



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134293** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**B65B 1/00**  
**B65B 1/04** (2006.01)  
**B65D 77/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 12294</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>11.12.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.05.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.05.2019, Бюл.№ 9</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Петриченко Сергій Володимирович (UA), Загорко Надія Петрівна (UA), Тарасенко Віра Григорівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72310 (UA)</b></p>
---	--

**(54) СПОСІБ ПАКУВАННЯ СИПУЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**(57) Реферат:**

Спосіб пакування сипучих харчових продуктів включає їх розфасовування в паперові або пластмасові вологостійкі герметично запаяні ємності. Перед запаюванням температуру паперових або пластмасових ємностей та сипучих харчових продуктів вирівнюють нагріванням або охолодженням до температури довкілля.

**UA 134293 U**



Корисна модель належить до пакування продуктів харчової промисловості, а саме до пакування сипучих харчових продуктів.

5 Відомий спосіб пакування сипучих харчових продуктів (наприклад, смажене насіння) який включає їх розфасовування в герметичні вологостійкі ємкості з гігроскопічною речовиною (Патент на корисну модель UA № 378, B65B 25/02, Бюл. № 5 від 30.08.99).

Недоліком відомого способу є додаткові витрати на придбання та розфасування гігроскопічної речовини.

10 Відомий спосіб пакування сипучих харчових продуктів (насіння соняшника або гарбуза) який включає їх розфасовування в герметичні вологостійкі ємності та додатково всередину ємності поміщають супутній харчовий продукт (Патент на корисну модель UA № 75930, B65B 1/00, G09F 23/00, Бюл. № 24 від 25.12.2012).

Недоліком відомого способу є додаткові витрати на придбання та розфасування супутнього харчового продукту.

15 Відомий спосіб пакування сипучих харчових продуктів, обраний за найближчий аналог, який включає їх розфасовування в паперові або пластмасові вологостійкі ємкості (стакани), які герметично запаюють (Патент на корисну модель UA № 111637, B65B 1/00, B65B 1/04, B65D 77/00, Бюл. № 22 від 25.11.2016).

20 Недоліком найближчого аналога є те, що при розфасовуванні сипучих харчових продуктів в паперові або пластмасові вологостійкі ємкості, вони мають різну температуру, що веде до конденсації вологи у повітрі герметичних паперових або пластмасових ємкостях, що знижує якість та термін зберігання продуктів.

В основу корисної моделі поставлена задача вдосконалення способу пакування сипучих харчових продуктів шляхом унеможливлення процесу конденсації вологи всередині упакування, що забезпечує підвищення якості та терміну зберігання продуктів.

25 Поставлена задача вирішується тим, що в способі пакування сипучих харчових продуктів, який включає їх розфасовування в паперові або пластмасові вологостійкі ємкості, які герметично запаюють, згідно з корисною моделлю, перед запаюванням температуру паперових або пластмасових ємностей та сипучих харчових продуктів вирівнюють нагріванням або охолодженням до температури довкілля.

30 Спосіб пакування сипучих харчових продуктів здійснюють наступним чином. Перед розфасуванням температуру сипучих харчових продуктів та паперових або пластмасових вологостійких ємностей вирівнюють нагріванням або охолодженням до температури довкілля. Потім здійснюють розфасування та герметичне запаювання ємностей. Тим самим перешкоджають конденсації вологи у повітрі герметичних паперових або пластмасових ємкостях та у сипучих харчових продуктах, що забезпечує підвищення якості та терміну зберігання продуктів.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Спосіб пакування сипучих харчових продуктів, що включає їх розфасовування в паперові або пластмасові вологостійкі герметично запаєні ємності, який **відрізняється** тим, що перед запаюванням температуру паперових або пластмасових ємностей та сипучих харчових продуктів вирівнюють нагріванням або охолодженням до температури довкілля.

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601