

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO 289719	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 2 octubre 1985/4	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 - MAR. 1986

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	B65D 77/10

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"Envase para quesos de pasta hilada y otros productos lácteos"

(71) SOLICITANTE (SI)
Cooperativa Agrícola y Ganadera del Pirineo

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
La Pobla de Segur (Lleida)

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)
La solicitante

(74) REPRESENTANTE
Antoni Guilleumas Brosa 301/2

- El presente modelo de utilidad se refiere a un nuevo envase para quesos de pasta hilada y otros productos lácteos de consistencia pastosa y plástica, que se caracteriza por unir a una extraordinaria simplicidad estructural y vistosidad de presentación, una considerable economía de coste en material y mano de obra, y, además --y en grado superlativo--, unas condiciones higiénicas que no admiten punto de comparación con los envases utilizados hasta el presente con el mismo fin.
- 5.
10. Consiste esencialmente el envase objeto de la invención en un tubo de un material plástico apropiado, flexible e inocuo, de los autorizados para el embalaje de productos alimenticios y susceptible de recibir en su cara externa cualquier tipo de motivos gráficos, marcas, leyendas, etc., cuyo tubo recibe en su interior, a presión y por medio de un proceso de extrusión realizado por medio de una máquina convencional, el producto a envasar, hecho lo cual se cierra por medio de una grapa o similar que recoge sus bordes herméticamente, cortando por la zona intermedia que separa el envase ya cerrado del que entra en proceso de llenado y quedando el extremo del envase lleno en forma de muñón de cuello estanco, que asegura la hermeticidad del conjunto hasta el momento de consumir el producto.
- 15.
- 20.
25. Gracias al envase así configurado, el producto a consumir queda totalmente exento de manipulaciones para su envasado, ya que en ningún momento las manos de los operarios entran en contacto con él.

- Se comprenderá perfectamente la ventaja sanitaria que este hecho comporta, si se tiene en cuenta que para el envasado de productos tales como el queso tipo mozzarella, queso fundido, mantequilla y similares lácteos, la pasta procedente del embudo o hilera terminal de la máquina, generalmente de corta longitud, entra en caliente en el molde que configurará su forma definitiva y se enfría sumergiendo este último en agua helada durante tres o cuatro horas, después de lo cual se extrae manualmente, golpeando el molde repetidamente, el producto ya solidificado.

- Las manipulaciones a que se somete el producto no se limitan a las apuntadas, sino que a continuación, si se trata de quesos de pasta hilada, debe procederse al salado del mismo, sumergiéndolo durante una media hora en agua salada, extrayéndose a continuación a mano y envolviéndolo con un papel apropiado e introduciéndolo finalmente en una bolsa de plástico. Todas estas operaciones, incluso todas aquellas que suponen contacto directo con el producto, se realizan generalmente a mano, por lo que excusado es decir los problemas higiénicos que este hecho puede acarrear y los controles sanitarios a que se ven obligadas las empresas para evitarlos en lo posible.

- El empleo del envase objeto de la presente invención permite orillar definitivamente todos los inconvenientes citados, tanto en virtud de sus propiedades como tal envase, como por las ventajas funcionales de-

rivadas de su utilización.

Efectivamente; en oposición a los requisitos exigidos por el uso de los envases convencionales, y a los que brevemente se ha hecho referencia, el que

5. constituye el objeto del modelo que se describe permite, ya de entrada, que la masa pastosa y plástica entre en la máquina donde sufre el proceso de extrusión con agua salada, saliendo de ella a temperaturas que oscilan entre 70 y 75° por la tobera o tubo del embudo terminal, considerablemente alargado con el fin

10. de ensartar sobre el mismo, apretándolo al máximo para almacenar la mayor parte de él, el tubo de material plástico que constituye la preforma del envase que se describe. El producto extruido va quedando embutido a presión dentro de la porción de tubo que

15. constituirá el envase y que es capaz de resistir el calor de la masa. Una vez llenado el tubo con la porción de producto previamente calculada, se procede a su cierre, preferiblemente mediante un proceso de

20. grapado doble, que cierra el extremo posterior del envase ya llenado, al mismo tiempo que lo hace también en relación con el extremo anterior del envase consecutivo, previsto para ser llenado a continuación. De esta manera se evitan derrames del producto,

25. ya que se crea una zona intermedia deprimida, en la que el material constitutivo del envase queda estrujado entre las dos grapas consecutivas, permitiendo que el corte se efectúe sin ninguna pérdida de ma-

terial. Una vez separado así el envase lleno del resto de la preforma tubular, queda listo para pasar al correspondiente estuche y, si procede, al frigorífico para su conservación y venta.

5. Para mejor comprensión de la presente memoria descriptiva se acompaña un dibujo en el que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de un envase de acuerdo con las características de la invención.
10. De conformidad con el dibujo, que representa al envase lleno y en perspectiva, el envase está formado por una envoltura tubular 1, de un material plástico flexible e inocuo, apropiado para el envasado de productos alimenticios, el cual ha sido obtenido por medios mecánicos convencionales de una preforma tubular de mayor longitud, colocada encima de la hilera o tubo terminal de la máquina que comprime el producto dentro del envase.
15. Este, una vez llenado, es cerrado mediante una grapa o similar 2 por su extremo posterior (el anterior lo habrá sido simultáneamente con el posterior del envase precedente), para ser al mismo tiempo separado de la preforma por cortado de la zona deprimida intermedia, situada entre grapas contiguas, lo que da origen a un muñón 3, formado por el estrujado de aquella zona intermedia, que deviene totalmente hermético al exterior.
- 20.
- 25.

La cara exterior del envase podrá ser portadora de cuantos grafismos, marcas o inscripciones se consideren pertinentes, que serán posibles por permitirlo

la naturaleza del material. Este, por otra parte, podrá ser cortado fácilmente para poder tener acceso al producto envasado, que al enfriarse estabiliza su forma, de manera que no se derrama al ser cortada la envoltura 1.

- 5. Serán independientes del objeto de la presente invención los materiales, formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas, del envase descrito y sus partes, productos a que se destine, proceso seguido para su obtención, y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique su esencialidad.

10.



REIVINDICACIONES

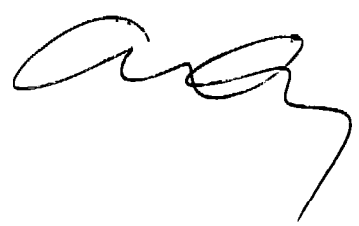
- 1. Envase para quesos de pasta hilada y otros productos lácteos, que se caracteriza por estar formado por un tubo de un material plástico adecuado, que lleva introducido a presión el producto, quedando
- 5. aquél cerrado por ambos extremos por una grapa o similar, que recogiendo sus bordes asegure la estanqueidad del envase hasta el momento de consumir el producto, el cual queda así totalmente exento de manipulaciones para su envasado.
- 10. 2. Envase para quesos de pasta hilada y otros productos lácteos.

La presente memoria consta de siete hojas foliadas, escritas por una sola cara.

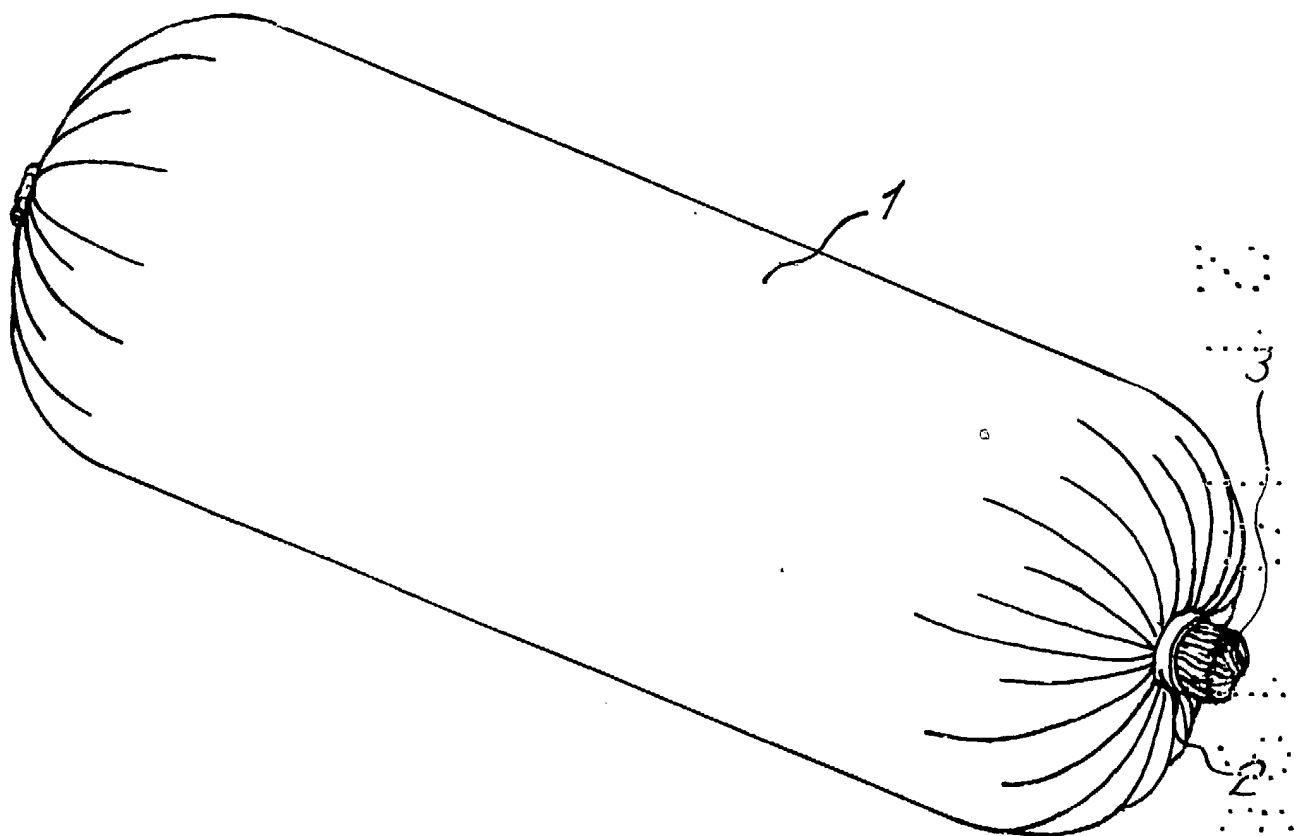
Barcelona, 2 de octubre de 1985/4.

COOPERATIVA AGRICOLA Y GANADERA DEL PIRINEO

p.a.



.....



Barcelona, 2 de octubre de 1985/4
COOPERATIVA AGRICOLA Y GANADERA
DEL PIRINEO

p.a.