



(19)中華民國智慧財產局

(12)新型說明書公告本

(11)證書號數：TW M397372U1

(45)公告日：中華民國 100 (2011) 年 02 月 01 日

(21)申請案號：099212204

(22)申請日：中華民國 99 (2010) 年 06 月 28 日

(51)Int. Cl. : **B65D81/18 (2006.01)**

B65D47/36 (2006.01)

(71)申請人：世航塑膠企業有限公司(中華民國) (TW)

嘉義市保義路 278 號

(72)創作人：郭慶龍 (TW)

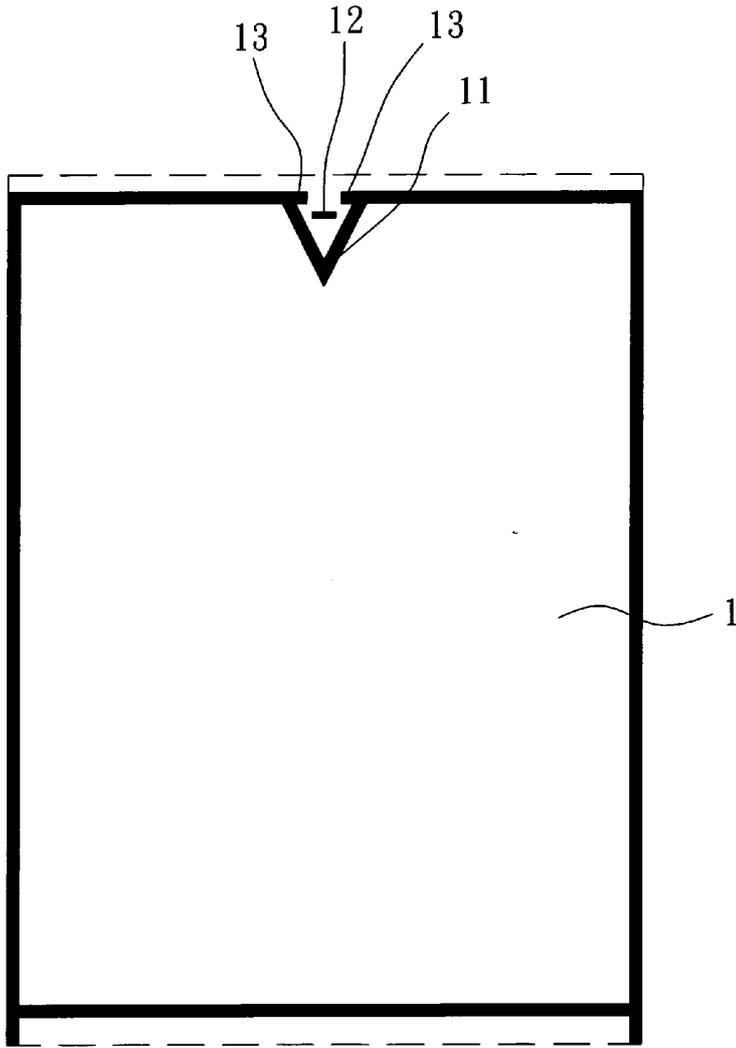
申請專利範圍項數：6 項 圖式數：5 共 16 頁

(54)名稱

微波用袋體之改良

(57)摘要

本創作是提供一種微波用袋體之改良，是對作為盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端是形成有一預設造形的透氣端，該透氣端在未受到預設的高溫壓力外排擠時是與袋體周邊保持有密合狀態；以使該內盛裝有冷凍調理食品的袋體在置放入微波爐內進行微波加熱在到達一預設高溫壓力時，即可使袋體內部其超過所能承載的高溫壓力自袋體一端的透氣端朝外排除，達到防爆的目的；另外該袋體可再藉由此被破壞的透氣端，消費者在食用時，可不須再另行剪切以開口，即可輕易將袋體從透氣端予以作撕開的動作，達到方便食用的目的。



- (1) . . . 袋體
- (11) . . . 透氣端
- (12) . . . 非破壞段
- (13) . . . 阻隔段

第一圖

五、新型說明：

【新型所屬之技術領域】

本創作是提供一種微波用袋體之改良，主要是對內部盛裝的冷凍食品在食用前藉由微波加熱時，能藉由袋體一端形成的預設造形透氣端來允許冷凍食品在微波加熱時所產生的高溫壓力能朝外排除，而不致發生袋體爆破的情況；另外，亦可藉由該透氣端將袋體作輕易撕開食用者。

【先前技術】

按，目前市面上既有的冷凍調理食品（如：加熱後即可食用的調理包、解凍後再稍作加熱即可食用的蔬菜或海鮮、肉類…）在食用前對一般人皆會藉由微波爐來進行解凍及加熱烹調；而微波爐在作為各種冷凍調理食品的解凍及加熱過程雖具便利，但對冷凍調理食品在置放入微波爐內進行加熱前，業者通常會要求必須在袋體的一端剪切一開口或戳一小洞，以利冷凍調理食品在微波加熱時所產生的高溫壓力能外排出，以避免盛裝冷凍調理食品的袋體因內部壓力突驟增加在超過所能承受的負荷而發生爆破。

另對一些冷凍調理食品在進行微波後食用時，一般消費者都要使用剪裁方式將袋口剪開方能使用，因此在使用上比較不方便。

【新型內容】

本創作即是依目前對各式冷凍調理食品在進行微波加熱之前得在袋體表面上戳洞，來作為微波加熱時的內部高溫壓力排除所存有的缺失來作一改善，以期對這種盛裝冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內部作解凍及加熱，不須得另在袋體表面上戳洞，即可讓盛裝有冷凍調理食品的袋體在受到高溫壓力的情況

下，能使該高溫壓力自袋體一端所形成的預設造形透氣端朝外排除，而不致發生袋體爆破，同時對盛裝在袋體內部的冷凍調理食品亦不會因直接與外界空氣接觸，而保持該冷凍調理食品的美味。

本創作之主要目的，是對作為盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端是形成有一預設造形的透氣端，該透氣端在未受到預設的高溫壓力外排擠時是與袋體周邊保持有密合狀態；以使該內盛裝有冷凍調理食品的袋體在置放入微波爐內進行微波加熱在到達一預設高溫壓力時，即可使袋體內部其超過所能承載的高溫壓力自袋體一端的透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有盛裝入冷凍調理食品的袋體在一併置入微波爐內部進行微波加熱時，可不須再另行在袋體表面戳洞，即可防止袋體有爆破的情況，同時亦保持內部該冷凍調理食品的美味。

本創作之第二目的，是對盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可作V形延伸、並在V形部位靠上一端保持一截非破壞段落，及臨靠V形部位的頂端亦朝內延伸一截阻隔段，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，及受到該截非破壞段落與靠上兩阻隔段的趨緩阻隔，來獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

本創作之第三目的，是對盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可作V形延伸、並在V形部位的相應兩旁設有一截阻隔角落，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，及受到兩旁該截阻隔角

落的趨緩限制，以獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

本創作之第四目的，是對盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是設呈V形延伸狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

本創作之第五目的，是對盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可作 Δ 形延伸狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可使超過負載的高溫壓力易於自該 Δ 形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

本創作之第六目的，是對盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可設為具有複數道 Δ 形且作相臨延伸的狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可使超過負載的高溫壓力更易於自該數道具相臨延伸的 Δ 形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

【實施方式】

本創作設計的微波用袋體之改良其一實施（如第一圖），是對作為盛裝入冷凍調理食品的袋體(1)在其一端是形成有一預設造形的透氣端(11)，而該透氣端(11)是可作V形延伸、並在V形部位靠上一端保持一截非破壞段落(12)，及臨靠V形部位的頂端亦朝內延伸一截阻隔段(13)，該透氣端(11)在未受到預設的高溫壓力外排擠時是與袋體(1)周邊保持有密合狀態。

以使該內盛裝有冷凍調理食品的袋體(1)在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，在到達一預設高溫壓力時，即可使袋體(1)內部其超過負載的高溫壓力自該V形透氣端(11)處形成一開封破壞以順利的朝外排除，及受到該截非破壞段落(12)與靠上兩阻隔段(13)的趨緩阻隔，來獲有預期的平衡袋體(1)其內部高溫壓力的實施，而可在不須另行剪切以開口，即可防止袋體有爆破的情況，同時亦保持內部該冷凍調理食品的美味。

本創作設計的微波用袋體其二實施(如第二圖)，是在盛裝入冷凍調理食品的袋體(1')其一端所形成的透氣端(11')是可作V形延伸、並在V形部位的相應兩旁設有一截阻隔角落(14)，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體(1')在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端(11')處形成一開封破壞以順利的朝外排除，及受到兩旁該截阻隔角落(14)的趨緩限制，以獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

本創作設計的微波用袋體其三實施(如第三圖)，是在盛裝入冷凍調理食品的袋體(1'')其一端所形成的透氣端(11'')則是設呈V形延伸狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體(1'')在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端(11'')處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

本創作設計的微波用袋體其四實施(如第四圖)，是針對微波加熱後食用方便撕開之結構設計，具在盛裝入冷凍調理食品的袋體(1''')其一端形成的透氣端(11''')是可作 Δ 形延伸狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體(1''')在一併置放入微波爐內進行微

波加熱時，可使超過負載的高溫壓力易於自該 Δ 形透氣端(11''')處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而該朝外排除之透氣端(11''')處，即自然形成一破壞點，故消費者即可藉由此破壞點輕易將袋體撕開之實施。

本創作設計的微波用袋體其五實施（如第五圖），是針對微波加熱後食用方便撕開袋體之另一端結構設計，具在盛裝入冷凍調理食品的袋體(1''''')其一端形成的透氣端(11''''')是可設為具有複數道 Δ 形且作相臨延伸的狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體(1''''')在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可使超過負載的高溫壓力更易於自該數道具相臨延伸的 Δ 形透氣端(11''''')處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而該朝外排除之任何一處透氣端，即自然形成一破壞點，故消費者即可藉由此破壞點，輕易將袋體撕開之實施。

【圖式簡單說明】

第一圖：本創作微波用袋體其一實施透氣端的前視示意。

第二圖：本創作微波用袋體其二實施透氣端的前視示意。

第三圖：本創作微波用袋體其三實施透氣端的前視示意。

第四圖：本創作微波用袋體其四實施透氣端的前視示意。

第五圖：本創作微波用袋體其五實施透氣端的前視示意。

【主要元件符號說明】

[本創作]

(1、1'、1''、1'''、1'''')袋體

(11、11'、11''、11'''、11'''')透氣端

(12)非破壞段落

(13)阻隔段

(14)阻隔角落

新型專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號：99212204

※ 申請日：99.6.28

※IPC 分類：B65D 81/18 (2006.01)
B65D 47/36 (2006.01)

一、新型名稱：(中文/英文)

微波用袋體之改良

二、中文新型摘要：

本創作是提供一種微波用袋體之改良，是對作為盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端是形成有一預設造形的透氣端，該透氣端在未受到預設的高溫壓力外排擠時是與袋體周邊保持有密合狀態；以使該內盛裝有冷凍調理食品的袋體在置放入微波爐內進行微波加熱在到達一預設高溫壓力時，即可使袋體內部其超過所能承載的高溫壓力自袋體一端的透氣端朝外排除，達到防爆的目的；另外該袋體可再藉由此被破壞的透氣端，消費者在食用時，可不須再另行剪切以開口，即可輕易將袋體從透氣端予以作撕開的動作，達到方便食用的目的。

三、英文新型摘要：

六、申請專利範圍：

1. 一種微波用袋體之改良，其包含一可盛裝入冷凍調理食品的袋體，並在該袋體於盛裝入冷凍調理食品後將其上端的開口作一密閉封合；

其改良是在：該袋體的一端是形成有一預設造形的透氣端，該透氣端在未受到預設的高溫壓力外排擠時是與袋體周邊保持有密合狀態；

以使該內盛裝有冷凍調理食品的袋體在置放入微波爐內進行微波加熱在到達一預設高溫壓力時，即可使袋體內部其超過所能承載的高溫壓力自袋體一端的透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有盛裝入冷凍調理食品的袋體在一併置入微波爐內部進行微波加熱時，可不須再另行剪切以開口，即可防止袋體有爆破的情況，同時亦保持內部該冷凍調理食品的美味。

2. 如申請專利範圍第 1 項所述微波用袋體之改良，其中該盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可作 V 形延伸、並在 V 形部位靠上一端保持一截非破壞段落，及臨靠 V 形部位的頂端亦朝內延伸一截阻隔段，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可利超過負載的高溫壓力自該 V 形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，及受到該截非破壞段落與靠上兩阻隔段的趨緩阻隔，來獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

3. 如申請專利範圍第 1 項所述微波用袋體之改良，其中該盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可作 V 形延伸、並在 V 形部位的相應兩旁設有一截阻隔角落，以使內盛裝有

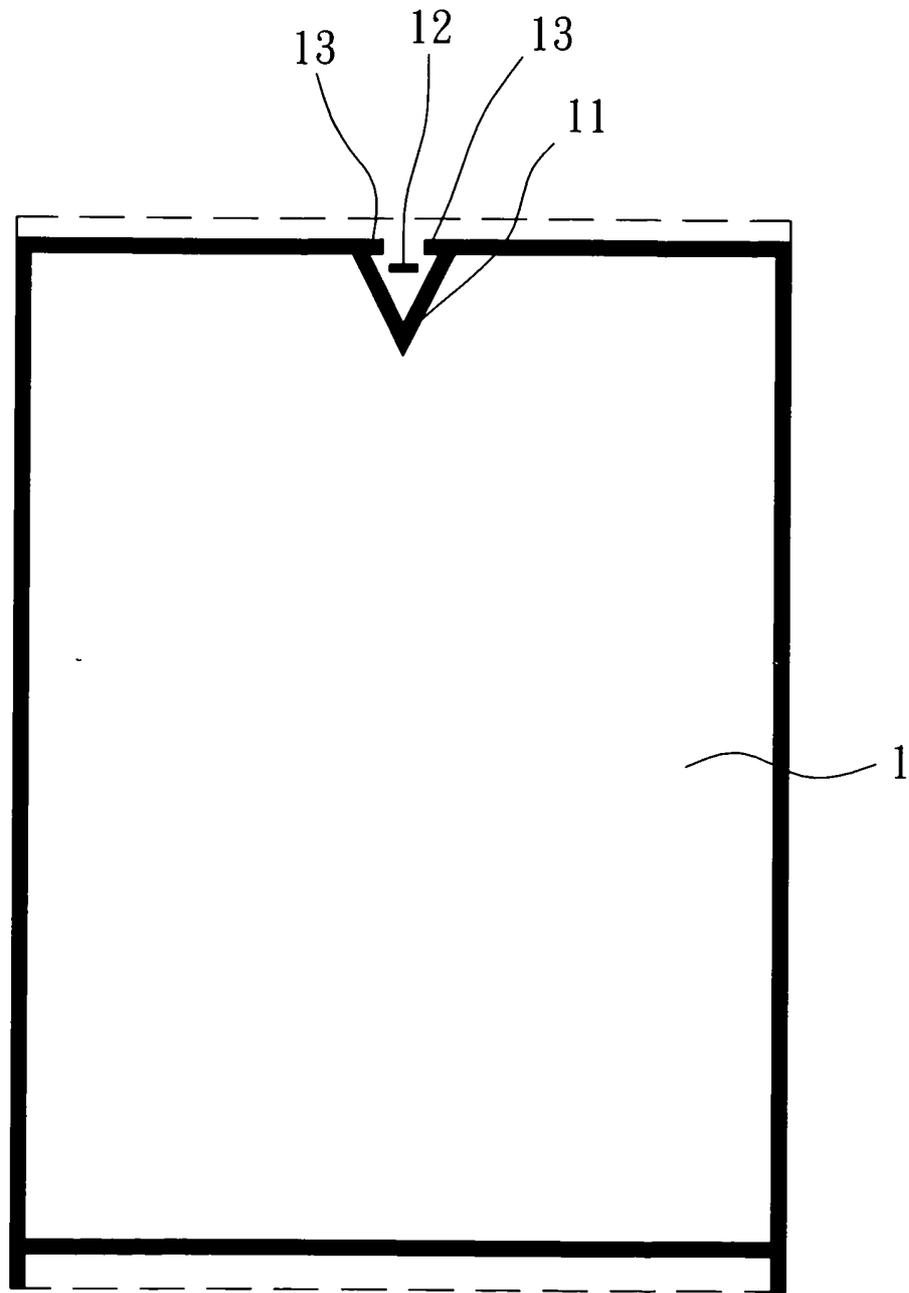
冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，及受到兩旁該截阻隔角落的趨緩限制，以獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

4. 如申請專利範圍第1項所述微波用袋體之改良，其中該盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是設呈V形延伸狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可利超過負載的高溫壓力自該V形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，而獲有預期的平衡袋體其內部高溫壓力的實施。

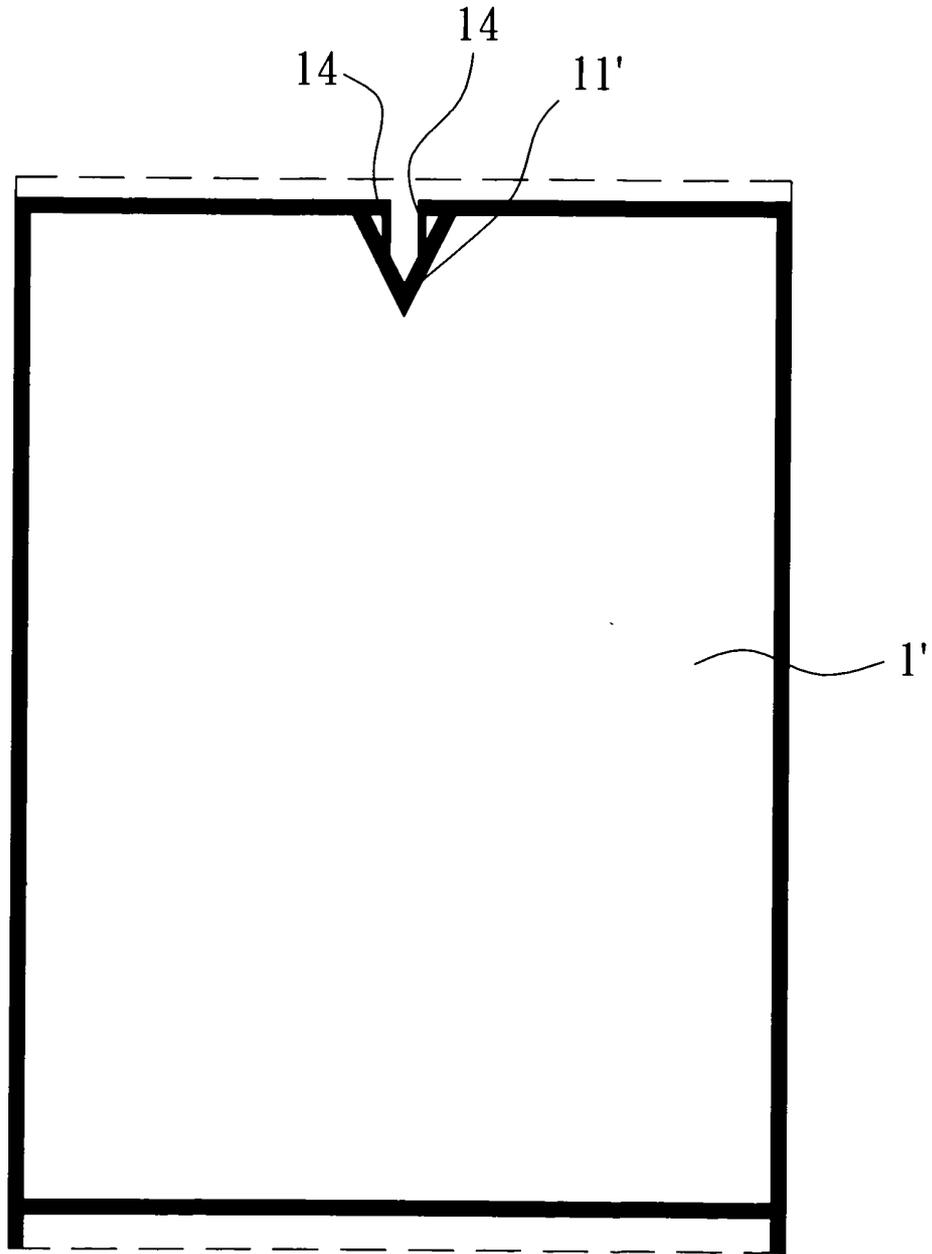
5. 如申請專利範圍第1項所述微波用袋體之改良，其中該盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可作 Δ 形延伸狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可使超過負載的高溫壓力易於自該 Δ 形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，並藉由 Δ 型透氣端，達到方便撕開之目的者。

6. 如申請專利範圍第1項所述微波用袋體之改良，其中該盛裝入冷凍調理食品的袋體在其一端形成的透氣端是可設為具有複數道 Δ 形且作相臨延伸的狀態，以使內盛裝有冷凍調理食品的袋體在一併置放入微波爐內進行微波加熱時，可使超過負載的高溫壓力更易於自該數道具相臨延伸的 Δ 形透氣端處形成一開封破壞以順利的朝外排除，並藉由 Δ 型透氣端，達到方便撕開之目的者。

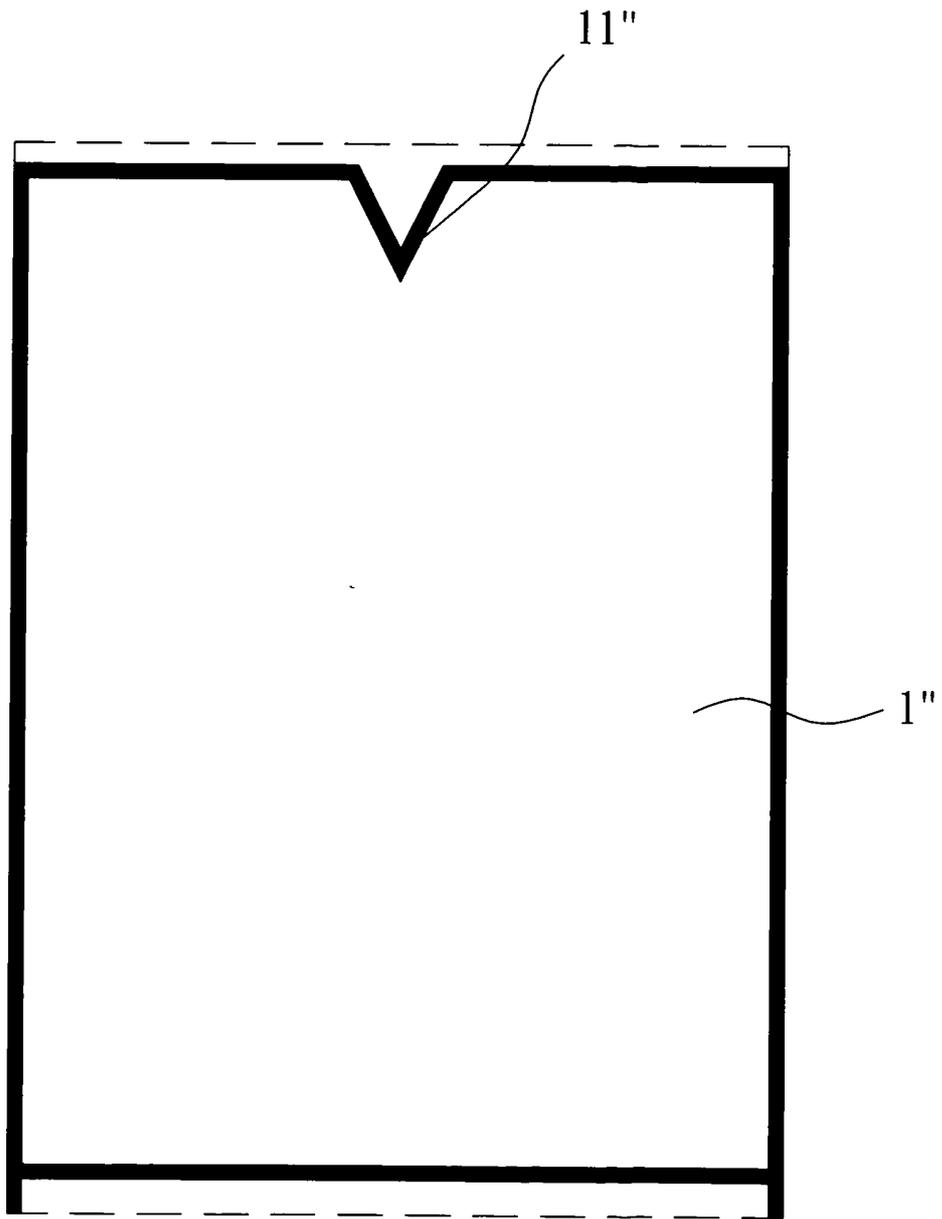
七、圖式：



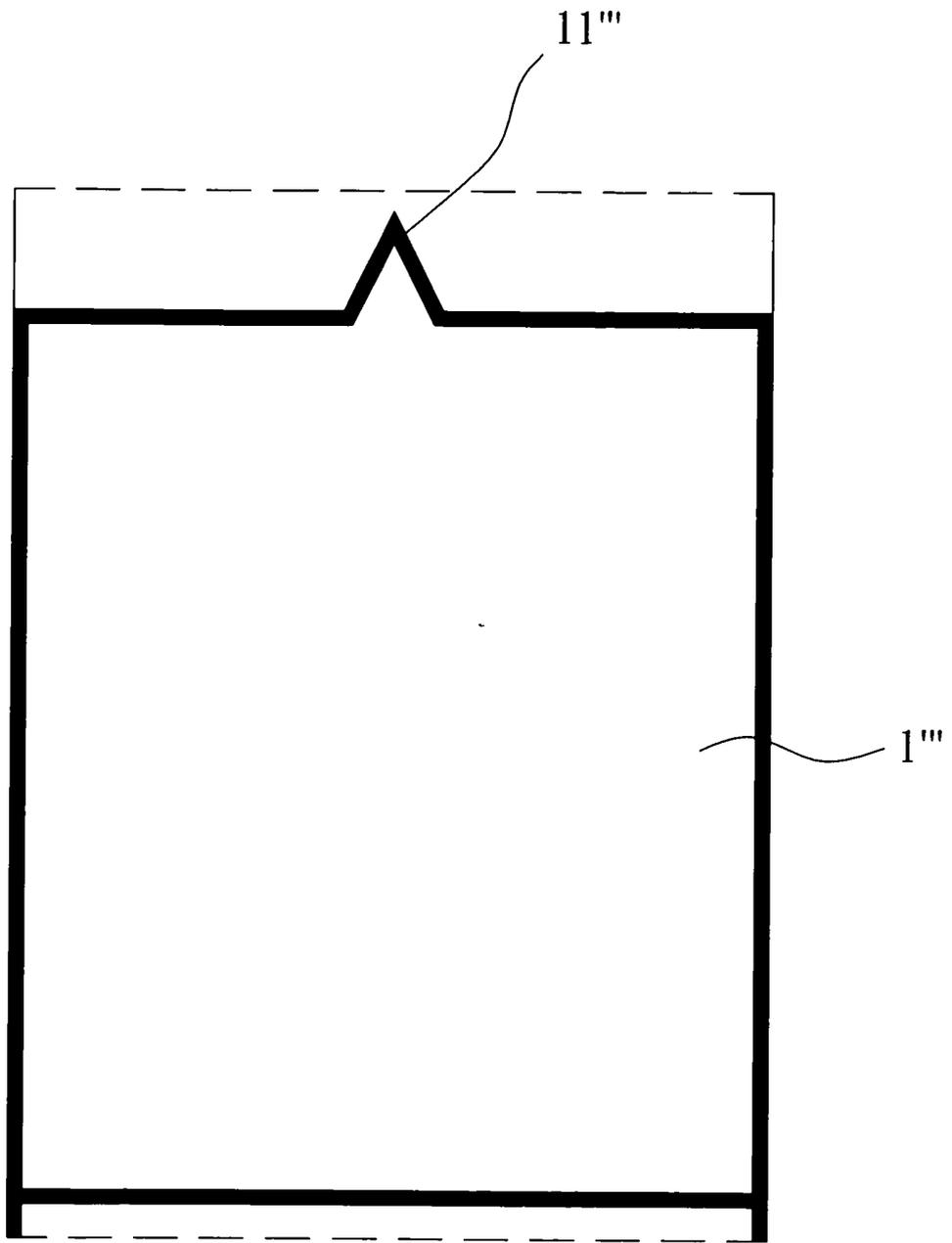
第一圖



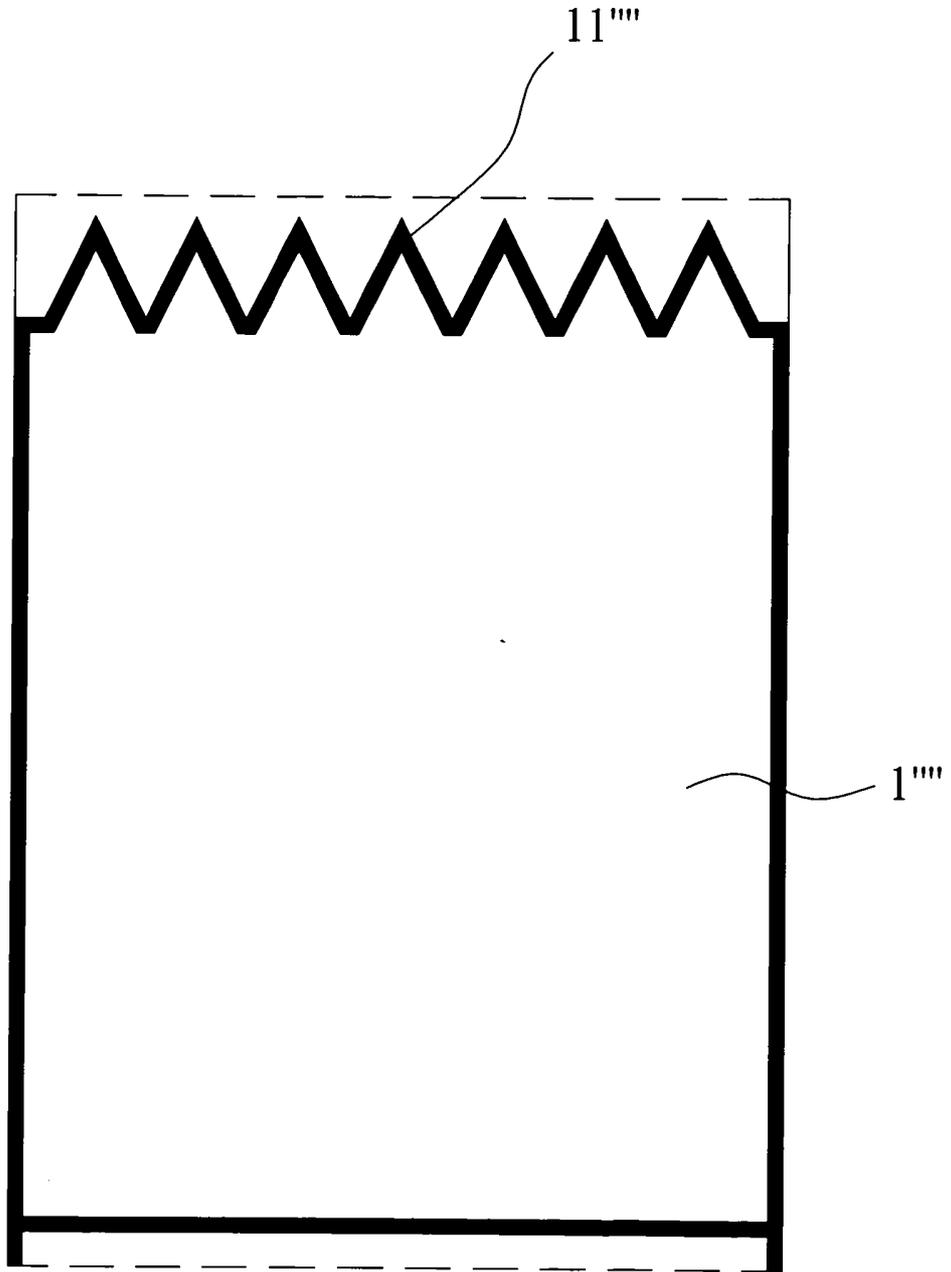
第二圖



第三圖



第四圖



第五圖

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (一) 圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

(1)袋體

(11)透氣端

(12)非破壞段落

(13)阻隔段