



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년12월13일
 (11) 등록번호 10-1686027
 (24) 등록일자 2016년12월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 G06Q 10/08 (2012.01) B65D 25/00 (2006.01)
 B65D 25/04 (2006.01) B65D 77/08 (2006.01)
 B65D 77/38 (2006.01) B65D 81/32 (2006.01)
 B65D 85/50 (2006.01)
 (52) CPC특허분류
 G06Q 10/083 (2013.01)
 B65D 25/00 (2013.01)
 (21) 출원번호 10-2015-0170539
 (22) 출원일자 2015년12월02일
 심사청구일자 2015년12월02일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020050022752 A*
 KR1020050051490 A*
 KR1020110025308 A*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
 한국식품연구원
 경기도 성남시 분당구 안양관교로1201번길 62 (백현동)
 (72) 발명자
 서혜영
 광주광역시 서구 풍암순환로 38 , 102동 802호(풍암동, 한신아파트)
 강미란
 광주광역시 서구 풍암순환로 10 , 202동 1506호(풍암동, 호반.중흥아파트)
 (뒷면에 계속)
 (74) 대리인
 특허법인 아이퍼스

전체 청구항 수 : 총 1 항

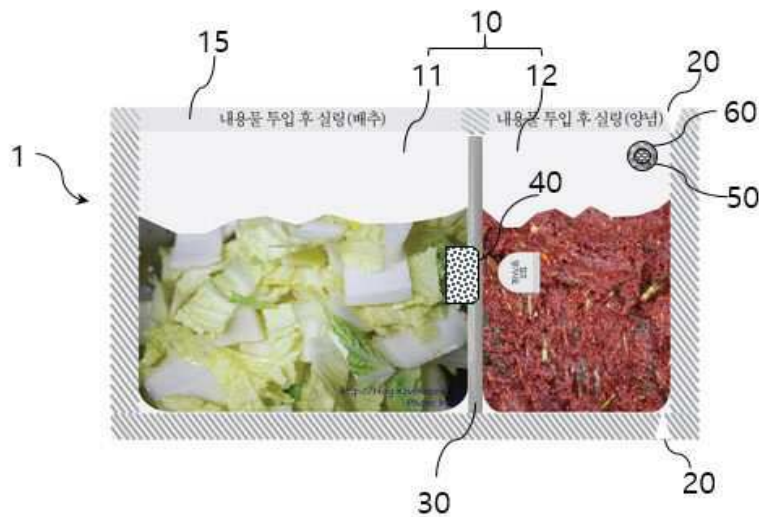
심사관 : 이재진

(54) 발명의 명칭 **DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기**

(57) 요약

본 발명은 DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기에 관한 것으로, 보다 상세하게는 DIY 절임배추와 김치양념을 서로 분리하여 수납 배송할 수 있도록 함으로써 유통과정 중에 김치가 발효 숙성되는 것을 지연시키고, 간단한 조작만으로 소비자가 DIY 절임배추와 김치양념을 혼합할 수 있게 하여 스스로 쉽게 DIY 김치를 제조할 수 있도록 하며, 김치의 발효 숙성과정에서 발생하는 발효가스로 인해 포장용기가 팽창되고 김치가 과 숙성되는 것을 방지하여 DIY 김치의 유통기한을 연장할 수 있으므로 김치의 맛과 품질을 장기간 유지시킬 수 있는 DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

- B65D 25/04 (2013.01)
- B65D 77/08 (2013.01)
- B65D 77/38 (2013.01)
- B65D 81/32 (2013.01)
- B65D 85/50 (2013.01)
- B65D 2205/02 (2013.01)

(72) 발명자

정혜민

광주광역시 서구 풍암순환로 14 , 107동 205호 (풍암동, 호반.중흥아파트)

천선화

광주광역시 북구 서하로245번길 58 (오치동)

강문수

경기도 안양시 동안구 흥안대로 249번길 18, 505-201(호계동 샘마을아파트)

김동선

서울특별시 성동구 아차산로7나길 18(성수동2가, 에이팩센터 409호)

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

| | |
|----------|----------------------------|
| 과제고유번호 | 1711020149 |
| 부처명 | 미래창조과학부 |
| 연구관리전문기관 | 세계김치연구소 |
| 연구사업명 | 세계김치연구소연구운영비지원 |
| 연구과제명 | 중소기업형 고품질 DIY 김치세트 생산기술 개발 |
| 기여율 | 1/1 |
| 주관기관 | 세계김치연구소 |
| 연구기간 | 2015.01.01 ~ 2015.12.31 |

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

내부에 절단절임배추를 수납하는 제1 수납공간(11)이 구비되고, 상기 제1 수납공간(11)과 접한 다른 일측에 김치양념을 수납하는 제2 수납공간(12)이 구비되며, 각 수납공간에 내용물이 충전되면 단부(15)가 접합 밀봉되는 용기 몸체(10);

상기 용기 몸체(10)의 외부 양측단에 위치하여, 접합 밀봉된 용기 몸체의 개방을 용이하게 해주는 한 쌍의 절개홈(20);

상기 용기 몸체(10)의 내부에 위치하여 상기 제1 수납공간(11)에 수납되는 절단절임배추와 상기 제2 수납공간(12)에 수납되는 김치양념을 분리시켜 서로 자체적으로는 혼합될 수 없도록 하는 지퍼로 이루어진 분리부재(30); 및

상기 분리부재(30)가 위치한 용기 몸체의 외면 양측에 구비되어 상기 분리부재(30)를 개방할 수 있도록 하는 한 쌍의 손잡이(40);

상기 용기 몸체(10)의 외면 일측 상부에 형성된 가스배출구(50); 및

상기 가스배출구(50)가 형성된 용기 몸체의 내면에 접하여 부착되되, 선택적 투과성을 갖는 다공질 미세가공필름(60)을 포함하되,

DIY 김치를 제조하기 위해 상기 한 쌍의 손잡이(40)를 잡아당겨 상기 분리부재(30)를 개방시키면 제1 수납공간(11)의 절단절임배추와 제2 수납공간(12)의 김치양념이 혼합되어 발효 숙성 과정이 진행되게 함을 특징으로 하는, DIY 김치 포장용 용기.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기에 관한 것으로, 보다 상세하게는 DIY 절임배추와 김치양념을 서로 분리하여 수납 배송함으로써 유통과정 중에 김치가 발효 숙성되는 것을 지연시키고, 간단한 조작만으로 소비자가 스스로 쉽게 DIY 김치를 제조할 수 있으며, DIY 김치의 유통기한을 늘려 김치의 맛과 품질을 장기간 유지시킬 수 있는 DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기에 관한 것이다.

배경기술

[0003] 김치는 항산화 성분이 포함된 대표적인 발효식품이자 세계 5대 건강식품으로, 과거에는 가정에서 직접 김치를 제조하여 김치냉장고 등에 장기간 보관하여 먹었는데, 최근 들어서는 여성의 사회 진출, 핵가족화 등으로 김치공장에서 기성제품으로 생산된 포장 김치를 구입하여 단기간 보관하여 먹거나, 김치공장에서 DIY(Do it yourself) 제품으로 제공되는 절임배추와 김치양념을 소량씩 구입하여 가정에서 직접 제조하여 소비하는 경향이 증가하고 있다.

[0004] 비 살균 제품인 포장 김치는 통상 제조 후 유통과정 중에 발효 숙성되게 되는데, 보통 비닐류 등의 포장용기를 이용하여 배송 후 냉장 보관하면 약 10~30일 정도의 기간 동안 품질 유지가 가능하다. 그러나 배송 등에 따른 유통과정이 길어질수록 김치는 과 숙성되어 김치 맛이 변하게 되므로 제품의 품질을 떨어트리고, 특히나 오래 숙성된 포장 김치의 신맛은 대다수 소비자들이 선호하지 않기 때문에 시판 중인 포장 김치의 유통기한은 제한될 수밖에 없다.

[0005] 게다가 절임배추와 김치양념을 미리 버무려 포장 배송하는 포장 김치는 배송 중에 이산화탄소와 같은 가스의 발생으로 인해 포장용기가 팽창되어 변형되거나 내부 김치의 품질이 열악하게 되므로, 포장 김치의 유통과정 중에 맛과 품질을 유지시키고 포장 형태가 변형되는 것을 방지하기 위한 다양한 방안들이 연구되고 있다.

[0006] 대한민국 공개실용신안공보 제20-2013-0001780호에는 김치 포장용기에 가스배출구를 구비함으로써 발효 가스를 외부로 배출할 수 있는 김치 포장용기에 관한 고안이 기재되어 있으나, 여전히 김치의 발효 숙성 과정을 지연시키는 것은 아니어서 유통기한을 늘릴 수 없는 문제점이 있고, 일부 김치 제조업체는 김치 포장용기 내부에 가스 흡수제를 첨부하여 유통과정 중에 발생하는 가스를 흡수시켜 가스의 발생으로 인한 포장용기의 변형을 막고자 하는 시도를 하고 있으나, 오히려 흡수제가 김치양념에 오염되어 제기능을 못하거나 흡수제가 파손될 경우 김치를 오염시키는 등의 문제점이 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0008] (특허문헌 0001) 제20-2013-0001780호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 도출된 것으로, DIY 절임배추와 김치양념을 서로 분리하여 수납 배송할 수 있도록 함으로써 유통과정 중에 김치가 발효 숙성되는 것을 지연시키고, 간단한 조작만으로 소비자가 DIY 절임배추와 김치양념을 혼합할 수 있게 하여 스스로 쉽게 DIY 김치를 제조할 수 있도록 하며, 김치의 발효 숙성과정에서 발생하는 발효가스로 인해 포장용기가 팽창되고 김치가 과 숙성되는 것을 방지하여 DIY 김치의 유통기한을 연장함으로써 김치의 맛과 품질을 장기간 유지시킬 수 있는 DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기를 제공하고자 하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 이와 같은 기술적 과제를 해결하기 위해, 본 발명에 따른 DIY 김치 포장용 용기는 내부에 절단절임배추를 수납하는 제1 수납공간이 구비되고, 상기 제1 수납공간과 접한 다른 일측에 김치양념을 수납하는 제2 수납공간이 구비되며, 각 수납공간에 내용물이 충전되면 단부가 접합 밀봉되는 용기 몸체; 상기 용기 몸체의 외부 양측단에 위치하여, 접합 밀봉된 용기 몸체의 개방을 용이하게 해주는 한 쌍의 절개홈; 상기 용기 몸체의 내부에 위치하여 상기 제1 수납공간에 수납되는 절단절임배추와 상기 제2 수납공간에 수납되는 김치양념을 분리시켜 서로 자체적으로는 혼합될 수 없도록 하는 지퍼로 이루어진 분리부재; 상기 분리부재가 위치한 용기 몸체의 외면 양측에 구비되어 상기 분리부재를 개방할 수 있도록 하는 한 쌍의 손잡이; 상기 용기 몸체의 외면 일측 상부에 형성된 가스배출구 및 상기 가스배출구가 형성된 용기 몸체의 내면에 접하여 부착되되, 선택적 투과성을 갖는 다공질 미세가공필름을 포함하되, DIY 김치를 제조하기 위해 상기 한 쌍의 손잡이를 잡아당겨 상기 분리부재를 개방시키면 제1 수납공간의 절단절임배추와 제2 수납공간의 김치양념이 혼합되어 발효 숙성 과정이 진행되게 하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 삭제

[0013] 삭제

[0014] 삭제

발명의 효과

[0016] 이상과 같은 구성의 본 발명에 따른 DIY 김치 배송방법 및 이를 위한 DIY 김치 포장용 용기에 의하면, DIY 절임 배추와 김치양념을 서로 분리하여 수납 배송할 수 있도록 함으로써 유통과정 중에 김치가 발효 숙성되는 것을 지연시키고, 간단한 조작으로 소비자가 DIY 절임배추와 김치양념을 혼합할 수 있게 하여 스스로 쉽게 DIY 김치를 제조할 수 있도록 하며, 김치의 발효 숙성과정에서 발생하는 발효가스로 인해 포장용기가 팽창되고 김치가 과 숙성되는 것을 방지하여 DIY 김치의 유통기한을 연장할 수 있으므로 김치의 맛과 품질을 장기간 유지시킬 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0018] 도 1은 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 김치 포장용 용기를 개략적으로 도시한 정면도이다.
 도 2는 도 1에 도시된 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 김치 포장용 용기의 사용상태를 설명하기 위하여 개략적으로 도시한 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0019] 도면에 관계없이 동일한 부재번호는 동일한 구성요소를 지칭하며, "및/또는"은 언급된 아이템들의 각각 및 하나 이상의 모든 조합을 포함한다.

[0020] 본 명세서에서, 단수형은 문구에서 특별히 언급하지 않는 한 복수형도 포함한다. 명세서에서 사용되는 "포함한다(comprises)" 및/또는 "포함하는(comprising)"은 언급된 구성요소 외에 하나 이상의 다른 구성요소의 존재 또는 추가를 배제하지 않는다.

[0021] 다른 정의가 없다면, 본 명세서에서 사용되는 모든 용어(기술 및 과학적 용어를 포함)는 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 공통적으로 이해될 수 있는 의미로 사용될 수 있을 것이다. 또 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 용어들은 명백하게 특별히 정의되어 있지 않는 한 이상적으로 또는 과도하게 해석되지 않는다.

[0023] 이하에서는, 첨부된 도면을 참조하면서 본 발명에 따른 DIY 김치 배송방법 및 포장용 용기에 관하여 상세하게 설명한다.

[0024] 도 1은 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 김치 포장용 용기를 개략적으로 도시한 정면도이다.

[0025] 도 1을 참조하면, 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 DIY 김치 포장용 용기(1)는 내부에 절단절임배추를 수납하는 제1 수납공간(11)이 구비되고, 상기 제1 수납공간(11)과 접한 다른 일측에 김치양념을 수납하는 제2 수납공간(12)이 구비되며, 각 수납공간에 내용물이 충전되면 단부(15)가 접합 밀봉되는 용기 몸체(10); 상기 용기 몸체(10)의 외부 양측단에 위치하여, 접합 밀봉된 용기 몸체의 개방을 용이하게 해주는 한 쌍의 절개홈(20); 상기 용기 몸체(10)의 내부에 위치하여 상기 제1 수납공간(11)에 수납되는 절단절임배추와 상기 제2 수납공간(12)에 수납되는 김치양념을 분리시켜 서로 자체적으로는 혼합될 수 없도록 하는 분리부재(30); 및 상기 분리부재(30)가 위치한 용기 몸체의 외면 양측에 구비되어 상기 분리부재(30)를 개방할 수 있도록 하는 한 쌍의 손잡이(40)를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0026] 상기 용기 몸체(10)의 재질은 합성 수지 필름이나 비닐, 코팅된 종이, 코팅된 알루미늄 호일과 같은 부드러운 재질 가운데 선택될 수 있으며, 상기 용기 몸체(10)의 가장자리는 각 수납공간에 내용물을 충전하기 위한 일 단부(15)를 제외하고는 열접착 등의 방법으로 밀봉하여 준비될 수 있다.

[0027] 이때 상기 용기 몸체(10)의 제1 수납공간(11)과 제2 수납공간(12)에 내용물이 충전되면 용기 몸체(10)의 단부(15)를 접합 밀봉하여 소비자에게 배송할 수 있는 상태가 되는 것이다.

[0028] 김치는 통상 절임배추와 김치양념을 혼합하는 시점부터 발효가 시작되므로, 절임배추와 김치양념이 상기 분리부재(30)에 의해 분리되어 수납된 채로 유통되고 있을 때는 김치가 발효 숙성되지 않으므로, DIY 김치의 유통기한을 연장할 수 있고, 김치의 발효 숙성과정에서 발생하는 발효가스로 인한 포장용기의 팽창도 방지할 수 있는 효과를 가지게 되어 김치의 맛과 품질을 장기간 유지할 수 있게 된다.

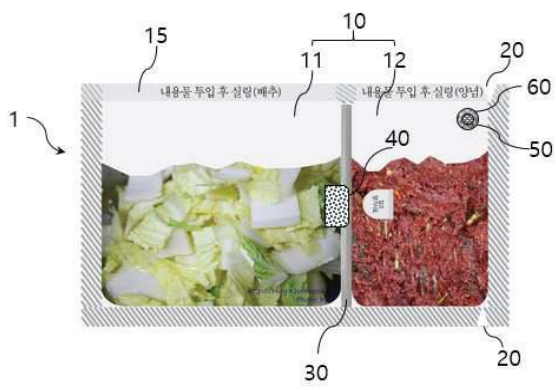
- [0029] 따라서 본 발명의 바람직한 일 실시예에 따른 DIY 김치 제조를 위한 절단절임배추와 김치양념을 분리수납 포장하여 배송하는 방법은, 절단절임배추를 DIY 김치 포장용 용기(1)의 제1 수납공간(11)에 수납하는 단계; 김치양념을 상기 제1 수납공간(11)과 접하고 분리부재(3)에 의해 구분되는 다른 일측의 제2 수납공간(12)에 수납하는 단계; 상기 제1 수납공간(11)과 제2 수납공간(12)에 절단절임배추와 김치양념이 분리 수납되면 용기 몸체(1)의 단부(15)를 접합 밀봉하는 단계; 및 상기 용기 몸체(1)의 단부(15)가 밀봉된 DIY 김치 포장용 용기(1)를 소비자에게 배송하는 단계;로 이루어지고, 소비자에게 배송된 DIY 김치 포장용 용기(1)에 구비된 한 쌍의 손잡이(40)를 잡아당겨 상기 분리부재(30)를 개방시키면 제1 수납공간(11)의 절단절임배추와 제2 수납공간(12)의 김치양념이 혼합되어 발효 숙성 과정이 진행되게 함을 특징으로 한다.
- [0030] 이때, 본 발명의 상기 분리부재(30)는 바람직하게는 벨크로, 접착식 테이프, 지퍼팩, 및 개방 가능한 열 접합부재로 구성된 군으로부터 선택된 하나 이상인 것을 특징으로 하는 것이지만, 상기 분리부재(30)는 간단한 조작으로 개방되어 상기 제1 수납공간(11)에 수납되는 절단절임배추와 상기 제2 수납공간(12)에 수납되는 김치양념을 혼합할 수 있는 수단으로 구성된 것이라면 어떠한 것이라도 채택될 수 있다.
- [0031] 따라서 소비자는 DIY 김치를 제조하기 위해 용기 몸체(10)의 외면 양측에 구비된 상기 한 쌍의 손잡이(40)를 잡고 바깥쪽으로 당기는 간단한 조작을 통해 상기 분리부재(30)를 개방시킬 수 있고, 상기 제1 수납공간(11)에 수납된 절단절임배추와 상기 제2 수납공간(12)에 수납된 김치양념을 흔들어서 혼합하는 과정을 통해 스스로 쉽게 DIY 김치를 제조할 수 있게 된다.
- [0032] 도 2는 본 발명의 바람직한 일 실시예에 따른 김치 포장용 용기의 사용상태를 설명하기 위하여 개략적으로 도시한 도면으로, 도 2에서는 상기 분리부재(30)의 개방으로 상기 제1 수납공간(11)에 수납된 절단절임배추와 상기 제2 수납공간(12)에 수납된 김치양념이 서로 만나 혼합되기 직전의 상태를 보이고 있다.
- [0033] 또한 본 발명에 따른 DIY 김치 포장용 용기(1)는, 상기 용기 몸체(10)의 외면 일측 상부에 형성된 가스배출구(50) 및 상기 가스배출구(50)가 형성된 용기 몸체의 내면에 접하여 부착되되, 선택적 투과성을 갖는 다공질 미세가공필름(60)을 더 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0034] 상기 가스배출구(50)는 김치의 발효 숙성과정에서 발생하는 가스를 외부로 배출시켜 포장용기의 팽창을 방지하기 위한 것으로, 이러한 가스배출구(50)는 본 발명의 바람직한 일 실시예에 따르면 상기 용기 몸체(10)의 외면 일측 상부에 형성되는 것이 바람직하다.
- [0035] 소비자가 배송된 DIY 김치를 제조하기 위해 상기 한 쌍의 손잡이(40)를 잡아당겨 상기 분리부재(30)를 분리시키면 절임배추와 김치양념은 서로 혼합되어 발효 숙성되기 시작하고, 이때 발생하는 가스는 상기 용기 몸체(10)의 외면 일측 상부에 형성된 가스배출구(50)를 통해 외부로 배출되게 된다.
- [0037] 상기에서는 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 설명하였지만, 본 발명은 이에 한정되는 것이 아니고 특허청구 범위와 발명의 상세한 설명 및 첨부한 도면의 범위 안에서 여러 가지로 변형하여 실시하는 것이 가능하고 이 또한 본 발명의 범위에 속하는 것은 당연하다.

부호의 설명

- [0039] 1: DIY 김치 포장용 용기
- 10: 용기 몸체
- 11: 제1 수납공간 12: 제2 수납공간
- 15: 용기 몸체의 단부 20: 한쌍의 절개홈
- 30: 분리부재 40: 한쌍의 손잡이
- 50: 가스배출구 60: 다공질 미세가공필름

도면

도면1



도면2

