(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 203047807 U
(45)授权公告日 2013.07.10

(21)申请号 201320051424.1
(22)申请日 2013.01.30
(73)专利权人 江苏省农业科学院
地址 210014 江苏省南京市玄武区钟灵街50号
(72)发明人 李鹏霞 王毓宁 胡花丽 赵延存 孙新菊 孙娅
(74)专利代理机构 南京众联专利代理有限公司 32206
代理人 顾进
(51)Int.Cl.
B65D 81/24(2006.01)
B65D 25/00(2006.01)
B65D 25/28(2006.01)
B65D 51/16(2006.01)
B65D 53/00(2006.01)
A23B 7/152(2006.01)

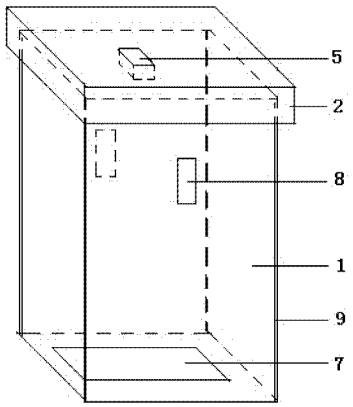
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种常温下叶菜类的保鲜盒

(57)摘要

本实用新型公开了一种常温下叶菜类的保鲜盒，包括盒体，盒盖，其特征在于：所述盒盖内部四周设有卡槽，所述卡槽内设有密封垫，与盒体紧密扣合；所述盒盖中央还设有凹槽，凹槽底部设有透气孔，凹槽上方设有密封小盖，凹槽内部置有NO缓释片或1-甲基环丙烯，即1-MCP，通过对盒内叶菜熏蒸，对盒内叶类蔬菜具有护色，杀菌效果。本实用新型所述的保鲜盒满足南货北运，季节性变化，防灾性的需求，达到防褐变，保持鲜嫩，不用冷藏，延长货架期，减少工序，降低成本，提高经济效益的效果。



CN 203047807 U

1. 一种常温下叶菜类的保鲜盒，包括盒体，盒盖，其特征在于：所述盒盖内部四周设有卡槽，所述卡槽内设有密封垫，与盒体紧密扣合；所述盒盖中央还设有凹槽，凹槽底部设有透气孔，凹槽上方设有密封小盖，凹槽内部置有 NO 缓释片或 1- 甲基环丙烯。

2. 根据权利要求 1 所述的保鲜盒，其特征在于：所述盒体底部设有营养层。

3. 根据权利要求 2 所述的保鲜盒，其特征在于：所述营养层为浸有营养液的无纺布、薄层海绵或吸水树脂。

4. 根据权利要求 1-3 任一项所述的保鲜盒，其特征在于：所述盒体采用阻氧性复合材料。

5. 根据权利要求 1-3 任一项所述的保鲜盒，其特征在于：所述盒体两侧设有可扣合的扣手。

6. 根据权利要求 1-3 任一项所述的保鲜盒，其特征在于：所述盒体竖向四边处设有支撑柱。

一种常温下叶菜类的保鲜盒

技术领域

[0001] 本发明属于果蔬贮藏保鲜技术领域，具体涉及一种常温下叶菜类的保鲜盒。

背景技术

[0002] 蔬菜鲜活质嫩，含有丰富的 Vc、胡萝素、矿物质、纤维素和碳水化合物，是人们生活中不可缺少的重要食物之一。叶类蔬菜因其质嫩多汁，易萎蔫和腐败变质，非常难保存。许多形佳味美的叶类蔬菜的初级产品，在贮运期内，就由于新陈代谢、微生物等作用，较快出现明显的失水萎蔫、变味、甚至腐烂，影响新鲜度和货架期，使其销售范围和商品期均受到很大限制。即使在产地，一旦销售不出去，菜体也容易软化、发蔫，甚至褐变，影响蔬菜质量，商业价值下降。据统计约有 30％～ 40％的蔬菜变成垃圾。

[0003] 造成这种现象的主要原因是由于新鲜叶类蔬菜采摘后，原有的保护系统被破坏，汁液外溢，为微生物生长提供了良好的环境，同时蔬菜仍存在强烈的呼吸作用，在一系列酶参与下，呼吸底物经过许多中间环节，将生物体内的复杂有机物分解为简单的物质，消耗菜体内的有机成分，加速菜体衰老。另外采摘后，人们习惯的把蔬菜横放堆垒一起，叶片之间密实不透气，热量不易散出，很快就出现叶片发黄变质，造成货架期缩短，不利于销售。因此控制上述原因，是保持叶类蔬菜质量和良好外观的必要条件。

[0004] 目前我国大多数叶类蔬菜，是以未经贮藏与处理的毛菜形式出售。如果碰到风灾雨害，造成叶菜类供给短缺，供需失衡，价格猛涨，带动市场蔬果价格的攀升，而现有的叶菜类常温保鲜方法，保鲜期仅为 3-6 天，完全不能满足市场需要，因此，如何延长叶菜类蔬菜常温保鲜期，保持产品品质，使之适应市场，已成为当务之急。

发明内容

[0005] 针对上述现有技术存在的问题，本实用新型的目的在于提供一种在常温下延长叶菜类保鲜期的保鲜盒，本实用新型所述的保鲜盒满足南货北运，季节性变化，防灾性的需求，达到防褐变，保持鲜嫩，不用冷藏，延长货架期，减少工序，降低成本，提高经济效益的效果。

[0006] 为解决上述现有技术存在的问题，达到所述的目的，本实用新型采取的技术方案为 :一种常温下叶菜类的保鲜盒，包括盒体，盒盖，其特征在于 :所述盒盖内部四周设有卡槽，所述卡槽内设有密封垫，与盒体紧密扣合 ;所述盒盖中央还设有凹槽，凹槽底部设有透气孔，凹槽上方设有密封小盖，凹槽内部置有 NO 缓释片或 1- 甲基环丙烯，即 1-MCP，通过对盒内叶菜熏蒸，对盒内叶类蔬菜具有护色，杀菌效果。

[0007] 所述盒体底部设有营养层。

[0008] 所述营养层为浸有营养液的无纺布、薄层海绵或吸水树脂，在运输过程中，营养液不会倾洒。

[0009] 所述盒体采用阻氧性复合材料，具有选择性透气，可防水雾，且材料里面加有银离子或纳米材料，具有杀菌效果，盒体选择不同颜色，可以通过不同颜色的光，对叶菜有防止

萎蔫的效果。

[0010] 所述盒体两侧设有可扣合的扣手，方便拿放。

[0011] 所述盒体竖向四边处设有支撑柱，保证盒体强度，进而保护叶菜。

[0012] 本实用新型所述的保鲜盒，生产简单，成本低廉，叶菜可以竖立放于容器中，常温保存的蔬菜可延长保鲜期，保鲜期为 15-20 天，能满足区域性，防灾性的叶菜类供需要求，且在运输过程中方便搬运和罗列堆放，大大提高了经济效益。

附图说明

[0013] 图 1 为本实用新型所述保鲜盒结构示意图；

[0014] 图 2 为本实用新型所述保鲜盒盒盖结构示意图；

[0015] 图 3 为本实用新型所述凹槽结构示意图；

[0016] 图 4 为本实用新型所述凹槽结构示意图；

[0017] 其中，1 盒体，2 盒盖，3 卡槽，4 密封垫，5 凹槽，6 密封小盖，7 营养层，8 扣手，9 支撑柱，10 透气孔。

具体实施方式

[0018] 下面结合附图和具体实施方式，进一步阐明本实用新型。应理解下述具体实施方式仅用于说明本实用新型而不用于限制本实用新型的范围。需要说明的是，下面描述中使用的词语“前”、“后”、“左”、“右”、“上”和“下”指的是附图中的方向，词语“内”和“外”分别指的是朝向或远离特定部件几何中心的方向。

[0019] 实施例 1

[0020] 如图 1-2 所示的一种常温下叶菜类的保鲜盒，包括盒体 1，盒盖 2，其特征在于：所述盒盖 2 内部四周设有卡槽 3，所述卡槽 3 内设有密封垫 4，与盒体 1 紧密扣合；所述盒盖 2 中央还设有凹槽 5，凹槽 5 底部设有透气孔 10，凹槽 5 上方设有密封小盖 6，凹槽 5 内部置有 NO 缓释片或 1- 甲基环丙烯，即 1-MCP，通过对盒内叶菜熏蒸，对盒内叶类蔬菜具有护色，杀菌效果。

[0021] 实施例 2

[0022] 如图 1-2 所示的一种常温下叶菜类的保鲜盒，包括盒体 1，盒盖 2，其特征在于：所述盒盖 2 内部四周设有卡槽 3，所述卡槽 3 内设有密封垫 4，与盒体 1 紧密扣合；所述盒盖 2 中央还设有凹槽 5，凹槽 5 底部设有透气孔 10，凹槽 5 上方设有密封小盖 6，凹槽 5 内部置有 NO 缓释片或 1- 甲基环丙烯，即 1-MCP，通过对盒内叶菜熏蒸，对盒内叶类蔬菜具有护色，杀菌效果。所述盒体 1 底部设有营养层 7，所述营养层为铺有浸有营养液的无纺布，使其在运输过程中，营养液不会倾洒。所述盒体 1 采用阻氧性复合材料，具有选择性透气，可防水雾，且材料里面加有银离子或纳米材料，具有杀菌效果，盒体选择不同颜色，可以通过不同颜色的光，对叶菜有防止萎蔫的效果。

[0023] 实施例 3

[0024] 如图 1-2 所示的一种常温下叶菜类的保鲜盒，包括盒体 1，盒盖 2，其特征在于：所述盒盖 2 内部四周设有卡槽 3，所述卡槽 3 内设有密封垫 4，与盒体 1 紧密扣合；所述盒盖 2 中央还设有凹槽 5，凹槽 5 底部设有透气孔 10，凹槽 5 上方设有密封小盖 6，凹槽 5 内部置有

NO 缓释片或 1- 甲基环丙烯，即 1-MCP，通过对盒内叶菜熏蒸，对盒内叶类蔬菜具有护色，杀菌效果。所述盒体 1 底部设有营养层 7，所述营养层为铺有浸有营养液的无纺布，使其在运输过程中，营养液不会倾洒。所述盒体 1 采用阻氧性复合材料，具有选择性透气，可防水雾，且材料里面加有银离子或纳米材料，具有杀菌效果，盒体选择不同颜色，可以通过不同颜色的光，对叶菜有防止萎蔫的效果。所述盒体 1 两侧设有可扣合的扣手 8，方便拿放。所述盒体 1 四边处设有支撑柱 9，保证盒体强度，进而保护叶菜。

[0025] 本实用新型方案所公开的技术手段不仅限于上述技术手段所公开的技术手段，还包括由以上技术特征任意组合所组成的技术方案。

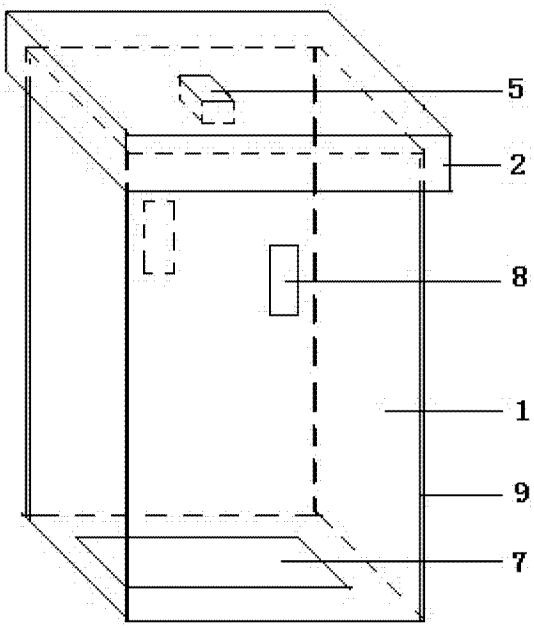


图 1

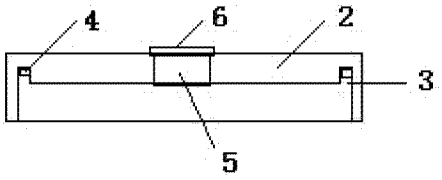


图 2

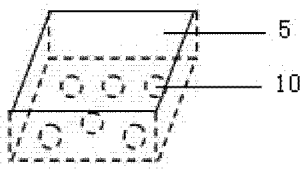


图 3

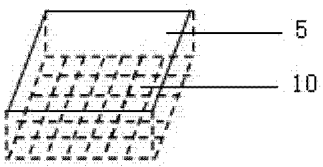


图 4