



(19) RU<sup>(11)</sup> 2 148 917<sup>(13)</sup> C1  
(51) МПК<sup>7</sup> A 22 C 13/00

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 96106687/13, 11.04.1996

(24) Дата начала действия патента: 11.04.1996

(30) Приоритет: 12.04.1995 ES 9500743

(46) Дата публикации: 20.05.2000

(56) Ссылки: US 4917924 A, 17.04.90. US 4384006 A, 17.05.83. SU 1496744 A1, 30.07.89. US 3912839 A, 14.10.75.

(98) Адрес для переписки:  
129010, Москва, ул. Большая Спасская 25,  
стр.3, ООО "Городисский и Партнеры", Томской  
Е.В.

(71) Заявитель:

ВИСКОФАН, ИНДУСТРИЯ НАВАРРА ДЕ  
ЭНВОЛЬТУРАС СЕЛУЛОСИКАС, С.А. (ES)

(72) Изобретатель: Марино Диаго Ферреро (ES)

(73) Патентообладатель:

ВИСКОФАН, ИНДУСТРИЯ НАВАРРА ДЕ  
ЭНВОЛЬТУРАС СЕЛУЛОСИКАС, С.А. (ES)

(74) Патентный поверенный:

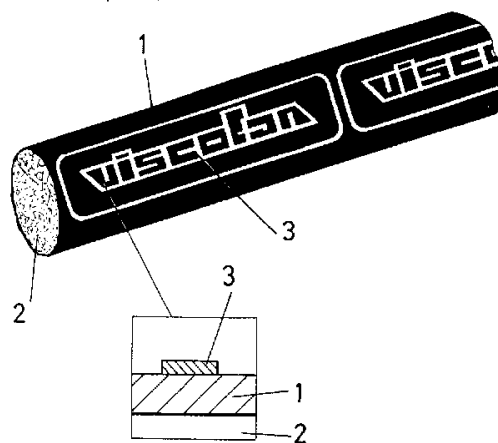
Томская Елена Владимировна

(54) ЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ ОБОЛОЧКА ДЛЯ НАБИВКИ МЯСНЫМ ПРОДУКТОМ И МЯСНОЙ ПРОДУКТ

(57) Реферат:

Изобретение касается целлюлозной оболочки для мясных продуктов. Она имеет прерывистые участки, пропитанные веществом, придающим непроницаемость, предпочтительно поливинилиденхлоридом (PVDC), не проникаемым как для газов, так и для жидкостей. На созданных таким образом участках этим веществом изображен логотип, текст, анаграмма или любой другой символ. Целлюлозную оболочку после этого заполняют мясным фаршем и коптят или подрумянивают сквозь целлюлозную оболочку. Вещество, придающее непроницаемость, будет обеспечивать таким образом барьер этому воздействию так, чтобы дым или краситель проходили только сквозь те участки целлюлозной оболочки, которые не были обработаны веществом, придающим непроницаемость. Это обеспечивает фон, на котором появляются "отпечатки", соответствующие по форме, размеру и положению обычным символам, маркировке, существующим на целлюлозных

оболочках, когда оболочку, наконеч удаляют. Таким образом образуется получение маркировки непосредственно на колбасе. 2 с. и 33 з.п. ф-лы, 4 ил.



ФИГ. 1



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 148 917** <sup>(13)</sup> **C1**  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup> **A 22 C 13/00**

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 96106687/13, 11.04.1996

(24) Effective date for property rights: 11.04.1996

(30) Priority: 12.04.1995 ES 9500743

(46) Date of publication: 20.05.2000

(98) Mail address:  
129010, Moskva, ul. Bol'shaja Spasskaja 25,  
str.3, OOO "Gorodisskij i Partnery", Tomskoj E.V.

(71) Applicant:  
VISKOFAN, INDUSTRIJA NAVARRA DE  
EhNVOL'TURAS SELULOSIKAS, S.A. (ES)

(72) Inventor: Marino Diago Ferrero (ES)

(73) Proprietor:  
VISKOFAN, INDUSTRIJA NAVARRA DE  
EhNVOL'TURAS SELULOSIKAS, S.A. (ES)

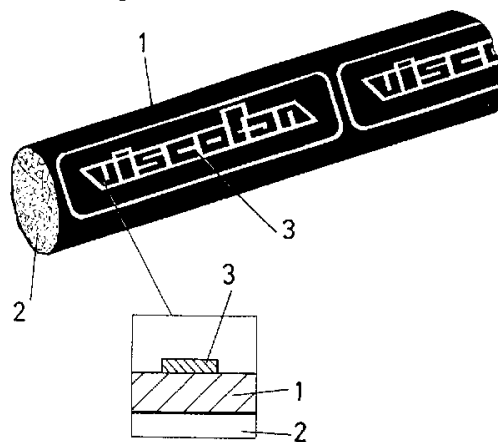
(74) Representative:  
Tomskaja Elena Vladimirovna

(54) **CELLULOSE CASING ADAPTED TO BE STUFFED WITH MEAT PRODUCT AND MEAT PRODUCT**

(57) Abstract:

FIELD: meat industry. SUBSTANCE: cellulose casing has discontinuous portions impregnated with substance imparting impermeability, such as gas and liquid impermeable polyvinylidene chloride. Logotype, text, anagram or any other symbol may be applied to these discontinuous portions. Cellulose casing is filled with meat farce, with following smoking or browning of meat farce through cellulose casing. While meat farce in cellulose casing is exposed to mentioned operations, impermeability imparting substance makes barrier so that smoke or dye pass only through portions of cellulose casing which had not been treated with such substance. Thus, it makes background, on which "prints" formed, sized and positioned in accordance with symbols and markings commonly existing on cellulose casings are created, when cellulose casing is at last removed. So, markings are obtained directly on sausage

product. EFFECT: increased efficiency, provision for obtaining markings on sausage product without deteriorating its quality. 35 cl, 4 dwg



ФИГ. 1

Изобретение касается целлюлозной оболочки типа "искусственная кожа" для набивки мясными продуктами, в частности для набивки колбасным фаршем, причем упаковка специально предназначена для получения печатной информации на готовом мясном продукте, т.е. на колбасе, после удаления этой целлюлозной оболочки.

Искусственную или целлюлозную оболочку используют обычно в форме трубки, наполненной мясной эмульсией, для приготовления колбасы. Целлюлозную оболочку подают длинными кусками, сложенными в сильно сжатый гофр, образующий жесткие трубки примерно в 100 раз короче, чем расправленная оболочка, причем эти жесткие трубки можно соединить с соплом шприца, подающего мясной фарш, и по мере наполнения они расправляются.

Целлюлозную упаковку, наполненную фаршем, делят на части, стягивая ее через равные интервалы, а затем подвергают стадиям копчения, варки и/или подрумянивания колбасы с целью окончательного ее приготовления, после чего целлюлозную оболочку обычно отделяют от поверхности полученной колбасы и ликвидируют.

Затем колбасы складывают вместе соответствующим образом и упаковывают, как правило, в вакуумную упаковку или в рассоле; упаковки, используемые для этого, обычно снабжены печатной эмблемой, чтобы продукт имел клеймо для продажи или идентификации.

Несмотря на печатные эмблемы, которые могут иметься (или не иметься) на упаковке, содержащей колбасу, желательнее, чтобы на самих колбасах имелись некие печатные эмблемы, оказывающие благоприятное впечатление на потребителей, например штемпели на колбасе, похожие на отпечаток гриля, или какой бы то ни было декоративный мотив, и, конечно, личный логотип или клеймо производителей, что дает клиенту гарантию качества.

Эта печатная эмблема на колбасах, получить которую, казалось бы, легко, на практике ухудшается прежде всего за счет присутствия целлюлозной упаковки, которая необходима для формирования колбасы и которая должна ликвидироваться после того, как колбаса приготовлена.

Решение этой проблемы предложено в патенте США N 4384006, согласно которому штемпели или печатные эмблемы на колбасе получают путем протыкания колбас. Проблемы, не решенные этим патентом, состоят, с одной стороны, в необходимости иметь дополнительное сложное высокоскоростное оборудование для того, чтобы уравнивать скорость печати со скоростью производства колбасы. С другой стороны, протыкание приводит к проникновению инструмента сквозь наружную оболочку колбасы, что вызывает гигиенические проблемы.

Решение, дающее лучшие результаты, предложено в патенте США N 4917924, который предусматривает использование целлюлозной оболочки, снабженной печатной эмблемой, предназначенной для колбасы, причем отпечаток этой эмблемы переходит на поверхность колбасы. Однако, поскольку наличие печатной эмблемы можно

обеспечить только на внешней поверхности целлюлозной упаковки, то для того, чтобы такую печать привести в контакт с колбасой, целлюлозную упаковку необходимо вывернуть наизнанку для того, чтобы поверхность с печатью стала внутренней поверхностью перед, или на стадии набивки. Кроме того, оттиск печатной эмблемы дает зеркальное изображение базовой печати, т.е. неточное ее воспроизведение.

Классические печати, выполненные на поверхности целлюлозных оболочек, не являются по сути предшествующим уровнем техники, т.к. такие печати предназначены просто для идентификации упаковок или идентификации колбас до того, как они освобождены от кожуры, причем эта печать никоим образом не переходит на поверхность колбасы, следовательно, печатная эмблема полностью исчезает после того, как кожура снята.

Эти эмблемы обычно делают методом глубокой печати или методом флексографии, причем применяемые чернила проникаемы для прохождения через них жидкостей или газов для того, чтобы эти чернила не оказывали никакого влияния на ту обработку, которой может потенциально потребоваться подвергнуть колбасу.

Кроме того, хотя и с совершенно другой целью, как мы вскоре увидим, известно также использование веществ, впитывающихся в целлюлозную упаковку, придавая ей непроницаемость для прохождения газов и жидкостей, а именно использование поливинилидена, так что совершенно такое же нанесение этого вещества на поверхность целлюлозной упаковки влечет за собой эффект непроницаемости, предотвращающий потерю воды из мясной эмульсии, а следовательно, и "усушку" продукта.

Непроницаемое вещество, т.е. поливинилиденхлорид (PVDC) - это коммерчески доступный препарат, производимый, в частности, компанией the Dow Chemical Company под фабричной маркой "SARAN" и компанией Solvey and Cia под фабричной маркой "IXAN SGA/1".

Задача настоящего изобретения, предлагающего целлюлозную оболочку для набивки мясными продуктами, состоит в том, чтобы обеспечить печатную эмблему собственно на колбасе. Имея в виду указанный уровень техники, изобретение, главным образом, отличается тем, что непроницаемое вещество, например поливинилиденхлорид, нанесено по меньшей мере на некоторые участки поверхности оболочки, и очевидно, что поливинилиденхлорид теряет свою классическую функцию защиты оболочки в целом, т.к. это вещество по изобретению наносится не на всю поверхность, а только на те части оболочки, которые по форме и размерам подходят для размещения печатной эмблемы.

Это придающее непроницаемость вещество, очевидно, может быть полиамидом, полиакрилонитрилом, этиленвинилспиртовым сополимером и другими аналогичными веществами.

Так, при копчении колбасы, приготовленной с использованием соответствующей целлюлозной оболочки и содержащей подрумянивающий или другой

агент, вызывающий изменение цвета мясного фарша, копильный эффект проявится только в области проницаемых участков целлюлозной оболочки, т.е. тех участков, которые не были обработаны веществом, придающим оболочке непроницаемость.

Таким образом, достигается цветовой контраст между двумя частями поверхности колбасы, и который практически станет отпечатком на ней, соответствующим любому рисунку.

В соответствии с этой основной идеей, непроницаемая поверхность может быть непроницаема только для газов, только для жидкостей или для того и другого, т.е. и для газов, и для жидкостей; печатание может быть осуществлено позже методом глубокой печати, флексографии, струйным или иным обычным способом печати, а придающее непроницаемость вещество может сопровождаться сшивающим агентом, усиливающим связь этого вещества с материалом целлюлозной оболочки.

Таким образом, задача изобретения достигается путем создания целлюлозной оболочки для набивки мясным продуктом в форме трубки неопределенной длины (возможно, уже имеющей обычную типографскую маркировку, не относящуюся к изобретению), предназначенной для набивки в нее мясного продукта с последующим удалением оболочки после копчения, варки и/или подрумянивания, причем согласно изобретению эта оболочка частично, в виде непрерывной или периодической маркировки покрыта веществом, придающим непроницаемость и обеспечивающим барьер для прохождения через оболочку извне дымов или красителей для создания при применении таких дымов и красителей цветового контраста, видимого после удаления целлюлозной оболочки на поверхности мясного продукта.

Вещество, придающее непроницаемость, может быть непроницаемо для жидкостей или газов, или для того и другого. Это вещество может быть нанесено методом глубокой печати, флексографии, струйной печатью и вообще любым известным типографским способом, поскольку для изобретения метод нанесения в общем не важен.

Веществом, придающим непроницаемость, предпочтительно является поливинилиденхлорид, т.е. сополимер винилиденхлорида и винилхлорида, причем поливинилиденхлорид может содержать сшивающий агент, усиливающий связь поливинилиденхлорида с целлюлозой оболочки, а также он может содержать воск, предотвращающий слипание придающего непроницаемость вещества при складывании целлюлозной оболочки. Возможно, поливинилиденхлорид содержит краситель, придающий ему видимое окрашивание. Все эти добавки - сшивающий агент, воск и краситель могут содержаться в поливинилиденхлориде одновременно.

Веществами, придающими непроницаемость, могут быть полиамид, полиакрилонитрил и сополимер этилена и винилового спирта, которые, как и поливинилиденхлорид, могут содержать сшивающий агент, воск и краситель.

Частичная или прерывистая маркировка обычно образует логотип, текст или

анаграмму. При этом вещество, придающее непроницаемость, может быть расположено как на внешней поверхности целлюлозной оболочки, так и на ее внутренней поверхности. Маркировка может быть видна не только на целлюлозной оболочке, но при достаточной прозрачности непроницаемого вещества она будет видна и на набитом в нее мясном продукте.

Вещество, придающее непроницаемость, может наноситься на оболочку в виде фона, когда участки упаковки, образующие логотип, текст или анаграмму, не содержат этого вещества, чтобы позволить через эти участки проникновение дыма или красителя, обеспечивая при этом маркировку в форме тех участков, на которых нет вещества, придающего непроницаемость. Или, в варианте, маркировку мясного продукта можно обеспечить с помощью контраста между частями мясного продукта, лежащими под участками оболочки, покрытыми веществом, придающим ей непроницаемость, и цветом, приданным остальной части мясного продукта.

В соответствии с другим отличительным признаком изобретения, вещество, придающее непроницаемость, будучи прозрачным само по себе, должно быть надлежащим образом окрашено, чтобы оно было видно на целлюлозной оболочке, и, следовательно, сразу можно было определить, какая печатная эмблема имеется на такой оболочке.

Предполагается также, что в непроницаемое вещество добавлен воск для предотвращения слипания оболочки при складывании ее в гофр в тех местах, где нанесено придающее непроницаемость вещество, поскольку это вещество легко прилипает под воздействием давления и тепла.

Придающее непроницаемость вещество предпочтительно наносят на внешнюю поверхность целлюлозы оболочки, но оно также может служить для идентификации и при нанесении его на внутреннюю поверхность оболочки. Эту внутреннюю обработку легко осуществить путем нанесения печати на внешнюю поверхность целлюлозной оболочки и последующего выворачивания ее традиционными методами, которые известны из уровня техники, так что нанесенная таким образом печать оказывается на внутренней стороне.

Ясно, что ни придающее непроницаемость вещество, ни красящее вещество, проходя сквозь целлюлозную упаковку, не должны создавать риска для здоровья человека, то есть действующим законодательством должен быть разрешен их контакт с пищевыми продуктами и, в частности, с мясным фаршем для приготовления колбасы.

Другой способ достижения того же печатного эффекта на поверхности колбасы, а следовательно, и достижения задачи изобретения предусматривает непрерывное нанесение придающего непроницаемость вещества на целлюлозную оболочку с пробелами, которые могут соответствовать знакам, логотипам, тексту или анаграммам для печати их на колбасе, таким образом, чтобы происходило проникновение подрумянивающего и/или копильного вещества через оболочку в местах пробелов,

при этом остальная поверхность должна быть защищена веществом, придающим непроницаемость. Этот способ печати на поверхности колбасы противоположен варианту способа, описанному выше, хотя эффект тот же и обусловлен контрастом цвета или пигмента различных участков поверхности колбасы. Итак, печатание основано на нанесении вещества, придающего непроницаемость, в качестве печатного фона с пропуском переднего плана или печатных фигур, остающихся без вещества, придающего непроницаемость, поэтому, когда целлюлозную оболочку, набитую фаршем, подвергают операциям копчения и/или подрумянивания, действие этих агентов будет проникать через те участки поверхности, которые не содержат придающего непроницаемость вещества, оставляя поверхность таких колбас маркированной в области участков без вещества, придающего непроницаемость.

Для того, чтобы обеспечить более полное описание и способствовать полному пониманию отличительных признаков этого изобретения, описание сопровождается чертежами, которые являются чисто иллюстративными и схематичными.

На фиг. 1 показан вид колбасы еще в целлюлозной оболочке в поперечном разрезе, а также увеличенный вид участка оболочки в разрезе по предпочтительному варианту изобретения, где анаграмма, логотип или код напечатаны с помощью вещества, придающего непроницаемость;

фиг. 2 - вид колбасы, еще упакованной в целлюлозную оболочку, имеющую перетяжки, необходимые для разделения отдельных колбас, которая имеет другие, прерывистые анаграммы, полученные путем печати с помощью вещества, придающего непроницаемость;

фиг. 3 - вид колбасы после того, как колбаса по фиг. 2 в оболочке прошла через стадии копчения и/или подрумянивания и оболочка была удалена;

фиг. 4 - вид другого предпочтительного варианта выполнения изобретения, где фон оболочки образован веществом, придающим непроницаемость, а буквы анаграмм, логотипа и т.д. образованы пробелами.

На фиг. 1 показана колбаса (2), еще упакованная в целлюлозную оболочку (1), причем это - ситуация, предшествующая обеспечению колбасы перетяжками, необходимыми для разделения отдельных батонов колбасы друг от друга; на оболочке с помощью вещества (3), придающего непроницаемость, напечатаны анаграмма, код или другой символ с целью формирования в этом месте барьера для прохождения копильных и/или окрашивающих средств. На фиг. 1 показан увеличенный вид в разрезе участка оболочки (1), участка содержащейся в ней колбасы (2) и непроницаемая печать (3), нанесенная на оболочку и формирующая анаграмму, логотип и т.д.

Вид, представленный на фиг. 2, весьма близок к показанному на фиг. 1, хотя здесь оболочка, а следовательно, и колбаса разделены последовательными перетяжками. Печать осуществлена в прерывистой форме или прерывистыми фигурами с помощью вещества, придающего непроницаемость; фиг. 3 представляет результаты печати на

колбасе (2) с участками, где области, остающиеся без воздействия окрашивающих или копильных средств, формируют качественный отпечаток таких знаков, анаграмм, логотипов и т.д.

5 На фиг. 4 показан другой вариант нанесения логотипов, анаграмм и т.д. на поверхность колбасы, являющийся противоположным способу, показанному на фиг. 1. В этом варианте практического осуществления способа вещество, придающее непроницаемость, наносят на фон целлюлозной оболочки, а буквы, анаграммы и т.д. остаются без этого вещества, причем наличие букв, анаграмм и т.д. обеспечивается пробелами, находящимися на поверхности оболочки, сквозь которую на поверхность колбасы проходят копильные и/или окрашивающие средства.

В качестве вещества, придающего непроницаемость, используют как краску жидкую форму поливинилиденхлорида (PVDC), поскольку он обеспечивает отличный барьер для прохождения паров воды и кислорода. PVDC практически используют в виде раствора в этилацетате с добавкой голубого пигмента.

5 Более конкретно, используемый раствор содержит 66% этилацетата и 17% PVDC, получают его осторожным перемешиванием, а 0,6% голубого пигмента ("Иргалит БЛП синий", Цыба-Гейги) и 6,4% воска DEUTERON WAX TF добавляют в ходе перемешивания. Затем смесь энергично перемешивают в течение 10 минут. Потом продолжают осторожное перемешивание и добавляют 0,7% воска DEUTERON WAX TF и 9,3% сшивающего агента, например N,N,N'-трис-изоцианатгексаметилен ("Биурет", Байер АГ), растворенного в этилацетате. Затем с помощью того же растворителя устанавливают значение вязкости 20" (сора Ford по 4).

40 Поливинилиденхлорид является сополимером винилиденхлорида и винилхлорида, и его свойства будут меняться в соответствии с соотношением "винил/винилиден" и используемого сомономеров.

Известно, что в зависимости от качества PVDC его проницаемость по кислороду 45 меняется от 13 см<sup>3</sup>/м<sup>2</sup>/24 часа до 1,6 см<sup>3</sup>/м<sup>2</sup>/24 часа при температуре 23°C, относительной влажности 50% и давлении 1 атм, в то время как его проницаемость по воде меняется между 2,4 г/м<sup>2</sup>/24 часа и 0,3 г/м<sup>2</sup>/24 часа при температуре 38°C тоже в зависимости от качества PVDC (источник: компания Дау Кемикал).

### Формула изобретения:

55 1. Целлюлозная оболочка для набивки мясным продуктом в форме трубки неопределенной длины, предназначенная для набивки в нее мясного продукта с последующим удалением оболочки после копчения, варки и/или подрумянивания, отличающаяся тем, что она частично, в виде непрерывной или периодической маркировки, покрыта веществом, придающим непроницаемость и обеспечивающим барьер для прохождения через оболочку извне дымов или красителей для создания, при применении таких дымов и красителей, цветового контраста, видимого после

удаления целлюлозной оболочки на поверхности мясного продукта.

2. Оболочка по п.1, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, непроницаемо для жидкостей.

3. Оболочка по п.1, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, непроницаемо для газов.

4. Оболочка по п.1, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, непроницаемо для жидкостей и газов.

5. Оболочка по одному из пп.1 - 4, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, нанесено методом глубокой печати.

6. Оболочка по одному из пп.1 - 3, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, нанесено методом флексографии.

7. Оболочка по одному из пп.1 - 3, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, нанесено струйной печатью.

8. Оболочка по одному из пп.1 - 3, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, нанесено любым известным типографским способом.

9. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом, придающим непроницаемость, является поливинилиденхлорид, т.е. сополимер винилиденхлорида и винилхлорида.

10. Оболочка по п.9, отличающаяся тем, что поливинилиденхлорид содержит сшивающий агент, усиливающий связь поливинилиденхлорида с целлюлозой оболочки.

11. Оболочка по п.9 или 10, отличающаяся тем, что поливинилиденхлорид содержит воск, предотвращающий слипание при складывании целлюлозной оболочки.

12. Оболочка по одному из пп.9 - 11, отличающаяся тем, что поливинилиденхлорид содержит краситель, который придает ему видимое окрашивание.

13. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом, придающим непроницаемость, является поливинилиденхлорид, содержащий сшивающий агент, воск и краситель.

14. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом, придающим непроницаемость, является полиамид.

15. Оболочка по п.14, отличающаяся тем, что полиамид содержит сшивающий агент, усиливающий связь полиамида с целлюлозой оболочки.

16. Оболочка по п.14 или 15, отличающаяся тем, что полиамид содержит воск, предотвращающий слипание придающего непроницаемость вещества при складывании целлюлозной оболочки.

17. Оболочка по одному из пп.14 - 16, отличающаяся тем, что полиамид содержит краситель, который придает ему видимое окрашивание.

18. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом, придающим непроницаемость, является полиамид, который содержит сшивающий агент, воск и краситель.

19. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом,

придающим непроницаемость, является полиакрилонитрил.

20. Оболочка по п.19, отличающаяся тем, что полиакрилонитрил содержит сшивающий агент, усиливающий связь

21. Оболочка по п.19 или 20, отличающаяся тем, что полиакрилонитрил содержит воск, предотвращающий слипание вещества, придающего непроницаемость, при складывании целлюлозной оболочки.

22. Оболочка по одному из пп.19 - 21, отличающаяся тем, что полиакрилонитрил содержит краситель, придающий ему видимое окрашивание.

23. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом, придающим непроницаемость, является полиакрилонитрил, который содержит сшивающий агент, воск и краситель.

24. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что в качестве вещества, придающего непроницаемость, используют сополимер этилена и винилового спирта.

25. Оболочка по п.24, отличающаяся тем, что сополимер этилена и винилового спирта содержит сшивающий агент, усиливающий связь указанного сополимера с целлюлозой оболочки.

26. Оболочка по п.24 или 25, отличающаяся тем, что сополимер этилена и винилового спирта содержит воск, предотвращающий слипание придающего непроницаемость вещества при складывании целлюлозной оболочки.

27. Оболочка по одному из пп.24 - 26, отличающаяся тем, что сополимер этилена и винилового спирта содержит краситель, который придает ему видимое окрашивание.

28. Оболочка по одному из пп.1 - 8, отличающаяся тем, что веществом, придающим непроницаемость, является сополимер этилена и винилового спирта, который содержит сшивающий агент, воск и краситель.

29. Оболочка по одному из пп.1 - 28, отличающаяся тем, что частичная или прерывистая маркировка образует логотип, текст или анаграмму.

30. Оболочка по одному из пп.1 - 28, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, расположено на внешней поверхности целлюлозной оболочки.

31. Оболочка по одному из пп.1 - 28, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, расположено на внутренней поверхности целлюлозной оболочки.

32. Оболочка по п.1, отличающаяся тем, что маркировка видна на соответствующей целлюлозной оболочке, и в то же время видна на набитом в нее мясном продукте.

33. Оболочка по одному из пп.1 - 32, отличающаяся тем, что вещество, придающее непроницаемость, нанесено на оболочку в виде фона, когда участки упаковки, образующие логотип, текст или анаграмму, не содержат этого вещества, чтобы позволить через эти участки проникновение дыма или красителя, обеспечивая при этом маркировку в форме тех участков, на которых нет вещества, придающего непроницаемость.

34. Оболочка по одному из пп.1 - 33, отличающаяся тем, что маркировка мясного продукта обеспечена с помощью контраста

между частями мясного продукта, лежащими под участками оболочки, покрытыми веществом, придающим ей непроницаемость и цветом, приданным остальной части

мясного продукта.

35. Мясной продукт, изготовленный с использованием целлюлозной оболочки по одному из пп.1 - 34.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

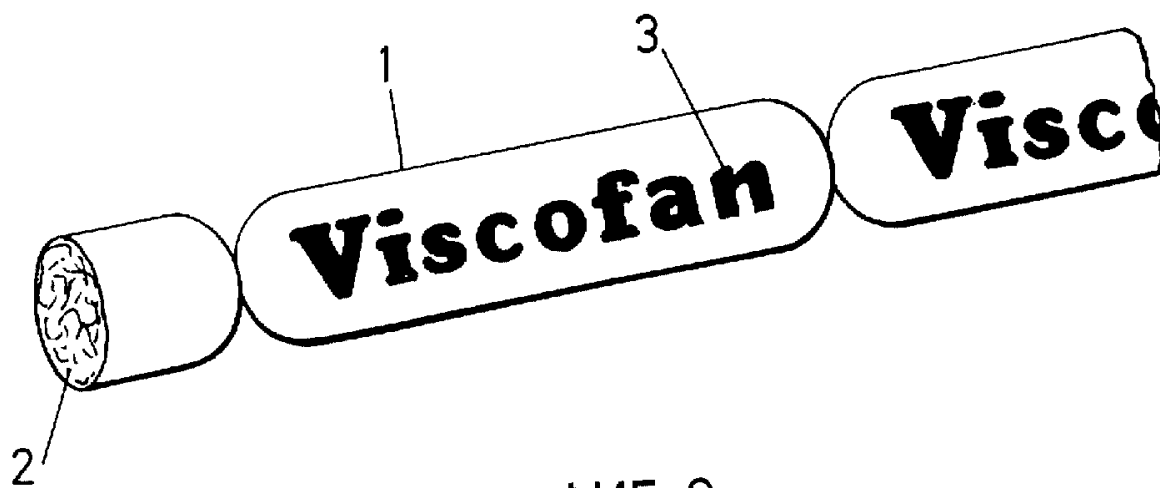
50

55

60

RU 2148917 C1

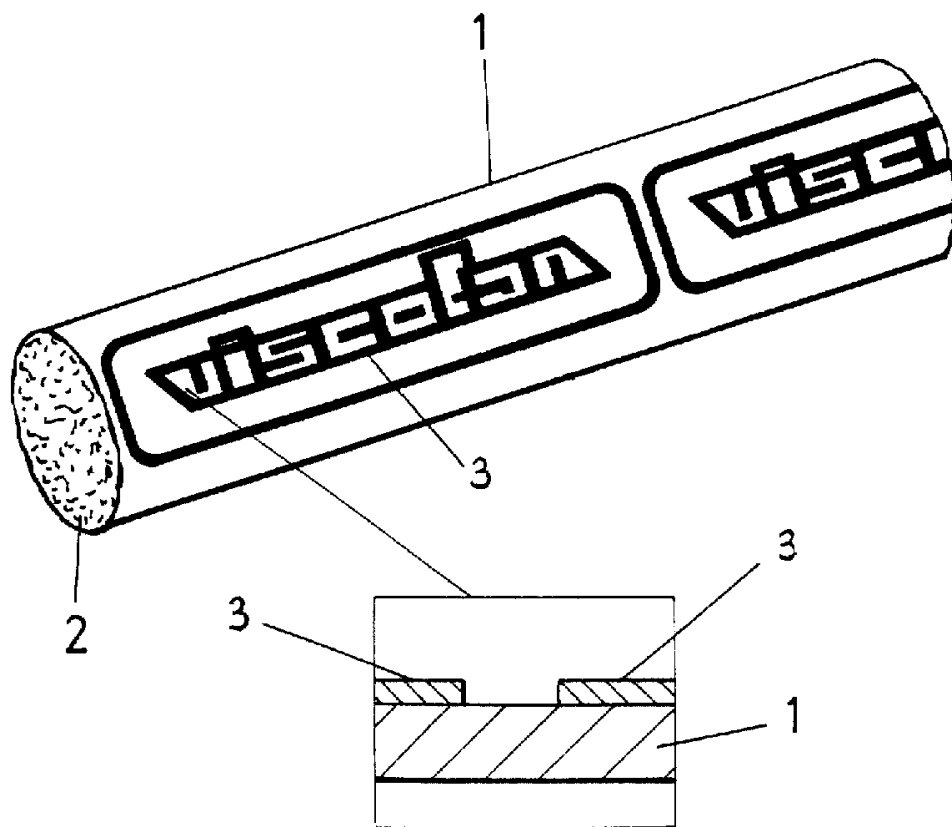
RU 2148917 C1



ФИГ. 2



ФИГ. 3



ФИГ. 4