

Y/Ref: 23.660

O/Ref: OG. 12.866.-MI



**521526**

PATENTE DE INVENCION

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

S o b r e :

" PERFECCIONAMIENTOS EN EL ENVASADO DE FRUTA "

- - - - -

Solicitantes: Don Joseph WEISSMAN, de nacionalidad israelí,  
domiciliado en 54, Tyrconnell Avenue, Massa-  
pequa Park, Long Island, NEW YORK, U. S. A., y  
Don Moshe GADELL, de nacionalidad israelí, do-  
miciliado en 3 Hankin Street, REHOVOTH, Israel.

- - - - -

Inventor: Don Joseph WEISSMAN

- - - - -

321526



Esta invención concierne al envasado de fruta, y en particular, al envasado de frutos cítricos en cajas de madera, de cartón u otros recipientes. En el caso de frutos cítricos, con objeto de asegurar su conservación

5. durante el transporte y almacenaje, se ha acostumbrado a envolver cada fruto individualmente en papel tejido que ha sido impregnado con un agente anti-fungus, como por ejemplo el bifenil. Los frutos así envueltos pueden ser protegidos en general contra la formación de hongos y po-

10. dredumbre durante un prolongado período de tiempo. No obstante, el envolvimiento individual de los frutos resulta costoso tanto en términos de la mano de obra requerida como en términos de las cantidades de papel empleadas. Además, se cree que la acción de envolver el fruto

15. y las presiones inherentes a la misma implican la transferencia del bifenil a la piel del fruto. Parte del bifenil así transferido encuentra camino hasta las manos del consumidor cuando éste pela el fruto y, en consecuencia, hasta el mismo fruto, por lo que el consumidor tiende a atribuir al propio fruto el sabor desagradable que encuentra en él.

Es un objeto de la presente invención el proveer un nuevo y perfeccionado método de envasado de fruta, en el cual, son sustancialmente reducidas las desventajas antes

25. citadas.

De acuerdo con la presente invención, se ha provisto un método de envasado de la fruta en caja de madera, de cartón o envase similar incluyendo el paso de separar cada hilera o columna de frutos en el envase de la hilera

30. o columna adyacente mediante una hoja que ha sido impreg-



321526

nada con una adecuada sustancia anti-fungus.

Gracias a este método, ya no es necesario envolver individualmente cada fruto, sino simplemente, separar las hileras o columnas adyacentes mediante la hoja debidamente impregnada. En esta forma se obtiene una considerable economía tanto en la cantidad de papel empleada como en la mano de obra requerida para efectuar el envolvimiento. Además, en vista del hecho de que la envuelta ya no es prensada contra el fruto, sino que el fruto queda simplemente, apoyado sobre la hoja, la cantidad de residuos de bifenil (en el caso de que se emplee bifenil) transferidos a la fruta son sustancialmente reducidos.

El método de acuerdo con la presente invención, será descrito ahora a título de ejemplo y con referencia, a los dibujos que se acompañan, en los cuales:

La Figura 1 es una vista en perspectiva de una caja que se está llenando con fruta, con parte de sus paredes retiradas para mayor claridad.

La Figura 2 es una vista en planta de un forro entero diseñado para su empleo en la realización del método de acuerdo con la invención.

Y la Figura 3 es una vista en planta de un forro compuesto diseñado para su empleo en la realización del método de acuerdo con la invención.

Como puede verse en la Figura 1 de los dibujos, el método de envasado se está usando para el embalado de frutos cítricos, por ejemplo, naranjas 1 en la caja 2. Las paredes interiores de la caja están todas forradas con hojas de papel 3 impregnadas en bifenil. El envasado se comienza colocando un primer forro 4 en la caja 2, con-

321526



- sistiendo cada forro en una hoja de papel impregnado en bifenil la cual se dobla a lo largo de su eje medio longitudinal para formar dos partes: una vertical y otra horizontal a ángulo recto una con la otra. Una hilera de un
5. número de frutos, en el caso mostrado en el dibujo de cuatro, es colocada sobre la parte horizontal del forro, y un siguiente forro es luego colocado adyacente al primer forro con las dos partes horizontales de ambos sustancialmente co-planares y las dos partes verticales sustancialmente paralelas. Se coloca a continuación una hilera de frutos sobre la parte horizontal del segundo forro. Se continúa así el procedimiento hasta terminar la primer capa de frutos, repitiendo el procedimiento con las siguientes capas de frutos depositando primero los forros sobre la
  10. capa inferior de fruta. De este forma puede completarse el envase, quedando separada cada hilera de frutos de la hilera adyacente por una tira de papel impregnado, y quedando separadas de las paredes de la caja por una hoja impregnada.
  20. Se cree que las propiedades de conservación del envasado de acuerdo con la invención son tan buenas como las de los métodos conocidos en que cada fruto es envuelto individualmente. Por otra parte, la velocidad de envasado mediante el método de la presente invención resulta
  25. considerablemente aumentada con relación a los métodos convencionales. De hecho, se ha encontrado que este incremento puede ser del orden del 30 por ciento. En forma similar, el coste de papel para los forros resulta sensiblemente reducido en comparación con el caso del envolvimiento
  30. to individual de los frutos.

321526



La invención puede ser aplicada igualmente al envasado de frutas distintas de las cítricas, tales como, por ejemplo, manzanas.

La Figura 2 muestra un forro completo 5 que consiste en una parte principal 6 la cual está dividida en dos secciones a y b por medio de una línea de debilitación 7, estando provista la sección b de dos solapas extremas c y d separadas de la sección b por las líneas de debilitamiento 8 y 9. Las secciones a y b se doblan en ángulo recto mutuamente lo mismo que antes, y las solapas extremas c y d se doblan en la misma forma para que las secciones a, b y las solapas c y d formen juntamente una caja abierta en la que se colocan los frutos. La provisión de las solapas extremas c y d eliminan por tanto la necesidad del forrado preliminar de las paredes laterales de la caja con papel impregnado.

La Figura 3 muestra un forro compuesto que comprende una hoja rectangular 10 y una pluralidad de tiras componentes 11, estando cada una de las tiras 11 fijada adhesivamente por uno de sus bordes a la hoja de forma que se solapen las tiras. La hoja es colocada en la caja girando hacia arriba sus extremos libres de forma que constituyen los forros extremos. Entonces se colocan las hileras de frutos entre las tiras sucesivas girando estas hacia arriba para que formen el forro separador entre hileras adyacentes de frutos. El empleo de este forro compuesto simplifica considerablemente el envasado de la fruta.

321526



N O T A

La Patente de Invención, que se solicita por veinte años, para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "PERFECCIONAMIENTOS EN EL ENVASADO DE

5. FRUTA", con Prioridad de la demanda de Patente en Israel nº 22.932, de fecha 5 de Febrero de 1965, a nombre de Don Joseph Weissman, que ha cedido el 50 por 100 de sus derechos a favor del segundo solicitante, según las características esenciales de las siguientes

10.

R E I V I N D I C A C I O N E S

- 1ª.- Perfeccionamientos en el envasado de fruta, utilizando una caja de madera, cartón u otro envase similar, incluyendo el paso de separar cada hilera o columna de frutos en el envase de la hilera o columna adyacente mediante una hoja que ha sido impregnada con una sustancia anti-fungus adecuada.

- 2ª.- Perfeccionamientos en el envasado de fruta, de acuerdo con la reivindicación 1ª, en el que cada hilera o columna de frutos es separada de las dos hileras o columnas de frutos adyacentes por medio de un forro de papel impregnado el cual está doblado a lo largo de su eje longitudinal para formar dos partes.

- 3ª.- Perfeccionamientos en el envasado de fruta, utilizando una caja de madera, de cartón o envase similar en forma sustancialmente igual a la que ha sido descrita a título de ejemplo y con referencia a los dibujos que se acompañan.

- 4ª.- Perfeccionamientos en el envasado de fruta, caracterizados por emplear un forro completo para realizar el método, según la reivindicación 2ª, el cual comprende una

321526



hoja rectangular de papel impregnado adaptado para ser doblado a lo largo de su eje longitudinal medio formando dos partes , una de las cuales está provista en sus extremos de unas solapas laterales extremas.

5. 5ª.- Perfeccionamientos en el envasado de fruta, caracterizados por emplear un forro compuesto para la realización del método según la reivindicación 1ª, que comprende una hoja rectangular de papel impregnado adaptado para ser colocado en un envase y una pluralidad de tiras de forro rectangulares fijadas adhesivamente a dicha hoja por un borde de las mismas.
- 10.

6ª.- PERFECCIONAMIENTOS EN EL ENVASADO DE FRUTA.

- Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria, que consta de siete hojas, escritas a máquina por una
15. sola cara y dibujos.

Madrid, 7 de Enero de 1966

Don JOSEPH WEISSMAN, y  
Don MOSHE GADELL  
P. P.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO  
P. P.



Firmado: M.ª Dolores Jorquera

7 ENE. 1966

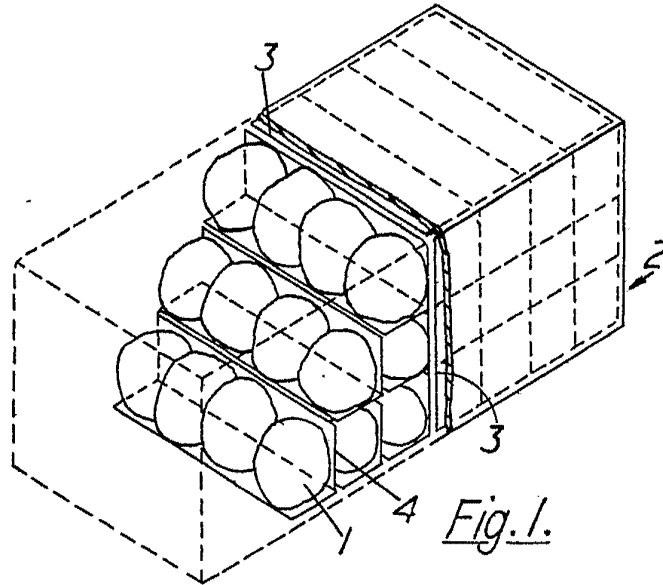


Fig. 1.

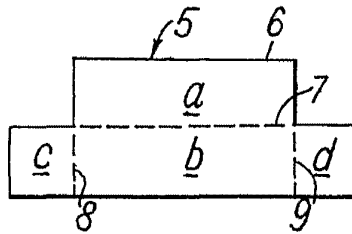


Fig. 2.

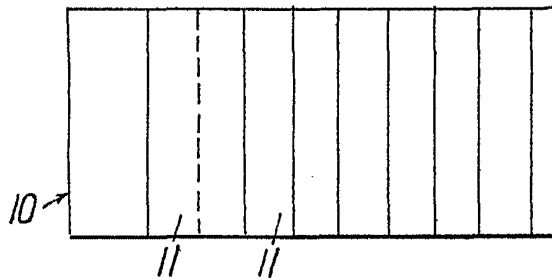


Fig. 3.

Escala variable

Madrid, 7 ENE. 1966  
JOSEPH WEISSMAN  
MOSHE GADELL  
P. P.  
FRANCISCO GARCIA CABRERIZO  
P. P.