dotato di una valvola che permette di inserire uno spinotto per l'insufflaggio del vapore d'acqua.

Ulteriormente, secondo l'invenzione, detto contenitore è realizzato in polistirolo, o altro materiale polimerico espanso resistente alle alte temperature, come: urea formaldeide espansa, poliuretano espanso.

Ancora secondo l'invenzione, detto contenitore è internamente dotato di un rivestimento impermeabile al vapor d'acqua realizzato ad esempio in alluminio, cartone politenato, film di polietilene, o film, termoplastico.

L'invenzione verrà descritta nel seguito a titolo illustrativo, ma non limitativo, con particolare riferimento ad un particolare esempio illustrativo.

Esempio.

Il produttore prepara patate lesse mediante procedimento industriale e successivamente ricorre al procedimento secondo la presente invenzione.

Le patate ancora calde vengono inserite in un contenitore di forma parallelepipedica, realizzato in polistirolo, di volume diverso in funzione del numero di porzioni della confezione, che viene subito chiuso ermeticamente. Durante questa operazione la temperatura delle patate scende anche di 30 °C.

Per mezzo di uno spinotto, si inserisce all'interno del contenitore una quantità di vapore d'acqua saturo tale da permettere di riportare la temperatura delle patate ad un valore prossimo a 100 °C.

L'utilizzo del vapore d'acqua permette inoltre di ovviare al problema dell'essiccamento delle patate, altrimenti conseguente alla lunga permanenza a temperature tanto elevate.

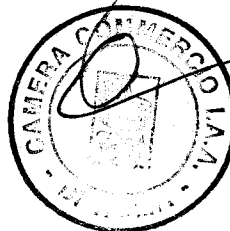
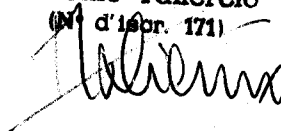
Il contenitore viene caricato su un autocarro all'interno di una cella riscaldata e viene trasportato ai punti vendita.

Infine, il contenitore viene disposto all'interno di un espositore commerciale chiuso, dotato di un portello apribile in vetro, all'interno.

del quale la temperatura viene mantenuta alta per mezzo di correnti di vapore d'acqua.

La presente invenzione è stata descritta a titolo illustrativo, ma non limitativo, secondo sue forme preferite di realizzazione, ma è da intendersi che variazioni e/o modifiche potranno essere apportate dagli esperti nel ramo senza per questo uscire dal relativo ambito di protezione, come definito dalle rivendicazioni allegate.

UN MANDATARIO
per se e per gli altri
Antonio Taliervo
(N° d'ispr. 171)



RECEIVED
MAY 10 1971
MILANO

1. Procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti caldi caratterizzato dal fatto di comprendere le fasi di:

- inserire detti alimenti in un contenitore di materiale isolante per alimenti,
- chiudere ermeticamente il contenitore,
- insufflare all'interno del contenitore il vapore d'acqua saturo o surriscaldato,
- mantenere il contenitore in un ambiente riscaldato a temperatura controllata,
- trasportare il contenitore all'interno di celle riscaldate,
- conservare ed esporre il contenitore all'interno dei punti vendita in celle riscaldate.

2. Procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti caldi secondo la rivendicazione 1 caratterizzato dal fatto che la temperatura all'esterno del contenitore è mantenuta per mezzo di vapore d'acqua.

3. Procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti caldi secondo la rivendicazione 1 e 2 caratterizzato dal fatto che detto contenitore di materiale isolante per alimenti è dotato di

una valvola che permette di inserire uno spinotto per l'insufflaggio del vapore d'acqua.

4. Procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti caldi secondo le rivendicazioni 1 2 e 3 caratterizzato dal fatto che detto contenitore di materiale isolante è realizzato in polistirolo, o altro materiale polimerico espanso resistente alle alte temperature, come: urea formaldeide espansa, poliuretano espanso.

5. Procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti caldi secondo le rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che detto contenitore di materiale isolante è internamente dotato di un rivestimento impermeabile al vapor d'acqua realizzato ad esempio in alluminio, cartone politenato, film di polietilene, o film termoplastico.

6. Contenitore di materiale isolante per l'uso nel procedimento della rivendicazione 1 caratterizzato dal fatto che è realizzato in polistirolo, o altro materiale polimerico espanso resistente alle alte temperature, come: urea formaldeide espansa, poliuretano espanso.

7. Contenitore secondo la rivendicazione 6 caratterizzato dal fatto che è internamente dotato di un rivestimento impermeabile al vapor d'acqua realiz-

zato ad esempio in alluminio, cartone politenato, film di polietilene, o film termoplastico.

8. Procedimento di mantenimento della temperatura di alimenti precotti caldi e contenitore secondo ognuna delle rivendicazioni precedenti, sostanzialmente come illustrati e descritti.

Roma, - 9 FEB. 2001

p.p.: PETTINELLA Giovanni

ING. BARZANÒ & ZANARDO ROMA S.p.A.

CJ/FS/A15349

UN MANDATARIO
per se e per gli altri
Antonio Talierno
(N° 51scr. 171)

