



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105366168 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 02

(21) 申请号 201510841677. 2

(22) 申请日 2015. 11. 28

(71) 申请人 重庆顺泰食品有限公司

地址 401220 重庆市长寿区街镇工业走廊健康科技产业基地 A4 栋底楼

(72) 发明人 叶诚尘

(74) 专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务所(普通合伙) 50217

代理人 黄书凯

(51) Int. Cl.

B65D 25/04(2006. 01)

B65D 25/02(2006. 01)

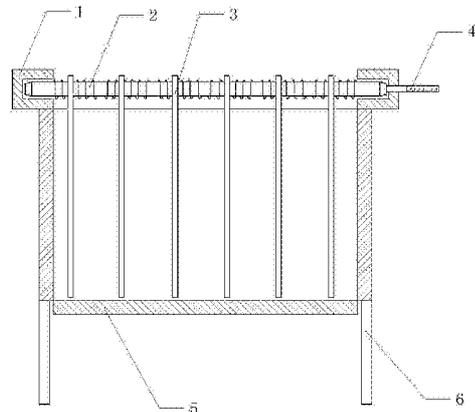
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

鸡爪冷藏用盛装箱

(57) 摘要

本发明属于食品加工领域,公开了一种鸡爪冷藏用盛装箱,包括呈长方体状的箱体,箱体顶端两侧相对设置有限位槽,两个限位槽均朝向内侧,两个限位槽内转动设有一根导向杆,导向杆的两端分别与两个限位槽的槽底相抵,导向杆外侧设有多个螺纹段,相邻的螺纹段螺纹旋向相反;箱体内位于每一个螺纹段的下方均设有一块隔板,隔板的上部与导向杆螺纹连接,隔板的下端与箱体的底板接触,隔板的两侧与箱体的侧壁接触。本发明提供的鸡爪冷藏用盛装箱,解决了目前鸡爪解冻效率低、影响生产进度的技术问题。



1. 鸡爪冷藏用盛装箱,其特征在于:包括呈长方体状的箱体,箱体顶端两侧相对设置有限位槽,两个限位槽均朝向内侧,两个限位槽内转动设有一根导向杆,导向杆的两端分别与两个限位槽的槽底相抵,导向杆外侧设有多个螺纹段,相邻的螺纹段螺纹旋向相反;箱体内位于每一个螺纹段的下方均设有一块隔板,隔板上部与导向杆螺纹连接,隔板的下端与箱体的底板接触,隔板的两侧与箱体的侧壁接触。

2. 根据权利要求1所述的鸡爪冷藏用盛装箱,其特征在于:所述导向杆的一端设有转轴,转轴的外径小于导向杆的外径,转轴穿过限位槽的槽底且与该限位槽的槽底转动配合。

3. 根据权利要求2所述的鸡爪冷藏用盛装箱,其特征在于:所述隔板包括形成空腔的左板和右板,左板和右板上均设有通气孔。

4. 根据权利要求3所述的鸡爪冷藏用盛装箱,其特征在于:所述箱体的底板与箱体的底端铰接。

5. 根据权利要求4所述的鸡爪冷藏用盛装箱,其特征在于:所述箱体底端的下侧设有多个支撑柱。

鸡爪冷藏用盛装箱

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体涉及一种鸡爪冷藏用盛装箱。

背景技术

[0002] 泡椒鸡爪又称泡椒凤爪,是一道色香味俱全的汉族传统小吃,属于川菜系。以麻辣有滋、皮韧肉香而著称。泡椒凤爪既能登大雅之堂,也为普通老百姓所喜爱。此款美食具有开胃生津、促进血液循环的功效。

[0003] 泡椒鸡爪的生产工艺包括生鸡爪解冻、分割、水煮、泡制、杀菌、真空包装等步骤,其中,大批量的鸡爪买回以后,为了避免其腐烂、滋生细菌,通常会将鸡爪放置于冰柜的冷藏室里进行冷藏,然而,目前鸡爪冷藏时是将所述大批量的鸡爪直接放入冷藏室,鸡爪中以及空气中都含有大量的水分,鸡爪在冷藏室内冷藏一段时间后,其中的水分便会结冰,使得众多鸡爪凝结成一个僵硬的整体,因此,鸡爪在实施加工前需要进行解冻。

[0004] 目前企业采用的解冻方式通常都是自然解冻或加热解冻,这些解冻方式都是利用外部温度较高的气体与鸡爪及鸡爪上的冰块发生热交换,使得鸡爪及鸡爪上的冰块升温,从而使冰块融化成液态水,实现鸡爪的分散、解冻。然而,对于冻结成一个整体的鸡爪,其在自然解冻或加热解冻时,外界的热量只能从冻结整体的外表面往内传递,传递距离远,且传热面积小,导致鸡爪冻结整体内部的冰块融化缓慢,从而导致鸡爪解冻速率低,大大影响了生产进度。

发明内容

[0005] 本发明意在提供一种鸡爪冷藏用盛装箱,以解决目前鸡爪解冻效率低、影响生产进度的技术问题。

[0006] 本方案中的鸡爪冷藏用盛装箱,包括呈长方体状的箱体,箱体顶端两侧相对设置有限位槽,两个限位槽均朝向内侧,两个限位槽内转动设有一根导向杆,导向杆的两端分别与两个限位槽的槽底相抵,导向杆外侧设有多个螺纹段,相邻的螺纹段螺纹旋向相反;箱体内部位于每一个螺纹段的下方均设有一块隔板,隔板上部与导向杆螺纹连接,隔板的下端与箱体的底板接触,隔板的两侧与箱体的侧壁接触。

[0007] 采用本方案中的鸡爪冷藏用盛装箱,包括箱体,箱体是整个盛装箱的主体,将鸡爪放入至箱体内,再将箱体放入至冷藏室内冷藏,一方面可以避免鸡爪与冷藏室接触而将冷藏室弄脏,另一方面可避免鸡爪与冷藏室凝结在一起而不好取出,箱体呈长方体状,可避免隔板于箱体内转动;箱体顶端两侧相对设置有限位槽,限位槽用于对导向杆限位,避免导向杆轴向移动,导向杆外侧设有多个螺纹段,用于连接隔板,相邻的螺纹段螺纹旋向相反,便于导向杆转动时隔板将凝结的鸡爪整体撕裂开或压碎;隔板有多块,用于将鸡爪分割成多部分,便于解冻时分离;隔板的下端与箱体的底板接触,隔板的两侧与箱体的侧壁接触,从而可避免隔板于箱体内发生转动。

[0008] 本发明的技术原理及技术效果为:将鸡爪投入至箱体内,再将箱体移入至冷藏室

内冷藏,当需要使用该鸡爪时,取出箱体,控制导向杆转动,由于导向杆无法进行轴向移动,隔板无法进行转动,且隔板与导向杆螺纹连接,导向杆外相邻螺纹段的螺纹旋向相反,因此,相邻的隔板会朝着不同的方向移动,即相邻的隔板会相向移动或背向移动,相向移动的隔板会将凝结的鸡爪压碎,而背向移动的隔板会将凝结的鸡爪撕裂分离,从而实现了将凝结的鸡爪整体分离成一些小块,而小块的鸡爪在解冻时与温度较高的气体的接触面积大,即热传递面积大,因此,鸡爪解冻速率快,解冻效率高,保证了整个生产进度。

[0009] 以下是基于上述方案的优选方案:

优选方案一:所述导向杆的一端设有转轴,转轴的外径小于导向杆的外径,转轴穿过限位槽的槽底且与该限位槽的槽底转动配合。导向杆外侧有螺纹,不便于控制其转动,而设置转轴后可以通过控制转轴的转动来控制导向杆的转动。

[0010] 优选方案二:基于优选方案一,所述隔板包括形成空腔的左板和右板,左板和右板上均设有通气孔。导向杆转动前可向该空腔内充入一定的高温气体,使得凝结的鸡爪整体贴于隔板的冰块先融化一部分,减小所述鸡爪整体与隔板之间的粘接力,从而可减小导向杆转动时的负载。

[0011] 优选方案三:基于优选方案二,所述箱体的底板与箱体的底端铰接。底板向下转动时,便于鸡爪从箱体的底端卸出。

[0012] 优选方案四:基于优选方案三,所述箱体底端的下侧设有多个支撑柱。便于底板的旋转。

附图说明

[0013] 图1为本发明实施例鸡爪冷藏用盛装箱的结构示意图。

具体实施方式

[0014] 下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明:

说明书附图中的附图标记包括:限位槽1、导向杆2、隔板3、转轴4、底板5、支撑柱6。

[0015] 如图1所示,包括呈长方体状的箱体,箱体的底板5与箱体的底端铰接,箱体底端的下侧设有四根支撑柱6;箱体顶端两侧相对设置有限位槽1,两个限位槽1均朝向内侧,两个限位槽1内设有一根导向杆2,导向杆2与两个限位槽1均转动配合,导向杆2的两端分别与两个限位槽1的槽底相抵,且导向杆2的右端设有转轴4,转轴4的外径小于导向杆2的外径,转轴4穿过限位槽1的槽底且与该限位槽1的槽底转动配合;导向杆2外侧设有六个螺纹段,相邻的螺纹段螺纹旋向相反;箱体内位于每一个螺纹段的下方均设有一块隔板3,隔板3的上部与导向杆2螺纹连接,隔板3的下端与箱体的底板5接触,隔板3的两侧与箱体的侧壁接触,隔板3包括形成空腔的左板和右板,左板和右板上均设有通气孔。

[0016] 在具体实施过程中,控制转轴4旋转,使得六块隔板3相互分开,将鸡爪从箱体的上方投入至箱体内部的隔板3之间,再将箱体移入至冷藏室内冷藏;当需要使用该鸡爪时,取出箱体,控制转轴4旋转,使得相邻的箱体朝相反方向运动,从而将凝结的鸡爪整体压碎或撕裂成较小的块状;向下旋转底板5,较小的块状的冰冻鸡爪则从箱体的底端卸出。此时再将卸出的鸡爪自然解冻或加热解冻,由于与高温气体的接触面积大,热传递面积大,因此,解冻速率快,效率高,保证了生产进度。

[0017] 对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明结构的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。

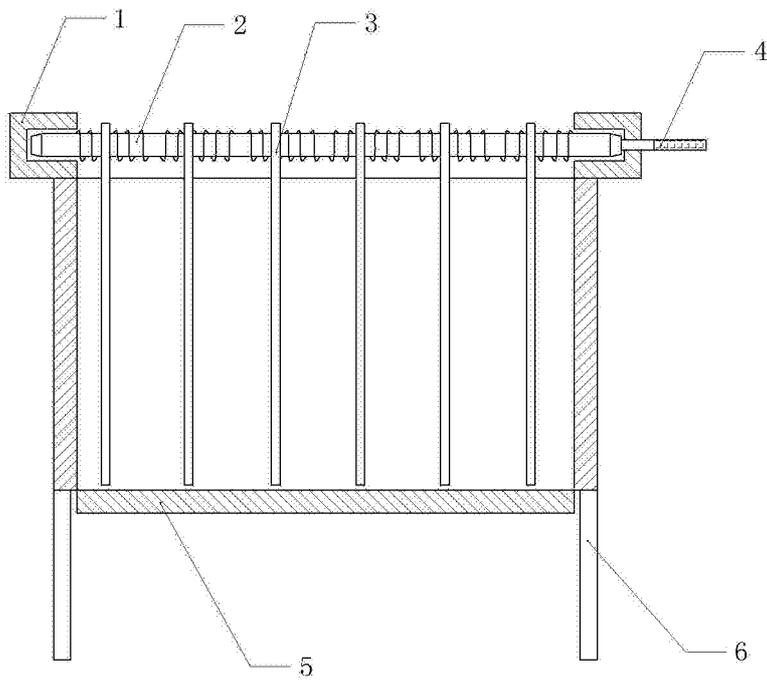


图 1