

명세서

청구범위

청구항 1

식용 가능한 재료로 이루어지며 일측으로 개구된 오목한 용기본체(110)와 상기 용기본체(110)의 개구부를 덮어 내측에 식재료(140)가 수용되는 수용부를 형성하는 덮개(120)로 이루어진 용기와; 상기 수용부에 수용되어 구비되는 식재료(140)를 포함하고, 상기 수용부에는 식재료의 일측으로 공간(150)이 형성되며;

상기 용기는 식용 가능한 재료로 이루어진 내측덮개(130)를 더 포함하고, 상기 내측덮개(130)는 고정화된 판상으로 식재료(140)가 수용된 용기본체(110)의 개구부를 덮어 공간(150)의 일면을 형성하여 상기 공간(150)은 식재료(140)의 일측으로 용기본체(110)의 내면과 내측덮개(130)의 내면에 의하여 형성되며;

상기 덮개(120)는 내측덮개(130)의 외측으로 도포되어 냉각되어 응고되면서 내측덮개(130)의 외측으로 적층되고, 가장자리는 용기본체(110)에 접하여 냉각되면서 고정화하여 용기본체(110)에 결합되어 구비되는 것을 특징으로 하는 섭취 가능한 용기 수용 식재료(100).

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 섭취 가능한 용기 수용 식재료에 관한 것으로, 보다 상세하게는 조리가 간편하고, 장시간 변질 없이 보관할 수 있는 섭취 가능한 용기 수용 식재료에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 다진 마늘이나 다진 생강 등과 같이 수분이 함유된 식재료는 별도의 식품 보관용기 안에 넣어져 냉장고 안에 보관되며, 필요 시 냉장고의 밖으로 꺼내 사용하고자 하는 만큼의 분량이 식품 보관용기로부터 취출되어 사용된다.

[0003] 도 1은 종래 기술에 따른 식품 보관용기를 보여주는 개략 분해 사시도이다. 도 1에 도시된 바와 같이, 식품 보관용기(1)는 식재료가 수용되는 오목한 수납부(2a)를 포함하는 용기본체(2)와, 상기 용기본체(2)의 상부에 분리 가능하게 결합되어 상기 수납부(2a)의 상부를 덮는 커버(3)로 구성된다. 상기 커버(3)의 중앙부분에는 파지를 위한 손잡이(3a)가 일체로 형성된다.

[0004] 사용자는 용기본체(2)의 수납부(2a) 안에 수분이 함유된 식재료 등을 넣은 상태에서 상기 용기본체(2)의 상부에 커버(3)를 결합시킨 후, 식품 보관용기(1)를 냉장고 등의 안에 보관한다. 사용자는 요리 시 냉장고에서 식품 보

관용기(1)를 꺼낸 다음, 식품 보관용기(1)의 용기본체(2)로부터 커버(3)를 분리시키고, 수납부(2a)에 수용된 식재료의 일부를 꺼내어 사용한다.

- [0005] 종래 기술에 따른 상기와 같은 식품 보관용기(1) 및 식품 보관용기(1)에 수용된 식재료는 식품 보관용기(1)의 잦은 개폐로 상기 식품 보관용기(1) 내의 식재료가 빈번하게 외부공기에 노출되어 산화작용이 일어나 쉽게 부패되는 문제가 있었다. 또한, 식재료 사용을 위하여 식품 보관용기(1)를 개폐하여야 하므로 사용상 불편하였고, 식재료의 신선도의 저하(또는 맛의 변질), 냄새의 유출, 심한 경우 악취 등의 발생의 주요 원인이 된다. 또한, 합성수지 등으로 제조된 식품 보관용기(1)는 야외 등에서 사용하는 경우 사용 후 다시 가져 오는 불편이 수반되거나 쓰레기로 버릴 때 환경오염을 가중시키는 문제가 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0006] (특허문헌 0001) 대한민국 등록번호 제20-302154호 등록실용신안공보
(특허문헌 0002) 대한민국 공개번호 제10-2012-0036581호 공개특허공보
(특허문헌 0003) 일본 공개번호 특개평06-030741호 공개특허공보

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술이 가지는 문제점을 해결하기 위하여 제안된 것으로, 제조 과정에서 식재료의 변질이나 손상을 방지하고, 보관에 의해 용기본체의 결합이 견고하게 되며, 용기와 함께 일체로 요리에 투입하여 사용되는 섭취 가능한 용기 수용 식재료를 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0008] 상기와 같은 목적을 위하여 본 발명은 식용 가능한 재료로 이루어지며, 일측으로 개구된 오목한 용기본체와 상기 용기본체의 개구부를 덮어 내측에 식재료가 수용되는 수용부를 형성하는 덮개로 이루어진 용기와; 상기 용기의 수용부에 수용되어 구비되는 식재료를 포함하는 섭취 가능한 용기 수용 식재료를 제공한다.
- [0009] 상기에서, 수용부에는 식재료의 일측으로 공간이 형성된 것을 특징으로 한다.
- [0010] 상기에서, 용기는 식용 가능한 재료로 이루어진 내측덮개를 더 포함하며; 상기 내측덮개는 공간이 형성된 쪽에 덮개 내측으로 적층되어 공간의 일면을 형성하는 것을 특징으로 한다.
- [0011] 상기에서, 공간은 식재료의 일측으로 용기본체의 내면과 내측덮개의 내면에 의하여 형성된 것을 특징으로 한다.
- [0012] 상기에서, 덮개는 내측덮개의 외측으로 적층되며, 냉각되면서 고형화하여 형성되는 것을 특징으로 한다.
- [0013] 상기에서, 내측덮개는 고형화된 판상이 용기본체의 개구부에 덮개 내측으로 적층되어 구비된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0014] 본 발명에 따르는 섭취 가능한 용기 수용 식재료에 의하면, 용기와 함께 일체로 요리에 투입하여 사용되므로 식재료의 사용 과정에서 외부 공기와 식재료가 접촉하여 손상되거나 하는 문제가 발생하지 않고, 용기가 식용으로 제조되므로 용기 재활용과 같은 환경 문제가 발생하지 않으며, 제조 과정에서 고온 접촉이 차단되어 식재료가 손상되거나 하는 것이 방지되고, 따라서 장시간 보관이 가능하고, 보관시 용기에 내부에서 압축 작용에 의하여 용기의 결합이 더욱더 견고하게 되는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0015] 도 1은 종래 기술에 따른 식품 보관용기를 보여주는 개략 분해 사시도이며,
도 2는 본 발명에 따른 섭취 가능한 용기 수용 식재료를 도시한 개략적인 단면도 및 일부 확대도이며,

도 3 및 도 4는 도 2에 도시한 섭취 가능한 용기 수용 식재료의 제조 과정을 설명하기 위하여 도시한 개략적인 단면도 및 일부 확대도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0016] 이하에서, 첨부된 도면을 참조하여, 본 발명에 따르는 섭취 가능한 용기 수용 식재료 및 그 제조방법에 대하여 상세하게 설명한다.
- [0017] 도 2는 본 발명에 따른 섭취 가능한 용기 수용 식재료를 도시한 개략적인 단면도 및 일부 확대도이며, 도 3 및 도 4는 도 2에 도시한 섭취 가능한 용기 수용 식재료의 제조 과정을 설명하기 위하여 도시한 개략적인 단면도 및 일부 확대도이다.
- [0018] 본 발명에 따르는 섭취 가능한 용기 수용 식재료(100)는 식용 가능한 재료로 이루어진 용기와, 용기의 수용부에 수용된 식재료(140)를 포함한다.
- [0019] 상기 식재료(140)의 예로 다진마늘, 다진생강, 된장 또는 고추장 등을 들 수 있다.
- [0020] 상기 용기는 내측에 식재료(140)가 수용되는 수용부가 형성된 중공체로서, 일측으로 개구된 오목한 용기본체(110)와, 개구부를 덮어 내측에 식재료가 수용되는 수용부를 형성하는 덮개(120)로 이루어진다.
- [0021] 상기 수용부에는 식재료(140)의 일측으로 공간이 형성된다. 상기 식재료(140)는 수용부에 충전되지 않고, 수용부에 식재료(140)가 충전되지 않은 공간(150)이 형성된다. 상기 용기는 식용 가능한 재료로 이루어진 내측덮개(130)를 더 포함한다. 상기 내측덮개(130)는 공간(150)이 형성된 쪽에 덮개(120) 내측으로 적층되어 공간(150)의 일면을 형성한다. 상기 공간(150)은 식재료의 일측으로 용기본체(110)의 내면과 내측덮개(130)의 내면에 의하여 형성된다.
- [0022] 상기 덮개(120)는 내측덮개(130)의 외측으로 적층되며, 냉각되면서 고형화하여 형성된다. 상기 내측덮개(130)는 고형화된 판상으로 용기본체(110)의 개구부에 덮개(120) 내측으로 적층되어 구비된다. 상기 용기본체(110)의 개구부에 고형화된 판상의 내측덮개(130)가 구비되고, 내측덮개(130)의 외측으로 덮개(120)를 형성할 물질이 도포되고 냉각되어 응고되면서 내측덮개(130)의 외측으로 적층된 덮개(120)를 형성한다.
- [0023] 용기를 이루는 용기본체(110)와, 덮개(120) 및 내측덮개(130)는 식물성 또는 동물성 젤라틴(Gelatin)을 포함하는 재료로 이루어질 수 있다. 상기 용기본체(110)와, 덮개(120) 및 내측덮개(130)는 식물성인 경우 한천(Agar) 성분으로 이루어질 수 있고, 동물성의 경우 돼지 피부 성분으로 이루어질 수 있다.
- [0024] 도 3 및 도 4를 참조하여, 본 발명에 따르는 섭취 가능한 용기 수용 식재료(100)의 제조 방법에 대하여 설명한다.
- [0025] 식용 가능한 젤라틴과 물을 일정비율로 혼합한 후 일정온도 범위 내로 가열하여 졸(Sol) 상태의 혼합액(이하에서 '졸혼합액'이라 함)을 준비한다. 상기에서 졸혼합액은 10~30중량% 젤라틴과, 90~70중량%의 물이 혼합되어 이루어질 수 있다. 상기 졸혼합액에 염화나트륨과 같은 성분이 추가될 수 있다.
- [0026] 도 3에서와 같이 내측에 오목한 성형부(210)가 형성된 하형금형(200)에 용기본체(110)로 형성될 졸혼합액을 투입한다. 졸혼합액은 성형부(210) 내로 투입된다. 상기 졸혼합액은 졸 상태가 유지되어 유동이 용이하도록 45~60℃ 범위의 온도로 가열되어 투입된다.
- [0027] 도 3에 도시된 바와 같이 상형제1금형(300)을 성형부(210) 내로 삽입시켜 상형제1금형(300)의 외면과 하형금형(200)의 성형부(210) 사이에 형성된 성형공간(S1)에 졸혼합액을 투입하고, 냉각시켜 겔 상태로 성형되도록 할 수 있다. 예를 들면, 졸혼합액을 40℃ 이하의 온도로 냉각시켜 겔 상태의 용기본체(110)로 형성시킨다.
- [0028] 상기 상형제1금형(300)은 중공체로서 내측에 중공부(301)가 형성되고, 중공부(301)로 연통된 2개 이상의 유로가 형성되어, 일측의 제1유로(303)로 냉각수를 유입시키고 제2유로(305)로 유출되도록 하여 상형제1금형(300)을 냉각시키는 것이 가능하다. 상형제1금형(300)이 냉각됨으로써 성형공간(S1)에 수용된 졸혼합액이 냉각되어 겔 상태로 성형되어 용기본체(110)가 형성된다.
- [0029] 도 3에서 상형제1금형(300)을 하형금형(200) 내로 하향시키기 전에, 성형부(210)에 먼저 졸혼합액을 투입하고, 상형제1금형(300)을 하향시켜 성형부(210)에 먼저, 투입된 졸혼합액이 상형제1금형(300)과 하형금형(200) 사이에 형성되는 성형공간(S1)을 따라 상승하여 성형공간(S1)을 채우고, 상형제1금형(300)이 냉각되어, 성형공간(S1)에 수용된 졸혼합액이 겔 상태로 성형되어 용기본체(110)가 형성되는 것도 가능하다. 상기에서와 같이 상형

제1금형(300)을 하형금형(200) 내로 하향시키기 전에, 성형부(210)에 먼저 졸혼합액을 투입하고 상형제1금형(300)을 하향시킴으로써 좁은 유로로 빈틈없이 졸혼합액이 유동되도록 하는 것이 가능하다.

- [0030] 성형공간(S1)에 수용된 졸혼합액이 겔 상태로 성형되면, 상형제1금형(300)이 상승하여, 하형금형(200) 내에서 상향 개구된 오목한 성형된 용기본체(110)가 형성된다.
- [0031] 하형금형(200) 내에 위치한 상기 용기본체(110) 내로 식재료(140)가 투입된다. 상기 식재료(140)는 용기본체(110)의 상단으로부터 하향 이격된 위치까지 투입된다. 용기본체(110)의 상부 내측에 식재료(140)가 투입되지 않은 공간(150)이 형성된다.
- [0032] 상기 용기본체(110)의 개구된 상단에 내측덮개(130)를 위치시킨다. 상기 내측덮개(130)는 용기본체(110)의 개구부를 덮는 크기로 형성된다. 상기 내측덮개(130)는 판상으로 형성되며, 졸혼합액이 냉각되어 판상의 고체로 형성된다.
- [0033] 용기본체(110)의 개구된 상단에 내측덮개(130)가 위치하여, 내측덮개(130)와 식재료(140) 사이에 공간(150)이 형성된다.
- [0034] 상기 내측덮개(130)의 상부로 상부제2금형(400)이 하강하고, 유동로(403)를 통하여 덮개(120)로 형성될 졸혼합액이 상부제2금형(400)의 하부의 오목부(401)에 의하여 형성된 상부공간부로 공급된다. 도 4에서 유동로(403)에 연결되어 졸혼합액이 유동되는 관로에 대한 도시는 생략하였다. 상기 상부공간부는 상부제2금형(400)의 오목부(401)와 내측덮개(130) 사이에 형성된다. 상기 오목부(401)의 가장자리는 하부금형(200)의 상면에 접한다.
- [0035] 졸혼합액이 공급되고, 상부제2금형(400)으로 냉각수가 공급되어, 상부제2금형(400)이 냉각되고, 졸혼합액이 냉각되어 내측덮개(130)의 상부로 적층되며 용기본체(110)의 개구부에 결합된 덮개(120)가 형성된다.
- [0036] 상기에서와 같이 내측덮개(130)에 의하여, 내측덮개(130)와 식재료(140) 사이에 공간(150)이 형성되어, 덮개(120)로 형성될 고온의 졸혼합액이 식재료(140)와 직접 접촉하지 않게 되어 고온에 의한 식재료(140)의 변질이 방지된다. 또한, 덮개(120)가 용기본체(110)에 결합된 후, 냉장 또는 냉동 보관하는 경우 공간(150)의 공기가 수축하여 덮개(120)가 용기본체(110)에 더욱 밀착하게 되어 냉각 등으로 인하여 고화되어 분리되는 것이 방지된다.

부호의 설명

- [0037] 100: 섭취 가능한 용기 수용 식재료

110: 용기본체

120: 덮개

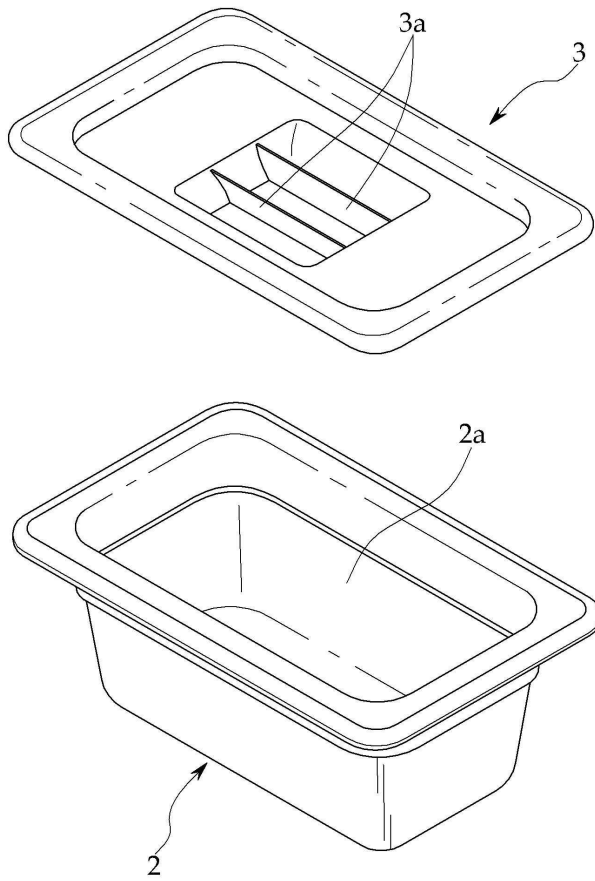
130: 외측덮개

140: 식재료

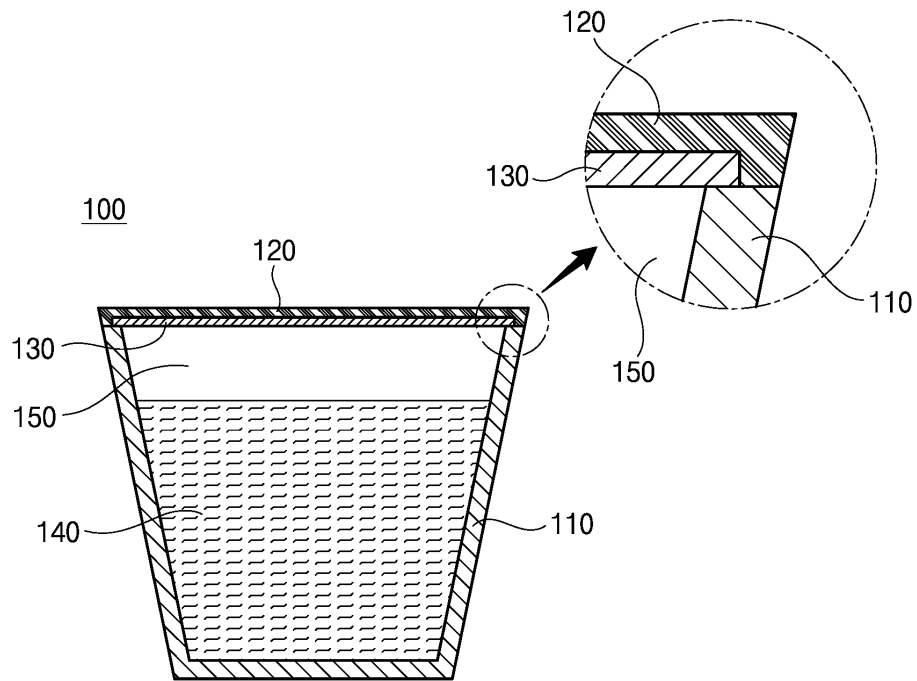
도면

도면1

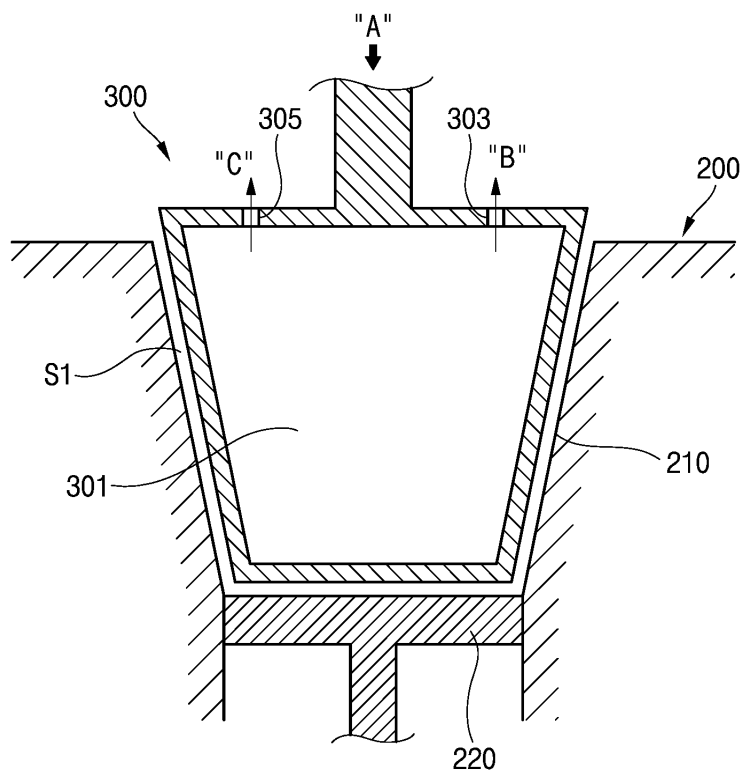
1



도면2



도면3



도면4

