



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204335744 U

(45) 授权公告日 2015. 05. 20

(21) 申请号 201420741465. 8

(22) 申请日 2014. 12. 02

(73) 专利权人 温岭市方圆食品有限公司

地址 317511 浙江省台州市温岭市松门镇东
南工业园区

(72) 发明人 林伟波 张华斌 王文洲

(74) 专利代理机构 杭州九洲专利事务所有限公
司 33101

代理人 王凯音

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006. 01)

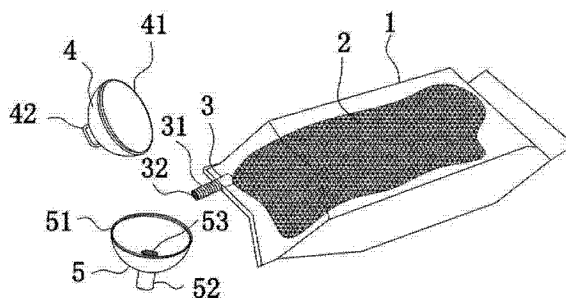
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种袋装鱼糜

(57) 摘要

本实用新型公开了一种袋装鱼糜,包括一包装袋和装设在包装袋内呈浆状的鱼糜本体。所述包装袋顶端凸设有一个连通至包装袋内腔的出浆嘴,所述出浆嘴上固连有一丸子成型器;所述丸子成型器包括有上半球体和与上半球体对接的下半球体,所述下半球体底部中心位置向下凸设有一进浆嘴,所述进浆嘴套设在出浆嘴上并与之固连成一体;所述上半球体和下半球体对接边缘处分别设有相互吻合的一号扣合缘和二号扣合缘,由此,上半球体和下半球体可通过一号扣合缘和二号扣合缘的相互扣合而紧密封合成一空心球体。消费者在购买上述袋装鱼糜后,可直接借助丸子成型器逐一挤出均匀美观的鱼丸,无需再采取其他成型方式,简化传统繁琐的鱼丸制造步骤,更为省时省力。



1. 一种袋装鱼糜,包括一包装袋和装设在包装袋内呈浆状的鱼糜本体,其特征在于:所述包装袋顶端凸设有一个连通至包装袋内腔的出浆嘴,所述出浆嘴上固连有一丸子成型器;所述丸子成型器包括有上半球体和与上半球体对接的下半球体,所述下半球体底部中心位置向下凸设有一进浆嘴,所述进浆嘴套设在出浆嘴上并与之固连成一体;所述上半球体和下半球体对接边缘处分别设有相互吻合的一号扣合缘和二号扣合缘,由此,上半球体和下半球体可通过一号扣合缘和二号扣合缘的相互扣合而紧密封合成一空心球体。

2. 根据权利要求 1 所述的袋装鱼糜,其特征在于:所述出浆嘴上封设有一铝箔封口片。

3. 根据权利要求 1 所述的袋装鱼糜,其特征在于:所述出浆嘴外壁上开设有内螺纹,所述进浆嘴内壁上开设有外螺纹,所述出浆嘴穿设在进浆嘴内且两者通过内螺纹、外螺纹的配合而螺合成一体。

4. 根据权利要求 1 所述的袋装鱼糜,其特征在于:所述上半球体顶端设有一拉环。

5. 根据权利要求 1 所述的袋装鱼糜,其特征在于:所述丸子成型器呈透明状。

一种袋装鱼糜

技术领域

[0001] 本实用新型涉及鱼糜、肉糜加工制造领域,尤其涉及一种袋装鱼糜。

背景技术

[0002] 鱼糜是一种新型的水产调理食品,其制作方法为:将新鲜鱼肉漂洗脱水后,加2-3%的食盐进行低温擂溃,鱼肉内60-70%的肌球脱溶碎为溶胶,肌纤维球蛋白延伸成纤维状,互相搅和,从而形成高粘度溶胶的鱼肉糊。鱼糜具有调理简单、细嫩味美、耐储藏的优点,是用于制作鱼丸、鱼肠、鱼糕等制品的原料,不仅适用于大规模的工厂化制造,而且适用于家庭式的手工制造。

[0003] 然而,对于一般的家庭而言,购买袋装鱼糜作为原料来制造鱼丸时需要一系列较为复杂繁琐的处理工作,包括将鱼糜从袋体中倒出、鱼丸制作以及后续各种器具的清洗。而且制作时,除非是经验丰富的烹饪能手,否则大多都还需要另外配备一些鱼丸成型工具才能确保鱼丸大小均匀,外形美观。

实用新型内容

[0004] 本实用新型所要解决的技术问题在于克服上述问题,而提供一种可直接挤出成型鱼丸的袋装鱼糜,消费者在购买袋装鱼糜后无需再采取其他成型方式来制造鱼丸,大大简化了繁琐的鱼丸制造步骤,更为省时省力。

[0005] 本实用新型的技术方案是:

[0006] 本实用新型所述的一种袋装鱼糜,包括一包装袋和装设在包装袋内呈浆状的鱼糜本体,其特征在于:所述包装袋顶端凸设有一个连通至包装袋内腔的出浆嘴,所述出浆嘴上固连有一丸子成型器;所述丸子成型器包括有上半球体和与上半球体对接的下半球体,所述下半球体底部中心位置向下凸设有一进浆嘴,所述进浆嘴套设在出浆嘴上并与之固连成一体;所述上半球体和下半球体对接边缘处分别设有相互吻合的一号扣合缘和二号扣合缘,由此,上半球体和下半球体可通过一号扣合缘和二号扣合缘的相互扣合而紧密闭合成一空心球体。

[0007] 藉由上述结构,本实用新型可直接在包装袋上依次挤出成型的鱼丸,而无需将鱼糜本体从包装袋中倒出再通过手抓、模具等方式成型,简化了鱼丸制作过程。而且,采用上述结构制出的鱼丸形状基本保持一致,黏结度较好,鱼糜紧实,具有一定的美观性。

[0008] 进一步地,在本实用新型所述的袋装鱼糜中,所述出浆嘴上封设有一铝箔封口片。所述铝箔封口片的作用是起到密封保鲜作用。这是由于上述丸子成型器采用可拆卸方式连接,而非完全密封状态,空气等极易从上半球体和下半球体结合面的缝隙间渗入,造成鱼糜本体氧化变质的问题。选用铝箔封口片,可有效阻绝空气进入,避免污染鱼糜本体,保证良好的保鲜口感。

[0009] 进一步地,在本实用新型所述的袋装鱼糜中,所述出浆嘴外壁上开设有内螺纹,所述进浆嘴内壁上开设有外螺纹,所述出浆嘴穿设在进浆嘴内且两者通过内螺纹、外螺纹的

配合而螺合成一体。采用螺纹方式使得出浆嘴、进浆嘴之间连接紧密,鱼糜本体不易从两者缝隙间漏出,且加工工艺相对简单,易于实现。

[0010] 进一步地,在本实用新型所述的袋装鱼糜中,所述上半球体顶端设有一拉环。所述拉环是确保消费者能牢固抓住光滑度较高的上半球体。在鱼丸饱满成型后,分开扣合缘,手持拉环使得上半球体、下半球体迅速分离,从而带出已基本成型的鱼丸。

[0011] 进一步地,在本实用新型所述的袋装鱼糜中,所述丸子成型器呈透明状。这是便于观察鱼糜本体是否已基本成型并充满整个丸子成型器内腔,避免挤压过量造成的浪费。

[0012] 本实用新型的有益效果是:

[0013] 1、本实用新型克服了传统过程采用倒浆、制丸、清洗等一系列步骤极其繁琐复杂的缺陷,可直接通过设置在包装袋口的丸子成型器挤出鱼丸,便于鱼丸的家庭烹饪制作。本结构制出的鱼丸成型率高,且大小一致,外形美观,相较于徒手挤压更易快速成型,即使是零烹饪基础的使用者也能挤出均匀的鱼丸。

[0014] 2、本实用新型中丸子成型器与包装袋以可拆卸方式连接,可重复使用。

[0015] 3、本实用新型结构简单,成本低廉,具有极强的实用性和可推广性。

附图说明

[0016] 图 1 为本实用新型袋装鱼糜的立体结构示意图。

[0017] 图 2 为本实用新型袋装鱼糜的拆分结构示意图。

具体实施方式

[0018] 现结合附图对本实用新型作进一步的说明:

[0019] 参照图 1、图 2 所示,本实施例是一种袋装鱼糜,包括一包装袋 1 和装设在包装袋 1 内呈浆状的鱼糜本体 2。所述包装袋 1 顶端凸设有一个连通至包装袋 1 内腔的出浆嘴 3,所述出浆嘴 3 上固连有一丸子成型器。其中,所述丸子成型器包括有上半球体 4 和与上半球体 4 对接的下半球体 5,所述下半球体 5 底部中心位置向下凸设有一进浆嘴 52,所述进浆嘴 52 套设在出浆嘴 3 上并与之固连成一体。更为具体的说,所述出浆嘴 3 外壁上开设有内螺纹 31,所述进浆嘴 52 内壁上开设有外螺纹 53,所述出浆嘴 3 穿设在进浆嘴 52 内且两者通过内螺纹 31、外螺纹 53 的配合而螺合成一体。在本实施例中,所述上半球体 4 和下半球体 5 对接边缘处分别设有相互吻合的一号扣合缘 41 和二号扣合缘 51,由此,上半球体 4 和下半球体 5 可通过一号扣合缘 41 和二号扣合缘 51 的相互扣合而紧密闭合成一空心球体。需要说明的是,本实施例的丸子成型器呈透明无色状,可从外壁直观地了解其内部状态,例如进入到丸子成型器内的鱼糜本体 2 是否足量,能否呈现饱满的圆球状。这也可以防止过量造成鱼糜本体 2 从其他缝隙中渗出浪费。因此,丸子成型器的材质可选用无毒无害的食品级 PVC 透明塑料制成。

[0020] 另外,为了便于鱼糜本体 2 的长期贮存以保证其良好的保鲜效果,所述出浆嘴 3 上还封设有一铝箔封口片 32。所述铝箔封口片 32 紧密粘连在出浆嘴 3 上,形成良好的密封效果,具有高效的阻氧性和防潮性,能够有效避免空气、水汽进入包装袋 1 内而导致鱼糜本体 2 污染变质。作为优先,本实施例所述的上半球体 4 顶端还设有一用于手持的拉环 42,能够稳固着力于上半球体 4 光滑的弧球面,避免提拉上半球体 4 时发生打滑现象。

[0021] 初次使用前,检查铝箔封口片 32 是否密封完好,将上半球体 4 和下半球体 5 扣合成一体。在实际使用时,只需撕开铝箔封口片 32 并适当施力挤压包装袋 1,从而使得鱼糜本体 2 逐渐从出浆嘴 3 流出并进入到空心状丸子成型器中;持续挤压,直至鱼糜本体 2 充满整个丸子成型器内腔并紧密粘结,使得鱼丸基本成型;其后,将一号扣合缘 41 和二号扣合缘 51 分离,手指穿设在拉环 42 中,使得上半球体 4 与下半球体 5 快速分离,由此带出已基本成型的鱼丸。若出现鱼丸粘连不清的状况,可浸润在清水中使其顺利剥离。反复上述步骤,将上半球体 4 和下半球体 5 重新扣合,可逐一挤出多个鱼丸。这一过程无需借助其他用具,大大简化了操作步骤,且鱼丸形状基本一致,外形美观,即便是无烹饪基础的消费者也能够挤出成型鱼丸。而且,本实施例中丸子成型器与包装袋 1 为可拆卸连接结构,可在鱼糜制作完成后拆卸清洗,留作模具再次使用,提高了其重复利用率。

[0022] 本文中所描述的具体实施例仅例示性说明本实用新型的原理及其功效,而非用于限制本实用新型。任何熟悉此技术的人士皆可在不违背本实用新型的精神及范畴下,对上述实施例进行修饰或改变。因此,但凡所属技术领域中具有通常知识者在未脱离本实用新型所揭示的精神与技术思想下所完成的一切等效修饰或改变,仍应由本实用新型的权利要求所涵盖。

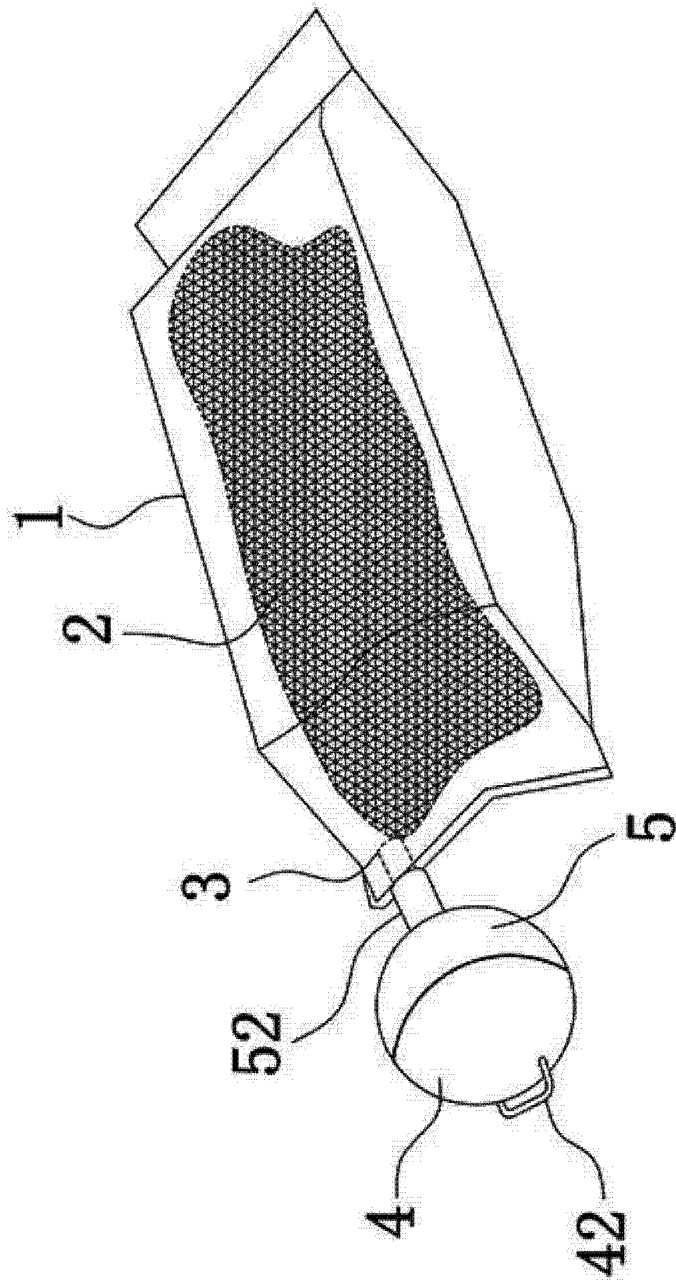


图 1

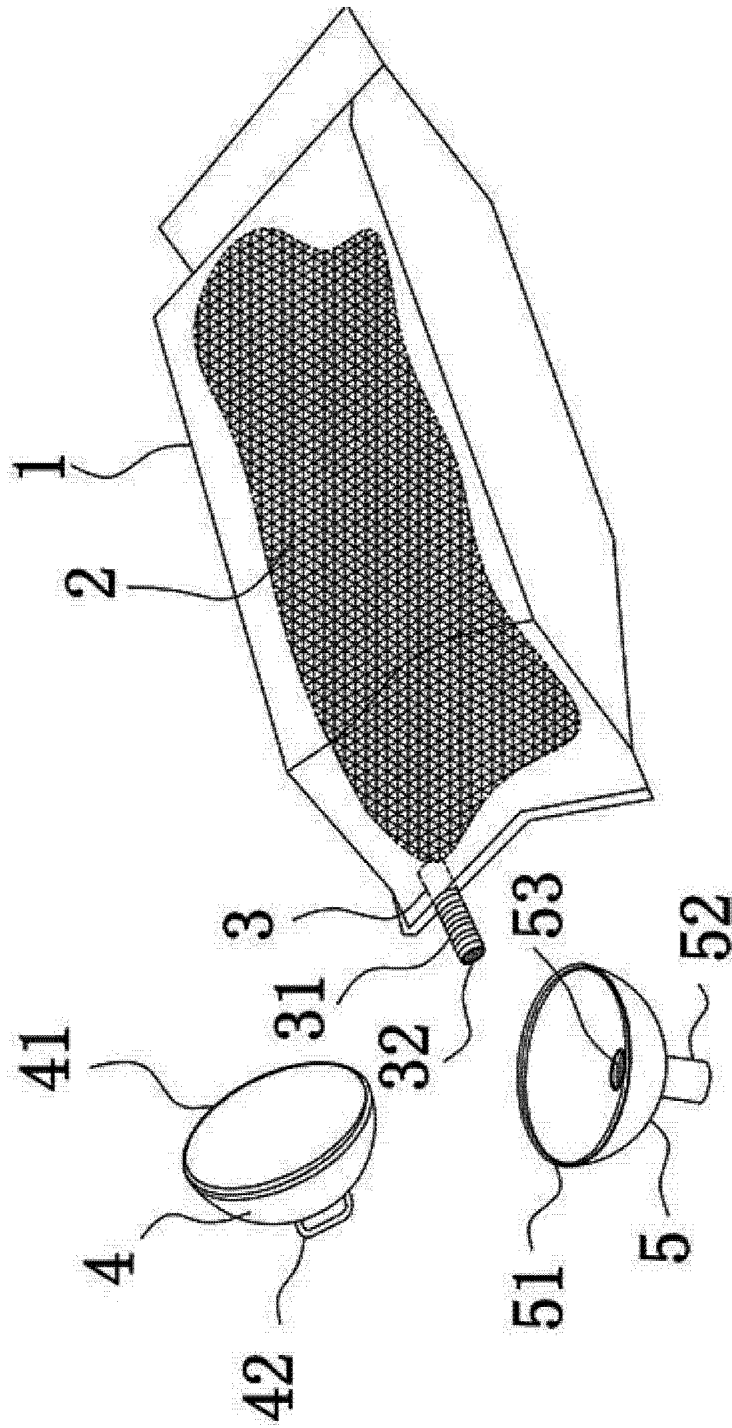


图 2