



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102009901791239
Data Deposito	09/12/2009
Data Pubblicazione	09/06/2011

Classifiche IPC

Titolo

DISPOSITIVO DI CONTENIMENTO PER LA COTTURA SOTTOVUOTO DI ALIMENTI

DISPOSITIVO DI CONTENIMENTO PER LA COTTURA
SOTTOVUOTO DI ALIMENTI

DESCRIZIONE

Il presente trovato si riferisce ad un dispositivo di contenimento per la cottura sottovuoto di alimenti.

Oggigiorno, nel settore della ristorazione, rivestono particolare importanza tutti quegli accessori che consentono di facilitare le varie operazioni legate alla preparazione e alla cottura dei cibi.

Per tale motivo sono già stati proposti alcune alcuni dispositivi di contenimento, in foglio o in stampo, che consentono di eseguire cotture ad elevata temperatura (tipicamente a temperature superiori ai 150°C) così da ottenere la caramellizzazione degli zuccheri e le reazioni di Maillard.

Alcuni di tali dispositivi di contenimento in foglio possono essere richiusi per formare un cartoccio definente un ricettacolo di alloggiamento per gli alimenti da cuocere in modo tale da poter eseguire una cottura ottimale.

Si è tuttavia riscontrato come i dispositivi oggi

impiegati per cuocere ad elevata temperatura presentino alcuni inconvenienti.

In particolare, aumentando la temperatura di cottura si riscontra un aumento sensibile dei vapori e/o dei fumi prodotti durante la cottura soprattutto nel caso vengano impiegati condimenti.

Inoltre, nel caso vengano utilizzati tegami, è necessario provvedere alla loro sostituzione nel caso si cambi la tipologia di prodotto da cuocere con evidenti problemi nella gestione delle pentole e con spreco di tempo e di prodotti per la pulizia.

Compito precipuo del presente trovato è quello di mettere a disposizione un dispositivo di contenimento per la cottura sottovuoto di alimenti che consenta di superare gli inconvenienti sopra riportati.

In particolare, all'interno di questo compito, uno scopo del presente trovato è quello di fornire un dispositivo di contenimento per la cottura sottovuoto di alimenti di pratico utilizzo.

Non ultimo scopo del presente trovato è quello di mettere a disposizione un dispositivo di contenimento per la cottura sottovuoto di

alimenti, il quale permetta di realizzare cotture estremamente rapide senza emissione di odori o fumi.

Questo compito, nonché questi ed altri scopi ancora che meglio appariranno in seguito, vengono raggiunti da un dispositivo di contenimento (1) per la cottura sottovuoto di alimenti (10) comprendente un corpo di contenimento (2) definente un ricettacolo (3) per degli alimenti da cuocere (10) e presentante almeno una bocca (4) per l'inserimento di detti alimenti da cuocere (10) in detto ricettacolo (3), caratterizzato dal fatto che detto corpo di contenimento (2) comprende almeno un elemento lastriforme (5) presentante uno strato in materiale polimerico (6) resistente alle alte temperature e almeno una porzione di saldatura (7) rivolta verso l'interno di detto ricettacolo (3) e atta a consentire la sigillatura di detto ricettacolo (3) una volta estratta almeno parzialmente l'aria da detto ricettacolo (3).

Ulteriori caratteristiche e vantaggi del trovato risulteranno maggiormente dalla descrizione di alcune forme di esecuzione preferite ma non

esclusive di un dispositivo di contenimento per la cottura sottovuoto di alimenti illustrate a titolo indicativo e non limitativo negli uniti disegni in cui:

la figura 1 mostra, in prospettiva, un dispositivo di contenimento associato ad una apparecchiatura per la saldatura sottovuoto;

la figura 2 è una vista, sempre in prospettiva, del dispositivo di contenimento all'interno del quale è stato alloggiato un alimento da cuocere; mentre

la figura 3 mostra una possibile modalità di cottura dell'alimento confezionato all'interno del dispositivo di contenimento.

Negli esempi di realizzazione che seguono, singole caratteristiche, riportate in relazione a specifici esempi, potranno in realtà essere intercambiate con altre diverse caratteristiche, esistenti in altri esempi di realizzazione.

Inoltre, è da notare che tutto quello che nel corso della procedura di ottenimento del brevetto si rivelasse essere già noto, si intende non essere rivendicato ed oggetto di stralcio (disclaimer) dalle rivendicazioni.

Con riferimento alle figure sopra citate, il presente trovato riguarda un dispositivo di contenimento, globalmente indicato con il numero di riferimento 1, particolarmente adatto per la cottura sottovuoto di alimenti 10.

Entrando maggiormente nei dettagli, il dispositivo di contenimento 1 comprende un corpo di contenimento 2 definente un ricettacolo 3 per degli alimenti 10 da cuocere.

Il corpo di contenimento 2 presenta, inoltre, almeno una bocca 4 per l'inserimento degli alimenti 10 da cuocere all'interno del ricettacolo 3.

Secondo il presente trovato, il corpo di contenimento 2 comprende almeno un elemento lastriforme 5 presentante uno strato in materiale polimerico 6 resistente alle alte temperature e almeno una porzione di saldatura 7, rivolta verso l'interno del ricettacolo 3, e atta a consentire la sigillatura del ricettacolo 3 una volta estratta almeno parzialmente l'aria dal ricettacolo 3 stesso.

Per realizzare l'estrazione dell'aria dall'interno del ricettacolo 3 e la saldatura si può impiegare

un'apparecchiatura 20 quale una confezionatrice ad estrazione esterna (come illustrato nelle figure 1 e 2) quale una confezionatrice sottovuoto a campana.

Secondo una preferita forma di realizzazione, il corpo di contenimento 2 comprende due elementi lastriformi (5a, 5b) tra loro affacciati e reciprocamente connessi in corrispondenza di una rispettiva porzione perimetrale di collegamento 5c così da definire il ricettacolo 3.

Vantaggiosamente, i due elementi lastriformi (5a, 5b) presentano una forma sostanzialmente rettangolare e la porzione perimetrale di collegamento si estende lungo tre dei quattro lati.

Opportunamente, lo strato in materiale polimerico 6 è in grado di resistere a temperature comprese tra 120 °C e 220 °C.

Tale materiale polimerico 6 è scelto nel gruppo dei Poliesteri e, in particolare, è un PET (PoliEtilenTereftalato).

Il materiale polimerico 6 e, in generale il o gli elementi lastriformi 5 sono sostanzialmente trasparenti così da consentire di visionare lo

stato degli alimento 10 durante le fasi di cottura.

Entrando maggiormente nei dettagli, la porzione di saldatura 7 comprende rispettive zone di saldatura 7a disposte in corrispondenza della superficie dell'elemento lastriforme 5 rivolta verso il ricettacolo 3.

In particolare, tale porzione di saldatura 7 è definita almeno in corrispondenza della bocca 4 di inserimento degli alimenti 10.

Secondo un esempio di pratica realizzazione, il o ciascun elemento lastriforme 5 comprende almeno un primo strato, rivolto verso l'esterno del ricettacolo 3, definente lo strato in materiale polimerico 6 resistente alle alte temperature e almeno un secondo strato, rivolto verso l'interno del ricettacolo 3, definente la zona di saldatura 7a.

Tale secondo strato può essere ottenuto mediante spalmatura.

Opportunamente, il ricettacolo 3 è atto a contenere l'alimento 10 da cuocere insieme al relativo condimento.

L'utilizzo del dispositivo di contenimento 1

secondo il trovato discende in maniera evidente da quanto sopra descritto.

In particolare, è possibile confezionare, sotto vuoto, all'interno del dispositivo di contenimento 1, gli alimenti 10 pronti per la cottura eventualmente insieme al condimento e ai sapori, se necessario.

Grazie al trovato, è possibile quindi cuocere gli alimenti confezionati all'interno dei dispositivi di contenimento 1 anche ad alte temperature così da ottenere le reazioni di Maillard e la caramellizzazione degli zuccheri senza tuttavia produrre odore e senza provocare un'eccessiva disidratazione degli alimenti.

Tutte le caratteristiche del trovato, su indicate come vantaggiose, opportune o simili, possono anche mancare o essere sostituite da equivalenti.

Il trovato così concepito è suscettibile di numerose modifiche e varianti, tutte rientranti nell'ambito del concetto inventivo.

Si è in pratica constatato come in tutte le forme realizzative il trovato abbia raggiunto il compito e gli scopi ad esso preposti.

In pratica le dimensioni potranno essere

qualsiasi, a seconda delle esigenze.

Inoltre, tutti i dettagli sono sostituibili da altri elementi tecnicamente equivalenti.

Laddove le caratteristiche tecniche nelle rivendicazioni sono seguite riferimenti numerici e/o sigle, detti riferimenti numerici e/o sigle sono stati aggiunti all'unico scopo di aumentare l'intelligibilità delle rivendicazioni e pertanto detti riferimenti numerici e/o sigle non producono alcun effetto sull'ambito di ciascun elemento identificato solo a titolo indicativo da detti riferimenti numerici e/o sigle.

RIVENDICAZIONI

1. Dispositivo di contenimento (1) per la cottura sottovuoto di alimenti (10) comprendente un corpo di contenimento (2) definente un ricettacolo (3) per degli alimenti (10) da cuocere e presentante almeno una bocca (4) per l'inserimento di detti alimenti (10) da cuocere in detto ricettacolo (3), caratterizzato dal fatto che detto corpo di contenimento (2) comprende almeno un elemento lastriforme (5) presentante uno strato in materiale polimerico (6) resistente alle alte temperature e almeno una porzione di saldatura (7) rivolta verso l'interno di detto ricettacolo (3) e atta a consentire la sigillatura di detto ricettacolo (3) una volta estratta almeno parzialmente l'aria da detto ricettacolo (3).

2. Dispositivo di contenimento (1) secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto corpo di contenimento comprende due elementi lastriformi (5a, 5b) affacciati e reciprocamente connessi in corrispondenza di una rispettiva porzione perimetrale di collegamento (5c) per definire detto ricettacolo (3).

3. Dispositivo di contenimento (1) secondo la

rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detta alta temperatura è compresa tra 120°C e 220°.

4. Dispositivo di contenimento (1) secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto strato in materiale polimerico (6) resistente alle alte temperature comprende PET (PoliEtilenTereftalato).

5. Dispositivo di contenimento (1) secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detta porzione di saldatura (7) comprende rispettive zone di saldatura (7a) disposte in corrispondenza della superficie di detto almeno un elemento lastriforme (5) rivolta verso detto ricettacolo (3).

6. Dispositivo di contenimento (1) secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detta porzione di saldatura (7) è definita almeno in corrispondenza di detta almeno una bocca (4).

7. Dispositivo di contenimento (1) secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto almeno un elemento lastriforme (5) comprende almeno un primo

strato, rivolto verso l'esterno di detto ricettacolo (3), definente detto strato in materiale polimerico (6) resistente alle alte temperature e almeno un secondo strato, rivolto verso l'interno di detto ricettacolo (3), definente detta zona di saldatura (7a).

8. Dispositivo di contenimento (1) secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto ricettacolo (3) è atto a contenere detto alimento (10) da cuocere e il relativo condimento.

9. Dispositivo di contenimento (1) secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto almeno un elemento lastriforme (5a, 5b) è sostanzialmente trasparente.

