



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년08월26일
 (11) 등록번호 10-2014657
 (24) 등록일자 2019년08월20일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 B65D 25/02 (2006.01) B29C 45/00 (2006.01)
 B29C 49/06 (2006.01) B29C 51/00 (2006.01)
 B29D 22/00 (2006.01) B65D 1/10 (2006.01)
 C08L 23/00 (2006.01) C08L 25/06 (2006.01)
 C08L 67/03 (2006.01)
- (52) CPC특허분류
 B65D 25/02 (2013.01)
 B29C 45/00 (2013.01)
- (21) 출원번호 10-2018-0122502(분할)
- (22) 출원일자 2018년10월15일
 심사청구일자 2018년10월15일
- (65) 공개번호 10-2018-0115654
- (43) 공개일자 2018년10월23일
- (62) 원출원 특허 10-2017-0164283
 원출원일자 2017년12월01일
 심사청구일자 2017년12월01일
- (56) 선행기술조사문헌
 KR100835557 B1*
 KR1020140053495 A*
 KR1020140142909 A*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

- (73) 특허권자
 씨제이제일제당 (주)
 서울특별시 중구 동호로 330 (쌍림동)
- (72) 발명자
 이병국
 서울특별시 강동구 양재대로 1706, 아남아파트 5동 1202호
 남윤승
 서울특별시 용산구 이촌로 181, 한강대우아파트 109-204
 (뒷면에 계속)
- (74) 대리인
 특허법인태평양

전체 청구항 수 : 총 6 항

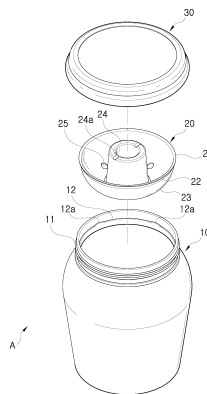
심사관 : 김민석

(54) 발명의 명칭 **발효식품 보관 용기**

(57) 요약

본 발명은 발효식품 보관 용기에 관한 것으로, 내부의 공간을 통해 발효식품을 수용하는 본체; 상기 본체 내에서 상기 발효식품의 표면에 접촉하는 누름판; 상기 본체의 내부 개방을 차단하는 덮개;를 포함하되, 상기 본체는, 상단부의 내측부위 내주면에 내측으로 돌출된 단턱을 구비하고, 상기 누름판은, 상단부 둘레에 상기 단턱에 걸쳐지는 돌출턱을 구비하고, 상기 돌출턱 하단에 외주면이 상기 단턱의 내주면에 밀착하는 수직구간을 구비하며, 상기 수직구간 하단에 저면부가 상기 발효식품의 표면에 접촉하는 라운드면을 구비한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

B29C 49/06 (2013.01)
B29C 51/006 (2013.01)
B29D 22/003 (2013.01)
B65D 1/10 (2013.01)
C08L 23/00 (2013.01)
C08L 25/06 (2013.01)
C08L 67/03 (2013.01)
B65D 2205/02 (2013.01)

(72) 발명자

박광수

경기도 과천시 별양로 85, 주공아파트 410-207

이해선

서울특별시 강남구 삼성로 649, 상아아파트 4-1105

차규환

서울특별시 강남구 선릉로72길 16-4, 3층 401호

명세서

청구범위

청구항 1

내부의 공간을 통해 발효식품을 수용하는 본체;

상기 본체 내에서 상기 발효식품의 표면에 접촉하는 아래로 볼록한 라운드면 및 중앙부에 상기 라운드면에서 상부로 이어지는 돌출부를 포함하는 누름판;

상기 본체의 개방을 차단하는 덮개;를 포함하되,

상기 본체는, 상단부의 네크부위 내주면에 내측으로 돌출된 단턱을 구비하고,

상기 누름판은, 상단부 돌레에 상기 단턱에 걸쳐지는 돌출턱을 구비하여, 상기 라운드면 저면부가 상기 발효식품 표면에 긴밀히 접촉하도록 상기 돌출부가 상기 덮개에 의해서 하방으로 가압될 때, 상기 단턱에 의해 상기 누름판이 상방으로 지지되어, 상기 덮개와 상기 본체에 의해서 고정되고, 상기 돌출턱이 상기 단턱 이하로 내려가지 않고,

상기 단턱은, 상부로 볼록하게 솟아오른 복수의 지지부를 포함하여 상기 돌출턱의 저면이 상기 지지부의 상단에 걸쳐 지지되고,

상기 누름판은, 상기 단턱의 지지부에 의해 상방으로 지지되는, 발효식품 보관 용기.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 누름판은 상기 돌출턱 하단에 외주면이 상기 단턱의 내주면에 밀착하는 수직구간을 구비하여, 상기 발효식품이 수용된 상태에서 상기 누름판의 전후좌우 유동이 방지되는 것인 발효식품 보관 용기.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 라운드면의 하단에 상기 발효식품의 하부 배출을 위한 복수의 통공을 구비하는 것인 발효식품 보관 용기.

청구항 4

삭제

청구항 5

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항의 발효식품 보관용기의 상기 본체에 일정한 용량의 발효식품을 수용하는 단계;

상기 누름판을 상기 단턱 이하로 내려가지 않게 고정하며, 상기 라운드면이 발효식품의 표면과 접촉하도록 상기 누름판을 상기 발효식품이 수용된 본체 내에 삽입하는 단계;

상기 누름판이 삽입된 본체 내 덮개를 덮어 본체의 개방을 차단하는 단계;를 포함하는 발효식품을 보관하는 방법.

청구항 6

제5항에 있어서,

상기 본체의 개방이 차단된 발효식품의 보관 용기는 상기 라운드면은 중앙부에 상부로 이어지는 돌출부를 구비하여, 상기 덮개에 의해 가압되어 상기 라운드면 저면부가 상기 발효식품 표면에 긴밀히 접촉하는 것인 발효식품을 보관하는 방법.

청구항 7

내부의 공간을 통해 발효식품을 수용하는 본체;

상기 본체 내에서 상기 발효식품의 표면에 접촉하는 아래로 볼록한 라운드면 및 중앙부에 상기 라운드면에서 상부로 이어지는 돌출부를 포함하는 누름판;

상기 본체의 개방을 차단하는 덮개;를 포함하되,

상기 본체는, 상단부의 네크부위 내주면에 내측으로 돌출된 단턱을 구비하고,

상기 누름판은, 상단부 둘레에 상기 단턱에 걸쳐지는 돌출턱을 구비하여, 상기 단턱에 의해 상기 누름판이 지지되어 고정되므로 상기 돌출턱이 상기 단턱 이하로 내려가지 않고,

상기 돌출부는,

상기 라운드면 저면부가 상기 발효식품 표면에 긴밀히 접촉하도록, 상기 발효식품이 수용된 상태에서 상기 덮개에 의해 가압되고,

상기 본체의 내부 공기가 순환되도록, 상면에서 하부로 함몰된 홈을 구비하는, 발효식품 보관 용기.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 발효식품 보관 용기에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 본체 내부에서 발효식품의 표면에 접촉하는 누름판의 유동을 억제함으로써 누름판 유동에 의한 발효식품 표면의 변질을 방지할 수 있도록 한 발효식품 보관 용기에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 식품이 공기와 접촉할 경우 공기에 포함된 먼지 등의 이물질로 인한 오염이 따를 뿐만 아니라 산패 등으로 인한 변질이 따를 수 있다.

[0003] 이에 가정, 업소, 제조업체 등지에서는 본체 및 덮개를 포함하는 용기를 이용하여 식품을 보관한다.

[0004] 즉, 용기의 본체 내에 식품을 넣은 후 덮개를 덮어 식품과 공기와의 접촉을 차단한 상태로 식품을 보관한다.

[0005] 그러나, 용기를 이용하여 식품을 보관할지라도 덮개와 본체의 사이로 공기가 유입될 경우 본체 내의 식품 표면이 공기와 접촉하게 되므로 식품 표면이 쉽게 변질될 수 있으며, 특히 김치류 등 발효식품의 경우 미생물의 활성화로 그 표면이 더욱 쉽게 변질될 수 있다.

[0006] 이러한 이유로 발효식품을 보관하는 발효식품 보관 용기의 내부에 대한민국 공개특허공보 제10-2007-0102195호(공개일 : 2007. 10. 18.)에 개시된 바와 같은 별도 '누름판'이 마련되고 있다.

[0007] 이때, 누름판은 발효식품의 표면에 접하도록 안착되는바, 덮개와 본체의 사이로 공기가 유입될지라도 누름판에 의해 발효식품 표면의 공기 접촉이 차단되므로 발효식품 표면의 변질이 방지된다.

[0008] 그러나 종래 누름판은 발효식품의 표면에 안착되는 것일 뿐이어서 본체에 외부로부터 충격 등이 가해질 때 쉽게 유동하므로 누름판이 뒤집히거나 발효식품 중으로 빠지는 경우 누름판에 의한 발효식품 표면의 변질 방지를 기대할 수 없는 문제가 있었다.

[0009] 상기의 이유로 해당분야에서는 누름판의 유동을 억제함으로써 누름판 유동에 의한 발효식품 표면의 변질을 방지할 수 있도록 하는 발효식품 보관 용기의 개발을 시도하고 있으나, 현재까지는 만족할만한 결과를 얻지 못하고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) KR 10-2007-0102195 A1 (2007. 10. 18.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 상기와 같은 실정을 감안하여 제안된 것으로, 종래 발효식품 보관 용기에서 누름판이 본체 외부로부터 가해지는 충격 등에 의해 유동하여 뒤집히거나 발효식품 중으로 빠짐에 따라 누름판에 의한 발효식품 표면의 변질 방지를 기대할 수 없었던 문제를 해소할 수 있도록 한 발효식품 보관 용기를 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0012] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기는, 내부의 공간을 통해 발효식품을 수용하는 본체; 상기 본체 내에서 상기 발효식품의 표면에 접촉하는 누름판; 상기 본체의 내부 개방을 차단하는 덮개;를 포함하되, 상기 본체는, 상단부의 네크부위 내주면에 내측으로 돌출된 단턱을 구비하고, 상기 누름판은, 상단부 둘레에 상기 단턱에 걸쳐지는 돌출턱을 구비하고, 상기 돌출턱 하단에 외주면이 상기 단턱의 내주면에 밀착하는 수직구간을 구비하며, 상기 수직구간 하단에 저면부가 상기 발효식품의 표면에 접촉하는 라운드면을 구비한다.

[0013] 상기 본체는 폴리에틸렌 테레프탈레이트(polyethylene terephthalate)로 형성될 수 있다.

[0014] 상기 본체는 인젝션 블로우 공법으로 성형될 수 있다.

[0015] 상기 단턱은 상면에 상부로 볼록하게 솟아오른 지지부가 일정한 간격을 두고 복수로 마련될 수 있다.

[0016] 상기 누름판은 폴리에틸렌 테레프탈레이트(polyethylene terephthalate), 폴리스틸렌(polystyren), 폴리프로필렌(polypropylene), 고밀도 폴리에틸렌(high density polyethylene) 중 어느 하나로 형성될 수 있다.

[0017] 상기 누름판은 열성형 공법 또는 사출 공법으로 성형될 수 있다.

[0018] 상기 라운드면은 중앙부에 상부로 이어지는 돌출부를 구비한다.

[0019] 상기 돌출부는 상면의 양측에 하부로 함몰된 홈을 구비한다.

[0020] 상기 라운드면은 하단에 통공을 구비한다.

[0021] 상기 통공은 간격을 두고 복수로 마련될 수 있다.

발명의 효과

[0022] 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기는, 누름판의 돌출턱이 본체의 단턱에 걸쳐질 뿐만 아니라 누름판의 수직구간 외주면이 본체의 단턱 내주면에 밀착하여 본체에 누름판이 견고히 고정되는바, 본체 외부로부터 충격 등이 가해지더라도 누름판의 유동이 억제되어 누름판과 발효식품 표면의 접촉이 지속적으로 유지되므로 누름판에 의한 발효식품 표면 변질 방지가 원활해질 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기의 구조를 설명하기 위한 분리사시도.

도 2는 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기의 구조를 설명하기 위한 결합상태 단면도.

도 3은 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기의 사용상태도.

도 4는 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기에서 단턱의 형태를 보인 예시도.

도 5는 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기에서 누름판의 인출을 설명하기 위한 예시도.

도 6은 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기에서 돌출부의 홈을 통한 공기 유동을 설명하기 위한 예시도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 이하, 첨부 도면에 의거 본 발명에 대하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0026] 도 1 및 도 2에 도시된 바와 같이 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기(A)는 본체(10)와, 누름판(20)과, 덮개(30)를 포함한다.

- [0027] 상기 본체(10)는 내부의 공간을 통해 발효식품(100)을 수용한다.
- [0028] 이와 같은 상기 본체(10)는 상단부의 neck부위(11) 내주면에 내측으로 돌출된 단턱(12)을 구비하는 것이 바람직하다.
- [0029] 상기 본체(10)가 상기 단턱(12)을 구비함으로써 상기 본체(10) 내측으로 상기 누름판(20)을 삽입할 때 아래에서 설명하는 돌출턱(21)이 상기 단턱(12)에 걸쳐짐에 따라 상기 본체(10)에 상기 누름판(20)이 간단히 거치된다.
- [0030] 이때, 상기 단턱(12)은 도 4에 도시된 바와 같이 상면에 상부로 볼록하게 솟아오른 지지부(12a)가 일정한 간격을 두고 복수로 마련될 수 있다.
- [0031] 상기 단턱(12)에 상기 지지부(12a)가 마련됨으로써 상기 돌출턱(21)의 저면은 상기 지지부(12a) 상단에 걸쳐 지지되므로 상기 돌출턱(21) 저면과 상기 단턱(12) 상면 사이가 이격될 수 있어 상기 돌출턱(21) 저면과 상기 단턱(12) 상면 사이에 김치 국물, 고춧가루 등이 끼이는 것이 방지된다.
- [0032] 한편, 상기 본체(10)는 폴리에틸렌 테레프탈레이트(polyethylene terephthalate)로 형성될 수 있다.
- [0033] 상기 본체(10)가 폴리에틸렌 테레프탈레이트(polyethylene terephthalate)로 형성됨으로써 재질 특성상 인체에 무해할 뿐만 아니라 그 내구성이 비교적 안정된다.
- [0034] 그리고 상기 본체(10)는 인젝션 블로우 공법으로 성형될 수 있다.
- [0035] 상기 본체(10)가 인젝션 블로우 공법으로 형성됨으로써 공법 특성상 상기 본체(10)의 대량 생산이 용이하다.
- [0036] 상기 누름판(20)은 상기 본체(10) 내에서 상기 발효식품(100)의 표면에 접촉한다.
- [0037] 이와 같은 상기 누름판(20)은 상단부 둘레에 상기 단턱(12)에 걸쳐지는 돌출턱(21)을 구비하는 것이 바람직하다.
- [0038] 상기 누름판(20)이 상기 돌출턱(21)을 구비함으로써 위에서 설명한 바와 같이 상기 돌출턱(21)이 상기 단턱(12)에 걸림에 따라 상기 본체(10)에 상기 누름판(20)이 간단히 거치된다.
- [0039] 그리고 상기 누름판(20)은 상기 돌출턱(21) 하단에 외주면이 상기 단턱(12)의 내주면에 밀착하는 수직구간(22)을 구비하는 것이 바람직하다.
- [0040] 상기 누름판(20)이 상기 수직구간(22)을 구비함으로써 상기 수직구간(22)의 외주면이 상기 단턱(12)의 내주면에 밀착함에 따라 상기 본체(10)에 거치되는 상기 누름판(20)의 전후좌우 유동이 방지된다.
- [0041] 그리고 상기 누름판(20)은 상기 수직구간(22) 하단에 저면부가 상기 발효식품(100)의 표면에 접촉하는 라운드면(23)을 구비하는 것이 바람직하다.
- [0042] 상기 누름판(20)이 상기 라운드면(23)을 구비함으로써 상기 라운드면(23)의 저면부가 상기 발효식품(100)의 표면에 접촉함에 따라 상기 본체(10)에 수용된 상기 발효식품(100)의 표면 노출이 차단되므로 상기 발효식품(100) 표면과 공기의 접촉이 차단된다.
- [0043] 이때, 상기 라운드면(23)은 중앙부에 상부로 이어지는 돌출부(24)를 구비하는 것이 바람직하다.
- [0044] 상기 라운드면(23)이 상기 돌출부(24)를 구비함으로써 상기 돌출부(24) 상단이 상기 덮개(30)에 의해 가압됨에 따라 상기 라운드면(23) 저면부가 상기 발효식품(100) 표면에 긴밀히 접촉할 뿐만 아니라 상기 돌출부(24)를 파지하여 상부로 들어올림에 따라 상기 본체(10) 내부로부터 상기 누름판(20)의 인출이 용이하다.
- [0045] 여기서, 상기 돌출부(24)는 상면의 양측에 하부로 함몰된 홈(24a)을 구비하는 것이 바람직하다.
- [0046] 상기 돌출부(24)가 상기 홈(24a)을 구비함으로써 도 6에 도시된 바와 같이 상기 돌출부(24) 상면이 상기 덮개(30) 저면과 접촉하더라도 상기 홈(24a)을 통해 상기 본체(10) 내부 공기가 순환되므로 이에 의해 상기 발효식품(100)의 숙성이 가능하다.
- [0047] 그리고 상기 라운드면(23)은 하단에 통공(25)을 구비하는 것이 바람직하다.
- [0048] 상기 라운드면(23)이 상기 통공(25)을 구비함으로써 상기 누름판(20)을 들어올릴 때 상기 라운드면(23) 내에 축여 잔존하는 상기 발효식품(100)이 상기 통공(25)을 통해 하부로 배출되므로 상기 누름판(20) 인출 과정에서 상기 라운드면(23)에 잔존하는 상기 발효식품(100)의 외부 유출로 인한 오염이 방지된다.

- [0049] 이때, 상기 통공(25)은 간격을 두고 복수로 마련될 수 있다.
- [0050] 즉, 상기 통공(25)은 상기 돌출부(24) 중앙 및 둘레에 마련될 수 있다.
- [0051] 상기 통공(25)이 간격을 두고 복수로 마련됨으로써 상기 통공(25) 각각을 통해 상기 발효식품(100)의 하부 배출이 가능하므로 상기 통공(25)을 통한 상기 발효식품(100)의 배출이 원활하다.
- [0052] 한편, 상기 누름판(20)은 폴리에틸렌 테레프탈레이트(polyethylene terephthalate), 폴리스티렌(polystyren), 폴리프로필렌(polypropylene), 고밀도 폴리에틸렌(high density polyethylene) 중 어느 하나로 형성될 수 있다.
- [0053] 상기 누름판(20)이 폴리에틸렌 테레프탈레이트(polyethylene terephthalate), 폴리스티렌(polystyren), 폴리프로필렌(polypropylene), 고밀도 폴리에틸렌(high density polyethylene) 중 어느 하나로 형성됨으로써 재질 특성상 인체에 무해할 뿐만 아니라 그 내구성이 비교적 안정된다.
- [0054] 그리고 상기 누름판(20)은 열성형 공법 또는 사출 공법으로 성형될 수 있다.
- [0055] 상기 누름판(20)이 열성형 공법 또는 사출 공법으로 성형됨으로써 공법 특성상 상기 누름판(20)의 대량 생산이 용이하다.
- [0056] 상기 덮개(30)는 상기 본체(10)의 내부 개방을 차단한다.
- [0057] 이와 같은 상기 덮개(30)는 상기 본체(10) 상단에 결합하여 내부 개방을 차단할 수 있는 것이라면 통상의 어떠한 구조 및 형태의 것이어도 무방하므로 상기 덮개(30)에 관한 상세한 설명은 생략한다.
- [0059] 상기와 같은 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기(A)의 사용에 관하여 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0060] 본 발명에서 상기 본체(10)의 내부에는 일정한 용량의 상기 발효식품(100)이 수용된다.
- [0061] 그리고 상기 본체(10) 내에 상기 발효식품(100)이 수용된 상태에서 상기 본체(10) 내부로 상기 누름판(20)이 삽입된다.
- [0062] 이때, 상기 본체(10)에 삽입되는 상기 누름판(20)은 도 3에 도시된 바와 같이 그 저면부가 상기 발효식품(100)의 표면과 접촉하는바, 상기 누름판(20)에 의해 상기 발효식품(100)의 표면 노출이 차단되므로 공기와의 접촉으로 인한 상기 발효식품(100) 표면의 변질이 방지된다.
- [0063] 다만, 상기 누름판(20)이 상기 본체(10) 외부로부터 가해지는 충격 등에 의해 유동하여 뒤집히거나 상기 발효식품(100)에 빠지는 경우 상기 누름판(20)에 의한 상기 발효식품(100) 표면의 변질 방지를 기대할 수 없다.
- [0064] 그러나, 본 발명에서 상기 누름판(20)은 상단부 둘레에 구비되는 상기 돌출턱(21)이 상기 본체(10)의 상기 neck부위(11) 내주면에 구비되는 상기 단턱(12)에 걸쳐질 뿐만 아니라 상기 돌출턱(21) 하단에 구비되는 상기 수직구간(22)의 외주면이 상기 단턱(12)의 내주면에 밀착하여 상기 본체(10)에 비교적 견고히 고정되는바, 상기 본체(10)에 외부로부터 충격 등이 가해지더라도 상기 누름판(20)의 유동이 억제되므로 상기 누름판(20)의 저면부와 상기 발효식품(100) 표면의 접촉상태가 유지될 수 있어 상기 누름판(20)에 의한 상기 발효식품(100) 표면의 변질 방지가 지속된다.
- [0065] 한편, 본 발명에서 상기 누름판(20)은 상기 본체(10) 내부로부터 인출이 용이하다.
- [0066] 즉, 본 발명에서 상기 라운드면(23)은 중앙부에 상부로 이어지는 상기 돌출부(24)를 구비하는바, 도 5에 도시된 바와 같이 상기 돌출부(24)를 파지하여 상부로 들어올림에 따라 상기 본체(10) 내부로부터 상기 누름판(20)의 인출이 용이하다.
- [0067] 다만, 상기 누름판(20) 인출시 상기 라운드면(23) 내에 상기 발효식품(100)의 국물 등이 혹여 잔존하는 경우 외부로 유출될 수 있어 주변의 오염이 따를 수 있다.
- [0068] 그러나, 본 발명에서 상기 라운드면(23)은 하단에 상기 통공(25)을 구비하는바, 상기 누름판(20)을 들어올릴 때 상기 라운드면(23) 내에 혹여 잔존하는 상기 발효식품(100)의 국물 등이 상기 통공(25)을 통해 하부로 배출 즉, 상기 본체(10) 내부로 배출되므로 상기 누름판(20) 인출 과정에서 상기 라운드면(23)에 잔존하는 상기 발효식품(100)의 외부 유출로 인한 주변 오염이 방지된다.
- [0069] 상기에서와 같이 본 발명에 의한 발효식품 보관 용기(A)는, 상기 누름판(20)의 상기 돌출턱(21)이 상기 본체(10)의 상기 단턱(12)에 걸쳐질 뿐만 아니라 상기 누름판(20)의 상기 수직구간(22) 외주면이 상기 본체(20)의

상기 단턱(12) 내주면에 밀착하여 상기 본체(10)에 상기 누름판(20)이 견고히 고정되는바, 상기 본체(10) 외부로부터 충격 등이 가해지더라도 상기 누름판(20)의 유동이 억제되어 상기 누름판(20)과 상기 발효식품(100) 표면의 접촉이 지속적으로 유지되므로 상기 누름판(20)에 의한 상기 발효식품(100) 표면의 변질 방지가 원활해진다.

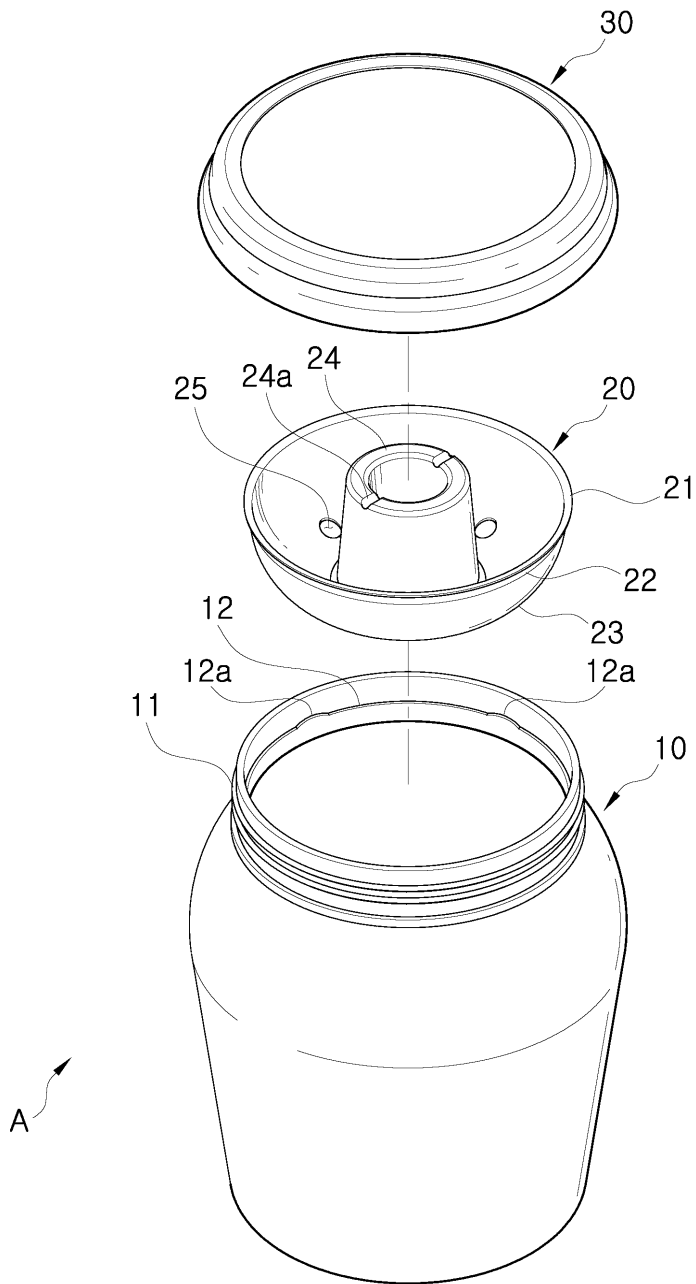
[0071] 이상에서 설명한 바와 같은 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 아니하므로 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어나지 않는 범위 내에서 변경 가능하며, 그와 같은 변경은 이하 청구범위 기재에 의하여 정의되는 본 발명의 보호범위 내에 있게 된다.

부호의 설명

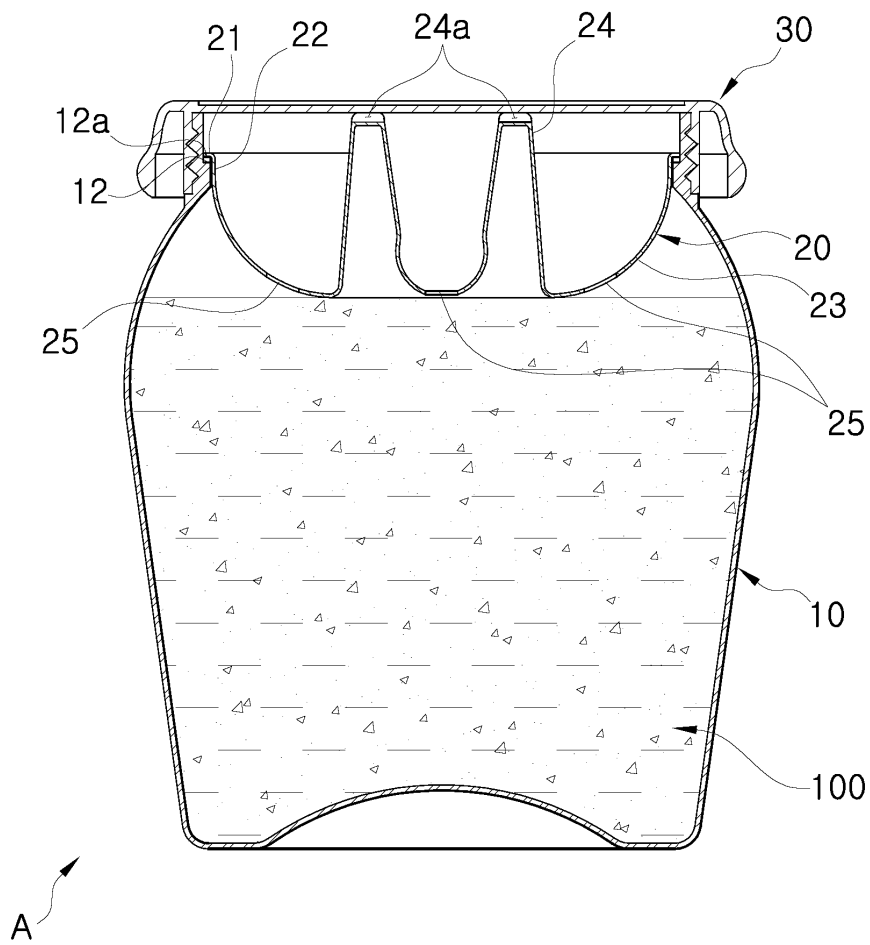
[0072]	10 : 본체	11 : 네크부위
	12 : 단턱	12a : 지지부
	20 : 누름판	21 : 돌출턱
	22 : 수직구간	23 : 라운드면
	24 : 돌출부	24a : 홈
	25 : 통공	30 : 덮개
	100 : 발효식품	A : 발효식품 보관 용기

도면

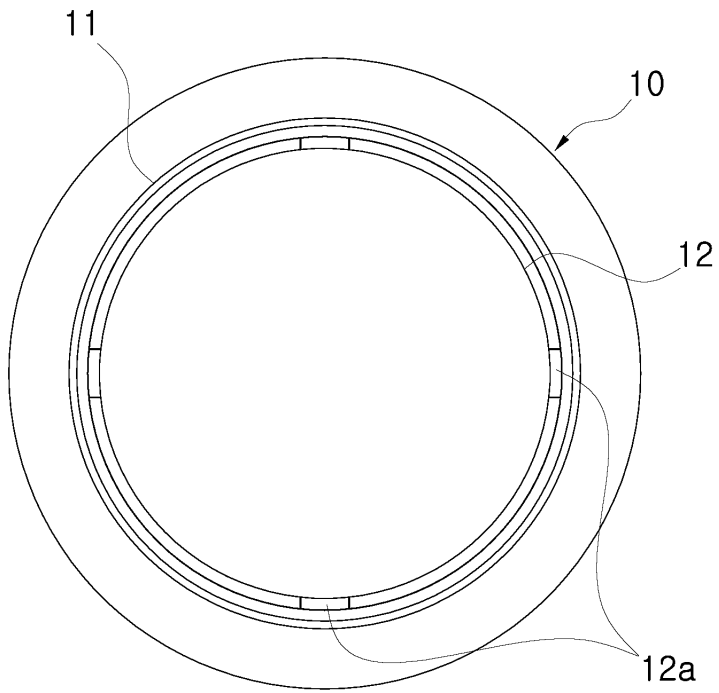
도면1



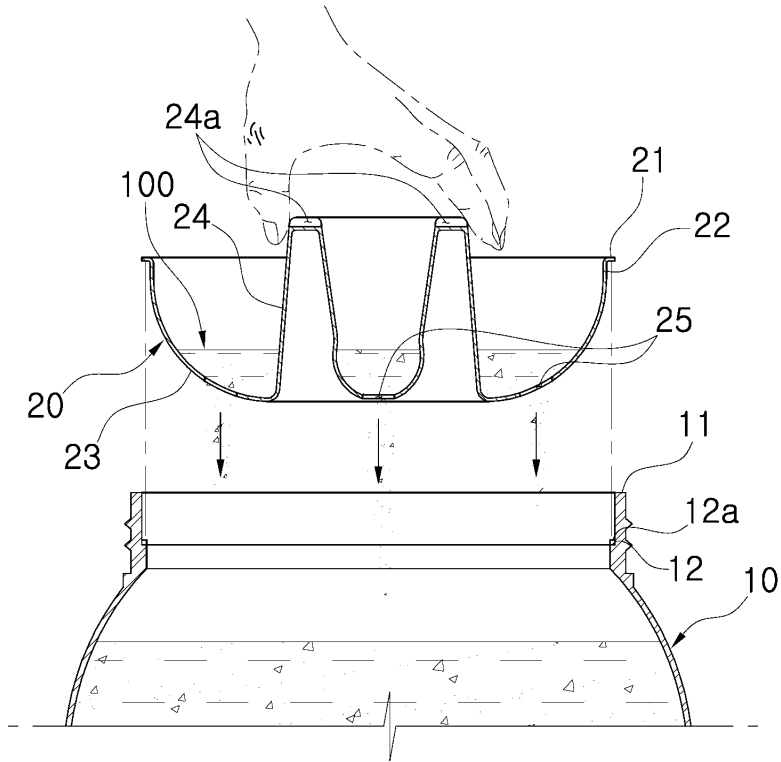
도면3



도면4



도면5



도면6

