

189152



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>B65</u>
SUBCLASE <u>D</u>

PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE AÑOS

a favor de la compañía mercantil española " BROOKE BOND  
LIEBIG ESPAÑA, S.A.", domiciliada en Barcelona, calle Maestro  
Pérez Cabrero, número 3, p o r :

" ENVASE PARA LA PRESENTACION DE EMBUTIDOS "

MEMORIA DESCRIPTIVA

1 El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto, según  
se indica en su enunciado, un envase para la presentación de  
embutidos.

5 De manera más concreta, y aún pudiendo, desde luego, pre-  
senter formas y dimensiones muy distintas, en vistas a adap-  
tarse a diferentes aplicaciones, el envase que se preconiza  
se destinará a la presentación de embutidos de dimensiones  
relativamente reducidas, dispuestos para poder ser consumidos  
por una sola persona en una única ocasión. De esta forma el  
10 conjunto se prestará grandemente a ser consumido, en perfectas  
condiciones en cuanto a higiene y conservación, en excursiones,

30:3:78

189 152



giras campestres, meriendas y ocasiones análogas.

La característica fundamental del envase que se preconiza, según se verá claramente a continuación, estriba en definir un recinto o cámara deformable, herméticamente aislado del exterior, que envuelve con notable holgura al embutido de que se trate, y en la que, de manera esencial, se ha inyectado una cierta cantidad de un gas a presión, normalmente constituido por nitrógeno, o un gas inactivo o inerte. Este gas interior, que constituye característica esencial del envase que se preconiza, en primer lugar, impide totalmente la penetración de aire exterior, aún en el caso de que las paredes del mismo presenten algún poro o minúsculo orificio, en segundo lugar, desarrolla una función amortiguadora, definiendo a modo de un cojín que protege al embutido contra cualquier tipo de golpes, y, en tercer lugar, impide el desarrollo de todo tipo de gérmenes y bacterias, determinando que el embutido pueda conservarse en perfectas condiciones durante períodos de tiempo muy prolongados. Debe señalarse, además, que cabría también - eventualmente - inyectar en el interior del envase hidrógeno, con objeto de crear una atmósfera reductora que evite la actuación de los fermentos oxidantes contenidos en el embutido, determinando la perfecta conservación de éste último.

A los efectos dichos, el envase que trata de protegerse se halla constituido por dos piezas de material laminar resistente, flexible e impermeable, tal como papel metalizado y/o plastificado, o aluminio plastificado u otro material cualesquiera análogo adecuado, iguales o no entre sí, dotadas de una forma rectangular u otra cualesquiera apropiada. Estas dos piezas se fijan entre sí en forma continua, a lo largo de su perímetro, por medio de soldadura o por otro procedimiento

20000000

189 152



cualesquiera apropiado, definiendo un recinto herméticamente  
aislado del exterior, en el interior del que queda situado el  
embutido en la forma expuesta. Este envase queda en disposi-  
ción de ser fácilmente abierto, mediante un simple rasgado,  
5 cuando desea procederse al consumo del embutido, y, merced a  
la presencia en su interior del gas a presión, forma a modo  
de un pequeño cojín, que puede ser fácilmente situado en el  
interior de un recipiente tipo caja o similar, conjuntamente  
con otros envases iguales ocupando íntegramente aquel y que-  
10 dando perfectamente inmovilizado.

Con el único fin de aclarar y puntualizar cuanto queda  
expuesto, con la presente memoria se acompaña una lámina de  
dibujos, en los que - en forma esquemática y, desde luego,  
sin carácter limitativo de ninguna clase - se ha representado  
15 un ejemplo concreto de realización práctica del envase que  
se preconiza.

En estos dibujos, la figura 1 es una vista en perspectiva  
del conjunto del envase, y la figura 2 es un corte transversal  
del propio conjunto representado en la figura 1.

20 En los expresados dibujos, las referencias 1 y 2 designan  
las dos piezas de material laminar e impermeable, que se unen  
entre sí en forma continua a lo largo de sus zonas perimetra-  
les 1'-2'; la referencia 3 señala el embutido que se sitúa con  
notable holgura en el interior de la cámara, herméticamente  
25 aislada del exterior, definida por aquellas piezas; 4 es la  
tripa o elemento equivalente de protección, que envuelve al  
embutido; y finalmente, la referencia 5 señala el gas a pre-  
sión, - normalmente nitrógeno o un gas inerte - con el que se  
llena la expresada cámara, con los efectos ya estudiados.

30 Resta ya únicamente hacer constar de una manera general  
y expresa que, como se comprende y es lógico, y aparte de

204378

139152



5 las que han sido ya concretamente indicadas, en la realización práctica del envase que ha quedado descrito, cabrá introducir todas aquellas adiciones y modificaciones de detalle que no afecten a lo que constituye la esencialidad del registro que se solicita.

N O T A

SE REIVINDICA:

10 1 - Envase para la presentación de embutidos, caracterizado por hallarse constituido por dos piezas de material laminar resistente, flexible e impermeable, unidas entre sí en forma continua por sus zonas perimetrales, definiendo un recinto herméticamente aislado del exterior, en el interior del que queda situado, con notable holgura, el correspondiente embutido, provisto de su tripa o elemento equivalente de protección, con la característica esencial de que en la cámara hermética  
15 definida por la holgura existente entre el embutido y el envase, se haya inyectado una cierta cantidad de un gas a presión, de naturaleza apropiada, que desempeña una función amortiguadora, constituyendo a modo de un cojín de protección del embutido, e impide el desarrollo de gérmenes y bacterias, determinando que aquel pueda conservarse en perfectas condiciones durante periodos de tiempo muy prolongados.

25 2 - Envase para la presentación de embutidos, caracterizado porque la funda hermética referida en la reivindicación precedente, presenta dimensiones apropiadas para poder contener con notable holgura un embutido de reducidas dimensiones, dispuesto para ser totalmente consumido por una sola persona en una única ocasión.

3 - Envase para la presentación de embutidos.

Consta la presente Memoria Descripti-

189152

189152



va de cinco hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1, al 5, con sus líneas numeradas, a su vez, de cinco en cinco y de dibujos anexos.

Barcelona, 21 FEB. 1973

P. A.

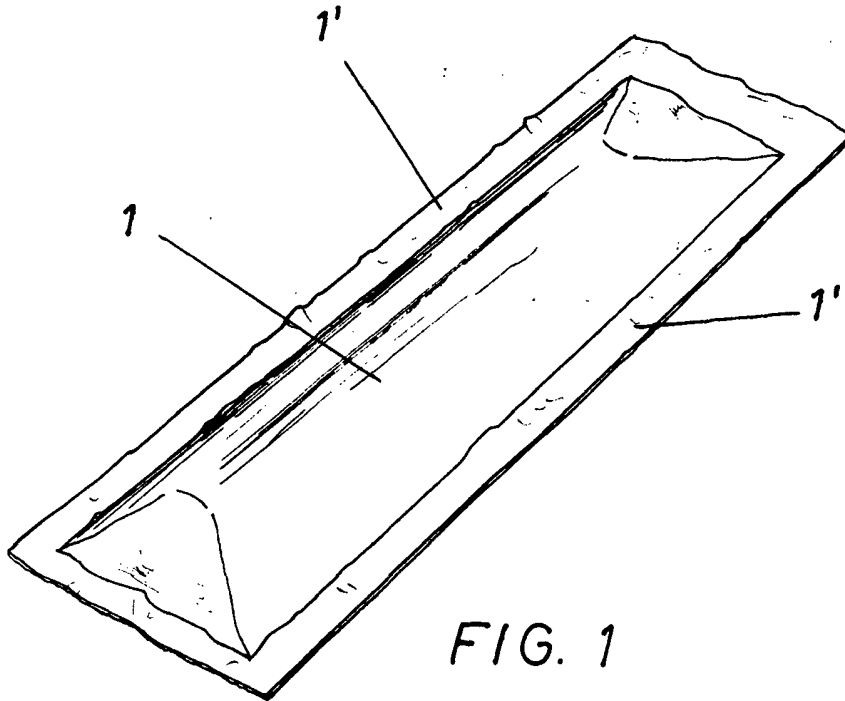


FIG. 1

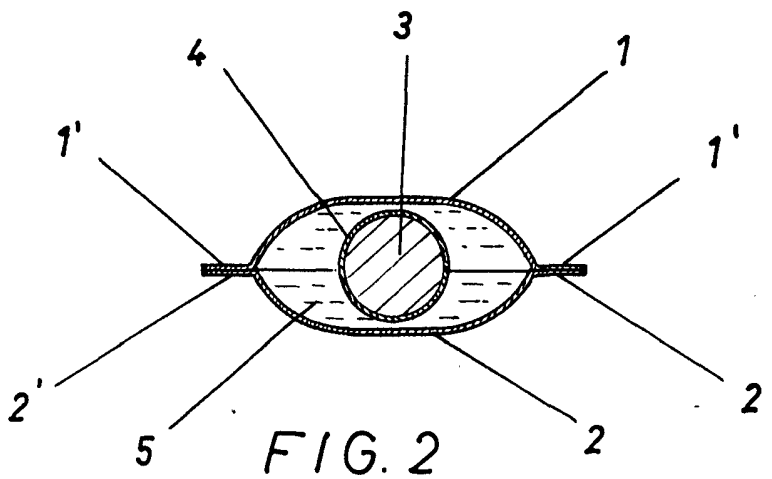


FIG. 2

Barcelona, 21 FEB. 1973  
P. A.

Escala variable