(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 101052313 B
(45)授权公告日 2010.05.05

(21)申请号 200580029965.2

(22)申请日 2005.09.07

(30)优先权数据
VI2004A000210 2004.09.07 IT

(85)PCT申请进入国家阶段日
2007.03.07

(86)PCT申请的申请数据
PCT/IB2005/002649 2005.09.07

(87)PCT申请的公布数据
WO2006/027666 EN 2006.03.16

(73)专利权人 蒂齐亚诺·维琴蒂尼
地址 意大利特伦托

(72)发明人 蒂齐亚诺·维琴蒂尼

(74)专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所 11038
代理人 刘志平

(51)Int.Cl.
A23L 1/00(2006.01)
A23G 3/34(2006.01)
A21D 13/00(2006.01)
B65D 85/78(2006.01)
B65D 5/54(2006.01)

(56)对比文件
EP 1053682 A,2000.11.22, 全文.
US 4855150 A,1989.08.08, 全文.
US 5045329 A,1991.09.03, 全文.
EP 0752209 A,1997.01.08, 全文.
US 5002783 A,1991.05.26, 全文.
US 6224920 B,2001.05.01, 全文.

审查员 朱洪杰

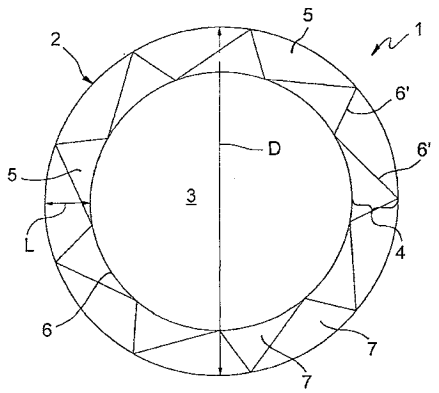
权利要求书 2 页 说明书 3 页 附图 2 页

(54)发明名称

食品容器及其制造方法

(57)摘要

一种食品容器，包括：具有支撑食品的中心部(3)的主体(2)，至少一个边缘部(4)，该边缘部用于横向地容纳食物并从中心部延伸。上述中心部(3)和边缘部(4)都是由可食用材料制成。而且上述边缘部(4)具有一或多个可拆卸区域(5)，该区域相对中心部(3)具有不同的机械强度，从而有利于用户分开并去掉这些可拆卸区域(5)。



CN 101052313 B

1. 一种食品容器，包括：具有支撑食品的中心部 (3) 的主体 (2)，至少一个边缘部 (4)，该边缘部用于横向容纳食物并从中心部延伸，上述中心部 (3) 和边缘部 (4) 都是由相同的可食用材料制成，上述边缘部 (4) 具有一或多个可拆卸区域 (5)，该区域具有不同的机械强度，从而有利于用户分开并去掉所述一或多个可拆卸区域 (5)，上述一或多个可拆卸区域 (5) 相比上述中心部 (3) 具有不同的密度，以避免上述容器在不希望的地方破裂的危险；

其特征在于，上述中心部 (3) 比上述一或多个可拆卸区域 (5) 具有更高的密度。

2. 如权利要求 1 所述的容器，其特征在于，上述一或多个可拆卸区域 (5) 与上述中心部 (3) 具有不同的厚度。

3. 如权利要求 1 所述的容器，其特征在于，上述主体 (2) 在上述中心部 (3) 和一或多个可拆卸区域 (5) 之间的连接边缘处具有至少一条撕裂线 (6)。

4. 如权利要求 3 所述的容器，其特征在于，上述中心部 (3) 为大致平的圆形，上述边缘部 (4) 大致为环形。

5. 如权利要求 4 所述的容器，其特征在于，上述边缘部 (4) 具有另一些撕裂线 (6')。

6. 如权利要求 5 所述的容器，其特征在于，上述另一些撕裂线 (6') 径向延伸。

7. 如权利要求 5 所述的容器，其特征在于，上述另一些撕裂线 (6') 沿着圆弧延伸。

8. 如权利要求 5 所述的容器，其特征在于，上述另一些撕裂线 (6') 形成多边形轮廓 (7)。

9. 如权利要求 8 所述的容器，其特征在于，上述多边形轮廓 (7) 为三角形。

10. 如权利要求 2 所述的容器，其特征在于，上述边缘部 (4) 的平均厚度要大于上述中心部 (3)。

11. 如前述权利要求中任一项所述的容器，其特征在于，上述中心部 (3) 在上表面具有大致的防水层。

12. 一种如前述权利要求中一项或多项所述的食品容器制造方法，包括下列步骤：

a) 制备可食制品的团状物；

b) 将预定量的上述团状物碾压成至少一个大致片状的盘；

c) 上述片状盘至少成型一次，以便于获得具有中心部 (3) 和设在上述中心部 (3) 边缘的边缘部 (4) 的半成品，并进一步设置相对中心部 (3) 具有不同机械强度的一个或多个可拆卸区域 (5)，从而有利于用户分开并去掉这些上述可拆卸区域 (5)；

d) 至少烹制上述半成品一次；

上述一或多个可拆卸区域 (5) 成型得使相比上述中心部 (3) 具有不同的密度，以避免上述容器在不希望的地方破裂的危险，其特征在于，上述中心部 (3) 比上述一或多个可拆卸区域 (5) 具有更高的密度。

13. 如权利要求 12 所述的方法，其特征在于，在上述至少一个烹制步骤 d) 之前，上述成型步骤 c) 包括至少一个压制操作，且仅在上述中心部 (3) 处进行。

14. 如权利要求 13 所述的方法，其特征在于，在上述烹制步骤 d) 之后，它还包括另一个压制操作，且仅在上述中心部 (3) 处进行。

15. 如权利要求 12 所述的方法，其特征在于，在上述至少一个烹制步骤 d) 之后，上述成型步骤 c) 包括至少一个压制操作，且仅在上述中心部 (3) 处进行，上述烹制步骤是一个部分的烹制步骤。

16. 如权利要求 15 所述的方法，其特征在于，它在上述压制操作之后，还包括上述半成品的完整烹制。

17. 如权利要求 13 所述的方法，其特征在于，上述至少一个压制操作和上述至少一个烹制步骤 d) 同时进行。

18. 如权利要求 17 所述的方法，其特征在于，上述烹制步骤 d) 包括将上述中心部 (3) 热接触到加热板上，且对上述边缘部 (4) 进行空气加热。

食品容器及其制造方法

技术领域

[0001] 本发明通常涉及食品和公共饮食领域，尤其是涉及一种在权利要求 1 的前序中限定的食品容器以及制造方法。

背景技术

[0002] 在现有技术中很多已知的食品容器都具有不同形状，从而支撑和容纳不同形式和密度的食物。

[0003] 例如，EP-A-1044613，GB-A-327322，US-A-2508724 和 US-A-5916611 均公开了具有圆锥、截锥或圆柱形食物容纳侧壁的托盘或杯形食物容器，它们易于容纳冰淇淋或类似食品等低密度的食物。通过将面粉团击打成适当尺寸的片状物，再热成型或折叠、烘焙形成上述容器。

[0004] 在这些现有技术中，并不总设有平的支撑台，和上述平台相比时，它的侧壁通常具有相当长的延伸。这种情况使容器适于容纳冰淇淋等低密度的食品，并不容易容纳其他固体食物。对于上述杯形容器，可以通过勺子或者直接将嘴唇放到侧壁边缘来食用食物，但是却妨碍使用刀叉来切割固体食物。

[0005] 而且在这种容器中，可以仅仅去掉部分容器并直接用牙齿咬掉这些部分。当试图用手或刀叉去掉一部分容器时，容器可能会在预想不到的地方破裂，因此可能导致食物突然溢出，使操作更麻烦。

[0006] EP-A-1219185，EP-A-752209，US-A-4065581 均公开了具有大致平底壁的食品容器，上述底壁用于靠在大致的平面上和隆起边缘上，从而防止食物外溢。这种容器通过成型和烘焙连续的面粉片而形成。

[0007] 这种技术方案可以容易的放在桌子等平壁面上，利用刀叉来分享食物，或将上述容器把持在手中，用嘴咬掉一部分食物和容器。虽然如此，利用手或刀叉来去掉一部分容器也很不容易，而容器会可在预想不到的区域破裂，带有很大的风险。在容器成品中，上述容器的底壁和侧壁都进行相同的加工步骤，并都具有大致相同的长度和柔性，因而这种困难会进一步增加。因为每个壁所需的破裂应力都大致相同，所以当仅仅去掉一部分侧壁时，就存在上述底壁破裂的危险。

[0008] US-A-5045329 公开了一种具有中心部和至少一个边缘部的皮塔饼，其中这两个部分均由相同的可食用材料制成，上述边缘部包括具有不同机械强度的一或多个可拆卸区域，以便于用户分开并去掉这些可拆卸区域。但是，这种现有的产品不能够用作为容器，而且也不能在分开过程中避免可拆卸区域之一或者中心部产生破裂。

[0009] 发明简述

[0010] 本发明的基本目的就是克服上述缺陷，提供一种易于食用其内食物的食品容器。

[0011] 本发明的特定目的就是提供一种实用而功能方便的容器，在用户用手把持或放在桌子上时可以利用刀叉来使用。

[0012] 本发明的另一个目的就是提供一种具有令人满意的容器。

[0013] 本发明的另一个目的就是提供一种快速而又价廉的容器制造方法。

[0014] 这些目的以及其他目的都将显而易见的从权利要求 1 中获得，其中一种食品容器包括：具有支撑食品的中心部的主体，至少一个边缘部，该边缘部用于横向的容纳食物并从中心部延伸，上述中心部和边缘部都是由可食用材料制成，其特征在于，上述边缘部具有一或多个可拆卸区域，该区域相对中心部具有不同的机械强度，从而有利于用户分开并去掉这些可拆卸区域。

[0015] 根据这种特定设置，就可以获得方便而又令人满意的食品容器。

[0016] 附图简述

[0017] 根据附图，通过非限制性示例的描述，本发明的其他特征和优点将从本发明中食品容器的一些优选的、非限制性的实施例详述中更加显而易见，其中：

[0018] 图 1 是本发明容器的第一实施例的顶视图；

[0019] 图 2 是本发明容器的第二实施例的顶视图。

具体实施方式

[0020] 参考上述附图，叙述了根据本发明的食品容器，通常指定标号为 1。上述容器 1 包括：具有支撑食品的中心部 3 的主体 2，至少一个边缘部 4，该边缘部用于横向的容纳食物并从中心部 3 延伸。

[0021] 上述中心部 3 和边缘部 4 都是由可食用材料制成。主体 2 具有大致片状结构或具有局部加厚区域（未示出），以便于加强硬度。而且，上述中心部 3 为凹的或大致平的，上述边缘部 4 可以相对中心部 3 的放置面向上折叠一些。

[0022] 容器 1 可以具有不同的平面形状，最好是中心部 3 为圆形，边缘部 4 大致为环形。更详细的，上述容器 1 的整体直径为 22cm-26cm，上述边缘部 4 的宽度 L 为 2cm-4cm，最好是 3cm。

[0023] 本发明的特点在于边缘部 4 具有一个或多个可拆卸区域 5，该区域相对中心部 3 具有不同的机械强度。这就有利于用户分开并去掉这些可拆卸区域。

[0024] 上述可拆卸区域 5 可以从中心部通过不同密度区别出来。尤其是，中心部 3 的密度高于边缘部 4 的可拆卸区域 5。除了密度不同用于区别以外，上述区域 5 还可以从中心部 3 具有不同的厚度，以便于拆除。在某些实施例中，边缘部 4 的平均厚度要大于中心部 3。

[0025] 如附图所示，主体 2 在中心部 3 和一或多个可拆卸区域 5 之间的连接边缘处具有至少一条撕裂线。该撕裂线 6 具有大致圆形并连续的延伸经过 360 度。

[0026] 为了方便，边缘部 4 还可以包括具有不同形式和方向的另一些撕裂线 6’。尤其是如图 2 所示，这些撕裂线 6’可径向和 / 或沿着圆弧延伸，或者形成不同的多边形形状 7。如图 1 所示，这些多边形结构 7 大致具有不等边三角形的形状。

[0027] 为了便于进行放置食物和防止食物从中心部 3 的上表面泄漏到下表面，因此后者被制成防水的。尤其是，在制造过程中利用合适的压力和温度或者在上表面上施加防水层（未示出），可以使中心部 3 大致为防水的。

[0028] 容器 1 可由下列步骤制成。

[0029] 在第一步骤 a) 中，制备食品的团状物，包括一些不同的成分，尤其是具有谷类食品或水果的，作为基本组成部分。

[0030] 在第二步骤 b) 中，将预定量的团状物碾压成至少一个大致片状的薄盘，用于制造一个容器 1。可以选择上述预定量的团状物来加工成单个片状盘还是多个片状盘，例如从大致平的卷筒料 (web) 上切割而成。而且，下面所述的步骤都是参考单个片状盘来进行的，一次在一个片状盘上操作或者同时在多个片状盘上操作，这样使本方法更快速而又成本低廉。

[0031] 随后，在步骤 c) 中，上述片状盘至少成型一次，以便于获得半成品。

[0032] 该成型步骤 c) 就形成了中心部 3 并在中心部 3 的边缘形成边缘部 4。并进一步设置相对中心部 3 具有不同的机械强度的一个或多个可拆卸区域 5。这就有利于用户分开并去掉这些可拆卸区域。

[0033] 本发明的方法进一步包括在步骤 d) 中，至少烹制上述半成品一次。合适选择上述团状物的成分和烹制形式可以使上述容器 1 具有不同的密度和韧性。更详细的，上述容器 1 可以是相对柔软的，类似“piadina”（经典的意大利烘烤面包）或者相对硬一些的，类似于匹萨饼。

[0034] 上述成型步骤 c) 包括至少一个压制操作，且仅在中心部 3 处进行，从而使中心部 3 和边缘部 4 具有不同的机械性能。

[0035] 成型加工步骤 c) 和烹制步骤 d) 可以在不同时间或同时进行，在下面将详细叙述。

[0036] 在第一实施例中，上述加工操作可以在烹制之前进行。此时，在烹制之后，可以仅在上述中心部进行进一步的压制。

[0037] 在第二实施例中，在部分烹制之后进行压制。在压制之后再完成对上述半成品的烹制。

[0038] 在第三实施例中，可以同时和烹制一起进行压制。尤其是，通过将中心部 3 热接触到加热板（未示出）上并由空气加热上述边缘部 4 来进行烹制。

[0039] 从上述记载中，本发明的容器完成了上述目的且是非常方便而又实用的，成本也很低廉。

[0040] 本发明的容器和方法也可以进行不同的修改和变化，且都落在随后权利要求所公开的发明理念内。所有的这些细节可以被其他等效技术内容所替换，在不偏离本发明的范围内，上述材料可以根据不同的需要而变化。

[0041] 尽管参考附图已经叙述了上述容器和方法，但是说明书和权利要求书中的附图标记仅仅是用于更好的解释本发明，而并不是以任何的方式来限制所要求保护的范围。

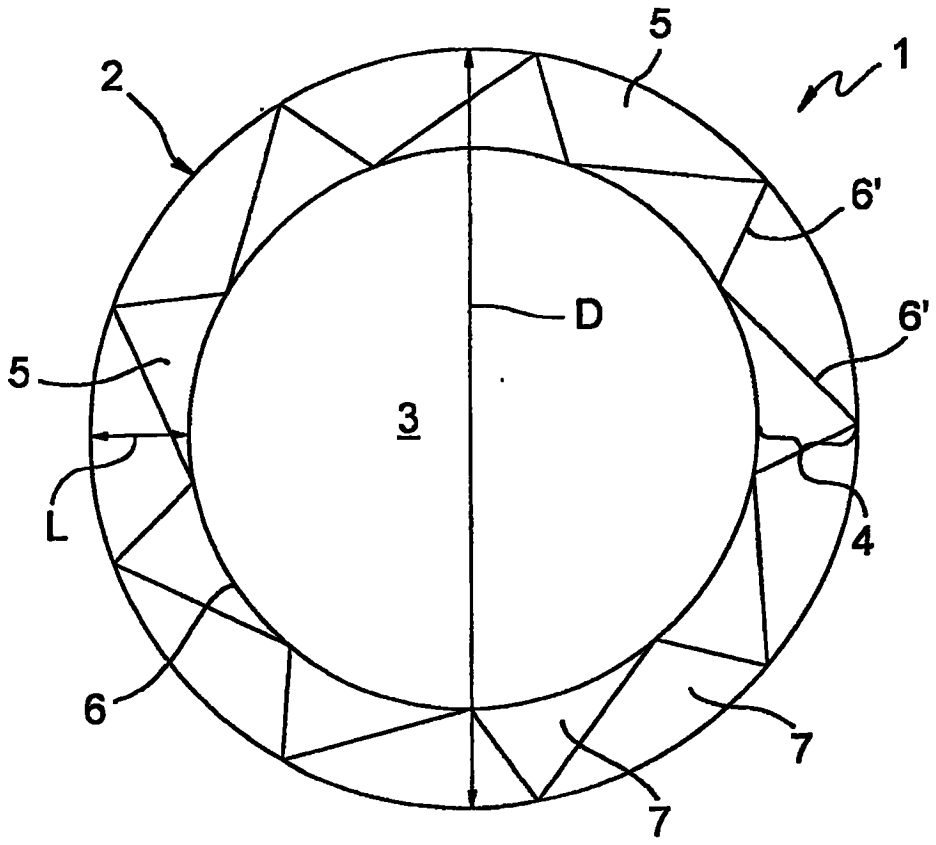


图 1

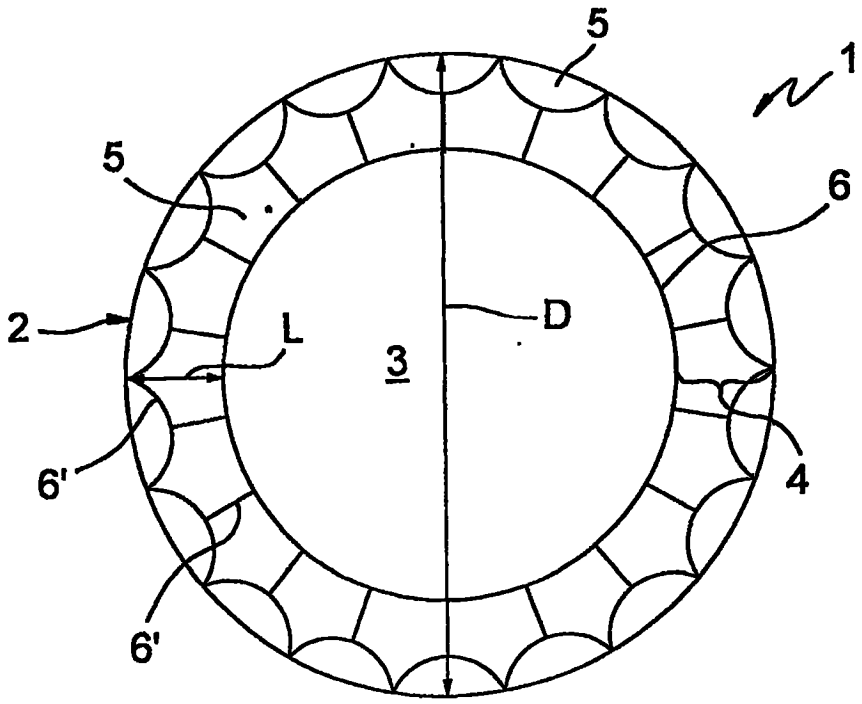


图 2