

⑫

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

⑲ Numéro de dépôt: **89440039.9**

⑤① Int. Cl.4: **A 47 G 21/00**

⑳ Date de dépôt: **03.05.89**

③① Priorité: **03.05.88 FR 8804495**
 ④③ Date de publication de la demande:
08.11.89 Bulletin 89/45
 ⑥④ Etats contractants désignés:
AT BE CH DE ES GB IT LI LU NL

⑦① Demandeur: **Baud, Pierre**
Rue de la Combe
F-70220 Fougerolles (FR)

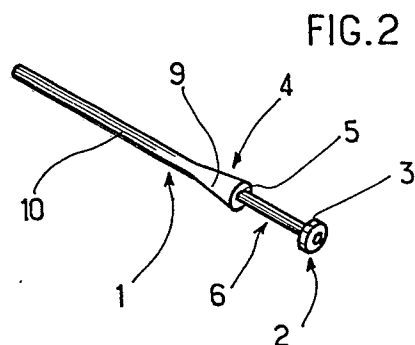
⑦② Inventeur: **Baud, Pierre**
Rue de la Combe
F-70220 Fougerolles (FR)

⑦④ Mandataire: **Metz, Paul**
Cabinet METZ PATNI 95, rue de la Ganzau
F-67100 Strasbourg (FR)

⑤④ Queue artificielle pour fruit dénoyauté ou analogue et produit ainsi obtenu.

⑤⑦ Queue artificielle caractérisée en ce qu'elle se compose d'une tige présentant une extrémité à saillie-arrêt (2) puis, à un intervalle déterminé (6), une forme effilée conique (4) à front arrière plan (5), intervalle calibré à la pièce comestible pour son maintien à l'état légèrement comprimé entre la saillie-arrêt (2) et le front arrière (5) de la forme conique, cette dernière se poursuivant par l'extrémité de la tige faisant office de queue proprement dite.

Cette invention intéresse les producteurs de fruits et pièces comestibles à déguster avec les doigts.



Description

Queue artificielle pour fruit dénoyauté ou analogue et produit ainsi obtenu.

La présente invention se rapporte à une queue artificielle ou tout élément analogue de préhension pour fruit dénoyauté ou autre pièce comestible et au produit commercial ainsi obtenu.

Pour des raisons pratiques de fabrication, les industriels souhaitent fournir aux confectionneurs les fruits macérés dénoyautés avec leur queue.

C'est le cas notamment des griottes dénoyautées que l'on livre pourvues de leur queue aux chocolatiers.

Outre l'effet esthétique, les queues constituent un élément technique bien utile pour la préhension des griottes lors des manipulations de trempage-enrobage se déroulant pendant la confection des griottes au chocolat.

Malheureusement, l'opération de dénoyautage brise les ligaments établissant une liaison solide entre le noyau et la queue qui, faiblement raccrochée au corps du fruit, ne tient plus que d'une façon précaire. On ne peut ainsi garantir le maintien des fruits dans tous les cas et à tous les efforts.

Une saisie un peu trop brutale de la queue pourra provoquer le détachement de certains fruits. Cette insécurité constitue un véritable inconvénient dans le cadre des opérations de confection des griottes enrobées de chocolat.

On connaît des éléments de préhension à piquer dans une pièce comestible telle que cube de fromage, petite saucisse cocktail, olive...

Il ne s'agit toutefois que de pics, c'est-à-dire d'instruments de préhension qui ne peuvent rester sur la pièce lors de son conditionnement et s'y trouver au moment de sa consommation.

Ces pics sont donc fournis séparément et le consommateur doit saisir lui-même la pièce avant de la porter à sa bouche.

Cette forme de préhension nécessite un minimum d'adresse et les risques de perdre le fruit ou la pièce comestible au moment de la mise en bouche s'avèrent importants.

La présente invention a pour but de remédier à cet inconvénient en proposant une queue artificielle procurant un maintien suffisant du fruit afin de garantir sa bonne tenue jusqu'à la consommation directe du fruit ou de toute pièce comestible ainsi maintenue.

Elle se rapporte à une queue artificielle pour fruit ou autre pièce comestible caractérisée en ce qu'elle se compose d'une tige présentant une extrémité coniforme en saillie-butée avec face d'arrêt et, à un intervalle déterminé, une autre saillie-butée à front plat à prolongation conique se poursuivant par la tige proprement dite, le fruit étant traversé par la tige et immobilisé entre les deux faces en regard de la saillie-butée et du front plat.

Outre l'avantage principal de constituer un maintien sûr et efficace du fruit ou de la pièce comestible, l'invention présente de nombreux avantages supplémentaires dont on citera ci-après les principaux :

- possibilité d'automatisation fiable des opérations de trempage-enrobage des griottes,

- calibrage parfait car s'effectuant sur des fruits sans queue,

5 - dénoyautage aisé en raison de l'expulsion du noyau par le trou de la queue,

- forme générale du fruit préservée,

- facilité de pose des queues artificielles,

- faible coût de revient,

10 - solidité de la liaison au fruit,

- pertes minimales lors de manipulations de confection,

- le fruit, même de forme ronde, peut tenir immobile dans une position stable, queue en l'air.

15 La présente invention sera bien comprise à la lecture de la description qui suit, effectuée à titre d'exemple non limitatif sur un mode d'exécution en référence aux dessins accompagnants dans lesquels :

- Les figures 1 et 2 sont des vues en perspective de biais sous deux angles différents de la queue artificielle selon l'invention ;

- La figure 3 est une vue en perspective d'une succession de queues rattachées les unes aux autres selon un fil de longueur indéterminée ;

- La figure 4 est une vue en perspective d'une griotte dénoyautée avant introduction de sa queue artificielle ;

20 - Les figures 5, 6, 7 et 8 sont des vues en perspective illustrant les différentes phases suivantes :

. figure 5 : fractionnement d'individualisation de la queue dans une suite linéaire ;

. figure 6 : présentation devant le fruit

35 . figure 7 : introduction-poussée dans le fruit

. figure 8 : traction hors du fruit

- La figure 9 est une vue en perspective d'une griotte pourvue de sa queue artificielle ;

40 - La figure 10 est une vue en perspective d'une pièce cubique comestible maintenue par la queue artificielle selon l'invention.

On décrira ci-après une queue artificielle dans le cadre d'une application à une griotte. Il est bien entendu toutefois qu'elle peut maintenir de nombreuses autres catégories de fruits ou morceaux de fruits ou de pièces comestibles telles que, par exemple, grains de raisin, olives, cubes de fromage, saucisses-cocktail, et autres.

La queue artificielle selon l'invention se compose d'une tige 1 terminée à l'une de ses extrémités par une saillie-arrêt 2. Cette saillie affecte une forme générale en butée à face d'appui 3. A une distance prédéterminée de cette extrémité, la tige présente une forme effilée 4, par exemple conique, en surépaisseur, boursoufflure ou autre, à front arrière plan 5 délimitant avec l'extrémité en saillie-arrêt 2 un intervalle 6 fonction des dimensions du fruit 7 ou de la pièce comestible 8 à maintenir.

60 Cette forme effilée est confectionnée dans la matière de la tige et dirigée vers l'extrémité libre de la queue.

La forme conique 4 constitue une pointe 9

prolongée par la queue proprement dite 10. Son front arrière plan 5 fait office de butée pour assurer un maintien par un léger pincement avec la face d'appui 3 en regard.

La saillie-arrêt 2 constitue une butée destinée à maintenir l'une des extrémités du fruit ou de la pièce comestible, l'autre extrémité étant en contact d'appui contre le front arrière plan 5 de la surépaisseur conique 9 jouant le rôle de front d'arrêt.

L'intervalle 6 est adapté à la nature et à la consistance de la pièce à maintenir. Afin d'améliorer le maintien, celle-ci se trouvera légèrement comprimée de manière à développer une force élastique de réaction contre les faces d'appui 3 et 5 en regard.

Selon un mode de réalisation préféré, la saillie-arrêt 2 affectera la forme d'un disque-butée transversal 11 ou d'une saillie dite "bouton" constituant un appui satisfaisant qui convient à toutes les formes de pièces à maintenir, mais particulièrement bien adaptée aux griottes et cerises dans lesquelles le noyau a été éjecté par le trou 12 de la queue.

En effet, le passage de la queue artificielle selon l'invention s'effectuera à un endroit différent où la chair présente une bonne fermeté.

Selon la forme de réalisation préférée, la saillie-arrêt 2 affecte la forme du disque-butée 11 tel que représenté sur les figures.

Cette forme technique procure un maintien efficace et permet au fruit pourvu de sa queue artificielle de tenir debout, queue vers le haut, dans une position stable lorsque posé sur un plan d'appui.

La queue artificielle selon l'invention est réalisée de préférence en matière plastique de qualité alimentaire, par exemple par extrusion dans un fil de longueur indéterminée formant ainsi une suite linéaire de queues artificielles juxtaposées.

Ce procédé de fabrication permet d'obtenir des successions linéaires avec pincement 13 au niveau de l'extrémité de la saillie-arrêt constituant une zone de brisure 14 pour permettre l'individualisation.

Bien entendu, chaque queue artificielle peut être obtenue par d'autres procédés de fabrication relevant des techniques de façonnage des matières plastiques, par exemple la technique de moulage par injection.

Par ailleurs, à titre de variantes, diverses autres formes techniques de retenue peuvent être envisagées, par exemple une pointe à crans d'arrêt, une saillie en bulbe...

De même, l'extrémité libre de la tige pourra être conformée ou traitée par divers moyens pour présenter une légère courbure.

L'introduction de la tige dans le fruit ou la pièce comestible et la traversée de sa pointe conique s'effectuent par poussée jusqu'à environ mi-longueur puis poussée-traction jusqu'à contact, traversée complète de la pointe conique et contact de la saillie-arrêt 2 contre la paroi adjacente du fruit ou de la pièce comestible. Dans le cas d'une griotte, cette progression s'effectue dans la chair ferme jusqu'à contact du disque-butée 13 contre le corps de la griotte.

L'individualisation des queues s'effectue par une opération de pincement-sectionnement appropriée au niveau du disque-butée 13 dans la zone de

brisure 14.

L'invention a été décrite ci-dessus en détail; il est bien entendu toutefois que diverses modifications simples, adjonctions, variantes directes, substitutions par des moyens équivalents entrent dans le cadre de la présente protection.

Revendications

1. Queue artificielle pour fruit dénoyauté ou pièce comestible caractérisée en ce qu'elle se compose d'une tige (1) terminée à l'une de ses extrémités par une saillie-arrêt (2) et présentant à une distance prédéterminée de ladite saillie-arrêt (2), une forme effilée à front arrière de butée dirigée vers l'autre extrémité de la tige délimitant avec la saillie-arrêt (2) un intervalle (6) adapté pour réaliser le maintien du fruit ou de la pièce comestible par contact de butée entre les surfaces en regard, la tige se poursuivant pour former la queue proprement dite.

2. Queue artificielle selon la revendication 1 caractérisée en ce que la forme effilée est une forme conique présentant une face arrière en front plan (5).

3. Queue artificielle selon les revendications 1 et 2 caractérisée en ce que la saillie-arrêt (2) est un disque transversal.

4. Queue artificielle selon les revendications 1, 2 et 3, caractérisée en ce qu'elle est individualisée par fractionnement à partir d'une succession linéaire.

5. Queue artificielle selon les revendications précédentes prises dans leur ensemble, caractérisée en ce qu'elle est réalisée en matière plastique de qualité alimentaire.

6. Queue artificielle selon les revendications de 1 à 5, caractérisée en ce qu'elle est réalisée par extrusion.

7. Queue artificielle selon les revendications de 1 à 5, caractérisée en ce qu'elle est réalisée par moulage.

8. Produit comestible pourvu de la queue artificielle selon les revendications précédentes.

FIG.1

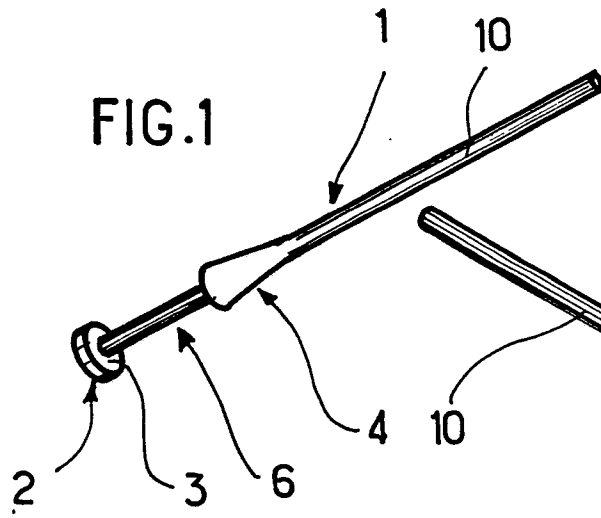


FIG.2

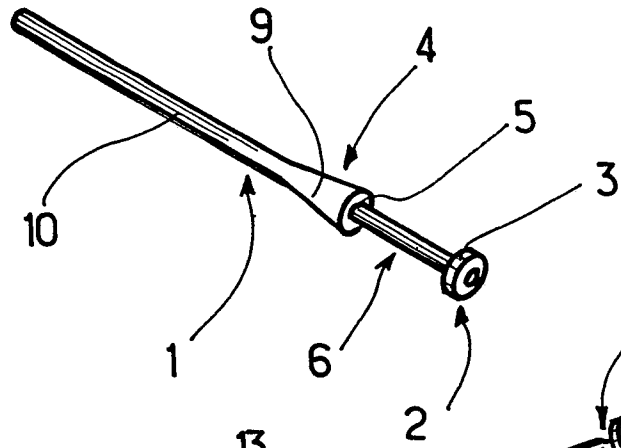


FIG.3

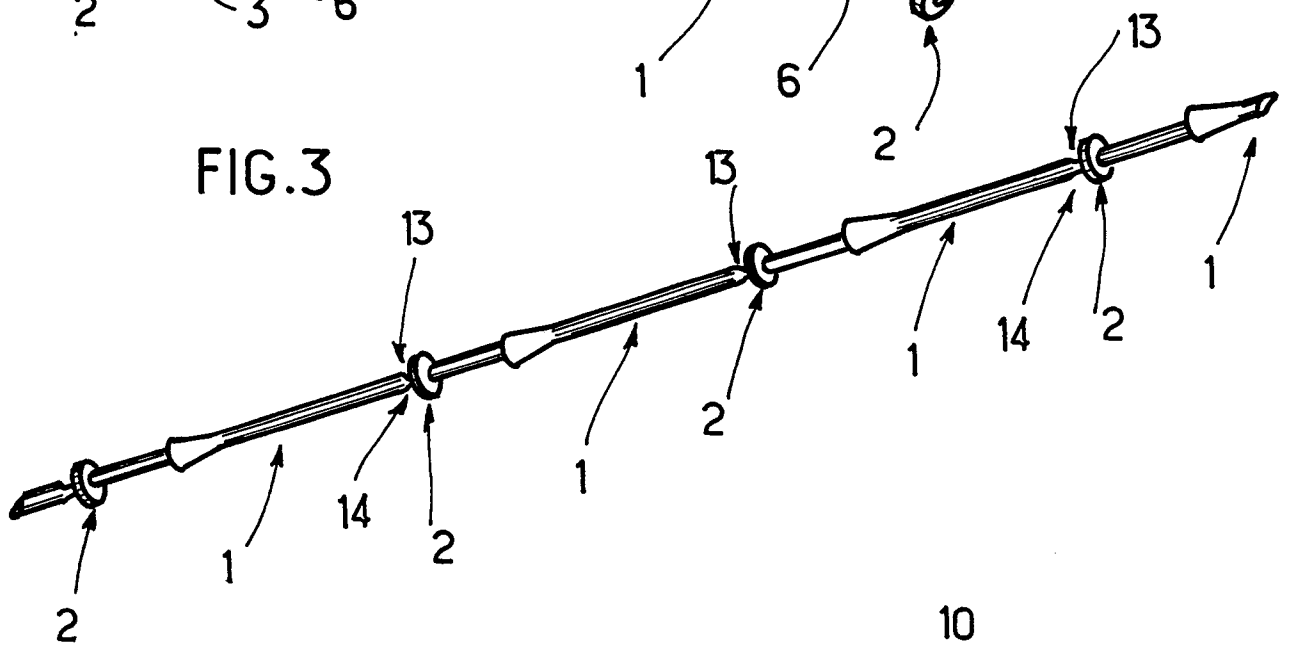
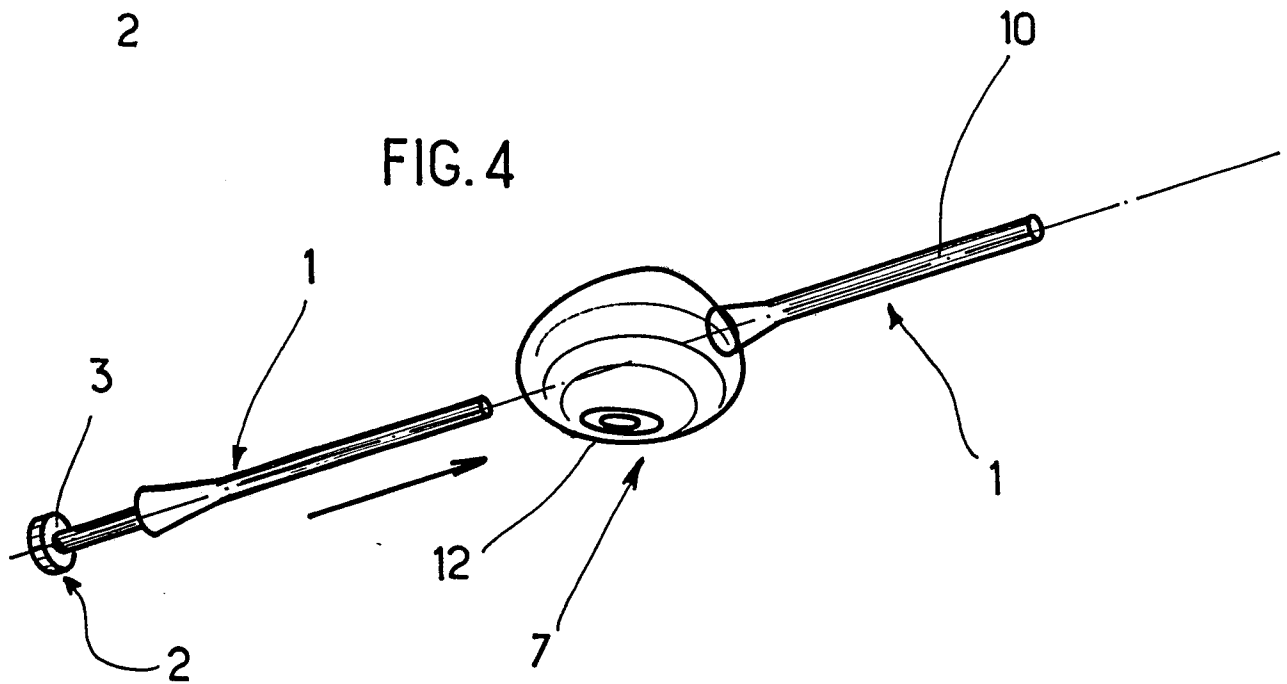
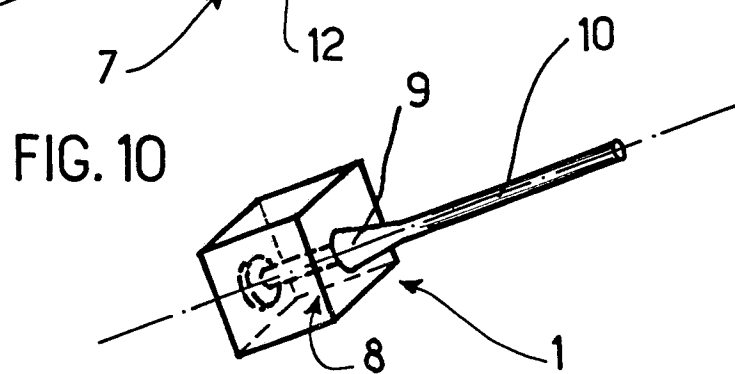
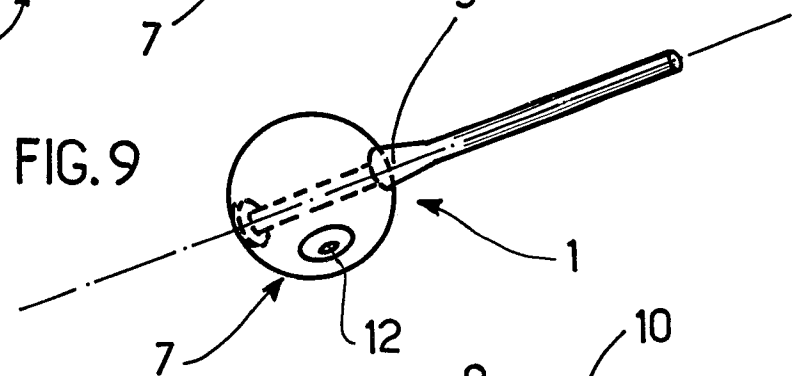
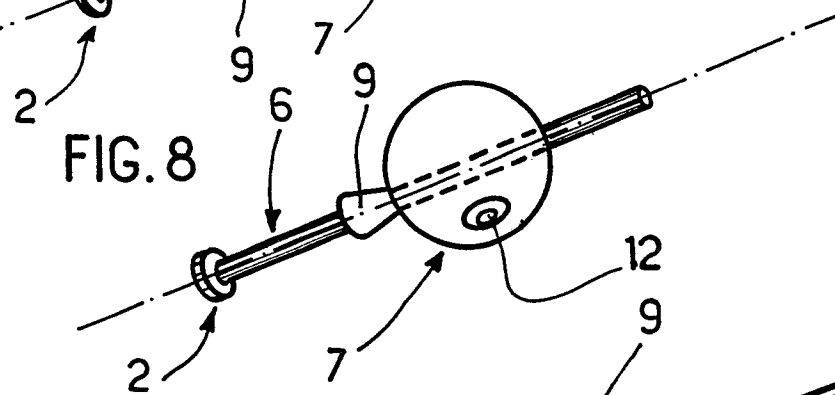
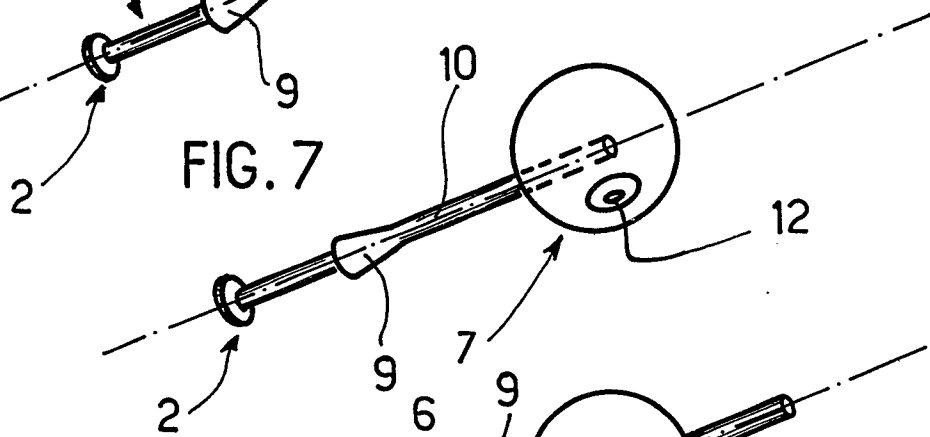
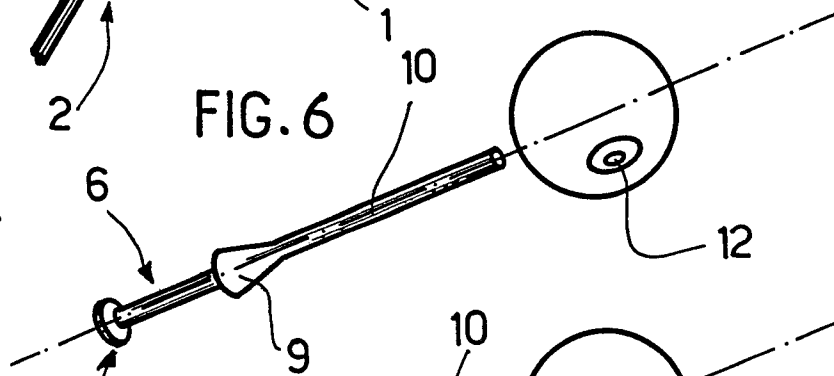
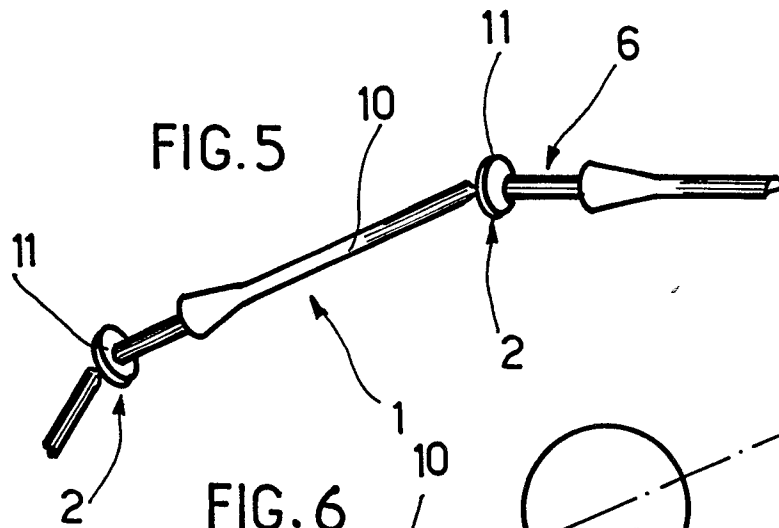


FIG.4







EP 89 44 0039

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)
A	FR-A-2122794 (COPAFI) * le document en entier * ---	1	A47G21/00
A	US-A-4163575 (RIEDINGER ET AL.) * figure 3 * -----	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)
			A47G A47J
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 29 AOÛT 1989	Examineur BEUGELING G. L. H.
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 I : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	