(19) Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets

(11) Numéro de publication: **0 321 361**
A1

(12) # DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(21) Numéro de dépôt: **88403228.5**

(51) Int. Cl.[4]: **B 65 D 81/26**

(22) Date de dépôt: **16.12.88**

(30) Priorité: **17.12.87 FR 8717651**

(43) Date de publication de la demande:
21.06.89 Bulletin 89/25

(84) Etats contractants désignés:
AT BE CH DE ES GB GR IT LI LU NL SE

(71) Demandeur: **Predault, Paul**
Le Clos Chauvard 84, rue de Paris
F-95500 Gonesse (FR)

(72) Inventeur: **Pages, Mathilde**
4 rue du Château d'Eau
F-08000 Charleville Mézières (FR)

(74) Mandataire: **Berger, Helmut et al**
Cabinet Z. WEINSTEIN 20, avenue de Friedland
F-75008 Paris (FR)

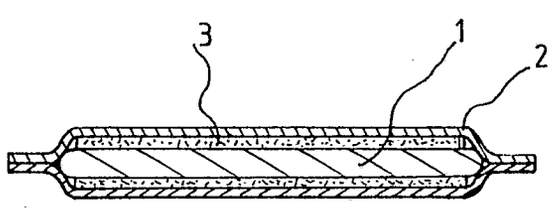
(54) **Emballage notamment sous vide, pour des produits dégageant de l'humidité.**

(57) L'invention concerne un emballage, notamment sous vide, pour des produits dégageant de l'humidité lorsqu'ils sont enfermés dans l'emballage.

L'emballage selon l'invention comprend une enveloppe étanche (2) en un matériau transparent, caractérisé en ce qu'il comprend, disposée entre ladite enveloppe (2) et la surface extérieure du produit (1) sur au moins une partie de celle-ci, une couche (3) en un matériau ayant un pouvoir d'absorption de l'humidité se dégageant du produit emballé et est transparent au moins après l'absorption de l'humidité.

L'invention est utilisable pour l'emballage des produits alimentaires, tels que les produits de charcuterie.

FIG. 1



EP 0 321 361 A1

Description

Emballage notamment sous vide, pour des produits dégageant de l'humidité.

L'invention concerne un emballage, notamment sous vide, pour des produits dégageant de l'humidité lorsqu'ils sont enfermés dans l'emballage, particulièrement pour produits alimentaires tels que des produits de charcuterie comme des tranches de jambon, ou de la viande, l'emballage comprenant une enveloppe avantageusement étanche en un matériau transparent.

Des emballages de ce type sont largement connus, mais présentent l'inconvénient majeur que l'humidité dégagée par le produit et ainsi enfermée dans l'enveloppe étanche se condense. Le produit baigne alors à l'intérieur de l'enveloppe dans un liquide, ce qui réduit la durée de conservation du produit et détériore sa qualité. De plus, la présence du liquide donne au produit un aspect moins attirant et oblige le consommateur à ouvrir l'enveloppe en prenant les plus grands soins pour éviter que le liquide ne fasse des dégâts. Même une fois le produit sorti de l'enveloppe, l'humidité à la surface du produit donne à celui-ci un aspect le rendant moins appétissant aux yeux du consommateur.

La présente invention a pour but de proposer un emballage du type énoncé plus haut, qui ne présente pas les inconvénients qui viennent d'être exposés.

Pour atteindre ce but, un emballage selon l'invention est caractérisé en ce qu'il comprend, disposée entre ladite enveloppe et la surface extérieure du produit, sur au moins une partie de celle-ci, une couche en un matériau qui absorbe l'humidité se dégageant du produit emballé et est transparent au moins après l'absorption de l'humidité.

Selon une caractéristique avantageuse de l'invention, la couche de ce matériau est constituée par une feuille de papier du type papier mousseline, dont le grammage est choisi de façon qu'il devienne transparent sous l'effet de l'humidité absorbée.

Selon une autre caractéristique avantageuse de l'invention, le matériau absorbant a été collé préalablement sur la matière formant l'enveloppe.

L'invention sera mieux comprise et d'autres buts, caractéristiques, détails et avantages de celle-ci apparaîtront plus clairement au cours de la description explicative qui va suivre faite en référence aux dessins schématiques annexés donnés uniquement à titre d'exemple illustrant un mode de réalisation de l'invention et dans lesquels :

La figure 1 est une vue schématique en coupe d'un emballage selon la présente invention ;

La figure 2 est une vue de dessus d'une bande de matière transparente formant enveloppe d'emballage portant des feuilles de matière d'absorption d'humidité selon l'invention ; et

La figure 3 est une vue en coupe selon la ligne III-III de la figure 2.

En se référant à la figure 1, on constate que le produit 1, par exemple un certain nombre de tranches de jambon, est enfermé, de façon hermétique, dans une enveloppe étanche fermée 2. L'emballage du produit 1 est fait par exemple sous vide, de façon connue en soi. Selon l'invention entre les surfaces supérieure et inférieure libres du produit 1 et l'enveloppe 2, on a disposé respectivement une feuille 3 en un matériau qui possède un grand pouvoir d'absorption d'humidité approprié et est totalement transparent, au moins après avoir absorbé l'humidité dégagée par le produit.

Il s'est avéré que du papier mousseline présente les deux propriétés, à savoir d'absorber l'humidité et de devenir transparent après l'absorption de celle-ci. Ainsi toutes les parties du papier mousseline qui sont en contact avec le produit deviennent complètement transparentes. De ce fait, lorsque les feuilles 3 sont placées de la manière représentée à la figure 1, l'emballage est entièrement transparent et les feuilles de papier mousseline 3 sont invisibles aux yeux du consommateur.

Bien entendu il convient d'adapter le grammage du papier à la quantité d'humidité qui se dégagera du produit 1, à l'intérieur de l'enveloppe 2, pour que le papier puisse absorber la totalité de cette humidité. le grammage du papier est à choisir en conséquence et est avantageusement compris entre 20 et 25 g/m^2 en fonction du papier utilisé. En choisissant un grammage trop élevé, le papier devient trop dense et présente un aspect quelque peu grisâtre. Le papier n'est pas totalement transparent après l'absorption de l'humidité. D'autre part, il pourrait être avantageux de soumettre le matériau formant le papier mousseline à un traitement de blanchiment pour améliorer, le cas échéant, sa propriété de transparence après l'absorption de l'humidité. Il faut cependant éviter que le papier devienne trop blanc car ceci lui donnerait un aspect laiteux à l'intérieur de l'emballage et rendrait le papier visible. C'est donc en déterminant de façon appropriée les deux paramètres formés par le grammage et le blanchiment que l'on peut obtenir un emballage totalement transparent, en fonction de la nature et des dimensions du produit à emballer.

Pour réaliser un emballage tel que représenté à la figure 1, on pourrait poser des feuilles de papier mousseline coupées à la taille appropriée sur des surfaces par exemple supérieure et inférieure du produit et exécuter par la suite l'opération d'emballage sous vide dans l'enveloppe 2. On constate lors de l'ouverture d'un tel emballage que les feuilles de papier 3 ont tendance à rester collées sur la matière plastique formant l'enveloppe 2 sous l'effet de l'humidité qui s'accumule entre l'enveloppe et le papier.

On pourrait aussi fixer les feuilles 3 par exemple par collage sur la surface d'un ruban du matériau transparent formant l'enveloppe, avant l'opération d'emballage sous vide du produit dans celui-ci. Cette fixation pourrait être faite de toute manière appropriée. Bien entendu lorsque la fixation se fait par collage, il convient d'utiliser une matière de colle qui est compatible avec le produit et le liquide qu'il dégage et n'affecte nullement les qualités alimen-

taires de celui-ci. Toute autre manière de fixation peut cependant être appliquée.

Bien entendu tout matériau autre que du papier de mousseline peut être utilisé à condition que ce matériau satisfasse aux deux conditions, à savoir qu'il absorbe l'humidité et soit transparent, soit à l'état naturel, soit après l'absorption de l'humidité. En choisissant une épaisseur appropriée de la feuille d'interposition entre le produit et l'enveloppe externe généralement en matière plastique transparente, on peut obtenir que toute l'humidité qui pourrait être dégagée par le produit soit absorbée, sans que cela entraîne un dessèchement du produit, au niveau de ses parties en contact avec la matière absorbante.

L'invention propose ainsi un emballage qui pourrait être entièrement transparent, dans la mesure où le matériau absorbant est totalement transparent, c'est-à-dire invisible à l'oeil du consommateur.

Revendications

1. Emballage notamment sous vide, pour des produits dégageant de l'humidité lorsqu'ils sont enfermés dans l'emballage, particulièrement pour produits alimentaires tels que des produits de charcuterie comme des tranches de jambon ou de la viande, l'emballage comprenant une enveloppe avantageusement étanche en un matériau transparent, caractérisé en ce qu'il comprend, disposée entre ladite enveloppe (2) et la surface extérieure du produit (1) sur au moins une partie de celle-ci, une couche (3) en un matériau ayant un pouvoir d'absorption de l'humidité se dégageant du produit emballé et est transparent au moins après absorption de l'humidité.

2. Emballage selon la revendication 1, caractérisé en ce que la couche (3) du matériau précité est constituée par une feuille de papier du type papier mousseline.

3. Emballage la revendication 2, caractérisé en ce que la grammage du papier mousseline (3) est choisi de façon que le papier devienne entièrement transparent sous l'effet de l'humidité dégagée tout en absorbant l'ensemble de celle ci.

4. Emballage selon l'une des revendications 2 ou 3, caractérisé en ce que le papier (3) est soumis à un traitement préalable de blanchiment, en vue d'éviter un aspect laiteux à l'état humide transparent.

5. Emballage selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que le matériau précité, en forme de feuille, est interposé entre le produit (1) est l'enveloppe (2).

6. Emballage selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que le matériau précité est posé sur la surface externe du produit (1), avant l'opération de l'emballage sous vide.

7. Emballage selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le matériau précité (3) est collé sur la surface intérieure de l'enveloppe (2).

8. Emballage selon la revendication 7, caractérisé en ce que la matière formant l'enveloppe précitée est en forme d'une bande et le matériau précité est collé sur la surface de cette bande qui forme la surface intérieure de l'enveloppe (2).

9. Emballage selon l'une des revendications 2 à 8, caractérisé en ce que le papier mousseline présente un grammage avantageusement compris entre 20 et 25 g/m^2.

Fig. 1

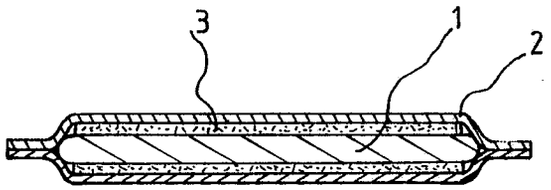
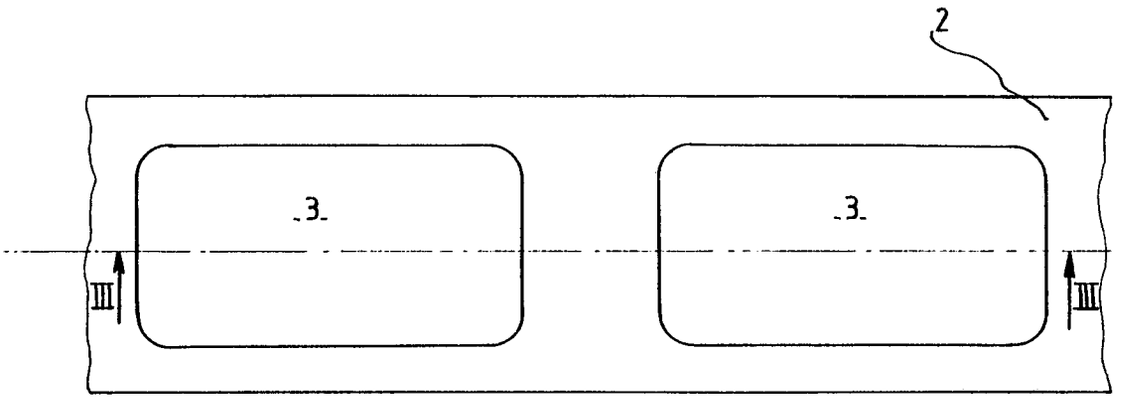


Fig. 2



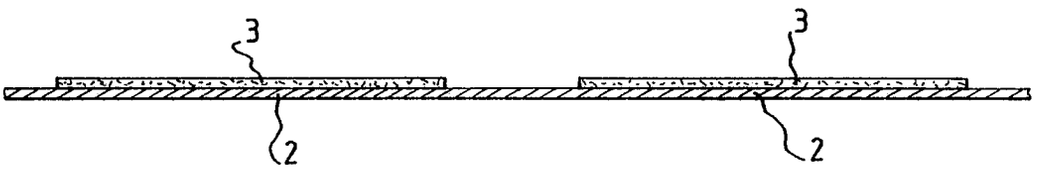


Fig. 3

Office européen des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 88 40 3228

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
X	FR-A-2 212 816 (R. MARX) * revendications 1,8,9,11 * ---	1,2,4-6	B 65 D 81/26
A	BE-A- 707 089 (A. BRUN) * revendications 1,2 * ---	1,5,6	
A	US-A-3 209 978 (C.F. DUPUIS) * revendications 1,2; figure 1 * ---	1,5	
A	US-A-4 619 361 (J.S. THOMAS JR.) * revendication; figures 1-4 * ---	1,5,7	
A	FR-A-1 140 952 (J.M. CAILLAUD) * résumé a-c; figures 1-3 * ---	1,5,7	
A	DE-A-2 020 622 (J. SCHMITTER KG) * revendication 1; figure 1 * -----	1,5,7,8	

DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)
B 65 D 81/00 B 65 D 85/00

Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications

Lieu de la recherche	Date d'achèvement de la recherche	Examinateur
BERLIN	10-03-1989	SIMON J J P

CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES

X : particulièrement pertinent à lui seul
Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie
A : arrière-plan technologique
O : divulgation non-écrite
P : document intercalaire

T : théorie ou principe à la base de l'invention
E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date
D : cité dans la demande
L : cité pour d'autres raisons

& : membre de la même famille, document correspondant

EPO FORM 1503 03.82 (P0402)