

(19)



Евразийское
патентное
ведомство

(21) 202091997 (13) A1

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43) Дата публикации заявки
2021.09.30

(51) Int. Cl. A21D 13/10 (2006.01)
A21D 13/32 (2006.01)

(22) Дата подачи заявки
2020.09.21

(54) БУРГЕР

(31) 2020110393

(32) 2020.03.12

(33) RU

(74) Представитель:
Квашнин В.П. (RU)

(71)(72) Заявитель и изобретатель:
КЛИМОВИЦКИЙ МИХАИЛ
ЛЕОНИДОВИЧ (RU)

(57) Настоящее изобретение относится к пищевой промышленности, к пищевому блюду, а более конкретно к бургеру. Техническим результатом заявленного изобретения является создание удобного для потребителя бургера, конструкция которого позволяет увеличить содержание в бургере пищевого наполнителя, например мелконарезанных смешанных салатов, и/или маленьких по размеру овощей или фруктов, и/или мелко нарезанных по размеру овощей или фруктов, и/или тертого сыра, и/или маленьких кусочков рыбы или морепродуктов, и/или мяса, и/или ветчины и т.д. Указанный технический результат достигается за счет того, что в бургере, содержащем хлебную булочку, содержащую нижнюю часть хлебной булочки и верхнюю часть хлебной булочки, и котлету, расположенную между нижней и верхней частями хлебной булочки, котлета имеет кольцообразную форму и в её центральной части сформировано отверстие, заполненное пищевым наполнителем.

A1

202091997

202091997

A1

БУРГЕР

Настоящее изобретение относится к пищевой промышленности, к пищевому блюду, а более конкретно к бургеру.

Вообще бургер – это пищевое блюдо, содержащее две половинки разрезанной поперек булочки, между которыми расположена какая угодно пищевая начинка, например в качестве пищевой начинки может быть слой соуса кetchup и/или лист салата и/или прожаренная рубленая котлета и/или ломтик сыра и/или прожаренная котлета из рыбного фарша, и т.д. Бургер с прожаренной рубленой мясной котлетой – это гамбургер, бургер с прожаренной рубленой рыбной котлетой – это фишбургер, бургер с прожаренной рубленой мясной котлетой и ломтиками сыра – это чизбургер, тоже самое с котлетой из курицы – это чикенбургер, и т.д.

Но в дальнейшем мы будем рассматривать бургер, содержащий котлету, т.е. фарш в виде лепешки, сформированной, например, из рубленого мяса или рубленой рыбы, или мелконарезанного сыра или морепродуктов или овощей, и т.д.

Такой бургер, в том или ином виде, широко известен и он представляет собой хлебную булочку, содержащую нижнюю часть хлебной булочки и верхнюю часть хлебной булочки, и котлету, расположенную между нижней и верхней частями хлебной булочки. Как правило котлете в таких бургерах придают форму сплошного диска, т.е. низкого цилиндра. Иногда в фишбургерах котлете придают форму низкого сплошного параллелепипеда, в основании которого в большинстве случаев лежит квадрат или шестиугольник.

Всем таким бургерам традиционной конструкции присущ один неприятный недостаток, а именно – ограниченная возможность использования в качестве пищевых наполнителей бургера пастообразных и/или маленьких по размеру пищевых продуктов и/или мелконарезанных пищевых продуктов, таких как мелконарезанный смешанный салат, маленькие по размеру овощи или фрукты, тертый сыр или маленькие кусочки рыбы или мяса или ветчины, и т.д. Иными словами я хочу сказать, что если в бургер традиционной конструкции поместить между частями булочки и котлетой упомянутые выше пищевые наполнители, то они, без добавления пищевых склеивающих ингредиентов, не будут держаться в «теле» бургера продолжительное время. И в процессе употребления бургера, при первом же нажатии на него, вот такой пищевой наполнитель полезет из бургера и будет пачкать область рта потребителя, падать на его одежду, и т.д., что очень неприятно для пользователя. И это не только проблема потребителя (едока), но также и изготовителя

бургеров, так как конструкция традиционного бургера ограничивает производителя в предложении потребителю новых бургеров с упомянутыми выше пищевыми наполнителями.

В основу настоящего изобретения положена задача создания бургера новой конструкции, в котором вышеописанный недостаток был бы практически исключен.

Техническим результатом заявленного изобретения является создание удобного для потребителя бургера, конструкция которого позволяет увеличить содержание в бургере пищевого наполнителя, например - мелконарезанных смешанных салатов и/или маленьких по размеру овощей или фруктов и/или мелко нарезанных по размеру овощей или фруктов и/или тертого сыра и/или маленьких кусочков рыбы или морепродуктов и/или мяса и/или ветчины, и т.д.

Указанный технический результат достигается за счет того, что в бургере, содержащем хлебную булочку, содержащую нижнюю часть хлебной булочки и верхнюю часть хлебной булочки, и котлету, расположенную между нижней и верхней частями хлебной булочки, котлета имеет кольцообразную форму и в её центральной части сформировано отверстие, заполненное пищевым наполнителем.

Другими словами, я предлагаю бургер новой конструкции, новизна которого заключается в том, что котлета выполнена кольцообразной, и в теле котлеты выполнено отверстие, предназначенное для заполнения пищевым наполнителем.

Вот это отверстие, после сбора бургера и до употребления бургера, является закрытой полостью, ограниченной поверхностью отверстия в котлете и обращенными одна к другой поверхностями верхней и нижней частей хлебной булочки, и за счет того, что полость закрытая, то пищевой наполнитель не выпадает из «тела» бургера, как до употребления, так и в процессе употребления, она закрыта со всех сторон. И такой бургер более удобен для потребителя, а для производителя он также интересен тем, что производитель может предложить потребителю бургеры с очень разнообразной линейкой пищевых наполнителей, упомянутых выше.

Кольцообразной колете может быть придана различная форма, например ей может быть придана такая форма, при которой верхняя поверхность котлеты, обращенная к верхней части хлебной булочки, и нижняя поверхность котлеты, обращенная к нижней части хлебной булочки, по существу плоские. В этом случае области контакта, верхняя и нижняя, между верхней и нижней частями хлебной булочки и котлетой будут

максимальными по площади, и таким образом вероятность того, что пищевой наполнитель, находящийся в отверстии котлеты, вылезет из «тела» бургера, будет практически снижена до нуля.

Было бы целесообразно, чтобы в бургере высота его котлеты, т.е. расстояние между нижней и верхней поверхностями котлеты, была бы по меньшей мере в два раза меньше, чем максимальная ширина котлеты в виде сверху. Таким образом мы задаем котлете разумные габариты, т.е. на практике, при выполнении такого условия, котлета получается с оптимальными габаритными размерами.

Разумно, чтобы в бургере сформированное в центральной части котлеты отверстие имело бы по существу форму круглого цилиндра, диаметр которого больше, чем высота котлеты. Опыт изготовления бургеров новой конструкции показал, что так как бургер в виде сверху как правило круглый, то и отверстие в котлете, в виде сверху, может быть круглым, и диаметр отверстия по отношению к высоте котлеты должен быть таким, чтобы образовать отверстие разумного объема, чтобы в него поместить разумное количество пищевого наполнителя.

Возможна и другая форма котлеты, например котлета имеет форму сплюсненного в осевом направлении тора. Такая форма очень выгодна с точки зрения технологии изготовления полуфабриката кольцеобразной котлеты.

Было бы очень целесообразно, чтобы в бургере, а именно в верхней части его хлебной булочки, было бы выполнено отверстие, геометрическая ось которого по существу совпадала бы с геометрической осью отверстия в котлете. Это отверстие предназначено для заполнения пищевым наполнителем. Что это дает? Во-первых, это еще больше увеличивает емкость для размещения пищевого наполнителя в «теле» бургера. Во-вторых это позволяет всем видеть, какой именно пищевой наполнитель находится в «теле» бургера после его сборки. Совмещение геометрических осей позволяет максимально увеличить проход между отверстием в котлете и отверстием в верхней части хлебной булочки.

При этом, было бы разумно, чтобы диаметр отверстия в верхней части хлебной булочки был бы равен или был бы меньше диаметра отверстия в котлете. Это максимально затрудняет выпадение пищевого наполнителя из «тела» бургера, если его нечаянно перевернуть сверху вниз.

Кроме этого, бургер новой конструкции может иметь отверстие в нижней части хлебной булочки, геометрическая ось которого по существу совпадает с геометрической осью отверстия в котлете. Это отверстие предназначено для заполнения пищевым наполнителем.

Это еще больше увеличивает объем полости для размещения пищевого наполнителя.

При этом было бы целесообразно, чтобы диаметр отверстия в нижней части хлебной булочки равен или меньше диаметра отверстия в котлете. Это максимально затрудняет выпадение пищевого наполнителя из «тела» бургера.

Отверстие в нижней части хлебной булочки может быть заполнено плавленным сыром, например расплавленным шариком моцареллы. Это позволит исключить выпадение пищевого наполнителя из «тела» бургера.

Котлета в бургере новой конструкции может быть изготовлена из рубленного мяса, это для тех, кто любит гамбургеры. А для любителей рыбы или морепродуктов котлета в бургере новой конструкции может быть изготовлена из рубленой рыбы или морепродуктов. А для вегетарианцев котлета может быть изготовлена из продуктов растительного происхождения, например это может быть мелконарезанный смешанный салат из овощей и фруктов. И это все не исключает применение в качестве пищевого наполнителя листьев салата и/или расплавленный сыр и/или соус-кетчуп и/или кусочки свежих или маринованных или соленых овощей, т.е. линейка пищевых наполнителей, размещенных в отверти котлеты и в отверстии верхней части хлебной булочки и в отверстии в нижней части булочки, может быть очень большой и разнообразной.

В дальнейшем заявленное изобретение будет более подробно раскрыто на примере бургера, при этом в ходе описания бургера будут использованы нижеперечисленные фотографии и чертежи:

Фото 1 – фотография бургера, выполненного в соответствии с настоящим изобретением, общий вид в перспективе;

Фото 2 – фотография бургера, выполненного в соответствии с настоящим изобретением, вид спереди на половинку бургера, полученную в результате его осевого разреза;

Фото 3 – фотография нижней части хлебной булочки бургера, выполненного в соответствии с настоящим изобретением, с котлетой из рубленой рыбы, полость которой заполнена пищевым наполнителем в виде мелконарезанного смешанного салата;

Фиг.1 – схематично изображение бургера, выполненного в соответствии с настоящим изобретением, вид спереди;

Фиг.2 – поперечный разрез А-А на Фиг.1;

Фиг.3 – продольный разрез Б-Б на Фиг.1;

Фиг.4 – схематичное изображение котлеты в бургере, выполненном в соответствии с настоящим изобретением, вид сверху.

На Фото 1 виден бургер новой конструкции, вид в перспективе. Как это хорошо видно на Фиг. 1 этот бургер содержит хлебную булочку, содержащую нижнюю часть 1 хлебной булочки и верхнюю часть 2 хлебной булочки и котлету 3, расположенную между нижней и верхней частями 1 и 2 хлебной булочки. В данном варианте выполнения бургера котлета 3 выполнена из рубленного мяса. Это хорошо видно на Фото 1.

Котлета 3 (см. Фиг.2) имеет кольцеобразную форму и в её центральной части сформировано отверстие 4, заполненное пищевым наполнителем 5, в данном случае расплавленным сыром.

Верхняя поверхность 6 (см. Фиг.3) котлеты, обращенная к верхней части 2 хлебной булочки, и нижняя поверхность 7 котлеты, обращенная к нижней части 1 хлебной булочки, по существу плоские.

Высота h котлеты 3, т.е. расстояние между нижней и верхней поверхностями 6 и 7 котлеты 3, по меньшей мере в два раза меньше, чем её максимальная ширина $W_{\max}$ в виде сверху, смотрите Фиг.3 и Фиг.4. В данном конкретном случае высота котлеты примерно в 3,5 раза меньше, чем максимальная ширина котлеты в виде сверху.

Отверстие 4, сформированное в центральной части котлеты 3, ограничено поверхностью 8 котлеты, имеющей по существу форму круглого цилиндра, диаметр d_1 которого больше, чем высота h котлеты, смотрите Фиг.3 и Фиг.4.

В верхней части 2 хлебной булочки выполнено отверстие 9, геометрическая ось которого по существу совпадает с геометрической осью отверстия 4 в котлете 3, при этом отверстие в верхней части 2 хлебной булочки заполнено пищевым наполнителем 10, в данном случае плавленным сыром.

В нижней части 1 хлебной булочки выполнено отверстие 11, геометрическая ось которого по существу совпадает с геометрической осью отверстия 4 в котлете 3, при этом отверстие 11 в нижней части 1 хлебной булочки заполнено пищевым наполнителем 12.

Диаметр d_2 отверстия 9 в верхней части 2 хлебной булочки равен или меньше диаметра d_1 отверстия 4 в котлете 3, в данном конкретном варианте выполнения бургера диаметр d_2 отверстия 9 в верхней части 2 хлебной булочки меньше диаметра d_1 отверстия в котлете примерно в 3 раза.

Диаметр d_3 отверстия 11 в нижней части 1 хлебной булочки равен или меньше диаметра отверстия d_1 в котлете 3, в данном конкретном варианте выполнения бургера диаметр d_3 отверстия 11 в нижней части 1 хлебной булочки меньше диаметра d_1 отверстия в котлете 3 примерно в 3 раза.

Между котлетой 3 и нижней частью 1 хлебной булочки расположен слой 13 пастообразного соуса кетчуп, а между котлетой 3 и верхней частью 2 хлебной булочки расположен слой 14 более твердого, по сравнению с плавленым сыром в отверстии 4 котлеты 3, сыра, например сыр Маасдам.

Понятно, что описанный выше вариант бургера является далеко не единственным. Например котлета может иметь форму сплющенного в осевом направлении тора, как это показано на Фото 2, при этом специалисту в данной области техники должно быть понятно, что полуфабрикат котлеты имеет форму, очень близкую к форме сплющенного в осевом направлении тора, однако в процессе приготовления бургера (обжарка котлеты, сборка бургера) эта форма может деформироваться в другую форму, менее напоминающую форму сплющенного в осевом направлении тора, но изначально котлета имеет форму сплющенного в осевом направлении тора.

Для специалиста в данной области техники должно быть абсолютно понятно, что котлета в бургере новой конструкции может быть изготовлен не только из рубленного мяса, но и из рубленной рыбы или морепродуктов, или из продуктов растительного происхождения, а в качестве пищевого наполнителя может быть использован не только расплавленный сыр, как в вышеописанном варианте выполнения бургера, но и любой другой пищевой наполнитель, например содержащий листья салата и/или соус-кетчуп и/или кусочки свежих или маринованных или соленых овощей, линейка наполнителей ограничена только фантазией технолога по изготовлению бургеров.

При этом все вышесказанное не исключает расположение пищевых наполнителей между котлетой и верхней и/или нижней частями хлебной булочки.

В целом, бургер новой конструкции является удобным для потребителя, конструкция такого бургера позволяет, по сравнению с бургерами традиционной конструкции, увеличить содержание в бургере пищевого наполнителя.

В бургерах новой конструкции возможно безпроблемное использование в качестве пищевых наполнителей пастообразных и/или маленьких по размеру и/или мелконарезанных пищевых продуктов, таких как мелконарезанный смешанный салат, маленькие по размеру овощи или фрукты, тертый сыр или маленькие кусочки рыбы или мяса или ветчины, и т.д., и это является их большим преимуществом по сравнению с бургерами традиционной конструкции. И всё это возможно даже без добавления пищевых склеивающих ингредиентов. Т.е. в процессе употребления бургера новой конструкции пищевой наполнитель не лезет из «тела» бургера и не пачкает область рта потребителя, не падает на его одежду, и т.д., что очень полезно.

Для изготовителей бургеров новая конструкция очень выгодна для производителей бургеров, так как у них появляется возможность предложить потребителю целый спектр новых бургеров с упомянутыми выше пищевыми наполнителями.

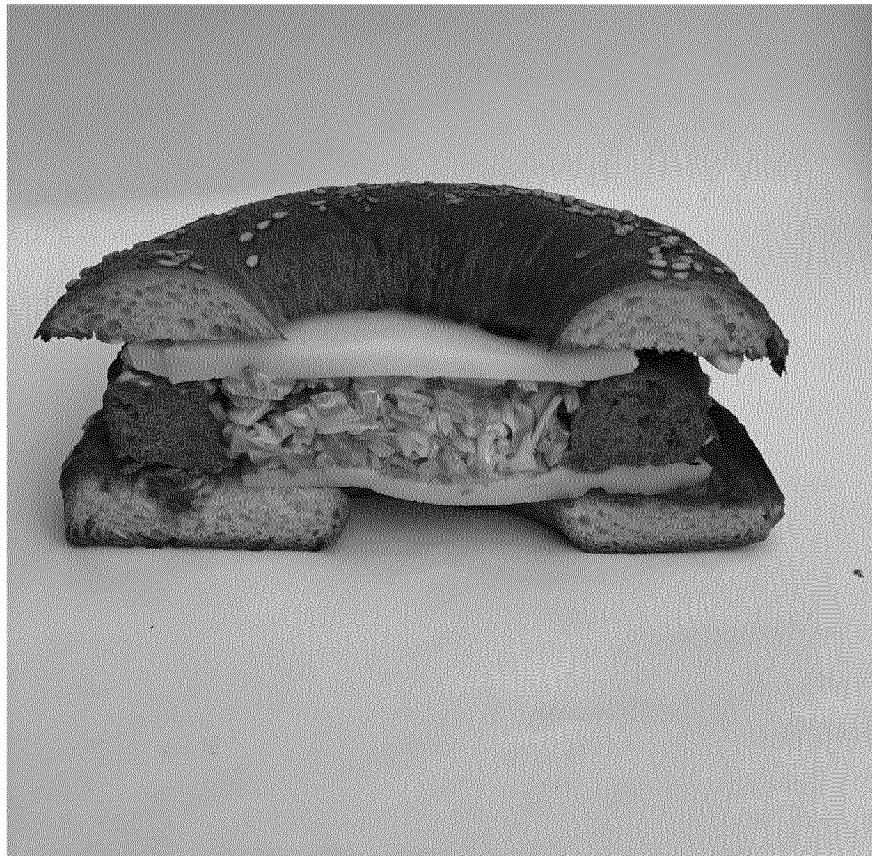
Формула изобретения

1. Бургер, содержащий хлебную булочку, содержащую нижнюю часть хлебной булочки и верхнюю часть хлебной булочки, и котлету, расположенную между нижней и верхней частями хлебной булочки, и в котором котлета имеет кольцеобразную форму и в её центральной части сформировано отверстие, заполненное пищевым наполнителем.
2. Бургер по п.1, в котором верхняя поверхность котлеты, обращенная к верхней части хлебной булочки, и нижняя поверхность котлеты, обращенная к нижней части хлебной булочки, по существу плоские.
3. Бургер по п. 1, в котором высота котлеты, т.е. расстояние между нижней и верхней поверхностями котлеты, по меньшей мере в два раза меньше, чем максимальная ширина котлеты в виде сверху.
4. Бургер по п.1, в котором отверстие, сформированное в центральной части котлеты, ограничено поверхностью котлеты, имеющей по существу форму круглого цилиндра, диаметр которого больше, чем высота котлеты.
5. Бургер по п.1, в котором в верхней части хлебной булочки выполнено отверстие, геометрическая ось которого по существу совпадает с геометрической осью отверстия в котлете, при этом отверстие в верхней части хлебной булочки заполнено пищевым наполнителем.
6. Бургер по п.1, в котором в нижней части хлебной булочки выполнено отверстие, геометрическая ось которого по существу совпадает с геометрической осью отверстия в котлете, при этом отверстие в нижней части хлебной булочки заполнено пищевым наполнителем.
7. Бургер по п.5, в которой диаметр отверстия в верхней части хлебной булочки равен или меньше диаметра отверстия в котлете.
8. Бургер по п.6, в которой диаметр отверстия в нижней части хлебной булочки равен или меньше диаметра отверстия в котлете.
9. Бургер по п.1, в котором котлета имеет форму сплюсненного в осевом направлении тора.

10. Бургер по п.1, в котором котлета изготовлена из рубленного мяса и/или рубленной рыбы и/или морепродуктов и/или продуктов растительного происхождения.
11. Бургер по п.1, в котором пищевой наполнитель содержит листья салата и/или расплавленный сыр и/или соус-кетчуп и/или кусочки свежих или маринованных или соленых овощей или фруктов.



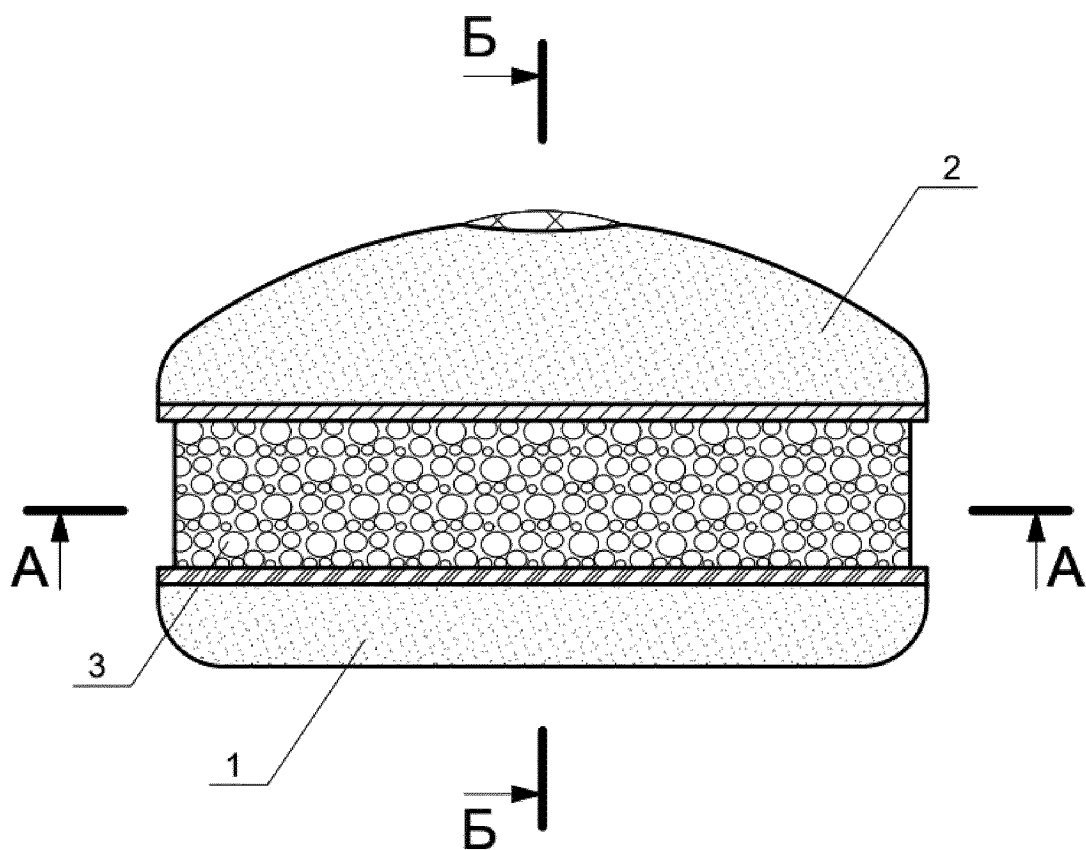
Φoto 1



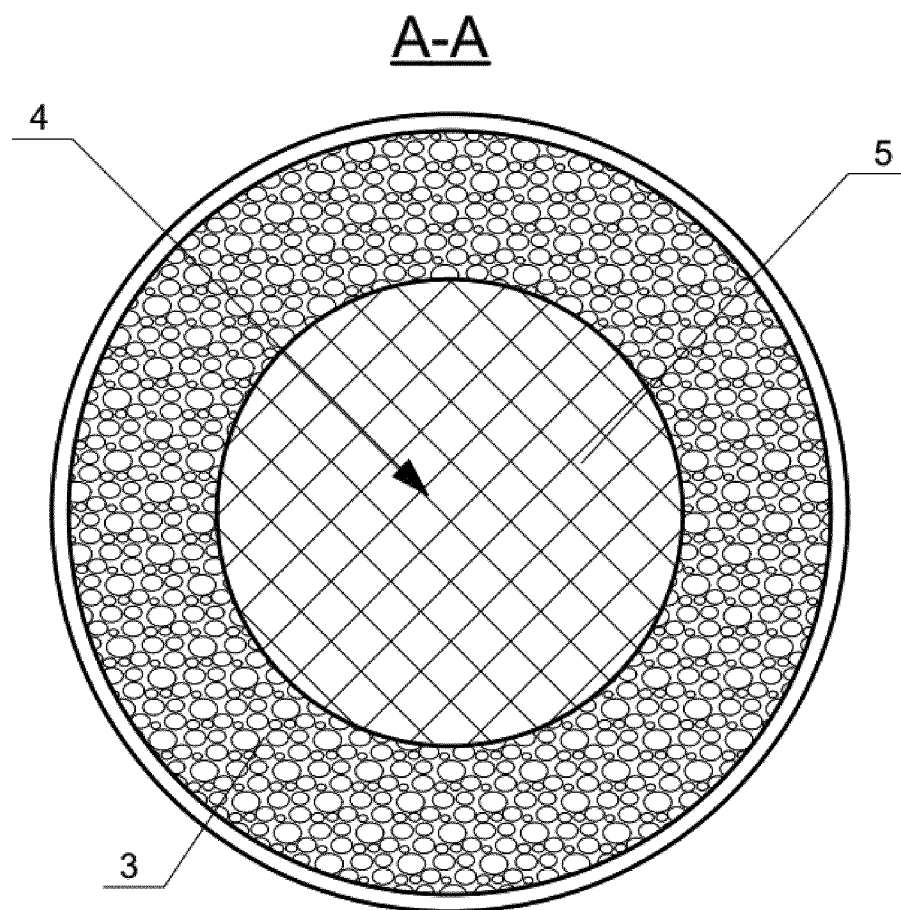
Φoto 2



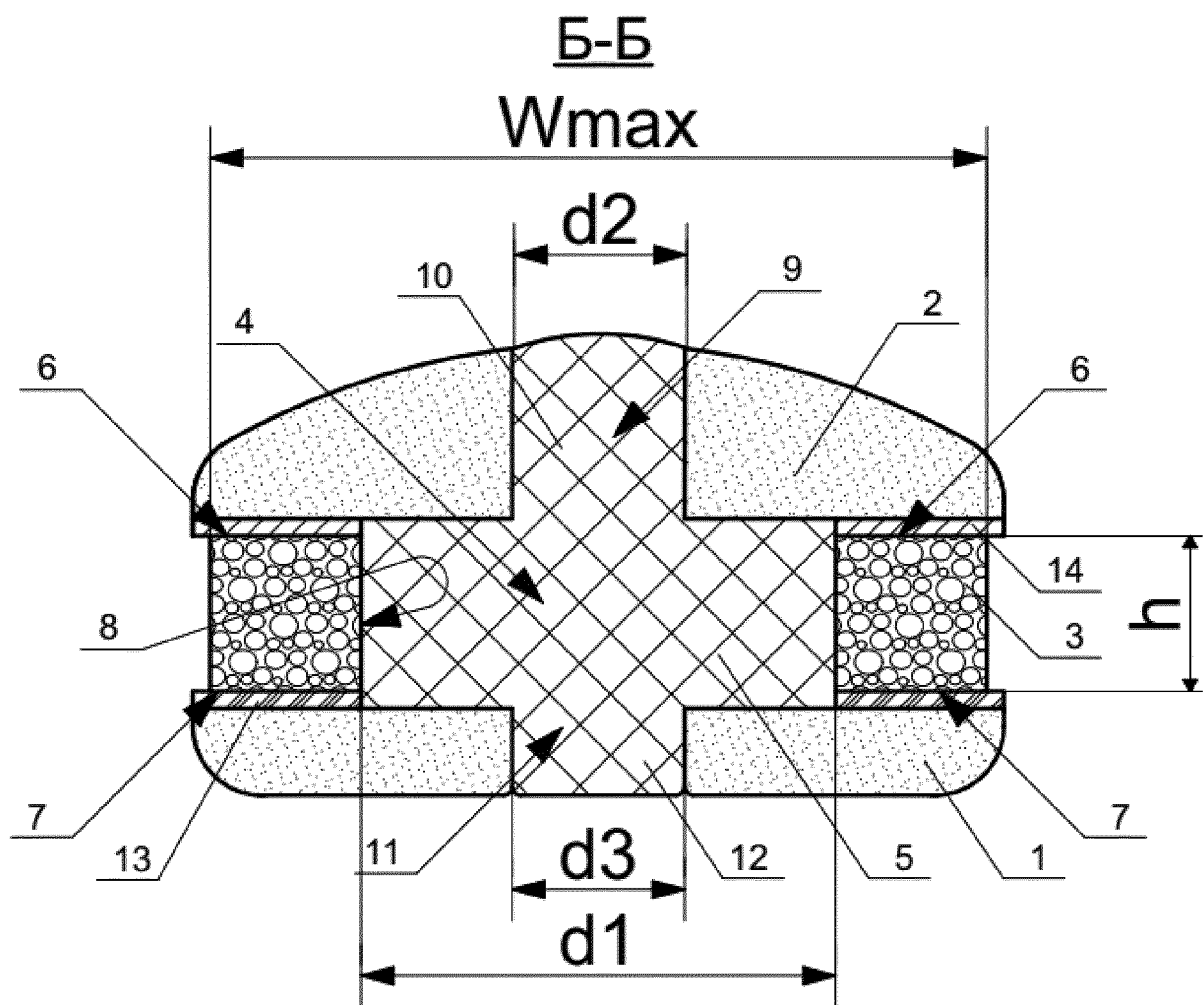
Фото 3



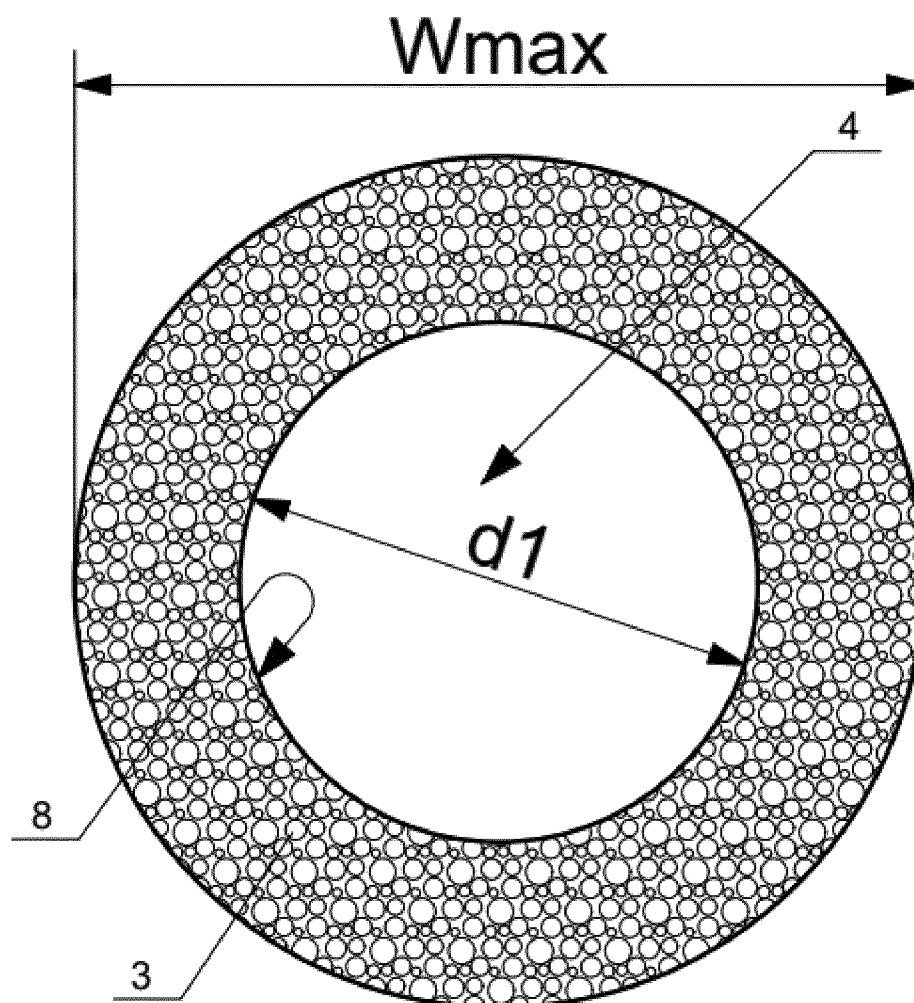
Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ
(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:
202091997

А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:

A21D 13/10 (2006.01)

A21D 13/32 (2006.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)

A21D 13/10, 13/30, 13/32, 13/60, A23L 17/00, A23L 13/60, A23L 17/00

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если, возможно, используемые поисковые термины)

В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
A	RU 196692 U1 (ПОЖИТОК СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ), 11.03.2020	1-11
A	RU 106502 U1 (ООО "ТРАНС-КОЛОП"), 20.07.2011	1-11
A	KR 1020150080816 A (HANAA TRADE CO., LTD.), 10.07.2015	1-11
A	KR 101392641 B1 (KIM BONG SOO), 07.05.2014	1-11

☐ последующие документы указаны в продолжении

* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

«Х» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

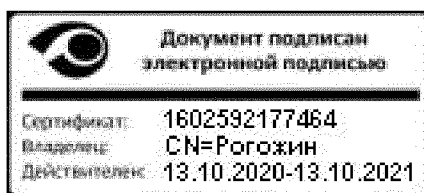
«У» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: **19/03/2021**

Уполномоченное лицо:
Начальник Управления экспертизы



Д.Ю. Рогожин