



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẢNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11)



1-0027497

(51)⁷ B65D 81/24

(13) B

(21) 1-2016-03010

(22) 16/08/2016

(30) 10-2015-0121415 28/08/2015 KR

(45) 25/02/2021 395

(43) 27/03/2017 348A

(73) CJ Cheiljedang Corporation (KR)

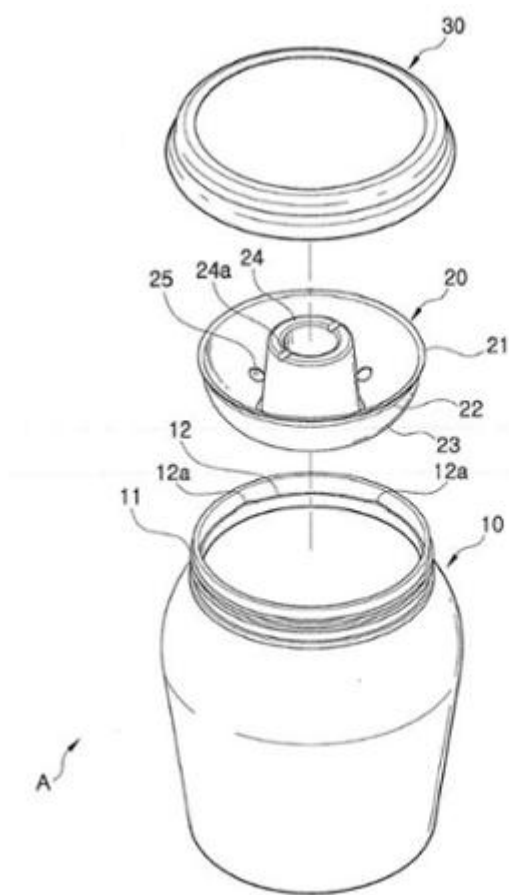
CJ Cheiljedang Center, 330, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul 04560, Republic of Korea

(72) LEE, Byung Kook (KR); Nam, Yoon Seung (KR); PARK, Kwang Soo (KR); LEE, Hae Sun (KR); CHA, Gyu Hwan (KR).

(74) Công ty Luật TNHH T&G (TGVN)

(54) BỘ PHẬN CHỨA ĐỂ GIỮ THỰC PHẨM ĐÃ LÊN MEN

(57) Sáng chế đề cập tới bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men, bao gồm: thân chính để chứa thực phẩm đã lên men trong không gian bên trong; đĩa ép đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men trong thân chính; và nắp để chặn phần mở của phần bên trong của thân chính; trong đó, thân chính có phần giạt cấp được nhô vào bên trong từ bề mặt biên bên trong của phần cổ tại phần cuối phía trên, và đĩa ép có vành được làm nhô ra được tạo ra cho ngoại vi của phần cuối phía trên của chúng để được đặt trên phần giạt cấp, phần thẳng đứng được tạo ra cho đầu cuối thấp hơn của vành được làm nhô ra và có bề mặt biên bên ngoài đi tới tiếp xúc với bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp, và bề mặt tròn được tạo ra tại đầu cuối thấp hơn của phần thẳng đứng và có phần bề mặt đáy đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men.



Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế này đề cập tới bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men và, cụ thể hơn là đề cập tới bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men, để hạn chế việc làm hỏng bề mặt thực phẩm đã lên men, do dịch chuyển của đĩa ép, đi tới tiếp xúc với bề mặt thực phẩm đã lên men trong thân chính, bằng cách cản trở dịch chuyển của đĩa ép.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Khi thực phẩm tiếp xúc với không khí, thực phẩm có thể bị nhiễm các tạp chất như bụi và dạng tương tự chứa trong không khí và có thể kèm theo là việc làm hỏng chúng do việc bị ôi và dạng tương tự.

Do đó, thực phẩm đã được lưu giữ sử dụng bộ phận chứa, bao gồm thân chính và nắp, tại nhà, tại nhà hàng, tại nhà sản xuất và dạng tương tự.

Nghĩa là, thực phẩm được cho vào trong thân chính của bộ phận chứa và được lưu giữ trong trạng thái mà tiếp xúc giữa thực phẩm và không khí là bị chặn.

Tuy nhiên, thậm chí thực phẩm được lưu giữ sử dụng bộ phận chứa này, thì bề mặt thực phẩm trong thân chính có thể tiếp xúc với không khí mà bề mặt thực phẩm có thể hỏng nếu không khí được đưa vào trong thân chính qua khe hở giữa nắp và thân chính. Cụ thể, trong trường hợp lưu giữ thực phẩm đã lên men như kim chi và dạng tương tự, bề mặt của thực phẩm đã lên men này có thể dễ dàng bị hỏng do việc kích hoạt của các vi sinh vật.

Với lý do này, "đĩa ép" bổ sung đã được tạo ra cho phần bên trong của bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men, lưu giữ thực phẩm đã lên men, được bộc lộ trong công bố đơn sáng chế Hàn Quốc tạm thời số 10-2007-0102195 (được công bố ngày 18 tháng 10 năm 2007).

Ở đây, đĩa ép được đặt để tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men sao cho không khí tiếp xúc với bề mặt thực phẩm đã lên men bị chặn bởi đĩa ép, ngăn cản việc làm hỏng của bề mặt thực phẩm đã lên men, nếu không khí được đưa vào trong qua khe hở giữa nắp và thân chính.

Tuy nhiên, do đĩa ép trong tình trạng kỹ thuật chỉ đặt trên bề mặt của thực phẩm đã lên men, nên đĩa ép này dễ dàng bị dịch chuyển khi tác động và dạng tương tự tác động từ bên ngoài vào thân chính. Do đó, đĩa ép trong tình trạng kỹ thuật có vấn đề là nếu đĩa ép bị lật hoặc bị chìm trong thực phẩm đã lên men, thì nó không thể ngăn cản việc làm hỏng của bề mặt thực phẩm đã lên men nhờ đĩa ép.

Với lý do được mô tả ở trên, bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men đã được phát triển để hạn chế việc làm hỏng của bề mặt thực phẩm đã lên men do dịch chuyển của đĩa ép bằng cách cản trở dịch chuyển của đĩa ép. Tuy nhiên, cho tới nay, hiện chưa đạt được kết quả nào khả dĩ.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Do đó, sáng chế này được tạo ra trong tình huống nêu trên, và mục đích của sáng chế này là đề xuất bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men để giải quyết các vấn đề nêu trên xuất hiện trong tình trạng kỹ thuật của sáng chế, trong đó, đĩa ép là dễ dàng bị dịch chuyển bởi tác động và dạng tương tự được áp dụng từ bên ngoài vào thân chính và là do đó được lật hoặc bị chìm trong thực phẩm đã lên men, sao cho việc hạn chế việc làm hỏng của bề mặt thực phẩm đã lên men bởi đĩa ép là không thể đạt được.

Để đạt được các mục đích đề ra ở trên, sáng chế đề xuất bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế, bộ phận chứa bao gồm: thân chính để chứa thực phẩm đã lên men trong không gian bên trong; đĩa ép đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men trong thân chính; và nắp để chặn phần mở của phần bên trong của thân chính; trong đó, thân chính có phần giạt cấp được nhô vào bên trong từ bề mặt bên trong của phần cổ tại phần cuối phía trên, và đĩa ép có vành được làm nhô ra được tạo ra cho ngoại vi của phần cuối phía trên của chúng để được đặt trên phần giạt cấp, phần thẳng

thấp hơn của phần thẳng đứng và có phần bề mặt đáy đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men.

Thân chính có thể được tạo thành từ polyetylen terephthalat.

Thân chính có thể được tạo thành bởi phương pháp đúc phun-thổi.

Phần giạt cấp có thể có nhiều phần đỡ, được tạo ra nâng lên cong lồi theo hướng lên trên từ bề mặt trên của chúng tại khoảng gián đoạn đều đặn.

Đĩa ép có thể được tạo thành từ vật liệu bất kỳ trong số polyetylen terephthalat, polystyren, polypropylen, polyetylen mật độ cao.

Đĩa ép có thể được tạo thành bởi phương pháp tạo hình nhiệt hoặc phương pháp đúc phun

Bề mặt tròn có phần nhô ra được tạo ra trong tâm của chúng để được mở rộng lên phía trên.

Phần nhô ra có các rãnh được tạo thành để được ép tại cả các cạnh của bề mặt trên của chúng.

Bề mặt tròn có lỗ xuyên qua được tạo ra trong đầu cuối thấp hơn của chúng.

Nhiều lỗ xuyên qua có thể được tạo ra tại khoảng gián đoạn.

Trong bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này, vành được làm nhô ra của đĩa ép được đặt trên phần giạt cấp của thân chính khi bề mặt biên bên ngoài của phần thẳng đứng của đĩa ép đi tới trong tiếp xúc gần với bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp của thân chính sao cho đĩa ép được cố định một cách ổn định trong thân chính. Do đó, đĩa ép bị hạn chế không cho dịch chuyển, thậm chí khi tác động và dạng tương tự tác động lên phần bên ngoài vào thân chính, sao cho tiếp xúc giữa đĩa ép và bề mặt thực phẩm đã lên men có thể được duy trì liên tục và do đó ngăn cản việc làm hỏng của thực phẩm đã lên men nhờ việc đĩa ép có thể ổn định.

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Fig.1 là hình phối cảnh tách rời thể hiện bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này.

Fig.2 là hình vẽ cắt ngang để giải thích bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này, ở trong trạng thái được gắn kết.

Fig.3 là hình vẽ thể hiện bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này, trong trạng thái sử dụng.

Fig.4 là hình vẽ làm ví dụ để minh họa hình dạng của phần giạt cấp trong bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này.

Fig.5 là hình vẽ làm ví dụ để giải thích việc rút của đĩa ép trong bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này, và

Fig.6 là hình vẽ làm ví dụ để giải thích luồng khí qua rãnh của phần nhô ra trong bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo sáng chế này.

Mô tả vắn tắt các số chỉ dẫn

10: thân chính	11: phần cổ
12: phần giạt cấp	12a: phần đỡ
20: đĩa ép	21: vành được làm nhô ra
22: phần thẳng đứng	23: bề mặt tròn
24: phần nhô ra	24a: rãnh
25: lỗ xuyên qua	30: nắp
100: thực phẩm đã lên men	

A: bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men

Mô tả chi tiết sáng chế

Ở đây, tham chiếu chi tiết tới phương án thực hiện được ưu tiên của sáng chế sẽ được tạo ra có tham khảo dựa vào các hình vẽ kèm theo.

Như được thể hiện trên Fig.1 và Fig.2, bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men A theo sáng chế này chứa thân chính 10, đĩa ép 20 và nắp 30.

Thân chính 10 chứa thực phẩm đã lên men 100 trong không gian bên trong của chúng.

Tốt hơn nếu thân chính 10 nêu trên có phần giạt cấp 12 nhô ra về phía trong từ bề mặt biên bên trong của phần cổ 11 tại phần cuối phía trên của chúng.

Do thân chính 10 được tạo ra với phần giạt cấp 12, mà trên đó vành được làm nhô ra 21, như được giải thích bên dưới, được đặt khi đĩa ép 20 được cài vào bên trong của thân chính 10, sao cho đĩa ép 20 được đặt đơn giản trong thân chính 10.

Ở đây, phần giạt cấp 12 có thể có nhiều phần đỡ 12a, được tạo ra nâng lên theo cách cong lồi theo hướng lên trên từ bề mặt trên của chúng tại khoảng gián đoạn đều đặn, như được thể hiện trên Fig.4.

Do phần giạt cấp 12 có nhiều phần đỡ 12a, nên bề mặt đáy của vành được làm nhô ra 21 được giữ trên phần cuối phía trên của phần đỡ 12a và do đó bề mặt đáy của vành được làm nhô ra 21 và bề mặt trên của phần giạt cấp 12 có thể được đặt cách nhau, ngăn cản chất lỏng kim chi, bột hạt tiêu đỏ và dạng tương tự khỏi bị giữ giữa bề mặt đáy của vành được làm nhô ra 21 và bề mặt trên của phần giạt cấp 12.

Trong khi đó, thân chính 10 có thể được tạo thành từ polyetylen terephtalat.

Do thân chính 10 được tạo thành từ polyetylen terephtalat, nên thân chính 10 là không gây hại cho các thân người theo nghĩa của các đặc điểm vật liệu của chúng và độ bền của chúng được làm ổn định tương đối.

Ngoài ra, thân chính 10 có thể được tạo thành bởi phương pháp đúc phun-thổi.

Do thân chính 10 được tạo thành bởi phương pháp đúc phun-thổi, nên có thể thu được việc sản xuất thân chính 10 với số lượng lớn, nhờ các đặc điểm của phương pháp.

Đĩa ép 20 đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 trong thân chính 10.

Tốt hơn nếu đĩa ép 20 như nêu trên có vành được làm nhô ra 21 được tạo ra tới ngoại vi của phần cuối phía trên của chúng để được đặt trên phần giạt cấp 12.

Do đĩa ép 20 được tạo ra với vành được làm nhô ra 21 và vành được làm nhô ra 21 được đặt trên phần giạt cấp 12 như được mô tả ở trên, nên đĩa ép 20 có thể được đặt một cách đơn giản vào thân chính 10.

Ngoài ra, tốt hơn nếu đĩa ép 20 có phần thẳng đứng 22, được tạo ra tới đầu cuối thấp hơn của vành được làm nhô ra 21, sao cho bề mặt biên bên ngoài của chúng đi tới tiếp xúc với bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp 12.

Do đĩa ép 20 được tạo ra với phần thẳng đứng 22, nên bề mặt biên bên ngoài của phần thẳng đứng 22 đi tới tiếp xúc với bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp 12 sao cho dịch chuyển của đĩa ép 20, được đặt vào thân chính 10, có thể bị hạn chế trong tất cả các hướng.

Ngoài ra, tốt hơn nếu đĩa ép 20 có bề mặt tròn 23, được tạo ra tới đầu cuối thấp hơn của phần thẳng đứng 22, sao cho phần bề mặt đáy của chúng đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm được lên men 100.

Do đĩa ép 20 được tạo ra với bề mặt tròn 23, nên phần bề mặt đáy của bề mặt tròn 23 đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men 100, ngăn cản việc phôi ra của bề mặt của thực phẩm đã lên men 100, sao cho tiếp xúc giữa bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 và không khí sẽ bị ngăn cản.

Ở đây, sẽ tốt hơn nếu bề mặt tròn 23 có phần nhô ra 24, được tạo ra trong phần trung tâm của chúng để được mở rộng theo hướng hướng lên phía trên.

Do bề mặt tròn 23 được tạo ra với phần nhô ra 24, nên phần cuối phía trên của phần nhô ra 24 bị ép bởi nắp 30, phần bề mặt đáy của bề mặt tròn 23 đi tới tiếp xúc gần với bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 và đĩa ép 20 có thể sẵn sàng được rút từ thân chính 10 bằng cách nhấc phần nhô ra 24.

Ở đây, tốt hơn nếu phần nhô ra 24 có các rãnh 24a, được nén xuống dưới tại cả các cạnh của bề mặt trên của chúng.

Do phần nhô ra 24 được tạo ra với các rãnh 24a, nên không khí bên trong của thân chính 10 tuần hoàn qua các rãnh 24a sao cho thực phẩm đã lên men 100 được già hóa tốt, thậm chí khi bề mặt trên của phần nhô ra 24 là tiếp xúc với bề mặt đáy của nắp 30.

Ngoài ra, sẽ tốt hơn nếu bề mặt tròn 23 có các lỗ xuyên qua 25, được tạo ra trong phần đầu cuối thấp hơn của chúng.

Do bề mặt tròn 23 được tạo ra với các lỗ xuyên qua 25, nên thực phẩm đã lên men 100 có thể vẫn ở bên trong bề mặt tròn 23 được xả xuống dưới qua các lỗ xuyên qua 25 khi đĩa ép 20 được nâng lên. Do đó, có thể hạn chế việc tạt nhiễu có thể bất kỳ của thực phẩm đã lên men 100, có thể vẫn nằm lại ở bên trong bề mặt tròn 23, do việc phơi ra của chúng ra bên ngoài trong quá trình rút của đĩa ép 20.

Do đó, có khả năng tạo ra nhiều lỗ xuyên qua 25 tại các khoảng gián đoạn.

Nghĩa là, các lỗ xuyên qua 25 có thể được tạo ra trong tâm và ngoại vi của phần nhô ra 24.

Do nhiều lỗ xuyên qua 25 được tạo ra tại các khoảng gián đoạn, nên thực phẩm đã lên men 100 có thể được xả xuống phía dưới qua từng lỗ trong các lỗ xuyên qua 25 sao cho việc xả của thực phẩm đã lên men 100 có thể được thực hiện một cách trơn tru qua các lỗ xuyên qua 25.

Trong khi đó, đĩa ép 20 có thể được tạo thành từ vật liệu bất kỳ trong số polyetylen terephthalat, polystyren, polypropylen và polyetylen mật độ cao.

Do đĩa ép 20 được tạo thành từ vật liệu bất kỳ trong số polyetylen terephthalat, polystyren, polypropylen và polyetylen mật độ cao, nên độ bền của chúng được ổn định hóa tương đối theo nghĩa của các đặc tính của vật liệu.

Ngoài ra, đĩa ép 20 có thể được tạo thành bởi phương pháp tạo hình nhiệt hoặc phương pháp đúc phun.

Do đĩa ép 20 được tạo thành bởi phương pháp tạo hình nhiệt hoặc phương pháp đúc phun, nên có thể thu được việc sản xuất đĩa ép 20 với số lượng lớn, nhờ các đặc điểm của phương pháp.

Nắp 30 chặn phần mở của phần bên trong của thân chính 10.

Nắp 30 được mô tả ở trên có thể có cấu tạo bình thường bất kỳ và hình dạng bất kỳ nếu nắp 30 này được gắn vào phần cuối phía trên của thân chính 10 và có thể chặn phần mở của phần bên trong của chúng. Do đó, giải thích chi tiết của nắp 30 sẽ được bỏ qua.

Hiện tại, việc sử dụng của bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men A theo sáng chế này như được mô tả ở trên sẽ được mô tả chi tiết hơn ở dưới.

Lượng định trước của thực phẩm đã lên men 100 được chứa trong thân chính 10 theo sáng chế này.

Đĩa ép 20 được chèn vào trong thân chính 10 trong trạng thái mà trong đó thực phẩm đã lên men 100 đã được chứa trong thân chính 10.

Ở đây, đĩa ép 20 được cài vào trong thân chính 10 sẽ đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 tại phần bề mặt đáy của chúng, như được thể hiện trên Fig.3. Do đó, việc phơi ra của bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 bị chặn bởi đĩa ép 20 và do đó việc làm hỏng của bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 do tiếp xúc với không khí sẽ bị ngăn lại.

Tuy nhiên, nếu đĩa ép 20 bị dịch chuyển bởi tác động và dạng tương tự được tác động vào đó từ bên ngoài và do đó bị lật hoặc bị chèn vào trong thực phẩm đã lên men 100, thì có thể không đạt được việc ngăn cản việc làm hỏng của thực phẩm đã lên men 100 bề mặt nhờ đĩa ép 20.

Tuy nhiên, theo sáng chế này, đĩa ép 20 được cố định tương đối ổn định vào thân chính 10 theo cách mà vành được làm nhô ra 21 được tạo ra cho ngoại vi của phần cuối phía trên của chúng được giữ bởi phần giạt cấp 12 được tạo ra cho bề mặt biên bên trong của phần cổ 11 của thân chính 10 cũng như bề mặt biên bên ngoài của phần thẳng đứng 22 được tạo ra cho đầu cuối thấp hơn của vành được làm nhô ra 21 đi tới tiếp xúc gần với

bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp 12. Do đó, thậm chí tác động hoặc dạng tương tự được tác động vào thân chính 10 từ bên ngoài, thì việc dịch chuyển của đĩa ép 20 vẫn bị ngăn cản sao cho trạng thái tiếp xúc giữa phần bề mặt đáy của đĩa ép 20 và bề mặt của thực phẩm đã lên men 100 có thể được duy trì và do đó việc hạn chế việc làm hỏng của thực phẩm đã lên men 100 bề mặt bởi đĩa ép 20 vẫn sẽ được duy trì.

Trong khi đó, theo sáng chế này, đĩa ép 20 có thể được rút một cách sẵn sàng từ bên trong của thân chính 10.

Nghĩa là, theo sáng chế này, bề mặt tròn 23 có phần nhô ra 24, được tạo ra trong phần trung tâm của chúng theo hướng lên phía trên, đĩa ép 20 có thể được rút một cách sẵn sàng từ bên trong của thân chính 10 khi phần nhô ra 24 được giữ và được nhấc, như được thể hiện trên Fig.5.

Tuy nhiên, nếu chất lỏng và dạng tương tự của thực phẩm đã lên men 100 vẫn nằm bên trong bề mặt tròn 23 khi rút đĩa ép 20, thì chất lỏng và dạng tương tự của thực phẩm đã lên men 100 có thể rò ra bên ngoài, làm bẩn các phần xung quanh của chúng.

Tuy nhiên, theo sáng chế này, bề mặt tròn 23 có các lỗ xuyên qua 25 được tạo ra tới đầu cuối thấp hơn của chúng, sao cho chất lỏng và dạng tương tự của thực phẩm đã lên men 100 có thể vẫn nằm bên trong bề mặt tròn 23 có thể được xả xuống dưới, nghĩa là tới phần bên trong của thân chính 10, khi nhấc đĩa ép 20 lên. Do đó, có thể hạn chế việc làm bẩn của các phần bao quanh do việc rò ra bên ngoài của thực phẩm đã lên men 100 nằm bên trong bề mặt tròn 23 khi rút đĩa ép 20.

Trong bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men A theo sáng chế này như được mô tả ở trên, đĩa ép 20 được cố định tương đối ổn định lên thân chính 10 theo cách mà vành được làm nhô ra 21 của đĩa ép 20 được giữ bởi phần giạt cấp 12 của thân chính 10 khi bề mặt biên bên ngoài của phần thẳng đứng 22 của đĩa ép 20 đi tới, tiếp xúc với bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp 12 của thân chính 10. Do đó, thậm chí khi tác động hoặc dạng tương tự được áp dụng vào thân chính 10 từ bên ngoài, dịch chuyển của đĩa ép 20 vẫn bị cản sao cho tiếp xúc giữa đĩa ép 20 và bề mặt của thực phẩm đã lên men 100

được duy trì liên tục và do đó việc hạn chế việc làm hỏng của thực phẩm đã lên men 100 bề mặt bởi đĩa ép 20 sẽ được làm ổn định.

Như được mô tả ở trên, người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực kỹ thuật sẽ hiểu rằng sáng chế này không bị hạn chế vào phương án thực hiện được mô tả ở trên và các thay đổi, các biến thể và các phương án tương đương khác nhau có thể được tạo ra mà không thay đổi các đặc điểm thiết yếu cũng như phạm vi bảo hộ của sáng chế này. Do đó, cần hiểu rằng tất cả các biến thể, thay đổi và các phương án tương đương là nằm trong phạm vi bảo hộ của sáng chế được xác định bởi các yêu cầu bảo hộ kèm theo thuộc về phạm vi bảo hộ của sáng chế này.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men bao gồm:

thân chính để chứa thực phẩm đã lên men trong không gian bên trong;

đĩa ép đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men trong thân chính; và

nắp để chặn phần mở của phần bên trong của thân chính;

trong đó, thân chính có phần giạt cấp được nhô vào bên trong từ bề mặt biên bên trong của phần cổ tại phần cuối phía trên, và

đĩa ép có vành được làm nhô ra được tạo ra cho phần ngoại vi của phần cuối phía trên của chúng để được đặt trên phần giạt cấp, phần thẳng đứng được tạo ra tới đầu cuối thấp hơn của vành được làm nhô ra và có bề mặt biên bên ngoài đi tới tiếp xúc với bề mặt biên bên trong của phần giạt cấp, và bề mặt tròn được tạo ra cho đầu cuối thấp hơn của phần thẳng đứng và có phần bề mặt đáy đi tới tiếp xúc với bề mặt của thực phẩm đã lên men,

trong đó, phần giạt cấp có nhiều phần đỡ, được tạo ra nâng lên cong lồi theo hướng lên trên từ bề mặt trên của chúng tại khoảng gián đoạn đều đặn.

2. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 1, trong đó, thân chính được tạo thành từ polyetylen terephtalat.

3. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 2, trong đó, thân chính được tạo thành bởi phương pháp đúc phun-thổi.

4. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 1, trong đó, đĩa ép được tạo thành từ vật liệu bất kỳ trong số polyetylen terephtalat, polystyren, polypropylen và polyetylen mật độ cao.

5. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 4, trong đó, đĩa ép được tạo thành bởi phương pháp tạo hình nhiệt hoặc phương pháp đúc phun.

6. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 1, trong đó, bề mặt tròn có phần nhô ra được tạo ra trong phần tâm của chúng để được mở rộng lên phía trên.
7. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 6, trong đó, phần nhô ra có các rãnh được tạo thành để thụt vào tại cả các cạnh của bề mặt trên của chúng.
8. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 1, trong đó, bề mặt tròn có lỗ xuyên qua được tạo ra trong đầu cuối thấp hơn của chúng.
9. Bộ phận chứa để giữ thực phẩm đã lên men theo điểm 8, trong đó, nhiều lỗ xuyên qua được tạo ra tại khoảng gián đoạn.

FIG. 1

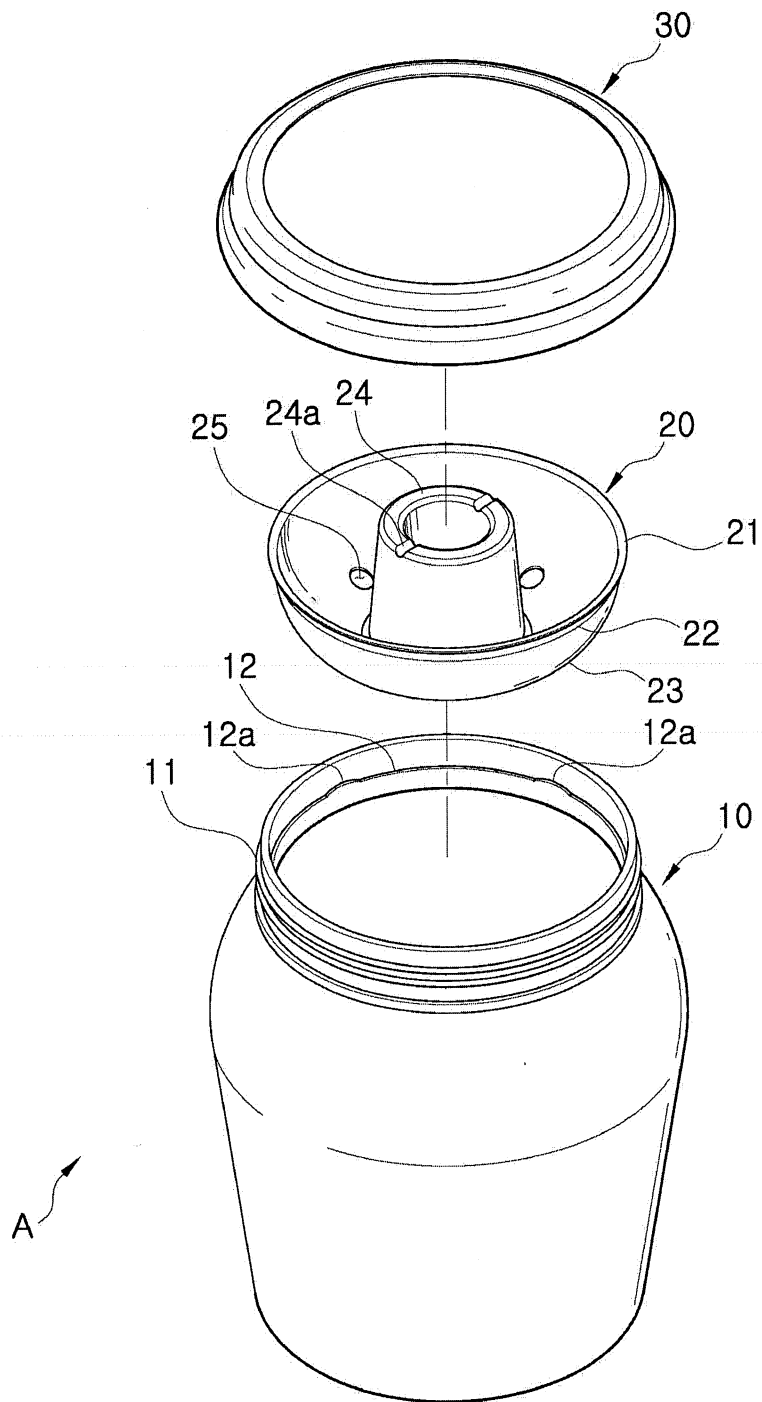


FIG. 2

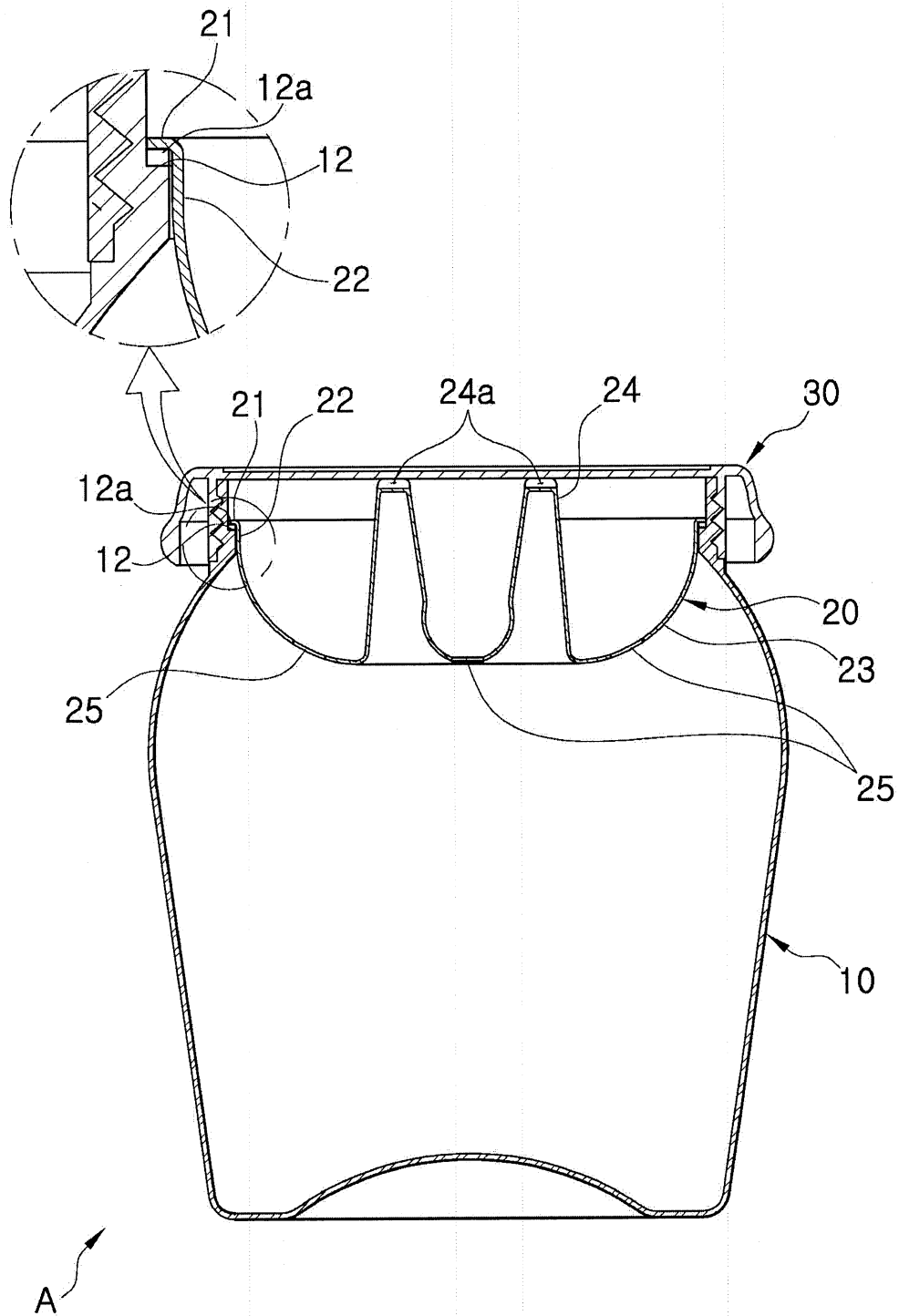


FIG. 3

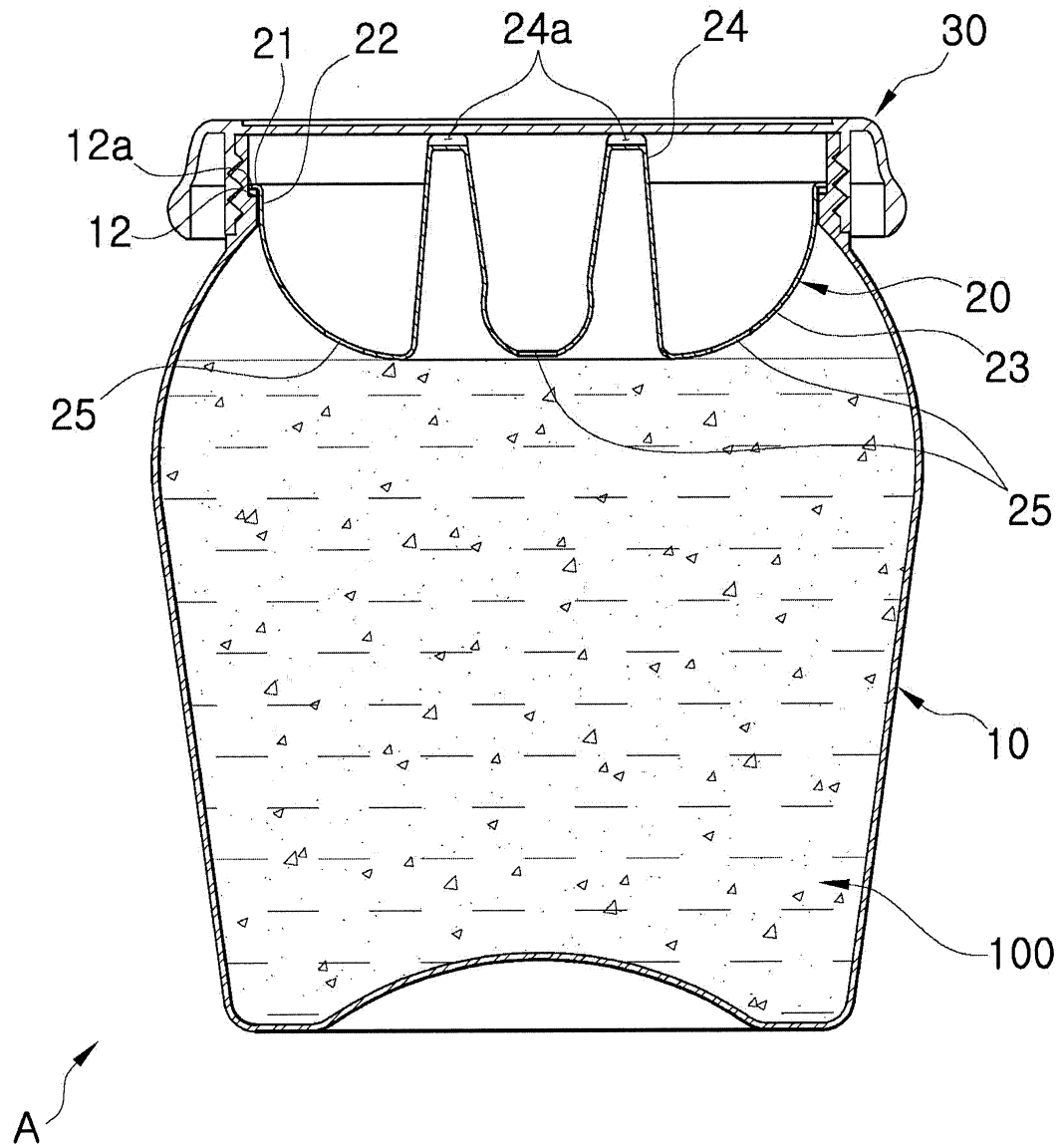


FIG. 4

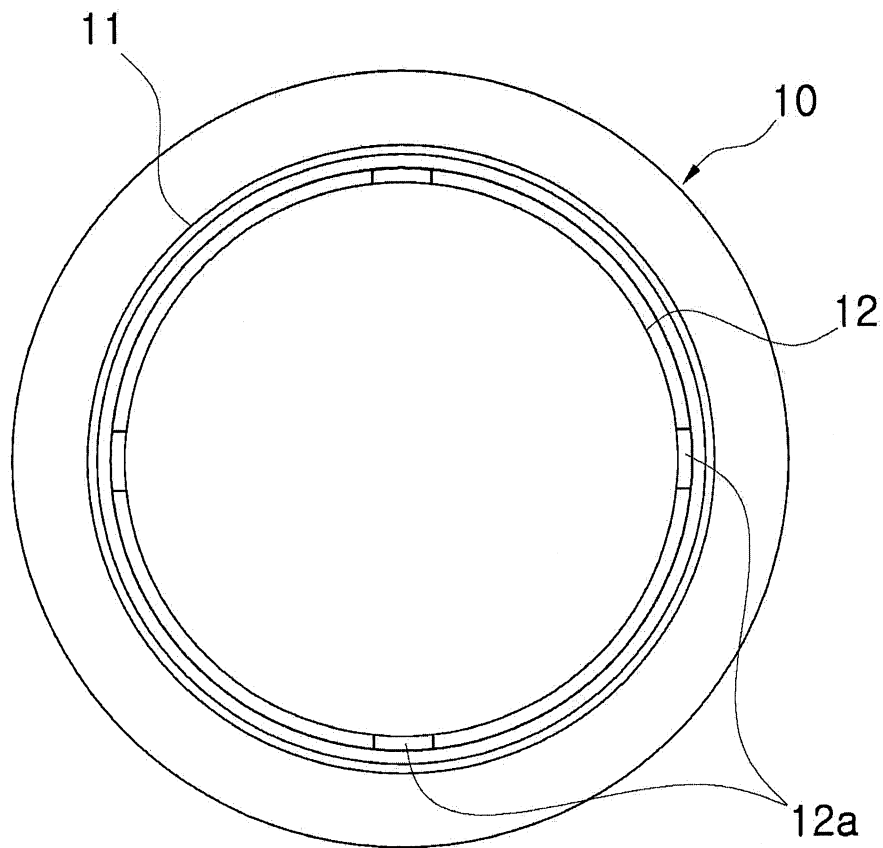


FIG. 5

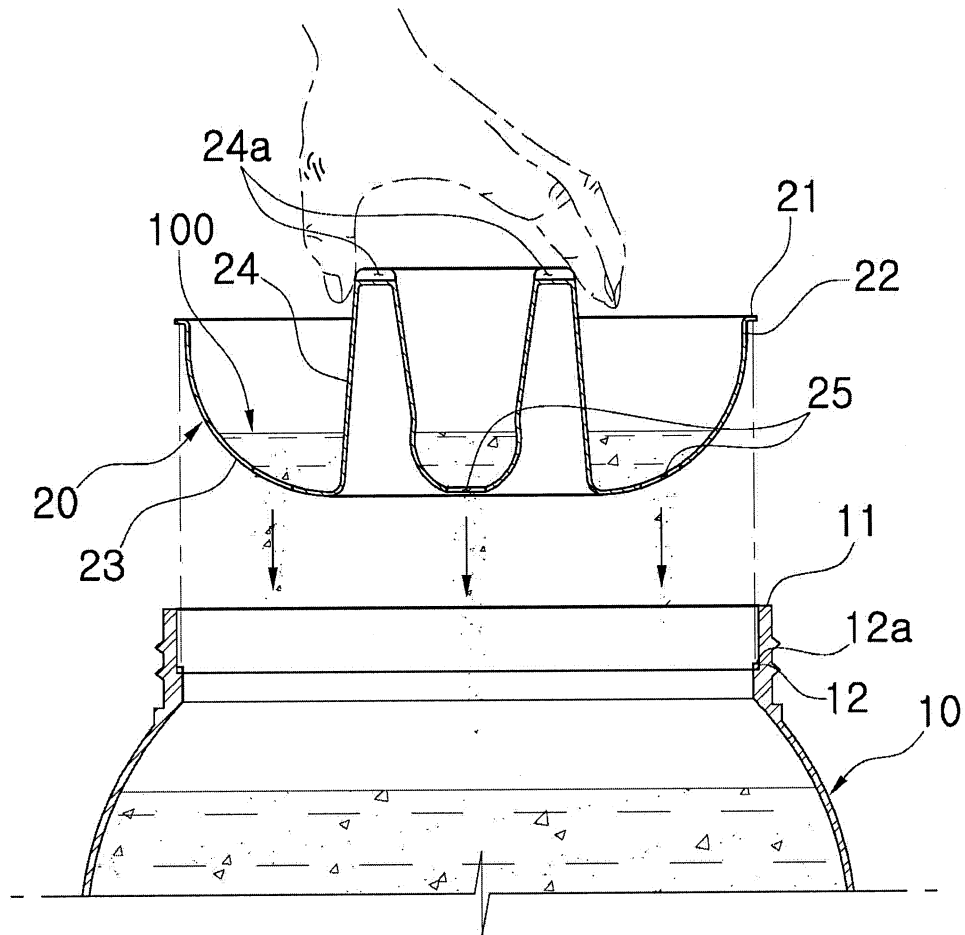


FIG. 6

