

REIVINDICACIONES

1. Un envase para la conservación de productos que respiran
5 contenidos en el envase, en el que el envase define un volumen de envase para contener una porción del producto y una atmósfera de envase, que comprende:
 - un material de envasado que comprenda una película de polímero de polietileno orientado biaxialmente (BOPE) o de
10 polietileno orientado monodireccionalmente (MDOPE) con una turbidez de 10 como máximo, preferentemente de 5 como máximo, más preferentemente de 3 como máximo y más preferentemente de 2 como máximo, según la norma ASTM D 1003,
 - 15 - dicha película polimérica está provista de una o más perforaciones que permiten el intercambio de gases con la atmósfera que rodea el envase para formar un envase de atmósfera controlada (CAP); en el que:
 - el envase tiene una tasa (CO_2TR_{pack}) de transmisión de
20 dióxido de carbono
 - en el que una o más perforaciones proporcionan una tasa (CO_2TR_{perf}) de transmisión de dióxido de carbono tal que la tasa (CO_2TR_{pack}) de transmisión de dióxido de carbono del
25 envase es la suma de la tasa (CO_2TR_{perf}) de transmisión de dióxido de carbono de la perforación) y la tasa (CO_2TR_{mat}) de transmisión de dióxido de carbono del material del material de envasado ($CO_2TR_{pack} = CO_2TR_{perf} + CO_2TR_{mat}$) y en el
que
 - el CO_2TR_{pack} es de al menos 1000 ml/24 h por cada 100
30 gramos de producto a envasar, preferentemente de al menos 1500 ml/24 h, más preferentemente de al menos 2000 ml/(24hrs, más preferentemente de al menos 2500 ml/24 h.

2. El envase según la reivindicación precedente 1, en el que el producto a envasar se elige entre verduras de hoja verde recién cortadas, verduras recién cortadas, frutas, hierbas, flores o ensaladas preparadas.

5

3. El envase según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que las verduras de hoja verde recién cortadas comprenden lechuga, rúcula, espinaca, lechuga romana y combinaciones de las mismas.

10

4. El envase según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que las verduras frescas recién cortadas comprenden judías verdes, calabacín, zanahorias, brotes, fugas, coliflor, brécol y combinaciones de los mismos.

15

5. El envase según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la fruta fresca comprende bayas, manzanas, peras, tomates, pimientos, plátanos, frutas de hueso como mangos y combinaciones de las mismas.

20

6. El envase según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la ensalada preparada comprende verduras de hoja verde recién cortadas y/o verduras frescas recién cortadas, y/o fruta fresca.

25

7. El envase según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el espesor de la capa de película polimérica está en el intervalo de 5-200 micrómetros, preferentemente en el intervalo de 10-150 micrómetros, más preferentemente en el intervalo de 15-100 micrómetros, aún más preferentemente en el intervalo de 20-75 micrómetros, más preferentemente en el intervalo de 15-50 micrómetros.

30

8. El envase según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el material de envasado tiene una

35

tasa ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{pack}}$) de transmisión de oxígeno del material y una tasa ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{perf}}$) de transmisión de oxígeno de la perforación, y la tasa ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{pack}}$) de transmisión de oxígeno del envase es la suma de la tasa ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{perf}}$) de transmisión de oxígeno de la perforación y la tasa ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{mat}}$) de transmisión de oxígeno del material del material de envasado ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{pack}} = \text{CO}_2\text{TR}_{\text{perf}} + \text{CO}_2\text{TR}_{\text{mat}}$) y la tasa de transmisión del envase β_{pack} es $\beta_{\text{pack}} = (\text{CO}_2\text{TR}_{\text{perf}} + \text{CO}_2\text{TR}_{\text{mat}}) / (\text{CO}_2\text{TR}_{\text{perf}} + \text{CO}_2\text{TR}_{\text{mat}})$, en la que la relación de transmisión del paquete $\beta_{\text{pack}} = \text{CO}_2\text{TR}_{\text{pack}} / \text{O}_2\text{TR}_{\text{pack}}$ de al menos 1,5, preferentemente de al menos 2, más preferentemente de al menos 3, aún más preferentemente de al menos 4, como 5 o más.

9. El envase según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el material de envasado tiene una tasa ($\text{O}_2\text{TR}_{\text{pack}}$) de transmisión de oxígeno de al menos 2000 ml/(m².24 h), preferentemente de al menos 3000 ml/(m².24 h), más preferentemente de al menos 4000 ml/(m².24 h), más preferentemente de al menos 5000 ml/(m².24 h).

10. El envase según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el material de envasado tiene una tasa ($\text{CO}_2\text{TR}_{\text{mat}}$) de transmisión de dióxido de carbono de al menos 15000 ml/(m².24 h), preferentemente de al menos 20000 ml/(m².24 h), más preferentemente de al menos 25000 y más preferentemente de al menos 30000 ml/(m².24 h).

11. Envase para la conservación de productos que respiran contenidos en el envase según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el material de envasado comprende una bandeja y una película de cubierta sellada a la bandeja, cerrando así el envase, en el que la

película de cubierta es una película de polímero de etileno biaxialmente orientado (BOPE) o una película de polímero de etileno monodirigido orientado (MDOPE).

Procedimiento de fabricación de un envase para la conservación de productos en respiración contenidos en el envase que comprende:

i. proporcionar un envase cerrado que defina un volumen de envase para contener en el volumen de envase una porción del producto en respiración a partir de un material de envasado que comprenda una película de polímero que contenga polietileno orientado biaxialmente (BOPE) o polietileno orientado monodireccionalmente (MDOPE) con una turbidez de como máximo 10, preferentemente como máximo 5, más preferentemente como máximo 3, y más preferentemente como máximo 2, según determina ASTM D 1003; y

ii. determinar un tamaño, y posiblemente un número de una o más perforaciones (3) previstas en el material de envasado para permitir el intercambio gaseoso entre la atmósfera del envase y la atmósfera que lo rodea para formar un envase de atmósfera controlada (CAP), de manera que el envase tenga una tasa (CO_2TR_{pack}) de transmisión de dióxido de carbono de al menos 1000 ml/24 h por 100 gramos de producto a envasar, preferentemente de al menos 1500 ml/24 h, más preferentemente de al menos 2000 ml/24 h, y más preferentemente de al menos 2500 ml/24 h.

12. Procedimiento según la reivindicación 12, en el que el material de envasado tiene una tasa (CO_2TR) de transmisión de dióxido de carbono de al menos 10000 ml/(m².24 h), preferentemente de al menos 12000 ml/(m².24 h), más preferentemente de al menos 15000 y más preferentemente de al menos 20000 ml/(m².24 h).

13. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones precedentes 12-13, en el que el material de envasado tiene una tasa (O_2TR) de transmisión de oxígeno de al menos 2000 ml/(m².24 h), preferentemente de al menos 3000 ml/(m².24 h), más preferentemente de al menos 4000 ml/(m².24 h), más preferentemente de al menos 5000 ml/(m².24 h)
14. Procedimiento de fabricación de un envase para envasar para la conservación de productos que respiran contenidos en el envase según cualquiera de las reivindicaciones precedentes 12-14, en el que el material de envasado comprende una bandeja y una película de cubierta sellada a la bandeja, cerrando así el envase, en el que la película de cubierta es una película de polímero de polietileno orientado biaxialmente (BOPE) o una película de polímero de polietileno orientado monodirigido (MDOPE).