



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104260991 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 07

(21) 申请号 201410452574. 2

(22) 申请日 2014. 09. 09

(71) 申请人 倪代秦

地址 100086 北京市海淀区中关村东南小区
932 楼 406 号

(72) 发明人 倪代秦 倪甜甜 田亚丽

(51) Int. Cl.

B65D 65/46 (2006. 01)

B65D 85/72 (2006. 01)

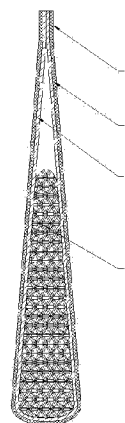
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

流体或半流体食品的可食用纸包装

(57) 摘要

本发明涉及包装制品,特别是流体或半流体食品的可食用纸包装。流体或半流体食品(4)至少由一层可食用纸(3)直接封口(1)包装,在其外还可以用其它材料作外包装(2)。可以解决目前流体或半流体食品取用不便、污染和残留浪费等问题。



1. 流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:流体或半流体食品至少由一层可食用纸直接封口包装,在其外还可以用其它材料作外包装。

2. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的流体食品主要由水、油、奶或蜜中的一种或几种组成。

3. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的半流体食品包含酱类食品、膏状食品或凝冻食品。

4. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的可食用纸是主要由淀粉、纤维素或壳聚糖等多糖食品原料制成的可以食用的纸或薄膜。

5. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的可食用纸是主要由动物蛋白、乳清蛋白或谷物蛋白等蛋白质为原料制成的可以食用的纸或薄膜。

6. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的可食用纸是主要由植物油脂或动物脂肪为原料制成的可以食用的纸或薄膜。

7. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的流体或半流体食品只用可食用纸直接封口包装、不用外包装。

8. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的流体或半流体食品的可食用纸直接封口包装先于外包装做好、单独成为内包装,其外再以其它材料作外包装。

9. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的流体或半流体食品的可食用纸直接封口包装与外包装一次同时封口包装好、成为最内层包装材料是可食用纸的双层或多层包装。

10. 根据权利要求1所述的流体或半流体食品的可食用纸包装,其特征在于:所述的外包装之内可以只包含一个用可食用纸封口包装好的流体或半流体食品内包装袋、也可以包含多个上述内包装袋、还可以包含除了上述内包装袋之外的其他食品或物品。

流体或半流体食品的可食用纸包装

技术领域

[0001] 本发明涉及包装制品，特别是流体或半流体食品的可食用纸包装。

背景技术

[0002] 本发明中的流体或半流体食品是指常温常压下除了干燥的固体食品(块状、颗粒状、粉末状等)之外其它的明显含液(水、油、奶、蜜等)的食品,包括但不限于液体食品(例如:油类、奶类、汁类等)、酱类食品、膏状食品、凝冻食品等。流体或半流体食品由于具有粘性,不像粉状、颗粒状等固体食品那样容易从包装容器(袋、罐等)中倒出来。特别是,像方便面等快餐食品的调味油包、酱料包,目前普遍采用塑料纸或金属箔包装,食用之前要将调味油、酱料挤出来,不但麻烦、而且不容易挤干净(残留浪费)、还常常粘在手上(不卫生);罐装的流体或半流体食品取用时也有类似的不便、污染和残留浪费等问题。

发明内容

[0003] 本发明目的在于解决上述流体或半流体食品取用不便、污染和残留浪费等问题。

[0004] 本发明是这样实现的:流体或半流体食品至少由一层可食用纸直接封口包装(可食用纸直接接触并完整包封住其中的流体或半流体食品),在其外还可以用其它材料作外包装。

[0005] 作为本方案的进一步说明:所述的流体或半流体食品可食用纸直接封口包装可以先于外包装做好、单独成为内包装、其外再以其它材料作外包装,也可以与外包装一次同时封口包装好、做成最内层包装材料是可食用纸的双层或多层包装,还可以只用可食用纸直接封口包装流体或半流体食品、不用外包装。

[0006] 作为本方案的进一步说明:所述的外包装之内可以只包含一个用可食用纸封口包装好的流体或半流体食品内包装袋、也可以包含多个上述内包装袋、还可以包含除了上述内包装袋之外的其他食品或物品(例如一次性刀、叉等)。

[0007] 本发明适用于所有流体或半流体食品的包装,根据各种流体或半流体食品的配方、特性选用合适的可食用纸或薄膜作内包装袋,而外包装则可以与该流体或半流体食品目前常用的包装相同。用作内包装的可食用纸或薄膜至少需要满足以下条件:

- 1、可以直接食用;
- 2、可以用水或其它可食用的粘合剂或通过加热、加压封口;
- 3、所包装的流体或半流体食品在保质期内不会溶解或蚀穿该可食用纸或薄膜;

目前,可供选用的可食用纸或薄膜大致包含以下几类:主要由淀粉、纤维素或壳聚糖等多糖食品原料制成的;主要由动物蛋白、乳清蛋白或谷物蛋白等蛋白质为原料制成的;以及主要由植物油脂或动物油脂等脂肪为原料制成的可食用纸或薄膜等。

[0008] 采用本发明,可将流体或半流体食品以可食用纸预先封口包装成一次常用的量,取用时,从外包装中取出一袋或几袋以可食用纸包装的流体或半流体食品,直接食用或其它食品(如方便面饼、三明治、薯条等)一起混合或加工之后食用,方便、卫生、没有残留浪

费。

附图说明

[0009] 附图是流体或半流体食品的可食用纸包装的截面示意图。

[0010] 附图用来提供对本发明的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本发明的具体实施方式一起用于解释本发明,并不构成对本发明的限制。在附图中:1为封口,2为外包装(具体可以是塑料纸、金属箔等除可食用纸之外的其它包装材料),3为可食用纸或薄膜(具体可以是淀粉纸、纤维素纸、壳聚糖薄膜、动物蛋白纸、乳清蛋白纸、谷物蛋白纸、植物油性薄膜或动物油性薄膜等),4为流体或半流体食品(具体可以是液体食品、酱类食品、膏状食品或凝冻食品等)。

[0011] 具体实施方式1:

将流体(调味油)或半流体(方便面的酱料)食品(4)以可食用纸(3)作内层、以塑料纸或金属箔作外层(2)、一次封口(1)包装成调味油包或酱料包,再与粉包、蔬菜包、面饼、一次性刀叉等一起包装。食用时,撕开调味油包或酱料包的封口(1),将可食用纸(3)包装的调味油或酱料(4)整体倒入面碗内冲泡或煮食。

[0012] 具体实施方式2:

在流体或半流体食品(4)装罐之前,先以可食用薄膜(3)预先封口(1)包装成一次常用的量,然后将若干袋以可食用薄膜(3)封口(1)包装的流体或半流体食品(4)小包装袋一起装罐。食用时,根据需要取出一袋或几袋直接食用、或其它食品一起加工之后食用。

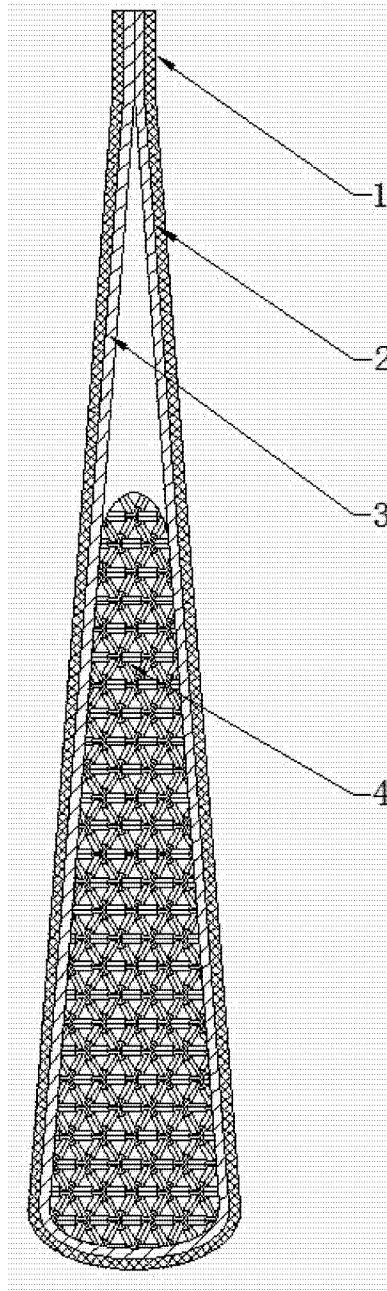


图 1