



(21) 申请号 202221424344.1

(22) 申请日 2022.06.08

(73) 专利权人 河北科技师范学院

地址 066000 河北省秦皇岛市海港区河北大街西段360号

(72) 发明人 张锴 王宇 王艳丽 司增志

魏莱 乔亚科 李喜焕

(74) 专利代理机构 北京鑫瑞森知识产权代理有

限公司 11961

专利代理师 马云华

(51) Int.Cl.

B65D 30/22 (2006.01)

B65D 33/16 (2006.01)

B65D 33/00 (2006.01)

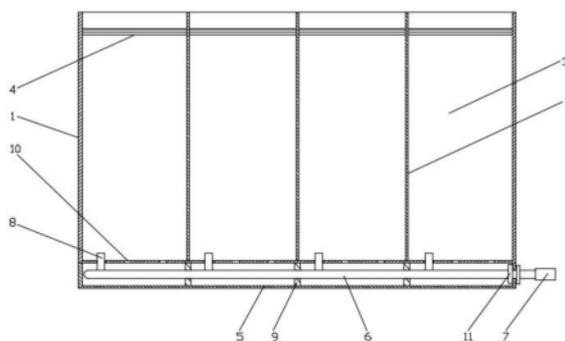
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种菜用大豆实用保鲜袋

(57) 摘要

本实用新型公开了一种菜用大豆实用保鲜袋,包括主袋体,所述主袋体的上端为开口结构,所述主袋体的内部均匀间隔的设置有多个分隔条,多个所述分隔条将所述主袋体均匀分隔成多个分袋体,各分袋体的上部分别设置有封口条;所述主袋体的下部设置有副袋体,所述副袋体内插装设置有一根进气管,所述进气管的一端设置至所述副袋体的外部并且端部可拆装的设置有一个管口盖,所述进气管位于所述副袋体内部的部分均匀设置有多个分别延伸至各所述分袋体内部的进气口。本实用新型的各个分袋体通过单独的封口条进行密封设置,一次开封不会造成其它分袋体的保鲜气体泄漏,保证剩余分袋体的保鲜功能的基础上,满足用户对菜用大豆的分批次食用需求。



1. 一种菜用大豆实用保鲜袋,其特征在于:包括主袋体,所述主袋体的上端为开口结构,所述主袋体的内部均匀间隔的设置有多条分隔条,多条所述分隔条将所述主袋体均匀分隔成多个分袋体,各所述分袋体的上部分别设置有封口条;所述主袋体的下部设置有副袋体,所述副袋体内插装设置有一根进气管,所述进气管的一端设置至所述副袋体的外部并且端部可拆装的设置有一个管口盖,所述进气管位于所述副袋体内部的部位均匀设置有多条分别延伸至各所述分袋体内部的进气口。

2. 根据权利要求1所述的菜用大豆实用保鲜袋,其特征在于:所述副袋体的内部均匀间隔的设置有多条固定套设于所述进气管外周的密封环,各所述密封环分别正对于各所述分隔条的下方。

3. 根据权利要求1所述的菜用大豆实用保鲜袋,其特征在于:各所述分袋体的底部分别开设有至少一个透水孔。

4. 根据权利要求1所述的菜用大豆实用保鲜袋,其特征在于:所述进气管与所述副袋体的接触部位的两侧分别固定套设有一个限位环。

5. 根据权利要求1所述的菜用大豆实用保鲜袋,其特征在于:所述进气管位于所述副袋体外部的一端的外周壁上开设有外螺纹,所述管口盖的内周壁上开设有内螺纹并与所述进气管螺纹连接。

## 一种菜用大豆实用保鲜袋

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及采用大豆保鲜储藏技术领域,尤其涉及一种菜用大豆实用保鲜袋。

### 背景技术

[0002] 菜用大豆俗称毛豆,在我国具有悠久的种植历史。菜用大豆的最佳收获期很短,仅为一周左右,采摘后的采用大豆,正值夏末秋初时节,保鲜存储十分不便,容易后熟老化,失去原有的色泽和风味。现阶段毛用大豆主要通过保鲜袋来保藏,通过将菜用大豆装入保鲜袋内,通过保鲜袋上的封口条对菜用大豆进行密封,而且为了提高保藏时间,还会向保鲜袋内充入用于保鲜的气体(例如氮气)。但是在实际应用时,受到家庭人口的限制,许多用户无法将保鲜袋内部的大豆全部消耗掉,或者用户有分批次食用菜用大豆的合理诉求,但是保鲜袋开封后对菜用大豆进行取用,会造成保鲜袋内的保鲜气体泄漏并进去空气,保鲜袋对剩余在袋内部的大豆的保鲜性能会出现明显下降,不利于剩余菜用大豆的保鲜储藏。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的是提供一种菜用大豆实用保鲜袋,解决上述背景技术提到的技术问题。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型采用如下技术方案:

[0005] 本实用新型一种菜用大豆实用保鲜袋,包括主袋体,所述主袋体的上端为开口结构,所述主袋体的内部均匀间隔的设置有多条分隔条,多条所述分隔条将所述主袋体均匀分隔成多个分袋体,各所述分袋体的上部分别设置有封口条;所述主袋体的下部设置有副袋体,所述副袋体内插装设置有一根进气管,所述进气管的一端设置至所述副袋体的外部并且端部可拆装的设置有一个管口盖,所述进气管位于所述副袋体内部的位置均匀设置有多条分别延伸至各所述分袋体内部的进气口。

[0006] 进一步的,所述副袋体的内部均匀间隔的设置有多条固定套设于所述进气管外周的密封环,各所述密封环分别正对于各所述分隔条的下方。

[0007] 进一步的,各所述分袋体的底部分别开设有至少一个透水孔。

[0008] 进一步的,所述进气管与所述副袋体的接触部位的两侧分别固定套设有一个限位环。

[0009] 进一步的,所述进气管位于所述副袋体外部的一端的外周壁上开设有外螺纹,所述管口盖的内周壁上开设有内螺纹并与所述进气管螺纹连接。

[0010] 与现有技术相比,本实用新型的有益技术效果:

[0011] 采用本实用新型对菜用大豆进行保鲜包装,用户使用时单独的从各个分袋体内取用菜用大豆,各个分袋体通过单独的封口条进行密封设置,一次开封不会造成其它分袋体的保鲜气体泄漏,保证剩余分袋体的保鲜功能的基础上,满足用户对菜用大豆的分批次食用需求。

## 附图说明

[0012] 下面结合附图说明对本实用新型作进一步说明。

[0013] 图1为本实用新型剖视结构示意图；

[0014] 附图标记说明：1、主袋体；2、分隔条；3、分袋体；4、封口条；5、副袋体；6、进气管；7、管口盖；8、进气口；9、密封环；10、透水孔；11、限位环。

## 具体实施方式

[0015] 如图1所示，一种菜用大豆实用保鲜袋，包括主袋体1，所述主袋体1的上端为开口结构，所述主袋体1的内部均匀间隔的设置有多个分隔条2。多个所述分隔条2将所述主袋体1均匀的分隔成多个分袋体3，各所述分袋体3的上部分别单独设置有封口条4。

[0016] 所述主袋体1的下部设置有副袋体5，所述副袋体5内插装设置有一根进气管6。所述进气管6的一端设置至所述副袋体5的外部并且端部可拆装的安装有一个管口盖7，所述进气管6与所述副袋体5的接触部位的两侧分别固定套设有一个限位环11。在本实施例中，所述进气管6位于所述副袋体5外部的一端的外周壁上开设有外螺纹，所述管口盖7的内周壁上开设有内螺纹并与所述进气管6螺纹连接。

[0017] 所述进气管6位于所述副袋体5内部的部位均匀设置有多个分别延伸至各所述分袋体3内部的进气口8。

[0018] 所述副袋体5的内部均匀间隔的设置有多个固定套设于所述进气管6外周的密封环9，各所述密封环9分别正对于各所述分隔条2的下方。

[0019] 各所述分袋体3的底部分别开设有至少一个透水孔10，分袋体内部的水分可从透水孔进入到副袋体中，避免分袋体内部水分增多对菜用大豆造成影响。

[0020] 本实用新型在使用时，将菜用大豆装填至各个分袋体内部，然后压紧各个分袋体上部的封口条，之后通过将连通由氮气源的气泵与进气管相连通，通过进气管上的各个进气口将氮气导入到各分袋体中，最后将管口盖安装在进气管的外端，完成对菜用大豆的保鲜密封包装。用户食用时可单独的从各个分袋体内取用菜用大豆，各个分袋体通过单独的封口条进行密封设置，一次开封不会造成其它分袋体的保鲜气体泄漏，保证剩余分袋体的保鲜功能的基础上，满足用户对菜用大豆的分批次食用需求。

[0021] 以上所述的实施例仅是对本实用新型的优选方式进行描述，并非对本实用新型的范围进行限定，在不脱离本实用新型设计精神的前提下，本领域普通技术人员对本实用新型的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本实用新型权利要求书确定的保护范围内。

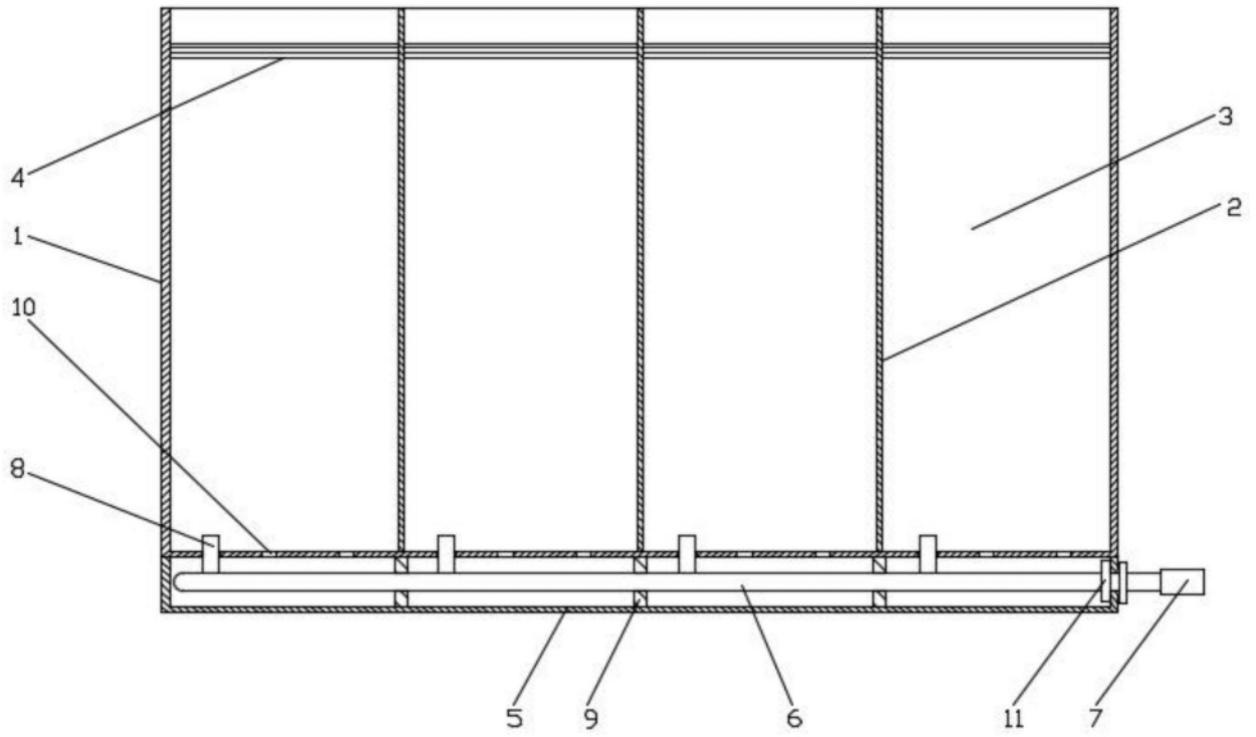


图1