



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109095007 A

(43)申请公布日 2018.12.28

(21)申请号 201811154748.1

(22)申请日 2018.09.30

(71)申请人 比比物流有限公司

地址 200030 上海市徐汇区蒲汇塘路11号
11楼1101室

(72)发明人 叶国晖

(51)Int.Cl.

B65D 81/34(2006.01)

B65D 81/18(2006.01)

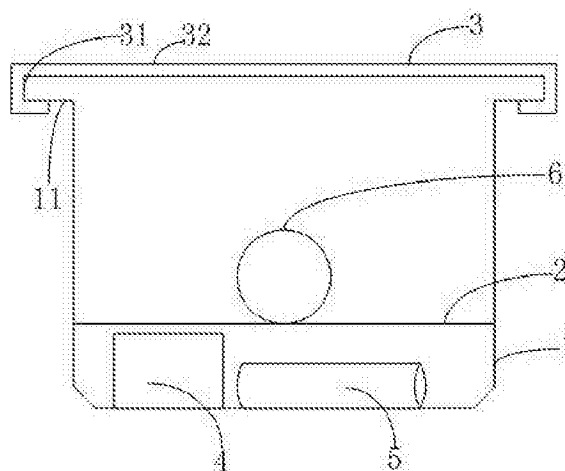
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54)发明名称

自加热型生鲜冷链包装盒

(57)摘要

本发明属于生鲜食品包装技术领域,提供一种自加热型生鲜冷链包装盒,包括外层盒、中层盒、顶盖、加热包、包装冰块,中层盒可置于外层盒内部,且中层盒的侧壁与外层盒侧壁接触形成第一空腔体结构,所述加热包和包装冰块置于该空腔体内,所述中层盒内部用于放置生鲜,所述包装冰块的冰是用可食用水制成的,所述包装盒在保证生鲜全程冷链包装的情况下,方便用户及时吃到新鲜美味的食品,为用户提供一种方便、快捷、健康的可速食生鲜食品包装盒。



1. 一种自加热型生鲜冷链包装盒,其特征在于包括外层盒、中层盒、顶盖、加热包、包装冰块,中层盒设置于外层盒内部,且中层盒的侧壁与外层盒侧壁接触形成第一空腔体结构,所述加热包和包装冰块置于该空腔体内,所述中层盒内部用于放置生鲜,所述包装冰块的冰是用可食用水制成的。

2. 根据权利要求1所述的包装盒,其特征在于所述顶盖上设置有第一通孔,用于盒内外通气。

3. 根据权利要求1所述的包装盒,其特征在于所述包装冰块外包装为塑料瓶或塑料袋。

4. 根据权利要求1所述的包装盒,其特征在于所述中层盒的材质为可加热的食品级材料。

5. 根据权利要求4所述的包装盒,其特征在于所述食品级材料包括PP材料、PET树脂或者聚酯材料。

6. 根据权利要求1所述的包装盒,其特征在于所述加热包的外包装为塑料包装或无纺布包装,内部成分主要为生石灰。

7. 根据权利要求1所述的包装盒,其特征在于所述外层盒侧壁外侧设置有向外凸出的第一手柄。

8. 根据权利要求1所述的包装盒,其特征在于所述顶盖向内翻折形成第一凹槽,所述第一凹槽与所述第一手柄形状大小相匹配,所述顶盖通过所述第一凹槽与所述外层盒的第一手柄卡接连接。

9. 根据权利要求8所述的包装盒,其特征在于所述顶盖的顶部设置有第二手柄,所述第二手柄为顶盖顶层局部向下凹陷形成或顶盖顶层局部向上凸起形成。

10. 根据上述任一权利要求所述的包装盒,其特征在于还包括蒸架层,所述蒸架层为“U”型,所述蒸架的侧壁与所述中层盒侧壁相接触形成第二空腔体,该第二空腔体内用于放置包装冰块,所述蒸架层底面设置有若干个第二通孔,所述外层盒底部放置加热包。

11. 根据权利要求10所述的包装盒,其特征在于所述蒸架的侧壁上设置有向外凸出的第三手柄。

12. 根据权利要求10所述的包装盒,其特征在于所述蒸架的材质为可加热的食品级材料或导热性好的固态金属。

13. 根据权利要求10所述的包装盒,其特征在于所述顶盖的外径与三所述外层盒的最大内径相同,所述顶盖底层面上设置第二凹槽。

14. 根据权利要求10所述的包装盒,其特征在于所述外层盒内壁上设置有第一凸条,所述第一凸条的形状大小与所述第二凹槽的形状大小相匹配。

自加热型生鲜冷链包装盒

技术领域

[0001] 本发明属于生鲜包装技术领域,特别涉及一种自加热型生鲜冷链包装盒。

背景技术

[0002] 随着电商行业的爆炸式发展,以及人们生活水平的提高,各种生鲜食品,比如新鲜鱼虾、各种蟹、尤其是大闸蟹成为人们餐桌上常见的美食之一,生鲜的保鲜水平一方面取决于快递运输的效率,另一方面取决于包装的结构及采用的技术。

[0003] 保证生鲜鲜活的快递包装加上日趋高效的快递运输水平使得人们远在千里之外也能很快接收到鲜活的食物,然而如果客户是上班的白领或者是学生党,如何不用炊具就能将鲜活的食物变成可口的美味就成了问题。保证生鲜食物鲜活与美味即食的需求貌似一对不可共存的矛盾体。

[0004] 生活节奏飞快的白领、旅途中的游客、在校学生党、租房不煮饭人群如果能够在看得到鲜活的情况下不用任何炊具即刻享受到新鲜美味的生鲜食物,无疑能够增添生活的幸福感,同时也能满足人们对简单、方便、快捷、健康与时尚生活的追求。

发明内容

[0005] 发明的目的:本发明针对上述问题,提供一种自加热型生鲜冷链包装盒。

[0006] 本发明采用的技术方案如下:

一种自加热型生鲜冷链包装盒,其特征在于包括外层盒、中层盒、顶盖、加热包、包装冰块,中层盒设置于外层盒内部,且中层盒的侧壁与外层盒侧壁接触形成第一空腔体结构,所述加热包和包装冰块置于该空腔体内,所述中层盒内部用于放置生鲜。

[0007] 所述顶盖上设置有第一通孔,用于盒内外通气。

[0008] 所述包装冰块的外包装为塑料制成。

[0009] 所述塑料外包装可以是瓶状,也可以是袋状。

[0010] 所述包装冰块为可食用水制成。

[0011] 设置于外层盒与中层盒之间形成的第一空腔体内的带包装冰块使得位于其上部中层盒内的生鲜食物处于冷藏状态,以保证生鲜食物的新鲜或鲜活。

[0012] 所述外层盒与所述中层盒为可加热的食品级材料制成,所述食品级材料包括食品级PP材料、食品级PET树脂或食品级聚酯材料等。

[0013] 所述加热包的外部包装可以是塑料包装也可以是无纺布包装,内部成分主要包括有生石灰,需要加热时,将加热包外部的塑料包撕破后(无纺布包装不用撕破)置于外层盒内部,再向其中加入水,水与生石灰反应可以达到250℃高温。因而可以有效地灭杀食物中残存细菌,提供食用者以温度适宜的食物,同时加热用材不会造成环境污染。

[0014] 所述外层盒侧壁外侧设置有向外凸出第一手柄,以方便用户手拿或端起该包装盒。

[0015] 优选地,所述顶盖向内翻折形成第一凹槽,所述第一凹槽与所述第一手柄形状大

小相匹配,所述顶盖通过所述第一凹槽与所述外层盒的第一手柄卡接连接。

[0016] 所述顶盖的顶部设置有第二手柄,该第二手柄可以是顶盖顶层局部向下凹陷形成,也可以是顶盖顶层局部向上凸起形成。

[0017] 设置于外层盒与中层盒底部形成的第一空腔体内的带包装冰块使得位于其上部中层盒内的生鲜食品处于冷藏状态,以保证生鲜食品的新鲜或鲜活,顶盖与外层盒卡接相连,顶盖上的通孔用于给盒内的生鲜食品输送新鲜空气,当装有生鲜食品的自加热型冷链包装盒被快递到用户的手中时,包装冰块也已经融化出水,用户首先拿出包装水,先将加热包的塑料包装膜撕破后(无纺布包装不用撕破)置于外层盒底部,使得塑料包装膜内部的材料裸露,然后将包装水中的一部分加入中间层,用于蒸煮生鲜食品,再将剩余的包装水加入外层盒内与加热包内的材料接触反应,将顶盖与外层盒卡接好,稍等片刻,中层盒内的生鲜食品即被煮熟。商家可以在快递包装中添加调料包,用户可以在煮汤中添加调味品。

[0018] 由于包装冰块容易使其周围空气中的水蒸气冷凝成水珠,如果加热包的塑料外包装在运输途中被损毁,其内的材料很容易与液态冷凝水接触而放热,从而不利于冷藏运输。再者有些人不喜欢煮食生鲜,喜欢蒸熟的食品。因而在上述发明的技术方案中增加蒸架层,所述蒸架的侧壁与所述中层盒侧壁相接触形成第二空腔体,所述第二空腔体内用于放置包装冰块,所述蒸架层底面上设置有第二通孔,所述外层盒底部放置加热包。

[0019] 优选的,所述蒸架层为“U”型,所述蒸架的侧壁外侧设置有向外凸出的第三手柄。

[0020] 所述蒸架的材质可以是可加热的食品级材料,如食品级PP材料、PET树脂或聚酯材料等。

[0021] 所述蒸架的材质也可以是导热性好的固态金属,所述金属包括铁、铝、不锈钢等。

[0022] 加热包与包装冰块分开放置,避免了加热包的外包装在运输途中被损毁,其内的材料很容易与液态冷凝水接触而放热的情况发生。蒸架层可以使得用户选择蒸熟或者煮熟的方式。

[0023] 设置于中层盒与蒸架层底部形成的第二空腔体内的包装冰块使得位于其上蒸架层的生鲜食品处于冷藏状态,以保证生鲜食品的新鲜或鲜活,顶盖与外层盒卡接相连,顶盖上的通孔用于给盒内的生鲜食品输送新鲜空气,当装有生鲜食品的自加热型冷链包装盒被快递到用户的手中时,包装冰块也已经融化,用户首先将加热包的塑料包装膜撕破后(无纺布包装不用撕破)置于外层盒底部,使得塑料包装膜内部的材料裸露,然后将中间层中水的一部分加入外层盒内与加热包内的材料接触反应,用于蒸熟蒸架上的生鲜食品,稍等片刻,中层盒内水被煮沸使得蒸架上的生鲜食品被蒸熟。商家可以在快递包装中添加调料包,用户可以在生鲜上添加调味品。

[0024] 由于上述的技术方案中,顶盖与外层盒之间通过水平方向的卡接体卡接相连,为了进一步减少顶盖的体积与用料,且更加方便用户使用顶盖,设置顶盖的最大外径与外层盒的最大内径相同,顶盖底层面上设置第二凹槽,外层盒内壁上设置与所述第二凹槽形状大小相匹配的第一凸条。将顶盖水平置于外层盒内部并下压,顶盖下层面上的第二凹槽与外层盒侧壁第一凸条匹配卡接,使得所述顶盖与所述外层盒卡接相连。由于顶盖的体积进一步减小,所以使用耗材减少,顶盖与外层盒之间的卡接体在垂直方向上形成,相对于水平方向上形成的卡接体更加便于开盖与闭盖操作,从而方便用户使用顶盖。

附图说明

[0025] 图1是本发明自加热型生鲜冷链包装盒实施例1的结构示意图；

图2是本发明自加热型生鲜冷链包装盒实施例2蒸架结构示意；

图3是本发明自加热型生鲜冷链包装盒实施例2的结构示意图；

图4是本发明自加热型生鲜冷链包装盒实施例3的顶盖结构示意图；

图5是本发明自加热型生鲜冷链包装盒实施例3的结构示意图；

其中：

1.外层盒 2.中层盒 3.顶盖 4.加热包 5.包装冰块 6.生鲜 7.蒸架；

11.第一手柄 12.第一凸条；

31.第一凹槽 32.第一通孔 33.第二手柄 34. 第二凹槽；

71.第三手柄 72.第二通孔。

具体实施方式

[0026] 下面结合实施例并参照附图对本发明作进一步描述。

[0027] 如图1所示，

一种自加热型生鲜冷链包装盒，其特征在于包括外层盒1、中层盒2、顶盖3、加热包4、包装冰块5，中层盒2设置于外层盒1内部，且中层盒2的侧壁与外层盒1的侧壁接触形成第一空腔体结构，所述加热包和包装冰块置于该第一空腔体内，所述中层盒内部用于放置生鲜6。

[0028] 所述顶盖3向内翻折形成第一凹槽31。

[0029] 所述顶盖3上设置有第一通孔32，用于给盒内输送新鲜空气或者煮食时透气。

[0030] 所述顶盖的顶部设置有第二手柄33，该第二手柄33可以是顶盖顶层局部向下凹陷形成，也可以是顶盖顶层局部向上凸起形成。

[0031] 优选地，所述加热包4的外包装为塑料包装或者无纺布包装，内部成分主要包括有生石灰，需要加热时，将加热包外部的塑料包撕破后（无纺布包装时不需要撕破包装）置于外层盒内部，再向其中加入水，水与生石灰反应可以达到250℃高温。因而可以有效地灭杀食品中残存细菌，提供食用者以温度适宜的食品，同时加热用材不会造成环境污染。

[0032] 所述加热包4置于外层盒1与中层盒2之间形成的第一空腔体内。

[0033] 所述包装冰块5的外包装可以是塑料袋，也可是塑料瓶。

[0034] 所述包装冰块5中的冰为可食用水制成。

[0035] 设置于外层盒1与中层盒2底部形成的第一空腔体内的带包装冰块使得位于其上部中层盒内的生鲜食品处于冷藏状态，以保证生鲜食品的新鲜或鲜活。

[0036] 所述中层盒2为可加热的食品级材料制成，如食品级PP材料、PET树脂或者聚酯等。

[0037] 所述外层盒1侧壁外侧设置有向外凸出的第一手柄11，以方便用户手取拿该包装盒，如图1中所示，所述第一手柄11的形状大小与所述顶盖3上的第一凹槽31相匹配，所述顶盖3通过所述第一凹槽31与所述外层盒的第一手柄11卡接连接。

[0038] 设置于外层盒1与中层盒2底部形成的第一空腔体内的带包装冰块5使得位于其上部中层盒内的生鲜6处于冷藏状态，以保证生鲜6的新鲜或鲜活，顶盖3与外层盒1卡接相连，顶盖3上的第一通孔32用于给盒内的生鲜食品输送新鲜空气，当装有生鲜食品的自加热型冷链包装盒被快递到用户的手中时，包装冰块也已经融化出水，用户首先拿出包装水，

先将加热包的塑料包装膜撕破后(无纺布包装不用撕破)置于外层盒1底部,使得塑料包装膜内部的材料裸露,然后将包装水中的一部分加入中间层2,用于蒸煮生鲜食品,再将剩余的包装水加入外层盒内与加热包内的材料接触反应,将顶盖3与外层盒1卡接好,稍等片刻,中层盒内的生鲜食品即被煮熟。商家可以在快递包装中添加调料包,用户可以在煮汤中添加调味品。

[0039] 由于包装冰块容易使其周围空气中的水蒸气冷凝成水珠,如果加热包的外包装在运输途中被损毁,其内的材料很容易与液态冷凝水接触而放热,从而不利于冷藏运输。再者有些人不喜欢煮食生鲜,喜欢蒸熟的食品。因而在上述发明的技术方案中增加蒸架层7。所述蒸架层7结构示意图参见图2。

[0040] 如图2所示,所述蒸架层设置为“U”型,所述蒸架层的侧壁外侧设置有向外凸出形成第三手柄71,所述蒸架层的底层面上设置有第二通孔72。

[0041] 所述蒸架7的材质可以是可加热的食品级材料,如食品级PP材料、PET树脂或者聚酯材料等。

[0042] 所述蒸架7的材质也可以是导热性好的固态金属,所述金属包括铁、铝、不锈钢等。

[0043] 所述蒸架7的底层面上设置有若干个第二通孔72。

[0044] 如图3所示,所述蒸架7的侧壁与所述中层盒2侧壁相接触形成第二空腔体,该第二空腔体内用于放置包装冰块5,所述外层盒1底部放置加热包4。加热包4与包装冰块5分开放置,避免了加热包的外包装在运输途中被损毁,其内的材料很容易与液态冷凝水接触而放热的情况发生。蒸架层7可以使得用户选择蒸熟的方式加热食品。

[0045] 设置于中层盒2与蒸架层7底部形成的第二空腔体内的包装冰块5使得位于其上蒸架上的生鲜6处于冷藏状态,以保证生鲜食品的新鲜或鲜活,顶盖3与外层盒1卡接相连,顶盖上的通孔用于给盒内的生鲜食品输送新鲜空气,当装有生鲜食品的自加热型冷链包装盒被快递到用户的手中时,包装冰块也已经融化出水,用户首先将加热包的塑料包装膜撕破后(无纺布包装不用撕破)置于外层盒底部,使得塑料包装膜内部的材料裸露,然后将中间层中水的一部分加入外层盒内与加热包内的材料接触反应,用于蒸熟蒸架上的生鲜食品,稍等片刻,中层盒内水被煮沸腾使得蒸架上的生鲜食品被蒸熟。商家可以在快递包装中添加调料包,用户可以在生鲜上添加调味品。

[0046] 由于上述的技术方案中,顶盖与外层盒之间通过水平方向的卡接体卡接相连,为了进一步减少顶盖的体积与用料,且更加方便用户使用顶盖,设置顶盖3的最大外径与外层盒1的最大内径相同,顶盖底层面上设置第二凹槽34,外层盒内壁上设置有与该第二凹槽34形状大小相匹配的第一凸条12,如图4所示。

[0047] 如图5所示,将顶盖水平置于外层盒内部并下压,顶盖下层面上的第二凹槽与外层盒侧壁的第一凸条12匹配卡接,使得所述顶盖3与所述外层盒1卡接相连。由于顶盖的体积进一步减小,所以使用耗材减少,顶盖与外层盒之间的卡接体在垂直方向上形成,相对于水平方向上形成的卡接体更加便于开盖与闭盖操作,从而方便用户使用顶盖。

[0048] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本领域的普通技术人员,在不脱离本发明的前提下,还可以对本发明做出的若干改进和补充,这些改进和补充,也应视为本发明的保护范围。

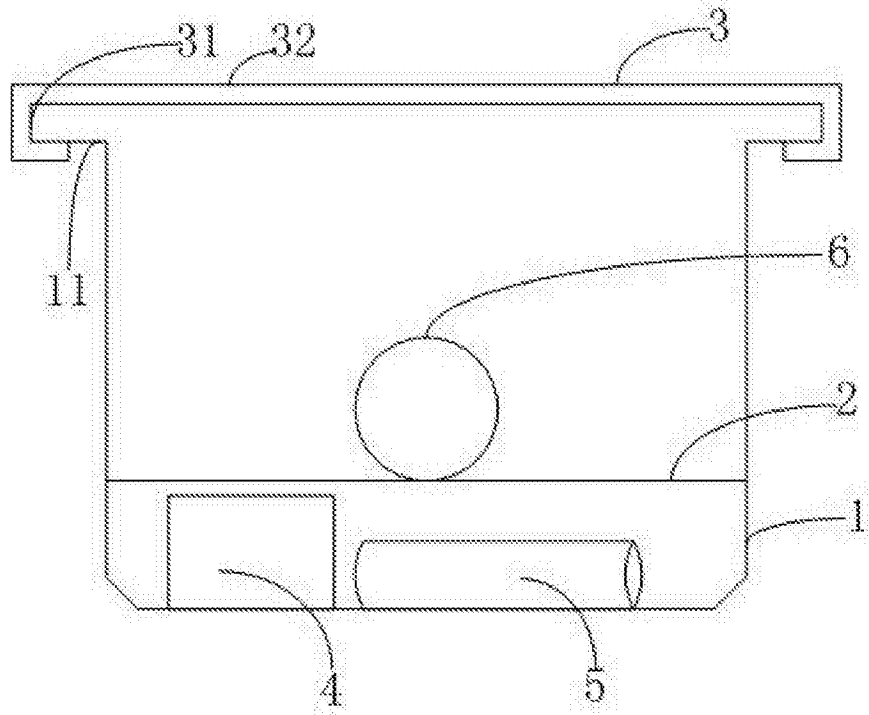


图1

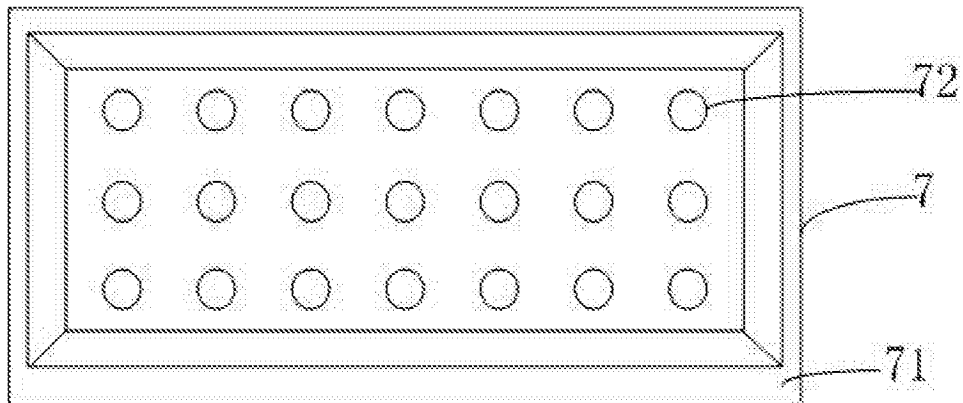


图2

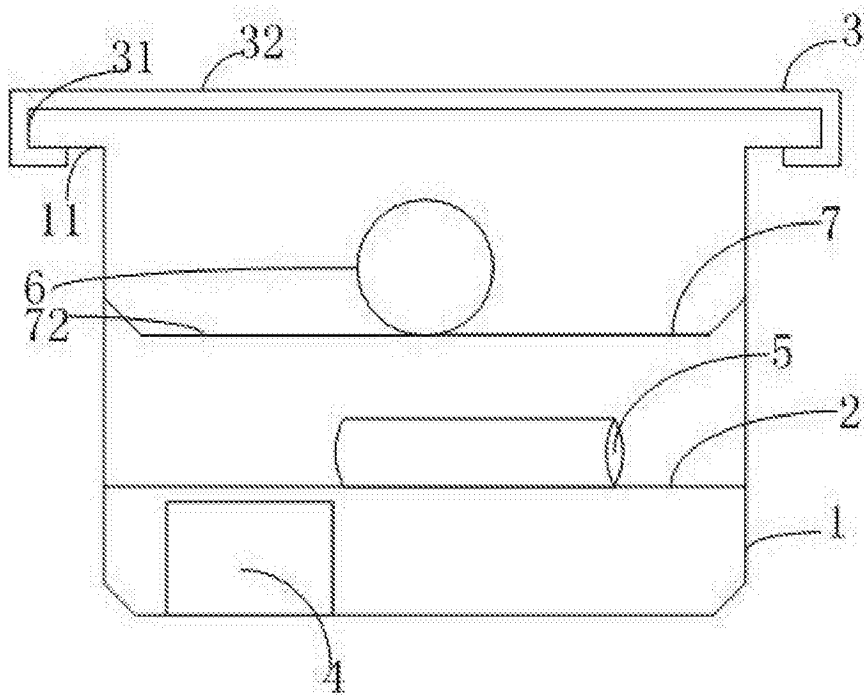


图3

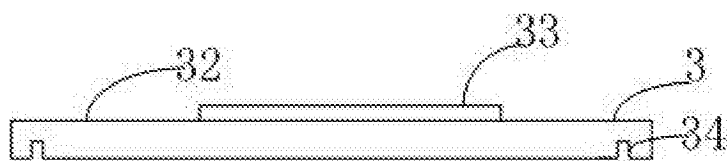


图4

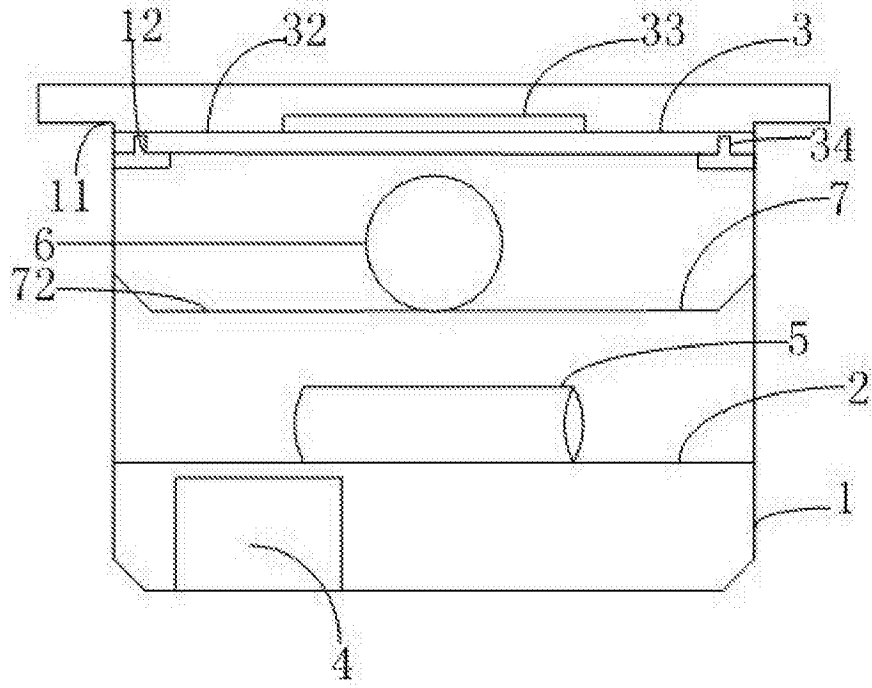


图5