

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та побутового інвентарю, а саме до одноразових форм для приготування їжі у духових шафах, мікрохвильових печах, пароварках та інших термічних пристроях. Виріб може застосовуватися для запікання м'яса, риби, овочів, гарнірів, соусних страв та десертів.

Близько 80 % харчових продуктів вживаються лише після термічної обробки, що забезпечує їх безпечність та покращення смакових властивостей. Запікання "у власному соку" дозволяє уникнути використання додаткових жирів, але супроводжується забрудненням посуду. Це зумовлює потребу в одноразових формах для запікання.

Відомий виріб для теплової обробки харчових продуктів, виконаний у вигляді пакета з термостійкої плівки, який має отвори для виходу пари та стрічку для зав'язування [див. патент України № UA 25253U, МПК: B65B 25/02, A47J 27/00, дата публ. 25.07.2007]. Недоліком цього рішення є витікання жиру через отвори та обмежена інформація щодо використаної плівки.

Відомий також паперовий контейнер човноподібної форми, сформований шляхом склеювання бічних поверхонь та утворення ліній згину [див. JP 2023157306A, МПК: B65D 5/24, B65D 5/355, дата публ. 26.10.2023]. Проте така конструкція не забезпечує достатньої стійкості під дією тепла та не гарантує герметичного утримання рідини.

Найближчим аналогом є паперова форма за патентом Франції FR 2796618B1, МПК: B65B 47/02, дата публ. 12.10.2001 р., яка виготовляється з вологостійкого паперу, зокрема з рослинного пергаменту овальної форми, пресованого з можливістю утворення човноподібної конструкції з витягнутою основою, плоскими боками та складчастими кінцями. Після розміщення продукту краї та складки з'єднують і закривають горизонтальним харчовим швом, виконаним ниткою.

Недоліками цього рішення є:

- складність і трудомісткість операції формування ниткового шва;
- відсутність бічних фіксаторів для стабільного закриття;
- ненадійність герметизації для утримання рідини під час нагрівання.

Задачею корисної моделі є створення одноразової термостійкої пергаментної форми, яка забезпечує стабільність геометрії при нагріванні, надійну герметичність кінців, утримання рідини та можливість приготування страв у власному соку без використання додаткового посуду.

Поставлена задача вирішується тим, що у пергаментній формі для термічної обробки продуктів харчування, що містить заготовку овальної форми з харчового паперу та засоби фіксації її країв, згідно з корисною моделлю, заготовка виконана з термостійкого харчового пергаменту з можливістю складання у човноподібну форму з утворенням прямокутного дна та бортів, що піднімаються, а засоби фіксації виконані у вигляді харчових пластикових хомутиків, встановлених з можливістю охоплення та притискання складених кінців пергаменту для стабілізації форми і герметичного утримання рідини під час термічної обробки продуктів. Конструкція виконана з можливістю здійснення термічної обробки продуктів у закритому або напіввідкритому режимі.

Технічний результат полягає у створенні простої герметичної ємності для приготування страв у власному соку, забезпеченні стабільності форми під час нагрівання, запобіганні витіканню рідини та досягненні рівномірного прогрівання продуктів.

Корисна модель пояснюється кресленнями, де на фіг. 1 зображено загальний вигляд пергаментної форми у робочому стані, на фіг. 2 - вид збоку форми у робочому стані, на фіг. 3 - форму у розгорнутому вигляді (заготовка).

На фіг. 2 позиціями позначено: 1- пергаментна форма, 2-пластикові хомути.

Пергаментну форму для термічної обробки продуктів харчування застосовують наступним чином.

Продукт (м'ясо, рибу, овочі, фрукти) розміщують на прямокутному дні форми 1. Боки піднімають і з'єднують, утворюючи внутрішній об'єм. Кінці форми складають і фіксують харчовими пластиковими хомутами 2, що забезпечує щільне прилягання шарів пергаменту та перешкоджає витіканню рідини.

Під час нагрівання пергамент зберігає структурну цілісність і термостійкість, а сформована камера утримує соки та забезпечує рівномірне теплове оброблення продукту.

Після приготування хомути знімають, краї форми розкриваються, і страва може бути подана без додаткового посуду. Виріб є одноразовим та легко утилізується.

Пергаментна форма для термічної обробки продуктів харчування може виготовлятися із застосуванням типового обладнання для виробництва паперових виробів та нескладних пластикових елементів і є придатною для економічно ефективного масового виробництва.

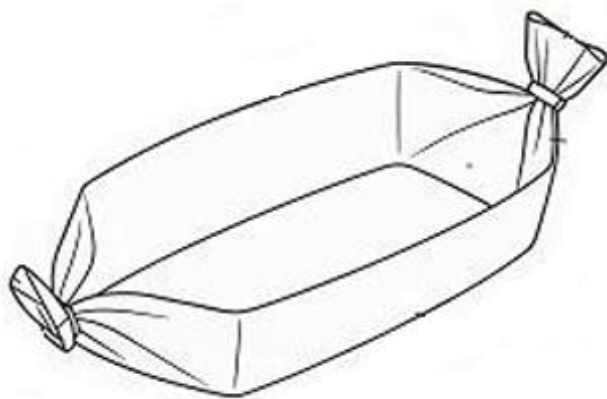


Fig. 1

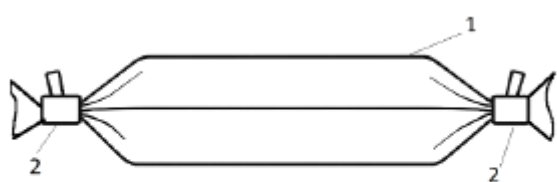


Fig. 2

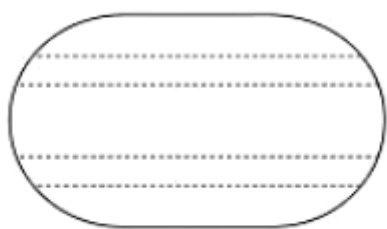


Fig. 3