



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105594629 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 25

(21) 申请号 201510808361. 3

(22) 申请日 2015. 11. 20

(71) 申请人 苏州莲花岛生态农业专业合作社

地址 215138 江苏省苏州市阳澄湖生态休闲
旅游度假区莲花村

(72) 发明人 张春林 徐振华

(74) 专利代理机构 南京苏高专利商标事务所
(普通合伙) 32204

代理人 柏尚春

(51) Int. Cl.

A01K 61/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种大闸蟹的保存方法

(57) 摘要

本发明涉及一种大闸蟹的保存方法,包括如下步骤:步骤一:将捕获的大闸蟹放入清水中清洗干净;步骤二:用手紧握大闸蟹,使大闸蟹的蟹钳和蟹脚紧贴大闸蟹驱壳,并用细绳捆扎大闸蟹,使得大闸蟹的蟹钳和蟹脚无法动弹;步骤三:从冷库中取一个设有盖子的箱体,箱体为双层一体结构,内层限定出容纳空间,内层和外层之间限定出隔层空间,隔层空间内放置水,从冷库取出时隔层空间内的水凝固成冰;步骤四:将捆扎好的大闸蟹均匀铺开放在箱体的容纳空间中,并盖上盖子;步骤五:将装有大闸蟹的箱体放入冰箱的保鲜层之中。采用这样的方法后,不但可以显著延长大闸蟹的存活时间,而且使得销售者可以随时向购买者交付鲜活的大闸蟹。

1. 一种大闸蟹的保存方法,其特征在于:包括如下步骤:

步骤一:将捕获的大闸蟹放入清水中清洗干净;

步骤二:用手紧握大闸蟹,使大闸蟹的蟹钳和蟹脚紧贴大闸蟹驱壳,并用细绳捆扎大闸蟹,使得大闸蟹的蟹钳和蟹脚无法动弹;

步骤三:从冷库中取一个设有盖子的箱体,所述箱体为双层一体结构,内层限定出容纳空间,内层和外层之间限定出隔层空间,所述隔层空间内放置水,从冷库取出时隔层空间内的水凝固成冰;

步骤四:将捆扎好的大闸蟹均匀铺开放在箱体的容纳空间中,并盖上盖子;

步骤五:将装有大闸蟹的箱体放入冰箱的保鲜层之中。

2. 根据权利要求1所述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:步骤三中所述的箱体底部设有开口,所述开口处设有密封装置。

3. 根据权利要求1所述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:步骤三中所述的箱体的形状为长方形或者圆形。

4. 根据权利要求1所述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:步骤三中所述的箱体的盖子为空心结构,所述盖子空心结构中放置水。

5. 根据权利要求4所述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:所述盖子一侧设有开口,所述开口处设有密封装置。

6. 根据权利要求1所述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:所述步骤五可由如下步骤替代:

取一个带有盒盖的泡沫材质的外盒,将完成步骤四后的箱体放入所述外盒中,盖上外盒的盒盖并密封。

7. 根据权利要求6述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:所述外盒为的形状为长方形或者圆形。

8. 根据权利要求6述的大闸蟹的保存方法,其特征在于:所述箱体和外盒之间设有棉絮层。

一种大闸蟹的保存方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种大闸蟹保存方法,特别是涉及一种可延长其存活时间的大闸蟹保存方法。

背景技术

[0002] 每年秋季,大闸蟹便成为饭桌上的宠儿。大闸蟹口味鲜美,深受人们喜爱。由于大闸蟹是鲜活水产品,离开水后保存时间有限。在当今网络市场巨大的情况下,对于经营者来说大闸蟹销售范围取决于快递物流的快慢以及大闸蟹的存活时间。前者往往是特定的,因此经营者主要在大闸蟹的存活时间上去想办法。可以存活的时间越长,大闸蟹可销售的范围越大。

[0003] 目前,经营者的使用的保存方法通常是将捆绑好的大闸蟹放在泡沫盒子里,在泡沫盒子里放上1-2瓶用废弃饮料瓶装水冻成的冰。但是,这样的保存方法效果并不理想,只在短时间内有作用,并不适应长时间、长距离的情况,所起到的作用有限。

[0004] 因此研究一种可有效延长大闸蟹保存时间的大闸蟹保存方法尤为重要。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是,提供一种大闸蟹保存方法,该方法不但可以显著延长大闸蟹的存活时间,而且使得销售者可以随时向购买者交付鲜活的大闸蟹。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明的大闸蟹的保存方法包括如下步骤:

[0007] 步骤一:将捕获的大闸蟹放入清水中清洗干净;

[0008] 步骤二:用手紧握大闸蟹,使大闸蟹的蟹钳和蟹脚紧贴大闸蟹驱壳,并用细绳捆扎大闸蟹,使得大闸蟹的蟹钳和蟹脚无法动弹,减少大闸蟹的运动可以延长保存时间;

[0009] 步骤三:从冷库中取一个设有盖子的箱体,所述箱体为双层一体结构,内层限定出容纳空间,内层和外层之间限定出隔层空间,所述隔层空间内放置水,从冷库取出时隔层空间内的水凝固成冰;

[0010] 步骤四:将捆扎好的大闸蟹均匀铺开放在箱体的容纳空间中,并盖上盖子;

[0011] 步骤五:将装有大闸蟹的箱体放入冰箱的保鲜层之中。

[0012] 优选的,步骤三中所述的箱体底部设有开口,所述开口处设有密封装置,实现箱体内部水的加注与更换。

[0013] 优选的,步骤三中所述的箱体的形状为长方形或者圆形。

[0014] 优选的,步骤三中所述的箱体的盖子为空心结构,所述盖子空心结构中放置水;

[0015] 优选的,所述盖子一侧设有开口,所述开口处设有密封装置,实现盖子内水的加注与更换。

[0016] 优选的,所述步骤五可由如下步骤替代:

[0017] 取一个带有盒盖的泡沫材质的外盒,将完成步骤四后的箱体放入所述外盒中,盖上外盒的盒盖并密封,泡沫材质的外盒在起到保温作用的同时起到缓震减压的作用。同时,

在没有冰箱的情况下,该保存方法可以大大延长保存时间。

[0018] 优选的,所述外盒为的形状为长方形或者圆形。

[0019] 优选的,所述盒体和外盒之间设有棉絮层,起到进一步保温效果,在没有冰箱时可以进一步延长保存时间。

[0020] 本发明的有益效果:采用这样的方法后,采用本发明的大闸蟹保存方法之后,不但可以显著延长大闸蟹的存活时间,并且非常适用于没有冰箱的情况,这就实现了长时间、长距离运输的情况,可以使得销售者通过快递交付给更远距离的向购买者,同时保证大闸蟹的鲜活美味。

具体实施方式

[0021] 为进一步揭示本发明的技术方案,以下详细说明本发明的实施方式。

[0022] 本发明的大闸蟹的保存方法包括如下步骤:

[0023] 步骤一:将捕获的大闸蟹放入清水中清洗干净;

[0024] 步骤二:用手紧握大闸蟹,使大闸蟹的蟹钳和蟹脚紧贴大闸蟹驱壳,并用细绳捆扎大闸蟹,使得大闸蟹的蟹钳和蟹脚无法动弹,减少大闸蟹的运动可以延长保存时间;

[0025] 步骤三:从冷库中取一个设有盖子的盒体,所述盒体为双层一体结构,内层限定出容纳空间,内层和外层之间限定出隔层空间,所述隔层空间内放置水,从冷库取出时隔层空间内的水凝固成冰;

[0026] 步骤四:将捆扎好的大闸蟹均匀铺开放在盒体的容纳空间中,并盖上盖子;

[0027] 步骤五:将装有大闸蟹的盒体放入冰箱的保鲜层之中。

[0028] 优选的,步骤三中所述的盒体底部设有开口,所述开口处设有密封装置,实现盒体内水的加注与更换。

[0029] 优选的,步骤三中所述的盒体的形状为长方形或者圆形。

[0030] 优选的,步骤三中所述的盒体的盖子为空心结构,所述盖子空心结构中放置水;

[0031] 优选的,所述盖子一侧设有开口,所述开口处设有密封装置,实现盖子内水的加注与更换。

[0032] 优选的,所述步骤五可由如下步骤替代:

[0033] 取一个带有盒盖的泡沫材质的外盒,将完成步骤四后的盒体放入所述外盒中,盖上外盒的盒盖并密封,泡沫材质的外盒在起到保温作用的同时起到缓震减压的作用。同时,在没有冰箱的情况下,该保存方法可以大大延长保存时间。

[0034] 优选的,所述外盒为的形状为长方形或者圆形。

[0035] 优选的,所述盒体和外盒之间设有棉絮层,起到进一步保温效果,在没有冰箱时可以进一步延长保存时间。

[0036] 采用这样的方法后,采用本发明的大闸蟹保存方法之后,不但可以显著延长大闸蟹的存活时间,并且非常适用于没有冰箱的情况,这就实现了长时间、长距离运输的情况,可以使得销售者通过快递交付给更远距离的向购买者,同时保证大闸蟹的鲜活美味。