



(21) 申請案號：105123911

(22) 申請日：中華民國 105 (2016) 年 07 月 28 日

(51) Int. Cl. : **B65D81/24 (2006.01)****B65B61/22 (2006.01)**

(30) 優先權：2015/08/28 南韓

10-2015-0121415

(71) 申請人：C J 第一製糖股份有限公司 (南韓) CJ CHEILJEDANG CORPORATION (KR)
南韓(72) 發明人：李炳國 LEE, BYUNG KOOK (KR)；南潤承 NAM, YOON SEUNG (KR)；朴光洙
PARK, KWANG SOO (KR)；李海善 LEE, HAE SUN (KR)；車圭煥 CHA, GYU
HWAN (KR)

(74) 代理人：林志剛

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：10 項 圖式數：6 共 22 頁

(54) 名稱

用來保存發酵食品的容器

CONTAINER FOR KEEPING FERMENTED FOOD

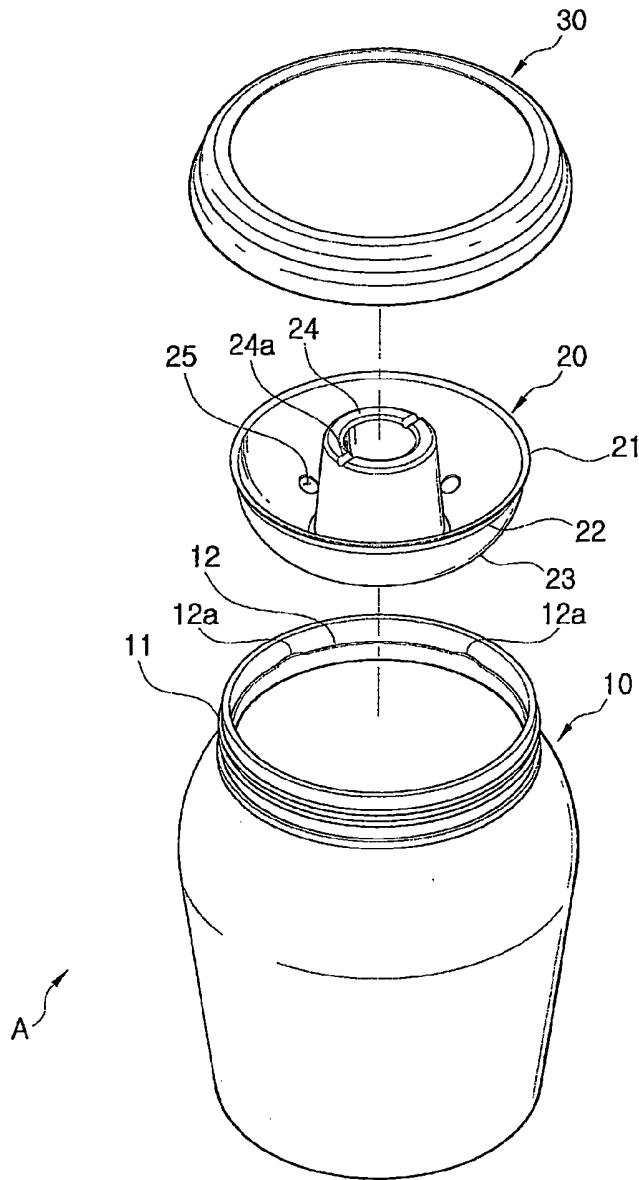
(57) 摘要

本發明關於用來保存發酵食品的容器，其包括：本體，其在內部空間中容納發酵食品；壓板，其與本體中之發酵食品的表面接觸；以及蓋子，其阻擋本體裡面的開口；其中本體具有階級部，其從在上端部之頸部的內圓周表面往內凸出，並且壓板具有：凸緣，其設置於上端部的周邊，藉此被放置在階級部上；垂直區段，其設置於凸緣的下端，並且具有外圓周表面而與階級部的內圓周表面接觸；以及圓形表面，其設置在垂直區段的下端，並且具有底面部而與發酵食品的表面接觸。

The present invention relates to a container for keeping fermented food, comprising: a main body for accommodating fermented food in an interior space; a pressing plate coming into contact with the surface of the fermented food in the main body; and a cover for blocking the opening of inside of the main body; wherein the main body has a stepped part protruded inwards from the inner circumferential surface of a neck part at an upper end portion, and the pressing plate has a protruded rim provided to the periphery of the upper end portion thereof so as to be placed on the stepped part, a vertical section provided to the lower end of the protruded rim and having an outer circumferential surface coming into contact with the inner circumferential surface of the stepped part, and a round surface provided at the lower end of the vertical section and having a bottom surface part coming into contact with the surface of the fermented food.

指定代表圖：

圖 1



符號簡單說明：

10 . . . 本體

11 . . . 頸部

12 . . . 階級部

12a . . . 支持部

20 . . . 壓板

21 . . . 凸緣

22 . . . 垂直區段

23 . . . 圓形表面

24 . . . 凸出部

24a . . . 溝槽

25 . . . 貫穿孔

30 . . . 蓋子

A . . . 用來保存發
酵食品的容器

發明專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動)

【發明名稱】(中文/英文)

用來保存發酵食品的容器

Container for keeping fermented food

【技術領域】

[0001] 本發明關於用來保存發酵食品的容器，更特別而言關於用來保存發酵食品的容器，其藉由抑制與本體中的發酵食品表面接觸之壓板的移動而避免發酵食品表面由於壓板移動而腐壞。

【先前技術】

[0002] 當食品與空氣接觸時，食品可以被空氣中包含之例如灰塵和類似者的雜質所污染，並且由於腐臭和類似的緣故而可以伴隨著腐壞。

[0003] 因此，食品已經在家中、餐廳、製造商和類似者使用容器來儲存，該容器包括本體和蓋子。

[0004] 也就是說，食品放在容器的本體中，並且儲存在阻擋食品和空氣之間接觸的狀態。

[0005] 然而，即使食品使用此種容器來儲存，本體中的食品表面仍可以與空氣接觸，以致如果空氣經由蓋子和本體之間間隙而引入本體裡，則食品表面可以腐壞。尤其，在儲存例如韓國泡菜和類似者之發酵食品的情形

下，這發酵食品的表面可以由於微生物的活化而更容易腐壞。

[0006] 為此緣故，額外的「壓板」已經設置於用來保存發酵食品的容器（其儲存發酵食品）的裡面，其揭示於韓國專利公開案第 10-2007-0102195 號（2007 年 10 月 18 日公開）。

[0007] 在此，壓板放置成與發酵食品的表面接觸，以致藉由壓板而阻擋空氣與發酵食品表面接觸，避免了如果空氣經由蓋子和本體之間間隙而引入則使發酵食品表面腐壞。

[0008] 然而，由於先前技藝的壓板就放置在發酵食品的表面，故當衝擊和類似者從外面施加到本體時，壓板容易移動。因此，先前技藝的壓板具有的問題在於：如果壓板翻覆或沉入發酵食品中，則不可能期望藉由壓板來避免發酵食品表面的腐壞。

[0009] 由於上述原因，已經發展了用來保存發酵食品的容器，其藉由抑制壓板的移動來避免發酵食品表面因為壓板移動而腐壞。然而，迄今尚未得到滿意的結果。

【發明內容】

[0010] 據此，鑒於此情況而已經做出本發明，並且本發明的目的是提供用來保存發酵食品的容器，藉此解決先前技藝所發生的前述問題，亦即壓板容易受到從外面施加到本體的衝擊和類似者而移動，因此翻覆或沉入發酵食

品中，以致無法期望藉由壓板來避免發酵食品表面的腐壞。

[0011] 為了達成本發明前述的目的，根據本發明，用來保存發酵食品的容器包括：本體，其在內部空間中容納發酵食品；壓板，其與本體中之發酵食品的表面接觸；以及蓋子，其阻擋本體裡面的開口；其中本體具有階級部，其從在上端部之頸部的內圓周表面往內凸出，並且壓板具有：凸緣，其設置於上端部的周邊，藉此被放置在階級部上；垂直區段，其設置於凸緣的下端，並且具有外圓周表面而與階級部的內圓周表面接觸；以及圓形表面，其設置於垂直區段的下端，並且具有底面部而與發酵食品的表面接觸。

[0012] 本體可以由聚對苯二甲酸乙酯所形成。

[0013] 本體可以由射吹成形法（injection-blow molding method）所形成。

[0014] 階級部可以具有多個支持部，其呈均勻間隔的設置而從其頂面在往上方向上凸升。

[0015] 壓板可以由聚對苯二甲酸乙酯、聚苯乙烯、聚丙烯、高密度聚乙烯中任一者所形成。

[0016] 壓板可以由熱形成法或射出成形法所形成。

[0017] 圓形表面具有凸出部，其設置在其中央，藉此往上延伸。

[0018] 凸出部具有溝槽，其形成為壓在其頂面的二側。

[0019] 圓形表面具有貫穿孔，其設置在其下端。

[0020] 多個貫穿孔可以呈間隔的設置。

[0021] 於根據本發明之用來保存發酵食品的容器，壓板的凸緣放置在本體的階級部上，並且壓板之垂直區段的外圓周表面與本體之階級部的內圓周表面緊密接觸，使得壓板穩穩固定於本體。因此，避免壓板移動，即使衝擊和類似者從外面施加到本體亦然，以致可以持續維持壓板和發酵食品表面之間的接觸，因此可以藉由壓板而穩定的避免發酵食品腐壞。

【圖式簡單說明】

[0022] 圖 1 是立體分解圖，其顯示根據本發明之用來保存發酵食品的容器。

[0023] 圖 2 是截面圖，其解釋根據本發明之用來保存發酵食品的容器，其在耦合狀態。

[0024] 圖 3 是顯示根據本發明之用來保存發酵食品的容器之圖形，其在使用狀態。

[0025] 圖 4 是範例圖，其示範根據本發明之用來保存發酵食品的容器中之階級部的形狀。

[0026] 圖 5 是範例圖，其解釋抽出根據本發明之用來保存發酵食品的容器中之壓板。

[0027] 圖 6 是範例圖，其解釋空氣流動穿過根據本發明之用來保存發酵食品的容器中之凸出部的溝槽。

【實施方式】

[0028] 現在下文將參考所附圖式來詳細參考本發明的較佳實施例。

[0029] 如圖 1 和圖 2 所示，根據本發明之用來保存發酵食品的容器 A 包括本體 10、壓板 20、蓋子 30。

[0030] 本體 10 在其內部空間中容納發酵食品 100。

[0031] 較佳的是前述本體 10 具有階級部 12，其從在其上端部之頸部 11 的內圓周表面而往內凸出。

[0032] 由於本體 10 設置有階級部 12，而當壓板 20 插入本體 10 的裡面時，凸緣 21（下面解釋）放置在階級部 12 上，使得壓板 20 單純放置於本體 10 中。

[0033] 在此，階級部 12 可以具有多個支持部 12a，其呈均勻間隔的設置而從其頂面在往上方向上凸升，如圖 4 所示。

[0034] 由於階級部 12 具有多個支持部 12a，故凸緣 21 的底面維持在支持部 12a 的上端上，因此凸緣 21 的底面和階級部 12 的頂面可以彼此隔開，避免了韓國泡菜液體、紅椒粉和類似者被捕陷在凸緣 21 的底面和階級部 12 的頂面之間。

[0035] 同時，本體 10 可以由聚對苯二甲酸乙酯所形成。

[0036] 由於本體 10 是由聚對苯二甲酸乙酯所形成，故本體 10 就其材料特徵來看對人體無害，並且其耐用性是相對穩定的。

[0037] 附帶而言，本體 10 可以由射吹成形法所形成。

[0038] 由於本體 10 是由射吹成形法所形成，故就方法的特徵來看可以輕易達成本體 10 的大量生產。

[0039] 壓板 20 與本體 10 中之發酵食品 100 的表面接觸。

[0040] 較佳的是如上的壓板 20 具有凸緣 21，其設置於其上端部的周邊，藉此被放置在階級部 12 上。

[0041] 由於壓板 20 設置有凸緣 21，並且凸緣 21 放置在階級部 12 上，如上所述，故壓板 20 可以單純放置於本體 10。

[0042] 附帶而言，較佳的是壓板 20 具有垂直區段 22，其設置於凸緣 21 的下端，使得其外圓周表面與階級部 12 的內圓周表面緊密接觸。

[0043] 由於壓板 20 設置有垂直區段 22，故垂直區段 22 的外圓周表面與階級部 12 的內圓周表面接觸，以致可以避免放置於本體 10 的壓板 20 在所有方向上的移動。

[0044] 此外，較佳的是壓板 20 具有圓形表面 23，其設置於垂直區段 22 的下端，使得其底面部與發酵食品 100 的表面接觸。

[0045] 由於壓板 20 設置有圓形表面 23，故圓形表面 23 的底面部與發酵食品 100 的表面接觸，避免了發酵食品 100 表面暴露，以致避免了發酵食品 100 的表面和空氣之間的接觸。

[0046] 在此，較佳的是圓形表面 23 具有凸出部 24，其設置於其中央部，藉此在往上方向來延伸。

[0047] 由於圓形表面 23 設置有凸出部 24，故凸出部 24 的上端被蓋子 30 壓住，圓形表面 23 的底面部與發酵食品 100 的表面緊密接觸，並且壓板 20 可以藉由拾起凸出部 24 而輕易從本體 10 抽出。

[0048] 在此，較佳的是凸出部 24 具有溝槽 24a，其往下凹陷在其頂面的二側。

[0049] 由於凸出部 24 設置有溝槽 24a，故本體 10 的內部空氣經由溝槽 24a 來循環，以致即使凸出部 24 的頂面與蓋子 30 的底面接觸，發酵食品 100 仍良好熟成。

[0050] 此外，較佳的是圓形表面 23 具有貫穿孔 25，其設置於其下端部。

[0051] 由於圓形表面 23 設置有貫穿孔 25，故當舉起壓板 20 時，可能可以保持在圓形表面 23 裡的發酵食品 100 往下排出而穿過貫穿孔 25。因此，有可能避免發酵食品 100（其可能可以保持在圓形表面 23 裡）由於在壓板 20 的抽出期間暴露到外面而有任何可能的汙染。

[0052] 在此，有可能呈間隔的設置多個貫穿孔 25。

[0053] 也就是說，貫穿孔 25 可以設置於凸出部 24 的中央和周邊。

[0054] 由於多個貫穿孔 25 是呈間隔的設置，故發酵食品 100 可以往下排出而穿過每個貫穿孔 25，以致可以平順的進行發酵食品 100 經由貫穿孔 25 的排出。

[0055] 同時，壓板 20 可以由聚對苯二甲酸乙酯、聚苯乙烯、聚丙烯、高密度聚乙烯中任一者所形成。

[0056] 由於壓板 20 由聚對苯二甲酸乙酯、聚苯乙烯、聚丙烯、高密度聚乙烯中任一者所形成，故就材料的特徵來看，其耐用性是相對穩定的。

[0057] 附帶而言，壓板 20 可以由熱形成法或射出成形法所形成。

[0058] 由於壓板 20 是由熱形成法或射出成形法所形成，故就方法的特徵來看，可以達成壓板 20 的大量生產。

[0059] 蓋子 30 阻擋本體 10 裡面的開口。

[0060] 如果如上所述的蓋子 30 耦合於本體 10 的上端並且可以阻擋本體面的開口，則此種蓋子 30 可以具有任何正常的結構和形狀。因此，省略了蓋子 30 的詳細解釋。

[0061] 現在下文將詳細描述根據本發明如上所述之用來保存發酵食品的容器 A 之使用。

[0062] 將預定份量的發酵食品 100 容納於根據本發明的本體 10 中。

[0063] 在發酵食品 100 容納於本體 10 中的狀態下，將壓板 20 插入本體 10 裡。

[0064] 在此，插入本體 10 裡的壓板 20 則在其底面部與發酵食品 100 的表面接觸，如圖 3 所示。因此，發酵食品 100 的表面暴露被壓板 20 所阻擋，因此避免了發酵

食品 100 由於與空氣接觸而表面腐壞。

[0065] 然而，如果壓板 20 受到從外面所施加的衝擊和類似者而移動，並且因此翻覆或插入發酵食品 100 裡，則無法期望藉由壓板 20 來避免發酵食品 100 的表面腐壞。

[0066] 然而，根據本發明，壓板 20 是相對穩定的固定於本體 10，其固定的方式使得設置於其上端部之周邊的凸緣 21 是由設置於本體 10 的頸部 11 之內圓周表面的階級部 12 所維持住，並且設置於凸緣 21 的下端之垂直區段 22 的外圓周表面與階級部 12 的內圓周表面緊密接觸。因此，即使衝擊或類似者從外面施加到本體 10，仍抑制了壓板 20 的移動，以致可以維持壓板 20 的底面部和發酵食品 100 的表面之間的接觸狀態，因此藉由壓板 20 而持續避免發酵食品 100 的表面腐壞。

[0067] 同時，根據本發明，可以從本體 10 的裡面輕易抽出壓板 20。

[0068] 也就是說，根據本發明，圓形表面 23 具有凸出部 24，其設置於其中央部並且在往上方向上延伸；隨著握持和拾起凸出部 24，可以從本體 10 的裡面輕易抽出壓板 20，如圖 5 所示。

[0069] 然而，當抽出壓板 20 時，如果發酵食品 100 的液體和類似者保持在圓形表面 23 裡面，則發酵食品 100 的液體和類似者可以洩漏到外面，而污染其周遭。

[0070] 然而，根據本發明，圓形表面 23 具有貫穿孔

25，其設置於其下端，使得當拾起壓板 20 時，可能保持在圓形表面 23 裡之發酵食品 100 的液體和類似者可以往下排出，也就是排到本體 10 的裡面。因此，有可能避免當抽出壓板 20 時由於保持在圓形表面 23 裡面的發酵食品 100 洩漏到外面而汙染周遭。

[0071] 於根據本發明上文所述之用來保存發酵食品的容器 A，壓板 20 相對穩定的固定於本體 10，其固定的方式使得壓板 20 的凸緣 21 是由本體 10 的階級部 12 所維持住，並且壓板 20 之垂直區段 22 的外圓周表面與本體 10 之階級部 12 的內圓周表面緊密接觸。因此，即使衝擊或類似者從外面施加到本體 10，仍抑制了壓板 20 的移動，以致持續維持壓板 20 和發酵食品 100 的表面之間的接觸，因此穩定了藉由壓板 20 來避免發酵食品 100 之表面的腐壞。

[0072] 如上所述，此技藝中的一般技術者將了解本發明不限於上述實施例，並且當中可以做出多樣的改變、修飾和等同者，而不改變本發明的基本特徵和範圍。因此，也應了解在以下請求項所界定之本發明技術範圍裡的所有修飾、改變和等同者皆屬於本發明的技術範圍。

【符號說明】

[0073]

10：本體

11：頸部

12：階級部

12a：支持部

20：壓板

21：凸緣

22：垂直區段

23：圓形表面

24：凸出部

24a：溝槽

25：貫穿孔

30：蓋子

100：發酵食品

A：用來保存發酵食品的容器

發明摘要

※申請案號：105123911

※申請日：105年07月28日

※IPC分類：**B65D 81/24**(2006.01)
B65B 61/22(2006.01)

【發明名稱】(中文/英文)

用來保存發酵食品的容器

Container for keeping fermented food

【中文】

本發明關於用來保存發酵食品的容器，其包括：本體，其在內部空間中容納發酵食品；壓板，其與本體中之發酵食品的表面接觸；以及蓋子，其阻擋本體裡面的開口；其中本體具有階級部，其從在上端部之頸部的內圓周表面往內凸出，並且壓板具有：凸緣，其設置於上端部的周邊，藉此被放置在階級部上；垂直區段，其設置於凸緣的下端，並且具有外圓周表面而與階級部的內圓周表面接觸；以及圓形表面，其設置在垂直區段的下端，並且具有底面部而與發酵食品的表面接觸。

【英文】

The present invention relates to a container for keeping fermented food, comprising: a main body for accommodating fermented food in an interior space; a pressing plate coming into contact with the surface of the fermented food in the main body; and a cover for blocking the opening of inside of the main body; wherein the main body has a stepped part protruded inwards from the inner circumferential surface of a neck part at an upper end portion, and the pressing plate has a protruded rim provided to the periphery of the upper end portion thereof so as to be placed on the stepped part, a vertical section provided to the lower end of the protruded rim and having an outer circumferential surface coming into contact with the inner circumferential surface of the stepped part, and a round surface provided at the lower end of the vertical section and having a bottom surface part coming into contact with the surface of the fermented food.

【代表圖】

【本案指定代表圖】：第(1)圖。

【本代表圖之符號簡單說明】：

10：本體

11：頸部

12：階級部

12a：支持部

20：壓板

21：凸緣

22：垂直區段

23：圓形表面

24：凸出部

24a：溝槽

25：貫穿孔

30：蓋子

A：用來保存發酵食品的容器

【本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式】：無

申請專利範圍

1. 一種用來保存發酵食品的容器，其包括：

本體，其在內部空間中容納發酵食品；

壓板，其與該本體中之該發酵食品的表面接觸；以及

蓋子，其阻擋該本體裡面的開口；

其中該本體具有階級部，其從在上端部之頸部的內圓周表面往內凸出，並且

該壓板具有：凸緣，其設置於該上端部的周邊，藉此被放置在該階級部上；垂直區段，其設置於該凸緣的下端，並且具有外圓周表面而與該階級部的該內圓周表面接觸；以及圓形表面，其設置於該垂直區段的下端，並且具有底面部而與該發酵食品的表面接觸。

2. 根據申請專利範圍第 1 項之用來保存發酵食品的容器，其中該本體由聚對苯二甲酸乙酯所形成。

3. 根據申請專利範圍第 2 項之用來保存發酵食品的容器，其中該本體由射吹成形法所形成。

4. 根據申請專利範圍第 1 項之用來保存發酵食品的容器，其中該階級部具有多個支持部，其呈均勻間隔的設置而從其頂面在往上方向上凸升。

5. 根據申請專利範圍第 1 項之用來保存發酵食品的容器，其中該壓板由聚對苯二甲酸乙酯、聚苯乙烯、聚丙烯、高密度聚乙烯中任一者所形成。

6. 根據申請專利範圍第 5 項之用來保存發酵食品的容器，其中該壓板由熱形成法或射出成形法所形成。

7. 根據申請專利範圍第 1 項之用來保存發酵食品的容器，其中該圓形表面具有凸出部，其設置在其中央，藉此往上延伸。

8. 根據申請專利範圍第 7 項之用來保存發酵食品的容器，其中該凸出部具有溝槽，其形成為壓在其頂面的二側。

9. 根據申請專利範圍第 1 項之用來保存發酵食品的容器，其中該圓形表面具有貫穿孔，其設置在其下端。

10. 根據申請專利範圍第 9 項之用來保存發酵食品的容器，其中多個貫穿孔是呈間隔的設置。

圖式

圖 1

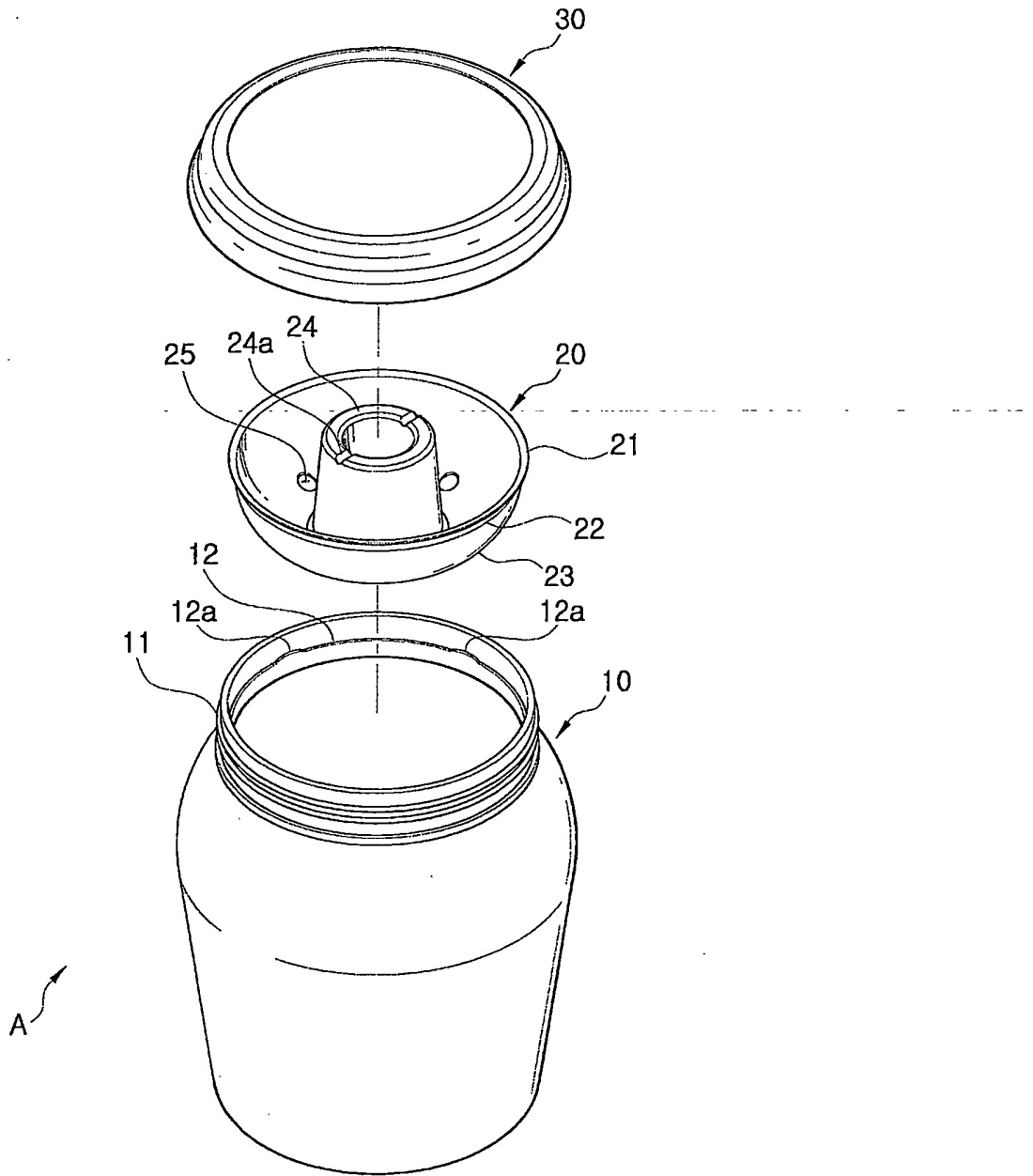


圖 2

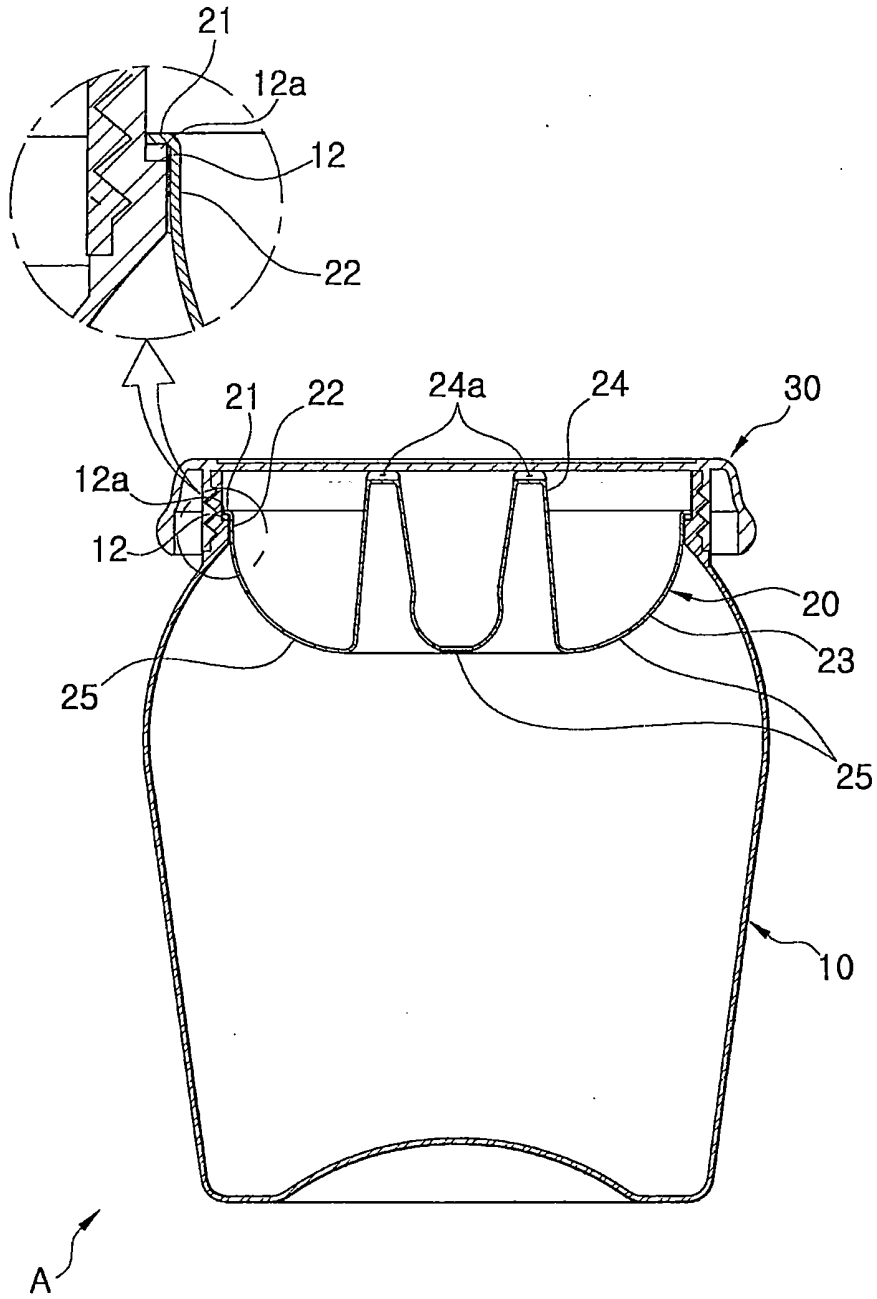


圖 3

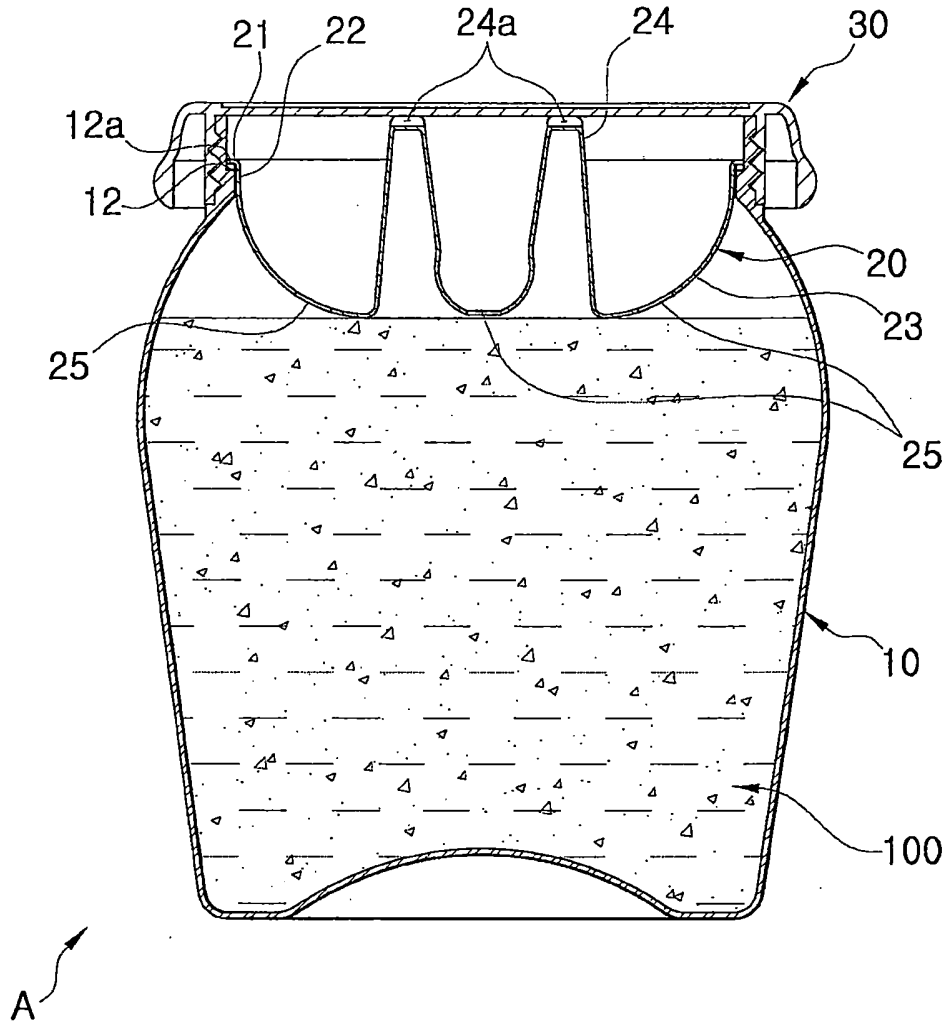


圖 4

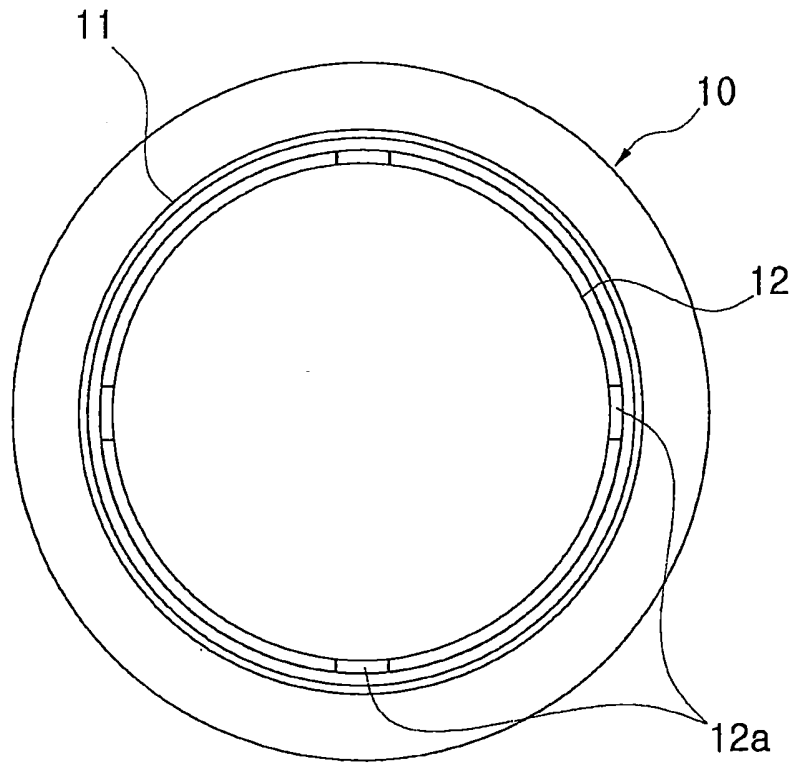


圖 5

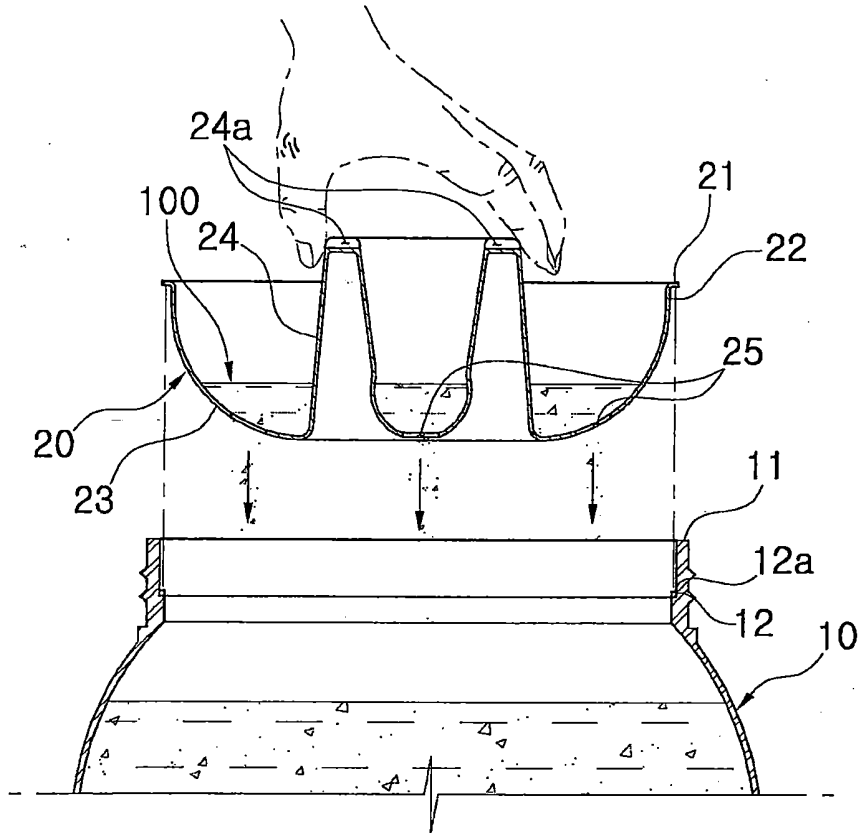


圖 6

