



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221606543 U

(45) 授权公告日 2024. 08. 27

(21) 申请号 202420037146.2

(22) 申请日 2024.01.08

(73) 专利权人 浙江三好食品科技有限公司

地址 314031 浙江省嘉兴市秀洲区油车港  
镇正阳西路28号研发楼1-2楼

(72) 发明人 钟代全

(74) 专利代理机构 上海伯瑞杰知识产权代理有  
限公司 31227

专利代理师 俞磊

(51) Int. Cl.

B65D 30/10 (2006.01)

B65D 33/00 (2006.01)

B65D 81/32 (2006.01)

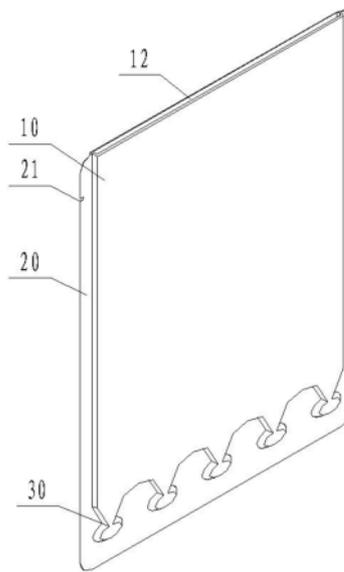
权利要求书1页 说明书4页 附图5页

(54) 实用新型名称

一种食品用真空包装袋

(57) 摘要

本实用新型公开了一种食品用真空包装袋,包括包装袋主体,以及设置在包装袋主体外侧用于对包装袋主体进行密封的封边,包装袋主体内部具有用于容纳食品的容纳腔,包装袋的一端上设置有开口,开口与容纳腔连通,开口用于放入食品至容纳腔中,包装袋主体上还设置有油液储存单元,容纳腔内的油液能进入油液储存单元中,实现食品与油液的分离;油液储存单元包括储油腔和过油通道,储油腔位于包装袋主体远离开口的一端上,过油通道的第一端与储油腔连通,过油通道的第二端与容纳腔连通,容纳腔中的油液能通过过油通道流入储油腔中。本实用新型设有油液储存单元,能够有效地分离食品和油液,避免油液和食品混合在一起。



1. 一种食品用真空包装袋,包括包装袋主体,以及设置在包装袋主体外侧用于对包装袋主体进行密封的封边,所述包装袋主体内部具有用于容纳食品的容纳腔,所述包装袋的一端上设置有开口,所述开口与容纳腔连通,所述开口用于放入食品至容纳腔中,其特征在于,

所述包装袋主体上还设置有油液储存单元,所述容纳腔内的油液能进入油液储存单元中,实现食品与油液的分离;

所述油液储存单元包括储油腔和过油通道,所述储油腔位于包装袋主体远离开口的一端上,所述过油通道的第一端与储油腔连通,所述过油通道的第二端与容纳腔连通,所述容纳腔中的油液能通过过油通道流入储油腔中。

2. 根据权利要求1所述的一种食品用真空包装袋,其特征在于,所述包装袋主体为采用食品级耐蒸煮软质塑料薄膜制成。

3. 根据权利要求1所述的一种食品用真空包装袋,其特征在于,所述封边采用食品级耐蒸煮软质塑料薄膜制成,用于对包装袋主体进行密封。

4. 根据权利要求1所述的一种食品用真空包装袋,其特征在于,所述封边上开设有易撕缺口,所述易撕缺口的一端位于封边的外侧壁上,所述易撕缺口的另一端向封边内侧延伸设置,所述易撕缺口为U形结构。

5. 根据权利要求1所述的一种食品用真空包装袋,其特征在于,所述封边的边角为圆角结构。

6. 根据权利要求1所述的一种食品用真空包装袋,其特征在于,所述过油通道为漏斗形结构,所述过油通道第一端的直径小于过油通道第二端的直径。

7. 根据权利要求1所述的一种食品用真空包装袋,其特征在于,所述储油腔和对应的过油通道设有至少一个。

## 一种食品用真空包装袋

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及包装袋技术领域,尤其涉及到一种食品用真空包装袋。

### 背景技术

[0002] 包装袋是指用于包装各种用品的袋子,使货物在生产流通过程中方便运输,容易存储,广泛用于日常生活和工业生产中,其种类较为繁多,如:背心袋,直筒袋,立体袋,方底袋,封口袋,胶条袋,异形袋等,其中真空包装袋作为新式包装袋的一种,其广泛用于各种食品的密封包装。

[0003] 现有技术中,申请号:CN201922496340.9的专利文件公开了一种便于食品保存的真空包装袋,包括包装袋,将包装袋设计为外包装袋和内包装袋双层结构,且外包装袋的制作材料选用PP塑料,并利用AL膜、抗菌膜、HDPE膜和RCPP膜粘黏压合制作内包装袋,通过多层耐高温的食用级塑料膜的配合,加强了包装袋主体的强度,避免在食品运输过程中包装袋破损引起食物变质,在储物腔端口的两侧内壁上分别设置夹链,并在主体储物腔一侧的外壁上开设抽气孔,抽气孔内封盖孔盖,在撕开真空包装袋后没来得及吃完食物时,通过夹链粘合封锁端口,打开孔盖利用抽气孔将储物腔内的空气挤出,排完气体后再封盖上孔盖,重新制作储物腔内的真空环境,延缓食物变质的速度,方便快捷。

[0004] 1、但是现有的真空包装袋缺少针对油液的存储结构,粽子在高温杀菌过程中,会有油脂和调味料溢出并附着在粽子表面,影响整体的粽子品质 and 用户观感;

[0005] 2、包装袋内残留的水分与油脂的混合物长时间与粽子接触,使得粽子长期处在湿度较高的环境中,导致粽子的保质期缩短;

[0006] 油脂混合物附着在粽叶上在长期储存后会有异味,当用户打开包装时会闻到异味。因此,我们有必要对这样一种结构进行改善,以克服上述缺陷。

### 实用新型内容

[0007] 本实用新型的目的是提供一种食品用真空包装袋,用于解决现有的真空包装袋缺少针对油液的存储结构,油液和食品共同存放在储物腔中并混合在一起,从包装袋内取出食品时,大量油液附着在食品上的问题。

[0008] 本实用新型的上述技术目的是用过以下技术方案实现的:

[0009] 一种食品用真空包装袋,包括包装袋主体,以及设置在包装袋主体外侧用于对包装袋主体进行密封的封边,包装袋主体内部具有用于容纳食品的容纳腔,包装袋的一端上设置有开口,开口与容纳腔连通,开口用于放入食品至容纳腔中,

[0010] 包装袋主体上还设置有油液储存单元,容纳腔内的油液能进入油液储存单元中,实现食品与油液的分离;

[0011] 油液储存单元包括储油腔和过油通道,储油腔位于包装袋主体远开口的一端上,过油通道的第一端与储油腔连通,过油通道的第二端与容纳腔连通,容纳腔中的油液能通过过油通道流入储油腔中。

[0012] 本实用新型的进一步设置为:包装袋主体为采用食品级耐蒸煮软质塑料薄膜制成。

[0013] 本实用新型的进一步设置为:封边采用食品级耐蒸煮软质塑料薄膜制成,用于对包装袋主体进行密封。

[0014] 本实用新型的进一步设置为:封边上开设有易撕缺口,易撕缺口的一端位于封边的外侧壁上,易撕缺口的另一端向封边内侧延伸设置,易撕缺口为U形结构。

[0015] 本实用新型的进一步设置为:封边的边角为圆角结构。

[0016] 本实用新型的进一步设置为:过油通道为漏斗形结构,过油通道第一端的直径小于过油通道第二端的直径。

[0017] 本实用新型的进一步设置为:储油腔和对应的过油通道设有至少一个。

[0018] 综上所述,本实用新型具有以下有益效果:

[0019] 设有油液储存单元,包括储油腔和过油通道,容纳腔中的油液能通过过油通道流入储油腔中,能够有效地分离食品和油液,避免油液和食品混合在一起,保持包装袋内的干燥,延长粽子保质期,并提高粽子的品质和观感。

#### 附图说明

[0020] 图1是本实用新型实施例1的结构示意图。

[0021] 图2是本实用新型实施例1的内部结构示意图。

[0022] 图3是本实用新型实施例1的主视图。

[0023] 图4是本实用新型实施例2的结构示意图。

[0024] 图5是本实用新型实施例3的结构示意图。

[0025] 数字标号:包装袋主体10、容纳腔11、开口12、封边20、易撕缺口21、油液储存单元30、储油腔31、过油通道32

#### 具体实施方式

[0026] 为了使本实用新型实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合图示与具体实施例,进一步阐述本实用新型。

[0027] 实施例1

[0028] 如图1至图3所示,本实用新型提出的一种食品用真空包装袋,包括包装袋主体10,以及设置在包装袋主体10外侧用于对包装袋主体10进行密封的封边20,包装袋主体10内部具有用于容纳食品的容纳腔11,包装袋的一端上设置有开口12,开口12与容纳腔11连通,开口12用于放入食品至容纳腔11中,包装袋主体10上还设置有油液储存单元30,容纳腔11内的油液能进入油液储存单元30中,实现食品与油液的分离;

[0029] 油液储存单元30包括储油腔31和过油通道32,储油腔31位于包装袋主体10远离开口12的一端上,过油通道32的第一端与储油腔31连通,过油通道32的第二端与容纳腔11连通,容纳腔11中的油液能通过过油通道32流入储油腔31中。

[0030] 在一些实施例中,包装袋主体10为采用食品级耐蒸煮软质塑料薄膜制成,使得包装袋主体10具备更好的延展性,能够容纳体积较大的食品。

[0031] 在一些实施例中,封边20采用食品级耐蒸煮软质塑料薄膜制成,由于软质塑料薄

膜具有柔软、延展性好的特点,使得封边20在接触时给人一种柔和的手感,能够更加贴合手部,方便抓握并进行开封操作;另外,软质塑料薄膜具有较好的弹性和密封性能,通过封边20对包装袋主体10的边缘进行密封。

[0032] 在一些实施例中,封边20上开设有易撕缺口21,易撕缺口21的一端位于封边20的外侧壁上,易撕缺口21的另一端向封边20内侧延伸设置,易撕缺口21为U形结构,通过易撕缺口21能方便的打开包装袋。

[0033] 在一些实施例中,封边20的边角为圆角结构,避免划伤皮肤,提高了食品包装袋的安全性。

[0034] 在一些实施例中,过油通道32为漏斗形结构,过油通道32第一端的直径小于过油通道32第二端的直径。

[0035] 在一些实施例中,储油腔31和对应的过油通道32设有五个,需要说明的是,储油腔31和对过油通道32的数量能根据需要调节,图中的数量仅是为了便于解释说明,不应理解为对本实用新型的限制。

[0036] 实施例2

[0037] 如图4所示,在本实施例中,储油腔31和对应的过油通道32设有一个,除上述设置以外,其余结构均与实施例1相同。

[0038] 实施例3

[0039] 如图5所示,在本实施例中,储油腔31和对应的过油通道32为一体式结构,除上述设置以外,其余结构均与实施例1相同。

[0040] 本实用新型的使用过程和原理如下:在使用该食品真空包装袋时,首先将食品放入容纳腔11中,食品中包含油液能够从过油通道32顺利地流入储油腔31中,确保食品和油液分离;最后,使用真空封口机对包装袋进行真空处理,将空气排出并对开口12进行密封,从而防止食品变质和污染。当需要取出食品时,打开易撕缺口21即可打开包装袋取出食品。在过程中要注意控制好油液的流动,以避免油液滴落造成浪费;在蒸煮过程中,当温度到达蒸煮锅内温度达到105-119℃时,包装袋内的水受热变为蒸汽,油液从粽子内析出并流入储油腔31中,确保食品和油液分离,避免出现夹生现象;与现有的包装袋相比,本发明提出的包装袋能将蒸煮过程中从粽子溢出的油脂、调味料等与粽子分开保存,油脂混合物也不会附着在粽子上,能保存粽子的干燥,延长粽子的保质期和用户的食用观感。

[0041] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,术语“上”、“下”、“内”、“外”、“左”、“右”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,或者是该实用新型产品使用时惯常摆放的方位或位置关系,或者是本领域技术人员惯常理解的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的设备或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。此外,术语“第一”、“第二”等仅用于区分描述,而不能理解为指示或暗示相对重要性。在本实用新型的描述中,还需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,“设置”、“连接”等术语应做广义理解,例如,“连接”可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接连接,也可以通过中间媒介间接连接,可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。在本文中,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,除了包

含所列的那些要素,而且还可包含没有明确列出的其他要素。

[0042] 以上本实用新型的具体实施方式中凡未涉及到的说明属于本领域的公知技术,可参考公知技术加以实施。

[0043] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理、主要特征和本实用新型的优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型范围内。本实用新型要求保护范围由所附的权利要求书及其等同物界定。

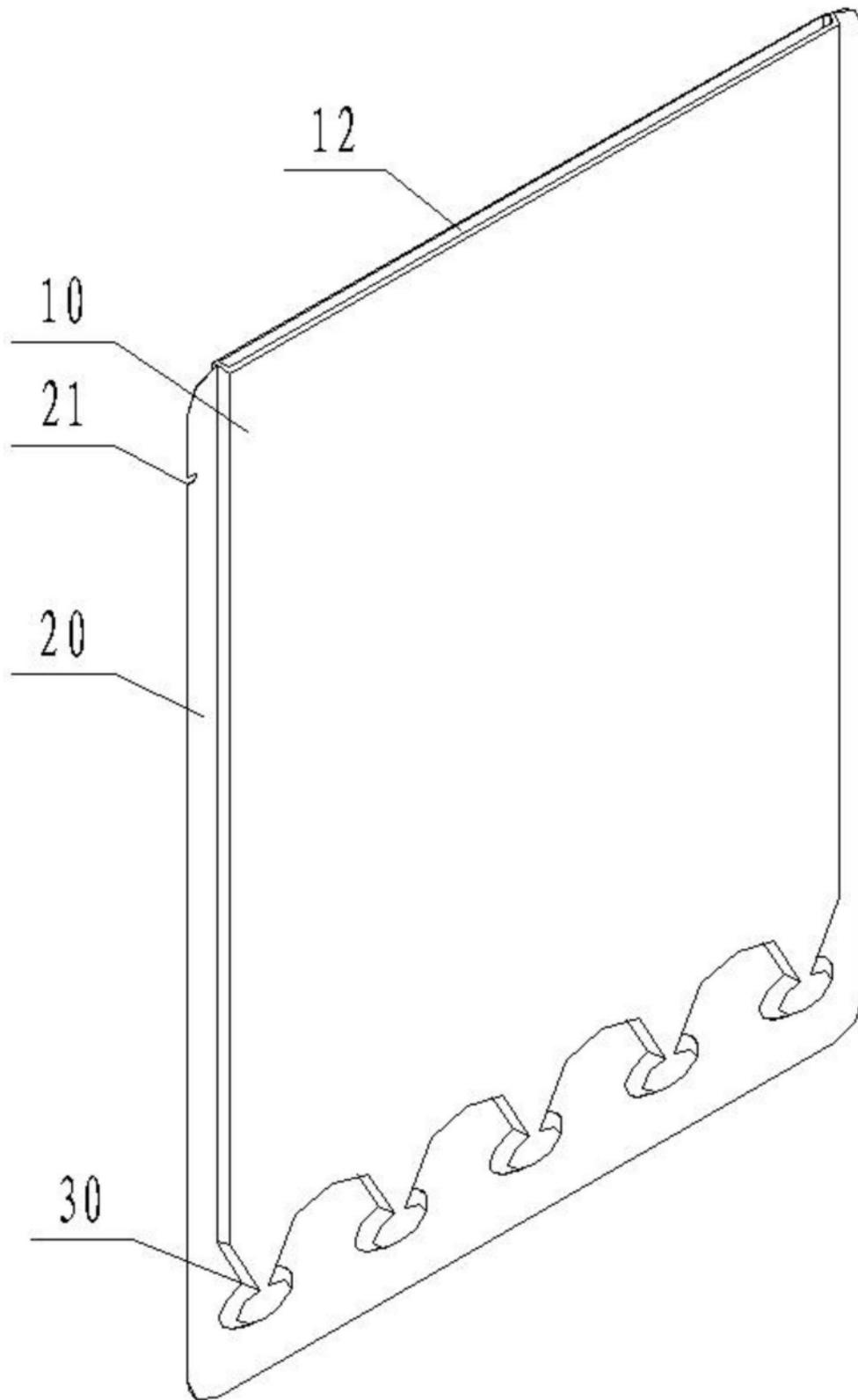


图1

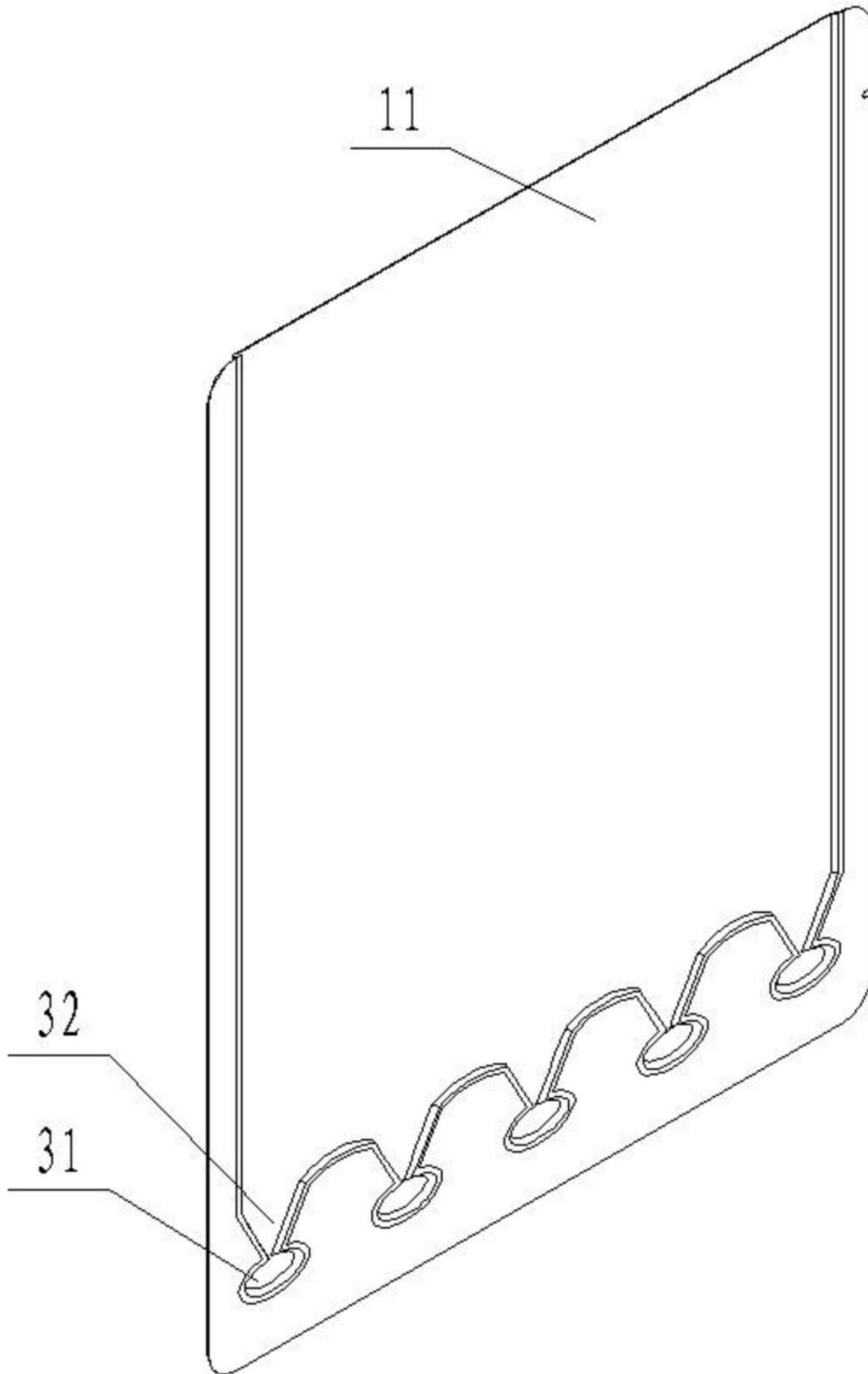


图2

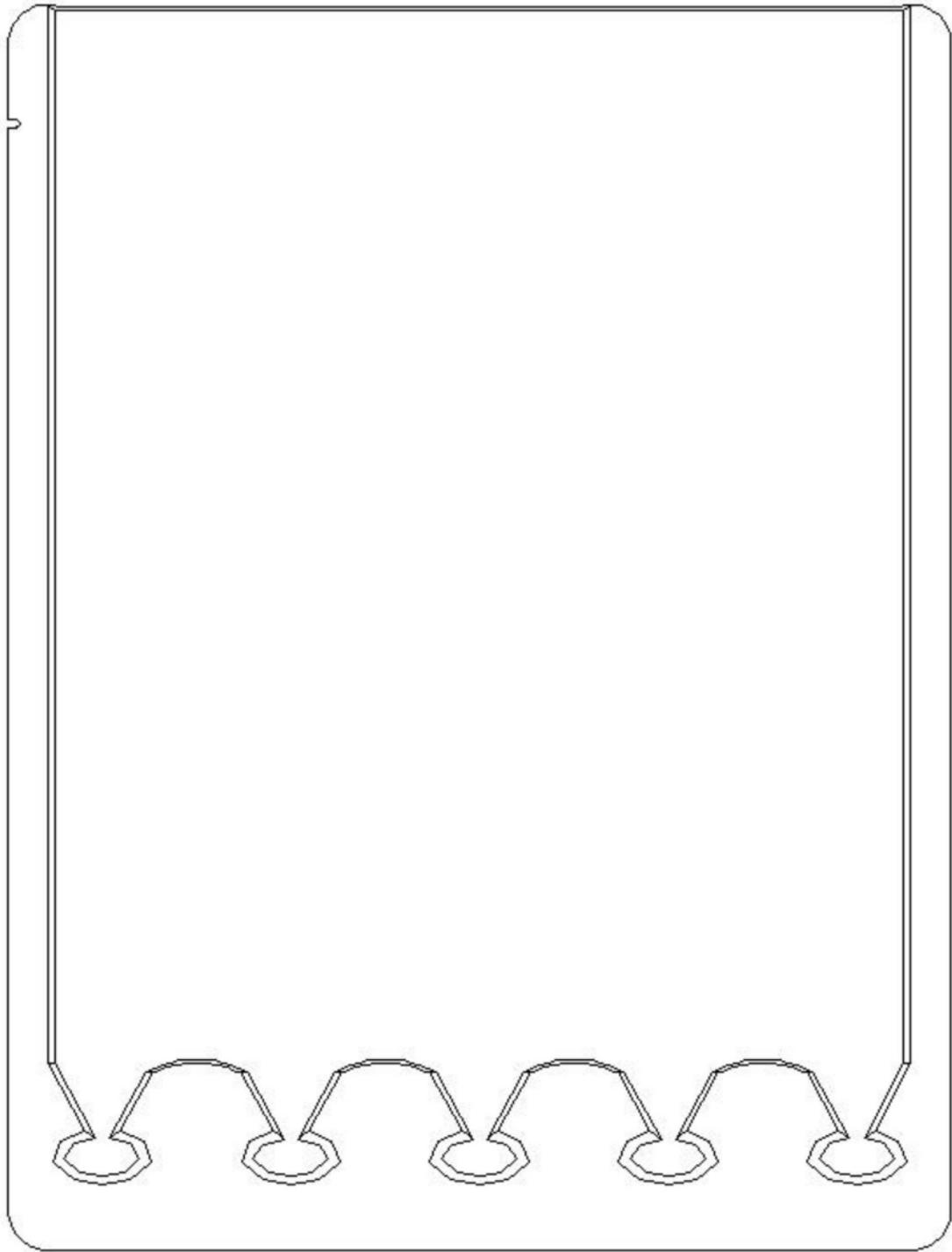


图3

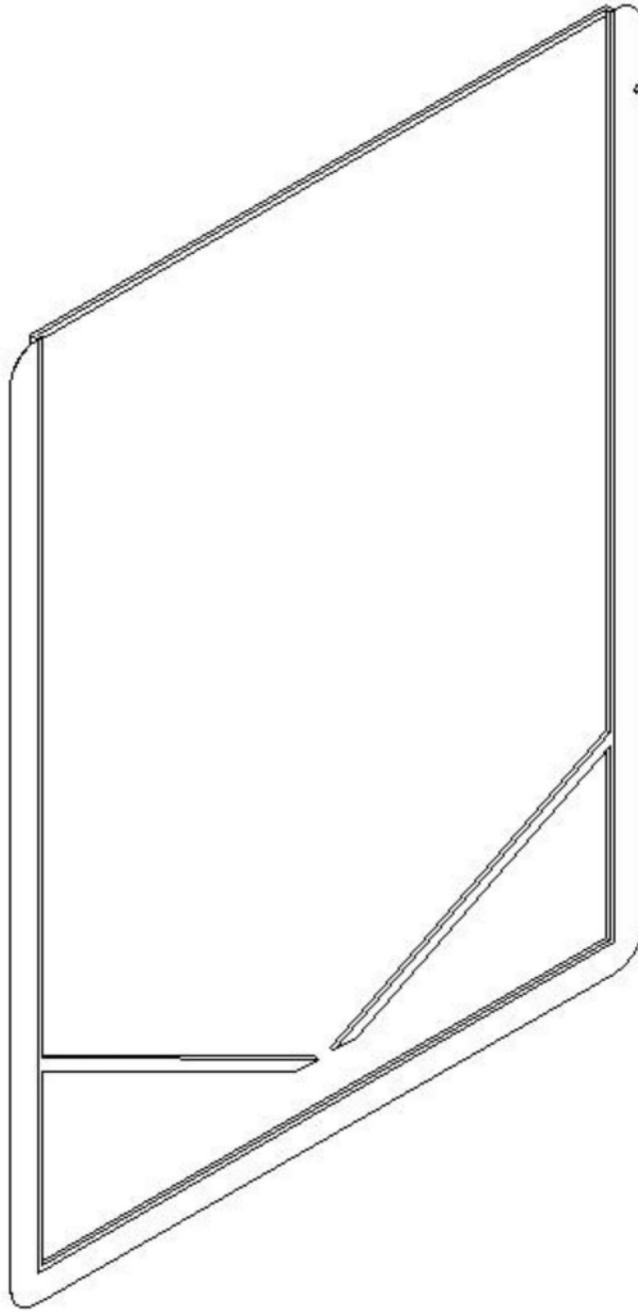


图4

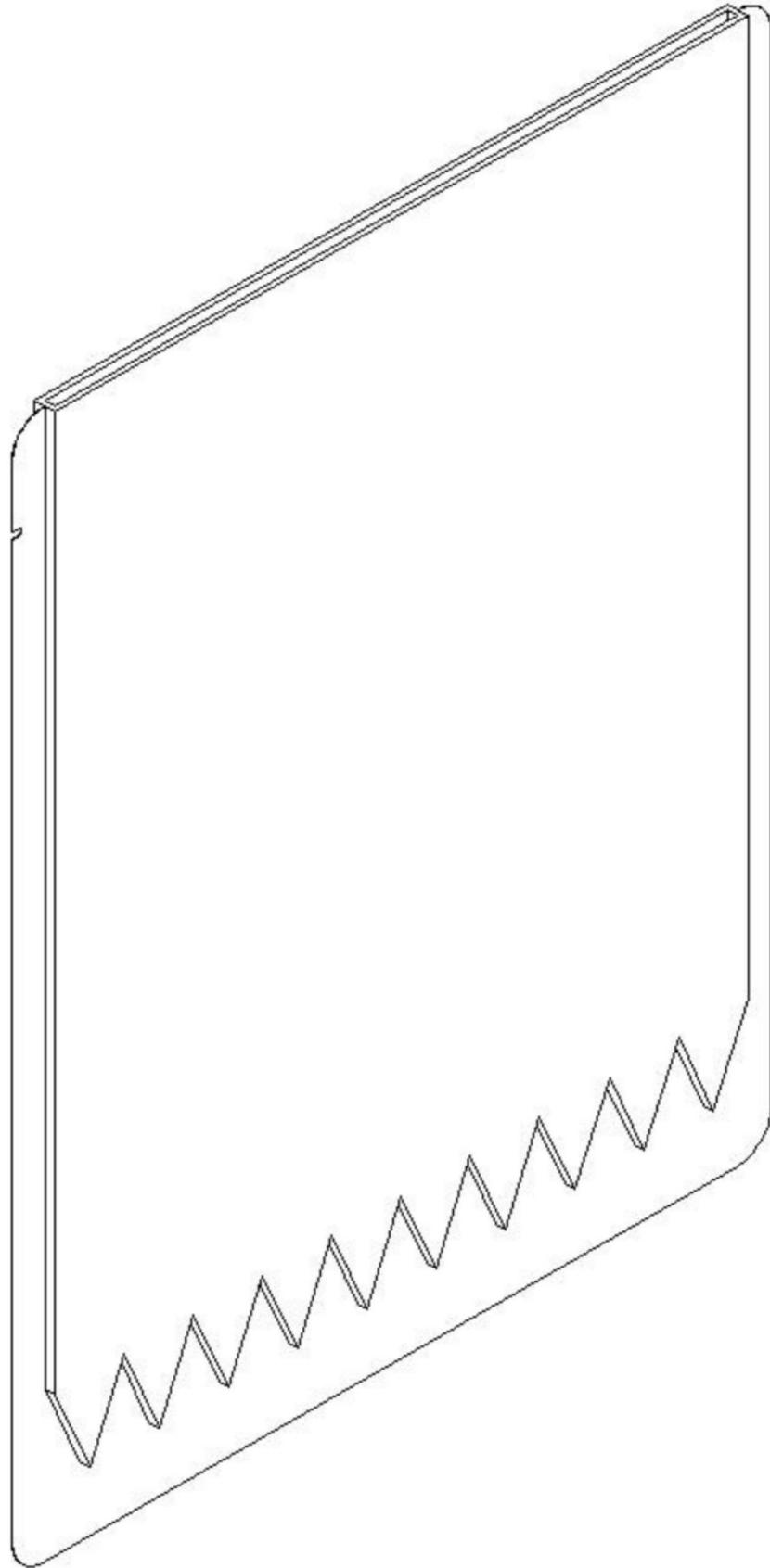


图5