



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2007119474/22, 28.05.2007

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
28.05.2007

(45) Опубликовано: 10.10.2007

Адрес для переписки:
140560, Московская обл., г. Озеры, ул.
Ленина, 13, Н.Я. Нисимову

(72) Автор(ы):

Нисимов Нисим Яковлевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Нисимов Нисим Яковлевич (RU)

(54) ОБЕРТКА ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ДРАЖЕ

Формула полезной модели

1. Обертка для кондитерского драже, содержащего корпус из ядра ореха миндаля, покрытый глазурью, отличающаяся тем, что выполнена с двумя закрученными концами из прямоугольной заготовки с шириной 90 ± 5 мм и длиной 66 ± 6 мм.
2. Обертка по п.1, отличающаяся тем, что заготовка выполнена из фольги.
3. Обертка по п.1, отличающаяся тем, что заготовка выполнена из слоя фольги и бумажного слоя.

Полезная модель относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерским драже, и предназначена для их индивидуальной упаковки и защиты от негативных воздействий.

5 Известно кондитерское драже, содержащее корпус, покрытый шоколадом или глазурью (RU, 2100938, A23G 3/00, 1998).

Известное кондитерское драже упаковывается в небольшие пакеты или коробочки, а также в достаточно большие ящики для последующей фасовки при продаже. Условия упаковки драже определены «ГОСТ 7060-79 Драже. Технические условия».

10 При употреблении такого драже, его достают из пакетика пальцами, которые контактируют с несколькими изделиями, что негигиенично, особенно когда из одного пакетика драже берут несколько человек.

Кроме того, после вскрытия пакетика (или коробочки), в котором находятся драже, изделия начинают высыхать, теряя свои вкусовые и ароматические свойства.

15 Известно также кондитерское драже, содержащее корпус, покрытый шоколадом или глазурью, и размещенный внутри съемной обертки, имеющей, по меньшей мере, один закрученный конец (RU 39452, A23G 3/00, 10.08.2004). Обертка драже гарантирует гигиеничность при употреблении, повышается срок его годности при
20 сохранении органолептических свойств и улучшается товарный вид.

Выполнение указанных функций оберткой возможно только при определенных габаритах и форме заготовки используемой для обертки конкретного вида кондитерского драже.

25 Габариты заготовки для обертки должны учитывать особенность драже с корпусом из ядра ореха миндаля, заключающуюся в том, что ядра орехов миндаля не имеют какого-либо определенного размера. Данное обстоятельство приводит к тому, что конфеты имеют разные

30 размеры, т.е. оборудование для отрезания заготовок для обертки должно обеспечивать регулировку ее габаритов в зависимости от размеров ядер орехов. Кроме того необходимо учитывать то, что каждая конфета имеет определенную массу и внешнюю гладкую поверхность, имеющую крайне низкий коэффициент трения с внутренней поверхностью обертки. Данное обстоятельство может привести к тому, что в случае неправильного выбора габаритов заготовки для обертки возникающие
35 при транспортировке конфет вибрации могут привести к раскрытию обертки.

Технический результат от использования предлагаемой обертки заключается в том, что создаются условия для обеспечения сохранности кондитерских драже при
40 транспортировке и хранении, обеспечения гигиеничности при употреблении, повышения срока годности при сохранении органолептических свойств и улучшения товарного вида.

Указанный технический результат достигается тем, что обертка для кондитерского драже, содержащего корпус из ядра ореха миндаля, покрытый глазурью, выполнена с
45 двумя закрученными концами из прямоугольной заготовки с шириной 90 ± 5 мм и длиной 66 ± 6 мм.

Заготовка для обертки может быть выполнена из фольги или слоя фольги и слоя бумаги. Для использования в качестве обертки может быть также использованы
50 полиэтиленовые и композиционные материалы, бумага. При этом под шириной обертки следует понимать ширину ленты, из которой вырезана заготовка, а под длиной - шаг отрезки ленты.

Процесс упаковки кондитерского драже в обертку и закручивание ее концов производится известными методами с использованием известного оборудования.

Кондитерское драже содержит корпус, покрытый глазурью, корпус образован ядром ореха миндаля. Съемная обертка выполнена из фольги или из слоя фольги и бумажного слоя(других материалов). Наружная поверхность обертки может быть

5 различным рисунком, а также содержать визуальную информацию различного характера: реклама, сообщение, параметры и характеристики, данные о производителе и пр. и т.п.

10 Обертка имеет закрученные концы, включающие самопроизвольное раскрытие обертки. Закрученные концы также повышают удобство потребление конфеты, т.к. при изъятии конфеты из обертки достаточно раскрутить один ее конец и легко надавить на край конфеты пальцами рук, что позволяет исключить касание конфеты руками для попадания ее в рот.

15 В качестве глазури используется шоколад или кондитерская глазурь. В качестве шоколадной глазури использована белая шоколадная глазурь или молочная шоколадная глазурь, или темная шоколадная глазурь, или цветная шоколадная глазурь. В качестве кондитерской глазури использована белая кондитерская глазурь или молочная кондитерская глазурь, или темная кондитерская глазурь, или цветная
20 кондитерская глазурь.

(57) Реферат

Полезная модель относится к изделиям пищевой промышленности, в частности к кондитерским драже с корпусом из ядра ореха миндаля и предназначена для их
25 индивидуальной упаковки и защиты от негативных воздействий. Обертка выполнена из заготовки прямоугольной формы шириной 90 ± 5 мм и длиной 66 ± 6 мм. В результате повышается сохранность кондитерских драже при транспортировке и хранении, гарантируется гигиеничность при употреблении, повышается срок годности при
30 сохранении органолептических свойств и улучшается товарный вид.

35

40

45

50

Реферат.

Обертка для кондитерского драже.

Полезная модель относится к изделиям пищевой промышленности, в частности к кондитерским драже с корпусом из ядра ореха миндаля и предназначена для их индивидуальной упаковки и защиты от негативных воздействий. Обертка выполнена из заготовки прямоугольной формы шириной 90 ± 5 мм и длиной 66 ± 6 мм. В результате повышается сохранность кондитерских драже при транспортировке и хранении, гарантируется гигиеничность при употреблении, повышается срок годности при сохранении органолептических свойств и улучшается товарный вид.

2007119474



Обертка для кондитерского драже.

Полезная модель относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерским драже, и предназначена для их индивидуальной упаковки и защиты от негативных воздействий.

Известно кондитерское драже, содержащее корпус, покрытый шоколадом или глазурью (RU, 2100938, А 23 G 3/00, 1998).

Известное кондитерское драже упаковывается в небольшие пакеты или коробочки, а также в достаточно большие ящики для последующей фасовки при продаже. Условия упаковки драже определены «ГОСТ 7060-79 Драже. Технические условия».

При употреблении такого драже, его достают из пакетика пальцами, которые контактируют с несколькими изделиями, что негигиенично, особенно когда из одного пакетика драже берут несколько человек.

Кроме того, после вскрытия пакетика (или коробочки), в котором находятся драже, изделия начинают высыхать, теряя свои вкусовые и ароматические свойства.

Известно также кондитерское драже, содержащее корпус, покрытый шоколадом или глазурью, и размещенный внутри съемной обертки, имеющей, по меньшей мере, один закрученный конец (RU 39452, А 23 G 3/00, 10.08.2004). Обертка драже гарантирует гигиеничность при употреблении, повышается срок его годности при сохранении органолептических свойств и улучшается товарный вид.

Выполнение указанных функций оберткой возможно только при определенных габаритах и форме заготовки используемой для обертки конкретного вида кондитерского драже.

Габариты заготовки для обертки должны учитывать особенность драже с корпусом из ядра ореха миндаля, заключающуюся в том, что ядра орехов миндаля не имеют какого-либо определенного размера. Данное обстоятельство приводит к тому, что конфеты имеют разные

размеры, т.е. оборудование для отрезания заготовок для обертки должно обеспечивать регулировку ее габаритов в зависимости от размеров ядер орехов. Кроме того необходимо учитывать то, что каждая конфета имеет определенную массу и внешнюю гладкую поверхность, имеющую крайне низкий коэффициент трения с внутренней поверхностью обертки. Данное обстоятельство может привести к тому, что в случае неправильного выбора габаритов заготовки для обертки возникающие при транспортировке конфет вибрации могут привести к раскрытию обертки.

Технический результат от использования предлагаемой обертки заключается в том, что создаются условия для обеспечения сохранности кондитерских драже при транспортировке и хранении, обеспечения гигиеничности при употреблении, повышения срока годности при сохранении органолептических свойств и улучшения товарного вида.

Указанный технический результат достигается тем, что обертка для кондитерского драже, содержащего корпус из ядра ореха миндаля, покрытый глазурью, выполнена с двумя закрученными концами из прямоугольной заготовки с шириной 90 ± 5 мм и длиной 66 ± 6 мм.

Заготовка для обертки может быть выполнена из фольги или слоя фольги и слоя бумаги. Для использования в качестве обертки может быть также использованы полиэтиленовые и композиционные материалы, бумага. При этом под шириной обертки следует понимать ширину ленты, из которой вырезана заготовка, а под длиной – шаг отрезки ленты.

Процесс упаковки кондитерского драже в обертку и закручивание ее концов производится известными методами с использованием известного оборудования.

Кондитерское драже содержит корпус, покрытый глазурью, корпус образован ядром ореха миндаля. Съёмная обертка выполнена из фольги или из слоя фольги и бумажного слоя(других материалов). Наружная поверхность обертки может быть выполнена с

различным рисунком, а также содержать визуальную информацию различного характера: реклама, сообщение, параметры и характеристики, данные о производителе и пр. и т.п.

Обертка имеет закрученные концы, исключающие самопроизвольное раскрытие обертки. Закрученные концы также повышают удобство потребления конфеты, т.к. при изъятии конфеты из обертки достаточно раскрутить один ее конец и легко надавить на край конфеты пальцами рук, что позволяет исключить касание конфеты руками для попадания ее в рот.

В качестве глазури используется шоколад или кондитерская глазурь. В качестве шоколадной глазури использована белая шоколадная глазурь или молочная шоколадная глазурь, или темная шоколадная глазурь, или цветная шоколадная глазурь. В качестве кондитерской глазури использована белая кондитерская глазурь или молочная кондитерская глазурь, или темная кондитерская глазурь, или цветная кондитерская глазурь.