

(19) ES (21) (22)	(11) NUMERO 288261	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 17-5-1984	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 DIC. 1985

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO 83-08184	(32) FECHA 18-5-83	(33) PAIS Francia
--	-----------------------	----------------------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL Int. Cl. B65D 81/26 // B65D 85/75
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"UN EMBALAJE PERFECCIONADO, DESTINADO ESPECIALMENTE A PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

(71) SOLICITANTE (S)

1) JEAN, GABRIEL LEON, 2) FRANCOIS LOEVENBRUCK y 3) JEAN, RENE TROADEC
 (MTC/EP 001539)

DOMICILIO DEL SOLICITANTE 1) 5, rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 92200 NEUILLY SUR SEINE, Francia, 2) 45, rue Lévis, 75017 PARIS, Francia y 3) 101, rue Hoche, 92220 COLOMBES, Francia

(72) INVENTOR (ES)

Los solicitantes

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. OSCAR DE ELZABURU FERNANDEZ (P.- 86.642)

La presente invención se refiere a un embalaje perfeccionado, destinado más especialmente a productos alimenticios, estando compuesto este embalaje por una banastilla obturada herméticamente por un opérculo separable.

5 De forma más especial, el tipo de banastilla en cuestión, destinada a prolongar sensiblemente el plazo de conservación de los productos alimenticios, es decir, de alejar la fecha límite de venta, lleva en su seno una pared de separación calada, que forma "rejilla", dispuesta
10 sensiblemente paralela al fondo de la banastilla, garantizando así una separación bipartita de esta última, de tal modo que el compartimiento superior quede reservado al alojamiento del producto alimenticio a conservar, estando destinado el compartimiento inferior, eventualmente dividido
15 en varios volúmenes, a la recepción de un material, de preferencia en forma de hoja, que tiene por finalidad absorber el exudado de dicho producto alimenticio.

Este tipo de banastillas es bien conocido, y su concepción o realización se debe, principalmente, al hecho
20 de que los productos alimenticios de origen animal, tales como el pescado, la carne, los mariscos y los crustáceos, dejan escapar un exudado que puede, en caso de contactos intempestivos o en el curso de la conservación de estos productos, llegar a ser portador de gérmenes u otros productos
25 y organismos nocivos para el hombre.

A título de ejemplo, el botulismo es un envenenamiento grave, producido por la toxina de un bacilo anaerobio, es decir, que toma los elementos necesarios para su vida de las sustancias orgánicas que descompone.

30 De este modo, la comercialización de productos

alimenticios solo es posible en cierto plazo, cuyo término denominado "fecha límite de venta" debe ser alejado sin alteración de los productos alimenticios, a fin de satisfacer las exigencias de una alimentación sana, pero también la distribución económica. Esta fecha límite de venta es consignada sobre la banastilla.

Es también conocido el hecho de comercializar productos frescos en banastillas herméticamente cerradas de este tipo, en las que se ha inyectado un gas inerte o una mezcla de gas, tales como el anhídrido carbónico y el oxígeno, para favorecer su conservación por frenado de su degradación orgánica, siendo conservadas en general estas banastillas a baja temperatura. La función de la materia absorbente, alojada en el compartimiento inferior, consiste en absorber el exudado, a fin de evitar que los productos alimenticios se encuentren en contacto con este último. De este modo, la frescura del producto alimenticio es conservada, quedando eliminado todo riesgo de contaminación por este exudado, lo que permite prolongar sensiblemente la fecha límite de venta.

Aunque este tipo de banastilla pueda ser satisfactorio, no impide el posible desarrollo de cultivos productores de productos secundarios nocivos sobre la materia absorbente cuando, después del secado y colocación en la banastilla, es mojada por el exudado.

Por otra parte, las diversas atmósferas gaseosas que son actualmente realizadas son, en el curso del tiempo, absorbidas por los productos alimenticios, lo que conduce a un descenso de la presión interna que reina en la citada banastilla, lo que se traduce por una deformación de és

ta.

Por consiguiente, la presente invención tiene por objeto, por una parte, impedir la formación de los productos secundarios nocivos de que se trata anteriormente y, por otra parte, mantener, en el curso del tiempo, la presión relativamente constante de los gases en el interior del embalaje herméticamente cerrado. Para ello, la invención prevé la presencia sobre o en la materia absorbente, de un material susceptible, bajo el efecto del agua del exudado, de desprender un gas inerte en una cantidad capaz de compensar la pérdida de presión en el interior de la banastilla por una parte, y por otra parte, susceptible de crear una atmósfera capaz de impedir la formación de productos secundarios nocivos.

De forma ventajosa, el material en cuestión es a base de una sustancia que desprende CO_2 y/u oxígeno; por una parte, cuya función consiste en mantener la presión deseada en el interior de la banastilla y, por otra parte, de una sustancia susceptible de ser arrastrada con el citado gas para crear la atmósfera que impida el desarrollo de los productos nocivos, asimismo deseada, compensando la pérdida por arrastre por el exudado de las sales u oligoelementos de los productos alimenticios.

De forma ventajosa, el material en cuestión contiene un carbonato y/o un persal, en combinación con un ácido orgánico no tóxico.

Como ejemplo, se citará como carbonato, el carbonato o bicarbonato de sodio de calidad alimenticia, como persal, el percarbonato o el perborato de sodio, y como ácido orgánico, el ácido cítrico.

Además, el citado material contiene, como sustan-
cia capaz de crear la atmósfera deseada y de ser arrastra-
da por el gas desprendido por el citado material, uno de
los componentes del producto alimenticio arrastrado por el
exudado. Como ejemplo, se citará el cloruro de sodio o uno
de los oligoelementos contenidos en el citado producto ali-
menticio.

Otras ventajas y características de la invención
se deducirán más claramente de la siguiente descripción,
efectuada en relación con los dibujos anejos, que ilustran,
a título puramente explicativo, una barquilla a la que pue-
de aplicarse el perfeccionamiento según la invención.

Con referencia a estos dibujos, la figura 1. ofrece
un ejemplo de embalaje en perspectiva caballera con
arranque parcial.

La figura 2 es una vista en corte, a la altura
de las uñas, de la banastilla del embalaje presentado en
la figura 1.

La figura 3 es una vista en corte de otra forma
de realización posible del embalaje.

La figura 4 es una vista superior de una rejilla
de separación presente en el embalaje.

En la figura 1, puede observarse un embalaje con-
puesto por una banastilla 1, por una rejilla de separación
2, por una hoja de materia 3, que absorbe el exudado del
producto alimenticio posado sobre la rejilla de separación
(no representada), cerrada herméticamente por un opérculo
4. La rejilla de separación 2 es una placa que lleva nerva-
duras 5 y orificios 6. Está encajada en la banastilla 1,
gracias a cuatro uñas 7, salientes hacia el interior de la

banastilla, y dispuestas de dos en dos sobre sus paredes laterales enfrentándose. Debido a ello, la rejilla de separación 2, que comprende cuatro realces salientes 8, que tienen la forma de tacos, no puede escaparse del fondo de la banastilla 1, incluso en la hipótesis de una inversión de ésta. Además, los tacos 8 mantienen la hoja de materia 3, que absorbe el exudado del producto alimenticio, aplicada sobre el fondo de la barquilla 2. Esta hoja de materia absorbente 3, penetra en un canal periférico 9 de drenaje del exudado, dispuesto alrededor de un escalonamiento del fondo de la banastilla. Tiene una forma sensiblemente rectangular, con ángulos recortados para adaptarse, con una holgura mínima, en el compartimiento inferior de la barquilla.

La figura 2, que presenta un corte de una banastilla 1, hace aparecer los tensores 10 y las uñas 7. Los tensores verticales 10 se obtienen por un moldeado adaptado de las paredes laterales de la banastilla. El fondo de la banastilla 1 lleva un escalonamiento 11, que se enlaza con las paredes laterales 12 de la banastilla 1 por un canal periférico 9. Sobre los rebordes superiores 13, paralelos al fondo de la banastilla 1, puede soldarse un opérculo 4.

Se distinguen en la figura 3 los tensores 10 de una banastilla 1, que no disponen de uñas laterales como anteriormente se muestra en las figuras 1 y 2. El fondo de la banastilla tiene un escalonamiento doble: por una parte, el escalonamiento 11, a cuyo contacto llega sobre la cara interior de la banastilla 1, la hoja de materia absorbente 3, perforada en su centro para permitir el paso del resalto central 14 del fondo de la banastilla 1. Sobre la cara superior

de este resalto está pegada una rejilla de separación 2, que presenta, como se explica a continuación, tacos 8 para mantener aplicada la hoja de materia absorbente 3 en el fondo de la banastilla 1.

5 En la figura 4 se muestra, vista desde arriba, una rejilla de separación 2 con sus nervaduras 5 y cuatro tacos 8 salientes al otro lado de la rejilla de separación 2. Las nervaduras 5 presentan una superficie plana central 15, sensiblemente paralela al plano definido por el cuerpo 10 16 de la rejilla de separación 2, perforada por orificios 6 para asegurar la salida del exudado hacia la hoja de materia que debe absorberlo.

15 Estas superficies planas centrales 15 pueden estar pegadas a la hoja de materia absorbente 3, que a su vez está pegada parcialmente sobre el fondo de la banastilla 1.

Es obvio que cuando no se utiliza este método de pegado, los tacos 8 pueden presentar cualquier forma adaptada, cónica o hemisférica, por ejemplo.

20 Se observa que en todas las formas de realización descritas, dos características son esenciales si la banastilla 1 llega a inclinarse: se produce siempre la absorción del exudado por la hoja de materia absorbente 3, que entra en contacto con los bordes 12 de la banastilla 1, y la hoja de materia absorbente 3 no puede entrar en contacto con el 25 producto alimenticio que contiene la banastilla, debido a los tacos 8 de la rejilla de separación 2, que impide cualquier contacto del producto alimenticio con la hoja de materia absorbente 3, incluso por los orificios 6 de la rejilla de separación 2.

30 De acuerdo con la invención, la hoja de materia

absorbente 3 lleva en su seno o en su superficie, placas, pastillas, fragmentos, virutas, infusibles o un polvo constituido esencialmente por un compuesto capaz de desprender un gas inerte, tal como CO_2 y/u oxígeno, bajo la acción del agua del exudado, en presencia, ventajosamente, de un ácido orgánico no tóxico, y de una sustancia susceptible de ser arrastrada por el citado gas, para crear una atmósfera o una niebla en el seno de la banastilla del tipo anteriormente descrito.

En este sentido, por ejemplo, en el caso especial en el que el producto alimenticio es pescado, la citada niebla o la citada atmósfera estará constituida, de preferencia, por cloruro de sodio, para compensar la pérdida de este último en el curso del exudado del citado pescado. De ello resulta que el material absorbente contendrá cloruro de sodio, que será arrastrado, por ejemplo, por el anhídrido carbónico formado gracias a la presencia sobre o en la hoja absorbente de carbonato o de bicarbonato de sodio de calidad alimenticia y de ácido cítrico. Asimismo, podrá prevverse un desprendimiento de oxígeno, gracias a la presencia, por ejemplo, de un percarbonato y/o de un perborato.

Como ejemplo de fórmula que entra en el marco de la invención, se citará una composición que contiene (en peso), 50% de cloruro de sodio, 25% de ácido cítrico, 25% de carbonato de sodio ó 33,5% de cloruro de sodio, 33,5% de ácido cítrico, 16,5% de percarbonato y 16,5% de perborato.

Estas fórmulas podrán ser completadas, eventualmente, sustituyendo una parte del cloruro de sodio por una sal o un oligoelemento que entra en la composición del producto alimenticio a conservar, y que es susceptible de ser

arrastrado por su exudado.

5 Procediendo de este modo de acuerdo con la invención, el desprendimiento gaseoso que se obtiene, compensa la pérdida de presión que puede producirse en el interior de la banastilla, impidiendo así su deformación y la salida o el oligoelemento arrastrado por el citado desprendimiento gaseoso, por una parte, compensa la pérdida de sales minerales o del oligoelemento arrastrado en el exudado, y por otra parte, impide la producción perjudicial de productos secundarios nocivos.

10

Es obvio que la presente invención solo ha sido descrita a título puramente explicativo y en modo alguno limitativo, y que cualquier modificación conveniente podrá introducirse en la misma sin salir de su ámbito.

REIVINDICACIONES

5 Los puntos que como característica de novedad se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Un embalaje perfeccionado, destinado especialmente a productos alimenticios, del tipo compuesto por una banastilla, obturada herméticamente por un opérculo separable, y que comprende, en su seno, una pared de separación calada, que forma una rejilla dispuesta sensiblemente para
15 paralela al fondo de la citada banastilla, garantizando así una separación bipartida de esta última, de tal modo que el compartimiento superior quede reservado al alojamiento del producto alimenticio a conservar, estando destinado el compartimiento inferior a la recepción de una materia absorbente, que tiene por finalidad absorber el exudado del citado
20 producto alimenticio, embalaje caracterizado por el hecho de que está previsto, sobre o en la materia absorbente, un material susceptible, bajo el efecto del agua del exudado, de desprender un gas inerte en una cantidad capaz de compensar la pérdida de presión en el interior de la banastilla, por una parte y, por otra parte, capaz de crear una atmósfera susceptible de impedir la formación de productos secundarios nocivos, y de compensar la pérdida por arrastre por
25 el exudado de algunos de los componentes constitutivos de los productos alimenticios.

30 2ª.- Un embalaje perfeccionado según la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que el citado mate

rial es a base de una sustancia que desprende CO_2 y/u oxígeno.

5 3ª.- Un embalaje perfeccionado según la reivindicación 1ª ó 2ª, caracterizado por el hecho de que el citado material contiene un carbonato y/o un persal en combinación con un ácido orgánico no tóxico.

10 4ª.- Un embalaje perfeccionado según las reivindicaciones 2ª ó 3ª, caracterizado por el hecho de que el citado carbonato y/o el citado persal es escogido entre los carbonatos, bicarbonatos de sodio, los percarbonatos o los perboratos de sodio, y el citado ácido orgánico es el ácido cítrico.

15 5ª.- Un embalaje perfeccionado según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 4ª, caracterizado por el hecho de que el citado material contiene, además, uno de los componentes del producto alimenticio del tipo cloruro de sodio y/u oligoelementos.

20 6ª.- Un embalaje perfeccionado según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizado por el hecho de que el citado material se presenta en forma de placas, pastillas, fragmentos, virutas, infusibles, o en forma pulverulenta.

25 7ª.- Un embalaje perfeccionado según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 6ª, caracterizado por el hecho de que el citado material responde a la fórmula 50% de cloruro de sodio, 25% de ácido cítrico y 25% de carbonato de sodio.

30 8ª.- Un embalaje perfeccionado según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 6ª, caracterizado por el hecho de que el citado material responde a la fórmula 33,5%

de cloruro de sodio, 33,5% de ácido cítrico, 16,5% de percarbonato, 16,5% de perborato.

9ª.- "UN EMBALAJE PERFECCIONADO, DESTINADO ESPECIALMENTE A PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

5. Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

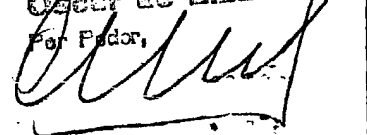
Esta Memoria consta de once hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

P.A.

08. FEB. 1935

Oficio de Enaburo
Por Poder,



1) JEAN, GABRIEL LEON 2) FRANCOIS...
escala variable

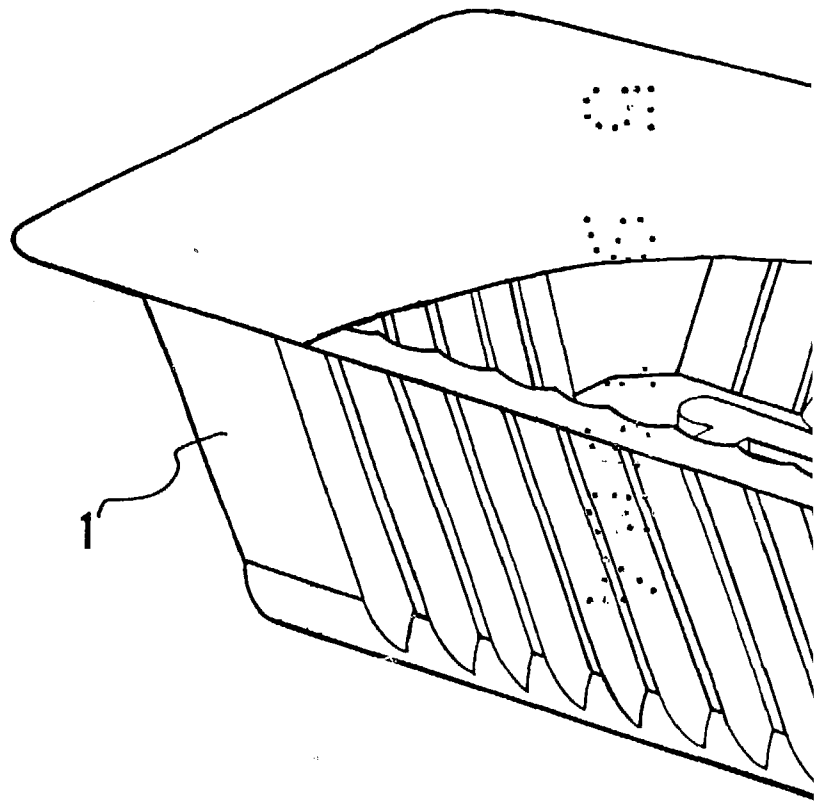
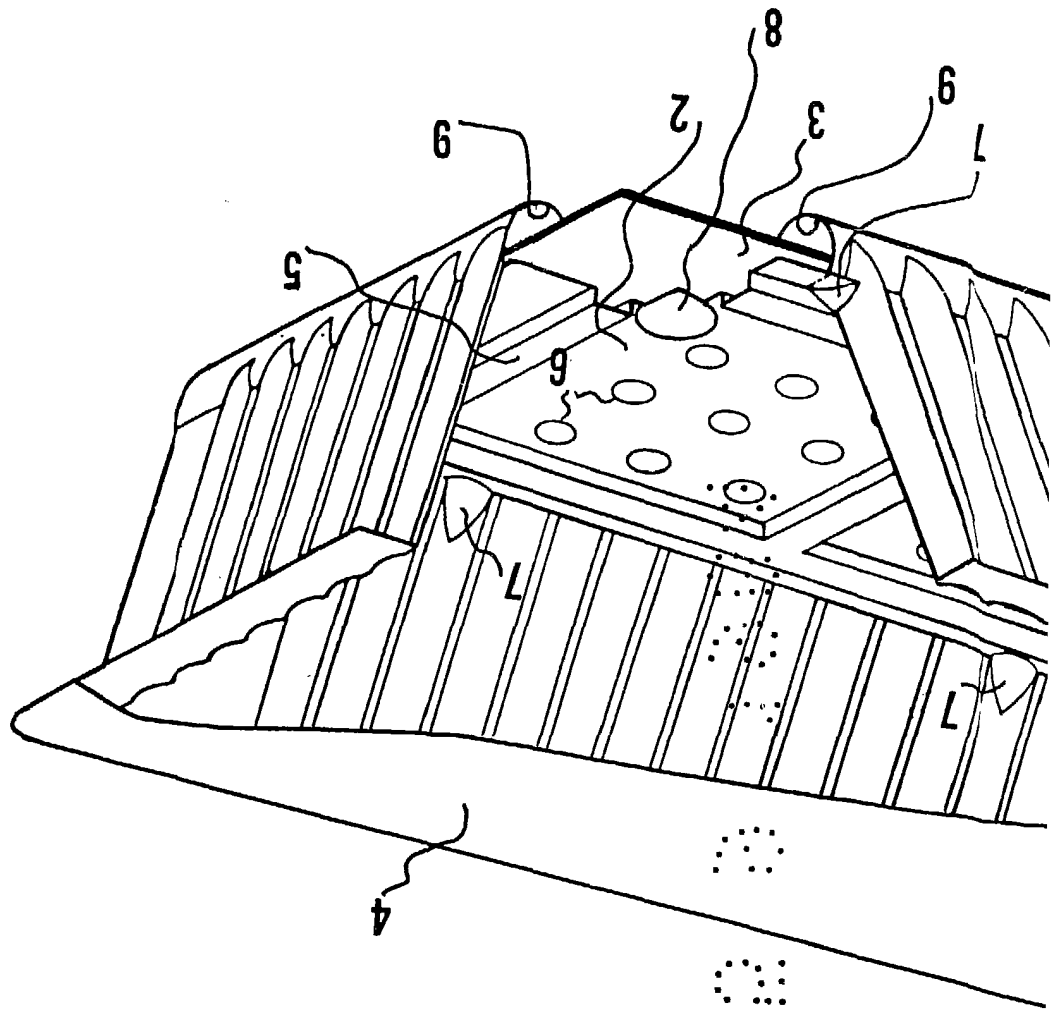


FIG. 1

Handwritten signature and scribbles at the top left of the page.



Vertical text on the left side of the page, possibly a page number or reference code.

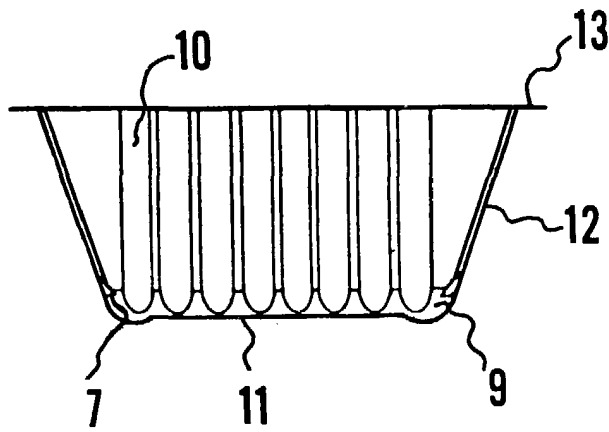


FIG. 2

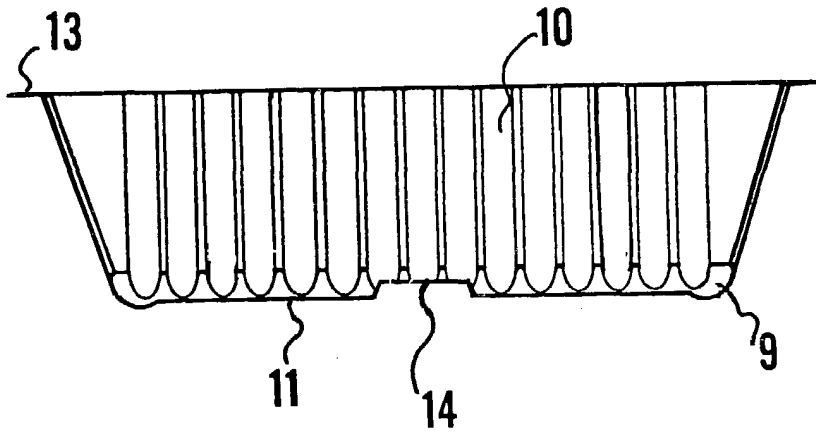


FIG. 3

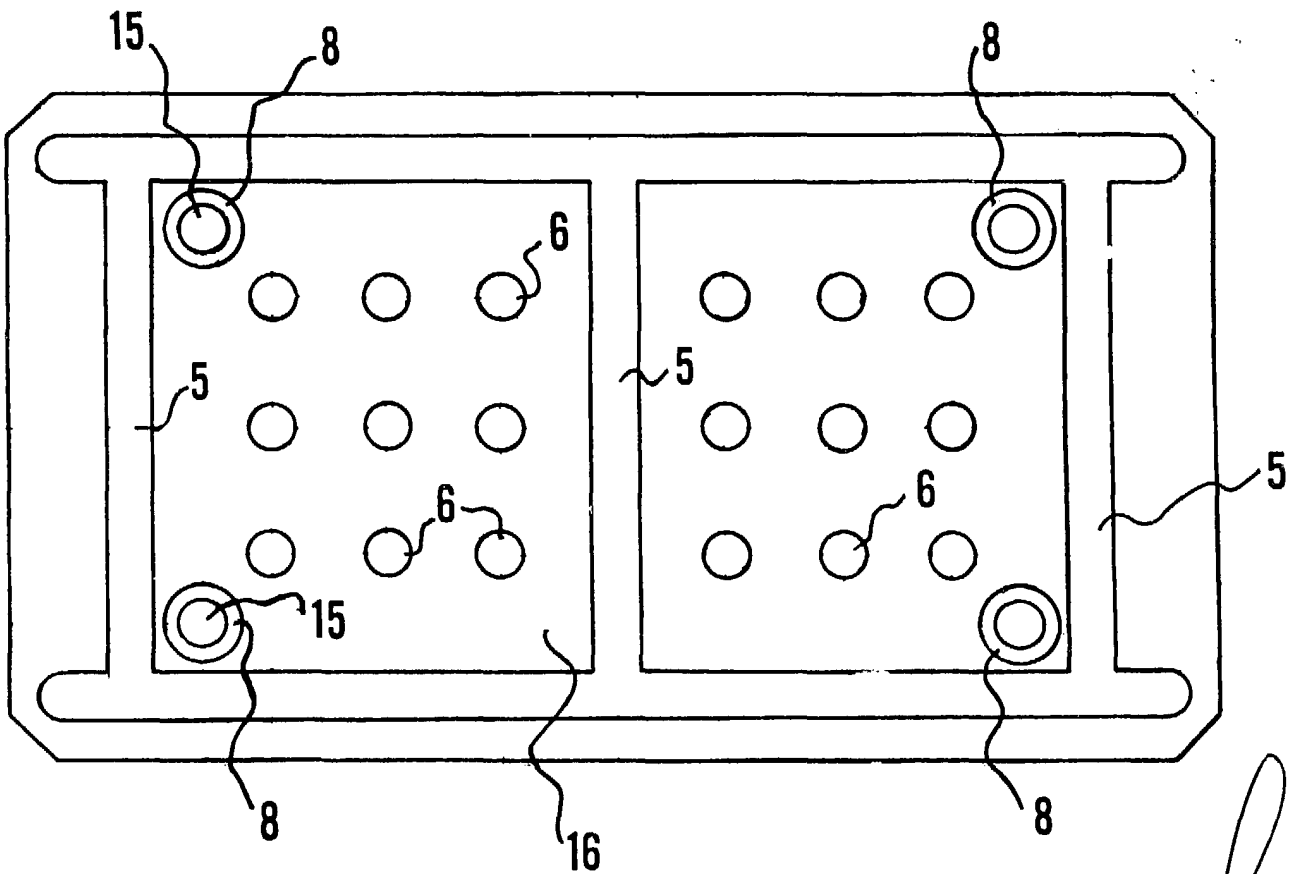


FIG. 4

© 1966 by Jean, Gabriel Leon 2) Francois...
Paris, France

