

中国专利分类公报

发明专利权授予 2003

食品、烟草 分册（二）

知识产权出版社

知识产权出版社编辑、出版

地址：100088 北京市海淀区蓟门桥西土城路6号

网址：www.cnipr.com

电话（传真）：(010)82000890

知识产权出版社电子制印中心印制

统一书号：17242-10234

编号：02SD-0302

公开（公告）日：2003. 5. 7——2003. 8. 27

名称 果蔬贮藏用的液体防腐保鲜剂及其制备方法
 公开(公告)号 1107449
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A23B7/154
 申请(专利)号 00120775.X
 申请日 2000.7.14
 申请(专利权)人 国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)

地址 300112 天津市外环线38公里处
 发明(设计)人 张华云 王灿拜
 摘要 一种果蔬贮藏用的液体防腐保鲜剂,为透明的液体,由以下成分组成以重量计:A 杀菌剂如 1-(丁基氨基甲酰)-2-苯丙咪唑等 1-50 份;B 乳化剂无机酸如盐酸等 20-70 份;C 生长调节剂为对氯苯氧乙酸等 0-7 份;D 水 0-50 份。优点是,杀菌能力强、保鲜效果好、使用范围广、药效期长、成本低、易于生产,生产液体防腐保鲜剂的方法简单方便。

名称 蒿茶的制作方法
 公开(公告)号 1107450
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A23F3/34
 申请(专利)号 99114021.4
 申请日 1999.1.16
 申请(专利权)人 陈德荣
 地址 211600 江苏省金湖县黎城路 94 号-2
 发明(设计)人 陈德荣

摘要 本发明涉及一种茶叶的生产工艺,它将采集来的萎蒿先进行选检、冲洗干净,然后进行高温蒸煮,其温度控制在 90-150℃,蒸煮时间为 2-3 分钟,蒸煮后取出立即冷却,冷却温度控制在 0-10℃,使得萎蒿的茎上的叶子自然脱落,将萎蒿的茎及其脱落的叶子一同进行脱水干燥处理,将分离出的萎蒿叶子在 50-90℃ 的温度下进行炒或烤,炒或烤的时间为 6-10 分钟,使其成为茶叶形状,即可拿出自然冷却,就得到本发明的蒿茶。

名称 低糖野生木瓜果脯的生产方法
 公开(公告)号 1107451
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A23G3/00
 申请(专利)号 00126621.7
 申请日 2000.9.28
 申请(专利权)人 宋桃森
 地址 427000 湖南省桑植县和平西路 93 号
 发明(设计)人 宋桃森

摘要 本发明提供一种低糖野生木瓜果脯的生产方法,采用含 3% 食盐、0.2~0.4% 氯化钙、0.2% 焦亚硫酸钠、0.1% 柠檬酸的水溶液浸泡进行护色硬化,去单宁涩味,然后进行预煮、糖渍、甩糖、干燥、冷却、包装而成,糖渍液含有 20% 白糖、0.5% 柠檬酸、0.1% 苯甲酸钠、0.2% 焦亚硫酸钠、0.2% 氯化钙。本发明生产的木瓜果脯色泽明亮一致,味酸甜,无涩味,无异味杂质,营养价值高。

名称 含有微粒凝胶的食用组合物及其制备方法
 公开(公告)号 1107452
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A23L1/05 A23L1/0522 A23L1/0524
 A23L1/0526 A23L1/053 A23L1/0532
 A23L1/0534 A23L1/054 A23L1/056
 A23L1/0562 A23L1/06 A23L1/068

A23L1/187 A23C23/00 A23G9/02
 A23G9/04
 申请(专利)号 98806222.4
 申请日 1998.4.21
 优先权 1997.4.22 AU P06374
 1997.9.15 AU P09188

国际申请 PCT/AU98/00283 1998.4.21
 国际公布 W098/47390 英 1998.10.29
 申请(专利权)人 德国城集团有限公司
 地址 澳大利亚新南威尔斯省
 发明(设计)人 R·J·索莫维勒 B·A·福雷斯特
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 王景朝 罗才希

摘要 本发明提供一种食用组合物,该组合物包括含第一微粒凝胶的第一部分,及包括含第二微粒凝胶的至少一个其它部分,所述第一部分与其它部分或其它几个部分基本不相混合。本发明进一步还提供一种食用组合物,其中包括悬浮于水解凝胶连续相的微粒凝胶。本发明还提供制造所述食用组合物的方法。



名称 鲜竹保健食品
 公开(公告)号 1107453
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A23L1/10
 申请(专利)号 99106032.6
 申请日 1999.4.28
 申请(专利权)人 锡玉平
 地址 100080 北京市海淀区中关村北二条 8 号
 发明(设计)人 锡玉平
 专利代理机构 北京三高永信专利代理有限责任公司
 代理人 吴凤英

摘要 本发明涉及一种鲜竹保健食品,其特征在于将鲜竹下部主干的节隔和内壁的粉质层制粉与面粉混合制作食品,其上部主干榨汁与面粉,调料混合按常规制作食品该产品具有防肠癌减肥功能,其制作方法简单、无三废污染,是一种保健食品。

名称 稻谷胚膜食品及其制做方法
 公开(公告)号 1107454
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A23L1/18 A23L1/164 A23L1/30
 申请(专利)号 99123089.2
 申请日 1999.12.10
 申请(专利权)人 郭立文
 地址 150046 黑龙江省哈尔滨市动力区通乡街 169 号哈慈大厦
 发明(设计)人 郭立文

摘要 一种稻谷胚膜食品及其制做方法,以米糠为主要原料,选用进口碾米机充分去杂、去尘、去垢,采用双螺杆膨化机,在 165-190℃ 温度下膨化,灭酶、灭菌、彻底消除麻辣异味。经烘干、冷却后,可制成粉状、片状、圆柱状、颗粒状,其中圆柱状、颗粒状产品烘干后可采用海洋生物透明胶包衣,制成保健营养食品。在制做过程中还可补充米糠原料中不足的钙、锌及微量元素或琼脂,从而增强产品的保健功效。

发明专利权授予

名称 以奶油为基料的食品组合物及其加工方法
公开(公告)号 1107455
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 A23L1/19 A23C19/093 A23C9/13
A21D13/08
申请(专利)号 98808647.6
申请日 1998.7.23
优先权 1997.8.28 EP 97202631.4
国际申请 PCT/EP98/04930 1998.7.23
国际公布 W099/11147 英 1999.3.11
申请(专利权)人 雀巢制品公司
地址 瑞士沃韦
发明(设计)人 J·贝恩施 M·戈加兹 D·勒纳夫
专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
代理人 罗宏 杨九昌
摘要 本发明公开了一种奶油的制备方法,其中边搅拌边制备一混合物,该混合物含一乳衍生物、8-30%的糖、10-60%的发酵乳制品、0-25%的酸性稀奶油或含25-45%脂肪物质的乳酪、0-35%的增稠剂、0-20%的香味制品和0-0.5%的食盐,将该混合物经过热处理,温度调整至15-40℃,边搅拌边向其中加入已熔化的脂肪物质,以获得均匀奶油。通过将这样获得的奶油沉积在至少一层饼干、优选两层饼干之间以用于食品组合物的加工。

名称 一种防治高脂血症的方便食品及制法
公开(公告)号 1107456
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 A23L1/29 A23L1/162 A23L1/168
申请(专利)号 00122874.9
申请日 2000.8.31
申请(专利权)人 龙中柏
地址 441021 湖北省襄樊市襄城新街17号
发明(设计)人 龙中柏
摘要 本发明是一种食疗保健的降血脂方便食品,它是药食兼用品的组合物,目前降低血脂的食疗食品因食用不简便,没有注重调节代谢功能,营养亦不全面而难以适用于各种类型的高脂血症患者长期食用。本发明方便食品主要含有绿豆、大豆、茯苓、决明子等成分,食用方便简洁,营养丰富全面,注重调和脏腑,改善代谢功能,所以更适合各种类型的高脂血症患者做为长期保健的降脂食品。

名称 补肾无铅松花皮蛋及其制作方法
公开(公告)号 1107457
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 A23L1/32 A23B5/12 A61K35/78
申请(专利)号 00117458.4
申请日 2000.9.30
申请(专利权)人 林绍文
地址 510640 广东省广州市天河区广东省农科院西区23幢501房
发明(设计)人 林绍文
摘要 一种补肾无铅松花皮蛋及其补肾无铅松花皮蛋的制作方法,由海马、巴戟、杜仲、首乌、锁阳、阳起石、从蓉、仙茅、当归、川芎等二十多味中草药,经科学方法泡制而成的新型补肾皮蛋,用本工艺制作的皮蛋无铅、无毒,味道纯正,且具有补肾壮阳、固精,常吃能增强性功能,对性功能衰退、阳痿、早泄,肾虚等症有治疗及健体强身的作用,是一种药膳兼用的新型保健皮蛋食品。

名称 一种鱼鳞加工方法
公开(公告)号 1107458
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 A23L1/325
申请(专利)号 00113115.X
申请日 2000.8.18
申请(专利权)人 赵高成
地址 645150 四川省宜宾市高县文江镇簸苳村上游组6号
发明(设计)人 赵高成
摘要 本发明涉及一种鱼鳞加工方法,其主要技术特征在于:取生鱼鳞,用清水漂洗净后,烘干后得到干鱼鳞;将干鱼鳞、鸡蛋、面粉按比例均匀混合搅拌,再将混合物加热;蒸成熟料;再碾碎或油炸。本申请人由于对鱼鳞的物质结构进行了研究分析,并对鱼鳞的加工技术进行了反复多次试验,能够对鱼鳞这一宝贵的食品原料加以利用,使之成为安全、经济、健康、美味的食品。

名称 一种海参制品及生产方法
公开(公告)号 1107459
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 A23L1/333
申请(专利)号 98110447.9
申请日 1998.9.7
申请(专利权)人 孙方洪
地址 265600 山东省蓬莱市登州镇水城村
发明(设计)人 孙方洪 王法仪
专利代理机构 烟台信合专利代理有限公司
代理人 董尚凤
摘要 本发明公开了一种海参制品及生产方法,属食品加工技术领域,本发明的技术方案是用纯天然海参作原料,经清洗、盐水煮、高温煮、焖煮、灭菌、真空包装工艺步骤加工而成的快餐即食食品,其中焖煮是将高温煮后的海参在大砂锅的汤料中用慢火进行焖煮,汤料既可为调味品,也可为滋补品,还可为中草药的汤汁,所述的海参制品具有不同的滋补健身功能,本发明所述的产品对满足人们的生活需求与健康有着较好的推广价值。

名称 一种适宜糖尿病人饮用的饮料
公开(公告)号 1107460
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 A23L2/38 A61K35/78 A61P3/10
申请(专利)号 99112568.1
申请日 1999.11.17
申请(专利权)人 杨波
地址 273100 山东省曲阜市包庚路南端曲阜市中医院
发明(设计)人 杨波
摘要 一种适宜糖尿病人饮用的饮料,它将桑椹子、桑叶、枸杞子、龙眼肉、银耳、生山楂、山药、绿茶、乌梅、菊花、胶股兰在泉水内浸泡,合并多次煎煮的煎煮液,经过滤后加入半成品的螺旋藻与之混合,经常规消毒而制成,本饮料具有滋补强壮、提高机体抗病力、降脂、降压、调节糖代谢,不产生排异、纯天然,是一种适宜糖尿病、肥胖、高血脂症、脂肪肝、高血压、心脑血管疾病及体弱多病、中老年入饮用的保健饮料。

名称 一种烟草在线醇化工艺
公开(公告)号 1107461
公开(公告)日 2003.5.7

分类号 A24B3/04 A24B3/06 A24B3/18
 申请(专利)号 00109674.5
 申请日 2000.6.20
 申请(专利权)人 卓卫民
 地址 100083 北京市海淀区学院路丁11号中国矿业大学西1楼0712号

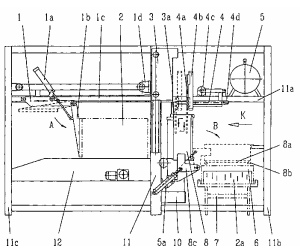
发明(设计)人 卓卫民
 专利代理机构 北京万科园专利事务所有限责任公司
 代理人 张亚军 曹诗健

摘要 本发明是一种烟草醇化工艺,其特点是将原料烟通过微波加热技术,进行两次醇化即低温醇化和高温醇化处理,低温醇化处理和润叶工序相结合、高温醇化与烘丝相结合,最后再经真空膨化定型。本发明的工艺可提高卷烟的香气,减少卷烟的焦油含量以及其它有害物质;而且提高了烟丝的填充力,降低卷烟过程中的烟丝耗量,提高了中、低档原料烟使用价值。



名称 带接翻机构的切片机
 公开(公告)号 1107462
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A24B7/14
 申请(专利)号 00100235.X
 申请日 2000.1.10
 申请(专利权)人 云南昆船第二机械有限公司
 地址 650236 云南省昆明市八公里502信箱2分箱
 发明(设计)人 郭兵 盛正华 金申 王国荣
 专利代理机构 云南派特律师事务所
 代理人 张怡

摘要 本发明涉及烟草制丝工艺中的烟包切片设备及切片配方工艺。本发明在已有的切片机上加装有接翻机构和推料机构,接翻机构由接料机构和翻转联动机构组成,接料机构位于中柱的出料方向一侧,接料口朝向出料口,翻转联动机构固定在机架上,与接料机构铰接,推料机构位于进料皮带机上方,由推料车、推料车导轨、推料板、推料气缸及推料车驱动机构组成,推料车导轨固定在横梁上,推料板的根部与推料车铰接,背部与装在推料车上的推料气缸的活塞铰接,推料车驱动机构装在机架上。



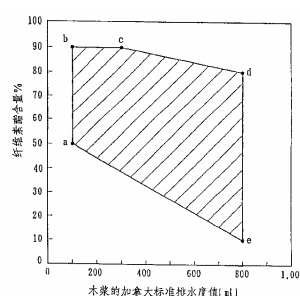
名称 各种风味风格卷烟滤嘴棒调理剂及其制造方法
 公开(公告)号 1107463
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A24D3/06
 申请(专利)号 00131210.3
 申请日 2000.12.4
 申请(专利权)人 武汉卷烟厂
 地址 430051 湖北省武汉市汉阳区十升路
 发明(设计)人 郑寿良 李丹 叶明樵 邓家云
 专利代理机构 武汉楚天专利事务所
 代理人 丁齐旭

摘要 本发明提出的一种各种风味风格卷烟滤嘴棒调理剂及其制造方法。是将三醋酸甘油酯和具有香、甜、酸、苦、辛等各种风味风格的食物添加剂调在一起,其配比为:各种风味风格的食物添加剂:三醋酸甘油酯=(0.1%—20%):100%。用本发明的卷烟滤嘴棒调理剂生产的卷烟,具

有香、甜、酸、苦、辛等不同风味风格。增加了卷烟的花色品种,提高卷烟的档次。

名称 烟草过滤器材料及其生产方法
 公开(公告)号 1107464
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A24D3/10
 申请(专利)号 94109149.X
 申请日 1994.9.6
 优先权 1993.9.6 JP 246462/1993
 1994.6.3 JP 145578/1994
 申请(专利权)人 大世吕化学工业株式会社
 地址 日本大阪府
 发明(设计)人 津谷仁 岛本周
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 吴大建

摘要 使用含有粒形或纤维形纤维素酯和加拿大标准排水度值为100-800ml的木浆,按10/90至90/10(%)比例的浆液,制造具有无纺幅面结构的片状烟草过滤器料。该浆液按非挥发性物质为基础计可含0.1-10%(重)的微原纤化纤维素。纤维素酯可为结合乙酸量为30-62%的乙酸纤维素。该片状烟草过滤器料可用于制干强度高、湿分解性高而又不影响香烟质量的烟草过滤器,用此烟草过滤器可减轻环境污染。



名称 一种香烟过滤嘴材料和由其制成的香烟过滤嘴及制造方法
 公开(公告)号 1107465
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A24D3/10
 申请(专利)号 96119261.5
 申请日 1996.10.19
 优先权 1995.10.20 JP 297382/1995
 申请(专利权)人 大世吕化学工业株式会社
 地址 日本大阪府
 发明(设计)人 松村裕之 柴田彻
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 张元忠

摘要 一种香烟过滤嘴,可以通过将具有织物结构并包括(1)一种纤维素酯短纤维和(2)一种从包含多糖或其衍生物和可生物降解的聚合物的一组物质中选择的粘结纤维,这种粘结纤维对于所说的短纤维具有粘连特性,的层状材料成型为棒状而得到。纤维(2)包括(2a)一种酯化纤维素纤维,(2b)一种覆盖有纤维素酯的纤维素纤维,(2c)一种具有 BET 比表面积为 0.5-4.5m²/g 的原纤化纤维素酯纤维,和(2d)至少其一部分表面可溶于水的一种纤维素纤维。这种层状材料还包括木浆或其它打浆。纤维(1)相对于纤维(2)的比例是前者/后者等于 30/70 到 98/2(重量百分比)。

名称 柚子浆
 公开(公告)号 1107496
 公开(公告)日 2003.5.7
 分类号 A61K7/48 A61K35/78 A23L2/04
 申请(专利)号 99104579.3

申请日 1999.4.23
申请(专利权)人 刘思强
地址 530022 广西壮族自治区南宁市园湖南路1号王小娜
发明(设计)人 刘思强 王小娜
专利代理机构 南宁明智专利事务所有限公司
代理人 黎明天
摘要 本发明公开了一种以柚子、柚子皮或柚子叶为主要原料,配以甘草、柠檬酸、苯甲酸和水,经水煮、磨浆、过滤、热处理调和制成的柚子浆,用其作为中间原料,再配以其他原料,可以为日用化工、轻工、食品等行业生产出多种产品,如美容洁肤卫生品柚子清爽浴液、柚子洗面奶、洗发露等,还可制成柚子糕、柚子通气茶等饮料,成为独具特色的柚子系列产品,投放市场会以其独有的风格受到人们喜爱。

名称 一种用作鱼油抗氧化剂的天然组合物
公开(公告)号 1107715
公开(公告)日 2003.5.7
分类号 C11B5/00 A23D9/06
申请(专利)号 00129503.9
申请日 2000.10.9
申请(专利权)人 汕头大学
地址 515063 广东省汕头市大学路汕头大学科研处
发明(设计)人 吴克刚
专利代理机构 汕头新星专利事务所
代理人 林希南
摘要 一种用作鱼油抗氧化剂的天然组合物。组合物由主抗氧化剂、还原剂、氧清除剂和乳化剂组成,主抗氧化剂含茶多酚、占66%~82%,还原剂含大蒜油、占5%~10%,氧清除剂含3-酮基-L-呋喃葡萄糖内酯或其衍生物、占4%~8%,乳化剂含大豆磷脂、占9%~16%。组合物的一般添加量为0.005%~0.1%。与现有技术相比,具有无毒、高效优点,并可用于己氧化鱼油、延缓其氧化或恢复其新鲜度,而且能为人体吸收利用,有一定营养保健价值。

名称 用微波烹调真空包装贝类的方法和装置
公开(公告)号 1108102
公开(公告)日 2003.5.14
分类号 A23B4/01 B65D81/34
申请(专利)号 99807731.3
申请日 1999.6.14
优先权 1998.6.23 SE 9802212-2
国际申请 PCT/SE99/00974 1999.6.14
国际公布 W000/03605 英 2000.1.27
申请(专利权)人 米克瓦科股份公司
地址 瑞典哥德堡
发明(设计)人 乔尔·哈马尔
专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所
代理人 张金熹
摘要 本发明关于用微波加热来烹调和真空包装带壳的贝类或其他食品的方法和装置,使它们可以作为冷冻物品长时间贮存。当贝类真空包装时,许多壳经常会破碎,尤其是接下来在水中蒸煮(的过程)太慢而不能使贝壳肉满意地团聚。本发明通过将要保存的产品、一等品的贝类,包装到一个密封的稍稍有点柔性的塑料容器中,解决了这个难题。在容器的上方设有一通气孔,在煮沸时蒸汽可以通过它排掉,一旦微波加热停止,它马上被密封,真空在蒸汽凝结后出现。在一步或一次操作下,就能得到真空包装和杀菌的产品。

名称 人造肥牛肉脂肪及用其加工成的肥牛肉

公开(公告)号 1108103
公开(公告)日 2003.5.14
分类号 A23D7/015 A23L1/31
申请(专利)号 99105811.9
申请日 1999.4.19
申请(专利权)人 加拿大发都国际有限公司
地址 加拿大安大略省
发明(设计)人 黄纯忠
专利代理机构 中科专利商标代理有限责任公司
代理人 汪惠民
摘要 一种人造肥牛肉脂肪是由是由植物油、乳化剂、酶、植物蛋白质、酪蛋白酸及水构成,其各组分的重量份比为:植物油:50.0-90.0;乳化剂:0.1-2.5;酶:0.5-4.0;植物蛋白质:0.2-4.0;酪蛋白酸:0.1-2.0;糖:0.7-3.0;水:15.0-40.0。该人造肥牛肉脂肪的调配方法是用高速搅拌机搅拌物料配制出人造肥牛肉脂肪,并利用高压注射和将人造肥牛肉脂肪注射到牛肉中制得人造肥牛肉。

名称 一种茶叶配制品及其制备方法
公开(公告)号 1108104
公开(公告)日 2003.5.14
分类号 A23F3/14
申请(专利)号 99114827.4
申请日 1999.4.24
申请(专利权)人 攸伟刚
地址 650051 云南省昆明市东风东路36号29楼
发明(设计)人 攸伟刚
专利代理机构 云南协立专利事务所
代理人 旃习涵 卢汉章
摘要 本发明公开了一种茶叶配制品及其生产工艺。由三部分组成,各部分分开袋装,其中:第一部分的组份为:普洱茶,雪茶,三七花,陈茶,碎茶;第二部分的组份为:爆米花,红糖,乳扇,核桃仁,枸杞,大枣,糯米茶;第三部分的组份为:桂皮,花椒,酸木瓜,甜叶菊,茶叶,干姜。将各组份原料烘焙干燥,紫外线灭菌,包装,外用热缩膜封装后,采用核辐射杀菌,即可得到具有民族特色的“白族三道茶”饮品。

名称 一种保健饮品
公开(公告)号 1108105
公开(公告)日 2003.5.14
分类号 A23F3/34 A23L1/29
申请(专利)号 00129125.4
申请日 2000.9.29
申请(专利权)人 李玉民
地址 052560 河北省深泽县人民检察院
发明(设计)人 李玉民
专利代理机构 石家庄新世纪专利事务所有限公司
代理人 曲家彬
摘要 本发明涉及一种保健饮品,它是用以下重量份数配比的植物制成的茶剂:半枝莲1-12份,白花蛇舌草1-12份,芦笋1-10份。本发明的特点是:制法简便,饮用方便,可提高人体的免疫力,无毒副作用,常饮有较好的保健作用,对预防各种癌症有较好效果,对癌症也有一定治疗作用。

名称 巧克力糕点的制作方法
公开(公告)号 1108106
公开(公告)日 2003.5.14
分类号 A23G1/00

申请(专利)号 99801770.1
 申请日 1999.10.6
 优先权 1998.10.8 JP 287031/1998
 1999.1.12 JP 5761/1999
 1999.3.24 JP 79679/1999
 1999.3.18 JP 73463/1999
 国际申请 PCT/JP99/05524 1999.10.6
 国际公布 W000/19834 日 2000.4.13
 申请(专利权)人 不二制油株式会社
 地址 日本大阪府大阪市
 发明(设计)人 河端康 中岛智子 盐田文子 黑冈彰
 专利代理机构 上海专利商标事务所
 代理人 章鸣玉

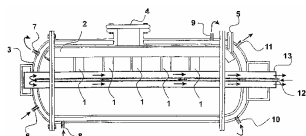
摘要 本发明提供了包裹在点心原料中时包裹(机械)适应性良好,且具有良好烤制耐性的 ganache 型巧克力组合物。该巧克力组合物中包含 1~30 重量%的脱脂可可组分、10~50 重量%的油脂、4~40 重量%水分和以无水物计为 0.2~10 重量%的热凝固性蛋白。它在 5℃时呈非流动状态。将该巧克力组合物包裹或涂布在其他点心原料中,能够容易地制得巧克力点心。另外,对该巧克力组合物本身进行烤制也能够提供具有新颖口感的巧克力点心。

名称 木糖醇含片及其制造方法
 公开(公告)号 1108107
 公开(公告)日 2003.5.14
 分类号 A23G3/00
 申请(专利)号 00100118.3
 申请日 2000.1.11
 申请(专利权)人 赵力
 地址 102601 北京市健力制药厂
 发明(设计)人 赵力 卢济台
 专利代理机构 北京同汇友专利事务所
 代理人 高云瑞 绳立成

摘要 木糖醇含片及其制造方法,属于食品、保健品领域。该片剂主要组成为:木糖醇、Vc、牛磺酸、香精、粘合剂和硬脂酸镁,经混料、制粒、整粒,压片而制成;其有益之处为:拓宽了木糖醇的应用范围,主要是作为食用、保健品使用,广泛适用于各类人群,尤其适合儿童等龋齿易患人群;使用携带方便,适味可口,而且制造方法简单,成本低。

名称 一种制造跳跳糖的新方法
 公开(公告)号 1108108
 公开(公告)日 2003.5.14
 分类号 A23G3/00
 申请(专利)号 98813453.5
 申请日 1998.11.5
 优先权 1998.2.2 TR 98/160
 国际申请 PCT/TR98/00022 1998.11.5
 国际公布 W099/38385 英 1999.8.5
 申请(专利权)人 赫莱克斯食品工业和贸易有限公司
 地址 土耳其伊斯坦堡
 发明(设计)人 I·S·埃尔登
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 郑建晖 章社泉

摘要 本发明涉及一种用于制造硬糖的新方法,该方法采用与中性二氧化碳气体一起进行处理的方式并在硬糖中形成气泡,所述气



泡能够在嘴里产生冒泡效果。

名称 一种提取大豆分离蛋白的工艺
 公开(公告)号 1108109
 公开(公告)日 2003.5.14
 分类号 A23J3/16 A23J3/34
 申请(专利)号 00109175.1
 申请日 2000.6.13
 优先权 1999.8.3 CN 99111244.X
 申请(专利权)人 姜浩奎 付宏伟
 地址 150200 黑龙江省五常市铁西区黑龙江天菊集团
 发明(设计)人 姜浩奎 付宏伟
 专利代理机构 北京纪凯知识产权代理有限公司
 代理人 关畅

摘要 本发明公开了一种用酶法提取大豆分离蛋白的生产工艺,以提高大豆分离蛋白的得率。本发明的生产工艺包括碱溶浸出、过滤、酶解、过滤、超速分离、酸沉分离、中和、喷雾得到产品等步骤。由于本发明在提取过程中使用了蛋白酶,将被纤维包裹的在碱溶液中不易析出的蛋白质能够彻底析出,大豆分离蛋白得率可达 48%以上,且降低了生产成本,产品无论是在颜色、气味等外观指标方面,还是在保水力、回弹力、水中分散性、乳化能力及凝胶性等性能指标方面,均优于国际同类产品,本发明的方法可广泛应用于大豆分离蛋白的大量生产中。

名称 包含粘度调节聚合物物质的组合物及其用途
 公开(公告)号 1108110
 公开(公告)日 2003.5.14
 分类号 A23L1/05 A23L2/52 A61K7/16
 申请(专利)号 99813090.7
 申请日 1999.8.31
 优先权 1998.9.9 GB 9819530.8
 国际申请 PCT/EP99/06423 1999.8.31
 国际公布 W000/13531 英 2000.3.16
 申请(专利权)人 史密丝克莱恩比彻姆有限公司
 地址 英国英格兰米德尔塞克斯郡
 发明(设计)人 N·J·巴克 D·M·帕克
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 吴大建 周慧敏

摘要 通常用作稳定剂、增稠剂和乳化剂的粘度改良聚合物物质在口服施用酸性组合物中作为牙侵蚀抑制剂的用途,特别是在酸性饮料如果汁饮料以及口服保健制品如漱口剂中,其中组合物的有效 pH 小于或等于 4.5。

名称 降血脂米粉及其制备方法
 公开(公告)号 1108111
 公开(公告)日 2003.5.14
 分类号 A23L1/168 A23L1/20
 申请(专利)号 00113463.9
 申请日 2000.5.26
 申请(专利权)人 湖南金健米业股份有限公司
 地址 415000 湖南省常德市武陵大道 37 号
 发明(设计)人 谢定 蒋一鸣 易翠平 孙庆杰

摘要 本发明公开了一种降血脂米粉及其制备方法,它以早籼糙米 60%~80%、米糠油 1%~9%、月



苋草油 2%~10%、红花籽油 1%~9%、壁材 10%~20% (重量百分比) 为原料,将米经过粉碎、过筛、加水调成浆料、辊

筒干燥、粉碎制得米粉，将油经过滤、调和、乳化、杀菌、均质、喷雾干燥后制得粉末油脂，再复配得降血脂米粉。该米粉改善米糠油口感，除去月苋草油的异味，给喜食大米的高血脂患者提供一种方便有效的降血脂食品。

名称 一种烧鸡的制备方法

公开(公告)号 1108112

公开(公告)日 2003.5.14

分类号 A23L1/315

申请(专利)号 99113098.7

申请日 1999.7.10

申请(专利权)人 夏振国

地址 123000 辽宁省阜新市海州区菜市街14—1—5

发明(设计)人 夏振国

专利代理机构 阜新市和达专利事务所

代理人 陈光

摘要 本发明属食品加工技术，特别涉及一种烧鸡的制备方法。配料-原料整型-煮烧-熏烤，即为成品。选取的配料中以保持原料雄鸡天然鲜味为主，根据食品性味与功效相结合。煮烧、熏烤加入香辛料、调味料补药料协同作用，制备的烧鸡，造型美观、红亮鲜艳、肉质软嫩熟烂、气香浓郁、咸淡适宜，风味独特，肉含高蛋白、低脂肪、健脾开胃，营养丰富，滋补保健。

名称 一种肉食品的加工方法

公开(公告)号 1108113

公开(公告)日 2003.5.14

分类号 A23L1/318 A23L1/221

申请(专利)号 98121032.5

申请日 1998.12.1

申请(专利权)人 刘来顺

地址 110011 辽宁省沈阳市沈河区大南街杨觉寺巷13号

发明(设计)人 刘来顺

专利代理机构 沈阳市科威专利代理有限责任公司

代理人 于菲

摘要 一种肉食品的加工方法，熟化工序中每1000重量份的肉食中所加配料的种类和重量份数为：花椒1份、八角1.5份、桂皮0.8份、丁香0.7份、白芷0.8份、肉豆蔻0.8份、砂仁0.7份、草豆蔻0.7份、红豆蔻0.4份、茴香1.1份、香叶0.2份、陈皮0.8份、干姜0.5份、草果0.9份、荜拔0.9份、人参0.4份、何首乌0.8份和杞果0.8份。本发明采用的配料中包括18种中草药，这其中包含有通常使用的香料，如花椒、八角、丁香、桂皮、肉豆蔻、茴香等，还包含有通常不作为香料使用的中草药，如草豆蔻、红豆蔻、荜拔等，这些中草药与上述香料相配合，不仅对人体无害，而且可以散发出独特的香气，能使加工出的肉食品具有特殊的味道，另外本发明中还包括人参、何首乌、杞果等对人体具有补益作用的中药成份，与肉食品在一起制作，相得益彰，使本发明具有温中散寒、理气开胃、大补元气、健脾养胃、补阴补肾、乌发生发的作用，所以本发明不仅口味独特，而且食后对身体大有益处。

名称 羚羊鱼脑饮品的制作方法及其产品

公开(公告)号 1108114

公开(公告)日 2003.5.14

分类号 A23L1/325 A23L2/38 A23L1/29

申请(专利)号 00121375.X

申请日 2000.7.25

申请(专利权)人 陈光者

地址 325200 浙江省瑞安市松桥西路一弄12号

发明(设计)人 陈光者

摘要 一种羚羊鱼脑饮品的加工方法及其产品，其特征是将干鱼脑经水浸泡洗净后，再用沸水加姜片去除腥味，切成小块，在蒸煮时加入纯净水1000千克，冰糖86千克，红枣5.3千克，羚羊角汁0.3千克，鱼脑1.1千克，银耳1.3千克。蒸煮结束后装罐再经高温消毒精制而成。该产品清凉可口，生津解渴，食用方便。

名称 速冻馅饼及其制做方法

公开(公告)号 1108115

公开(公告)日 2003.5.14

分类号 A23L1/48 A23L3/36

申请(专利)号 99122604.6

申请日 1999.12.3

申请(专利权)人 于秀华

地址 114001 辽宁省鞍山市铁东区南胜利路31号

发明(设计)人 崔春清

摘要 本发明提供了一种速冻馅饼及其制做方法。该速冻馅饼由面皮和馅芯包制而成，面皮和馅芯的重量比为5:11，每个馅饼的总重量为45-85克，成型后的生馅饼坯直径为55-95mm，面皮由面粉和水和成，馅芯由猪、牛肉和花色馅料及各种调料拌成，成型后的生馅饼坯放入-10℃的速冻机内速冻5分钟后，再送入-40℃的冷冻箱内冷冻2小时，包装后，放入-18℃的冷藏箱，可存放12个月，并保持馅饼原有的色、香、味，该速冻馅饼馅大皮薄，封口无疙瘩，轻盐轻油，烙熟后外焦里嫩，油而不腻。

名称 青鳞鱼蛋白饮料及其生产方法

公开(公告)号 1108116

公开(公告)日 2003.5.14

分类号 A23L2/38 A23J1/04

申请(专利)号 00101517.6

申请日 2000.1.7

申请(专利权)人 湛江海洋大学

地址 524025 广东省湛江海洋大学水产学院

发明(设计)人 邓尚贵 章超桦

专利代理机构 湛江市三强专利事务所

代理人 庞爱英

摘要 一种青鳞鱼蛋白饮料生产及方法，利用生物化学的和物理的等综合手段可以很好地除去青鳞鱼的腥臭味，利用鱼蛋白酶水解法、浓缩工艺及添加剂保持青鳞鱼等低值鱼的营养价值和药用价值，即丰富的蛋白质及人体所必需的8种氨基酸、维生素A、D及B族元素、丰富的钙、磷、铁等矿物质，制成老少皆宜的保健饮料。本发明比其他碱性水解技术，条件温和，避免了营养成分特别是氨基酸和维生素的破坏，提高了鱼蛋白质的生物价和消化率，去腥臭味效果好，制成鱼蛋白饮料原液利于贮藏、运输及在远离原料产地的地区进行配制生产，节约了生产成本。

名称 带过滤嘴的香烟及香烟用过滤嘴

公开(公告)号 1108117

公开(公告)日 2003.5.14

分类号 A24D1/04 A24D3/04

申请(专利)号 98124374.6

申请日 1998.10.6

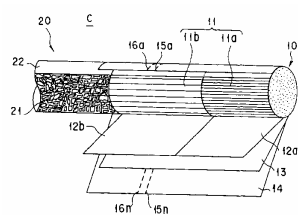
优先权 1997.10.6 JP 272724/1997

申请(专利权)人 日本烟草产业株式会社

地址 日本东京都

发明(设计)人 金木和代 三浦圭吾 小松原修
 专利代理机构 北京市柳沈律师事务所
 代理人 李晓舒

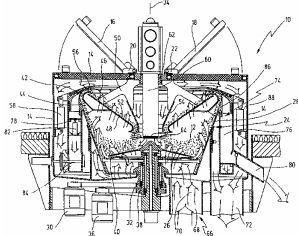
摘要 用低通气度的卷绕纸(12a、12b)和配置在卷绕纸(12a、12b)上的高通气度的成型用纸(13)卷绕由多个过滤区(11a、11b)构成的过滤嘴主体(11)形成过滤嘴部(10),并以贯穿设置多个通气孔(15a~15n、16a~16n)的滤嘴用纸(14)将它们连接起来。与通气孔(15a~15n、16a~16n)相对的卷绕纸(12b)最好具有为所述成型用纸(13)的通气度大约 1/3 以下的通气度;成型用纸(13)具有 300000 克立氏单位以上的通气度。



名称 用来涂覆介质处理颗粒状物品的方法以及实施这类方法的设备

公开(公告)号 1108183
 公开(公告)日 2003. 5. 14
 分类号 B01J2/00 A61J3/00 A61K9/28
 A23P1/08 B01F9/10 A23G3/26
 申请(专利)号 99810022. 6
 申请日 1999. 7. 29
 优先权 1998. 8. 25 DE 19838540. 4
 国际申请 PCT/EP99/05423 1999. 7. 29
 国际公布 W000/10699 德 2000. 3. 2
 申请(专利权)人 赫伯特·许特林
 地址 德国勒拉赫
 发明(设计)人 赫伯特·许特林
 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所
 代理人 张兆东

摘要 用来涂覆介质处理颗粒状物品(12),特别是用于医药或食品坯料包裹糖衣或涂膜的设备(10)具有一可绕转轴(34)旋转驱动的容器(24),一用来涂覆介质喷淋物品(12)的喷淋装置和一用来输入处理空气的输入装置(66)。容器(24)具有一底面(26)和一直立壁(28),其中容器(24)的转轴基本上垂直放置,在容器(24)内设有一倾斜的回引面(52)它从容器(24)的上部区域向底面(26)的内径区域方向延伸。在用来处理颗粒状物品(12)的、用设备(10)实施的方法中物品(12)在容器(24)内在向前的滚动运动中沿底面(26)从容器(24)的内径区域向外径区域运动,在那里沿直立壁(28)从容器(24)的下部区域向上部区域运动,并从那里沿倾斜的回引面(52)重新运动到底面(26)的内径区域,其中物品(12)沿底面(26)和/或沿壁(28)相对于容器(24)的垂直转轴(34)作切向的离心环绕运动。



名称 富硒北冬虫夏草罐头及其制备方法
 公开(公告)号 1108754
 公开(公告)日 2003. 5. 21
 分类号 A23B4/00 A61K35/78
 申请(专利)号 00134550. 8
 申请日 1996. 4. 19
 申请(专利权)人 李江
 地址 102209 北京市昌平区霍营镇华龙苑中里 23 楼 3 单元 401

发明(设计)人 李江
摘要 本发明涉及一种富硒北冬虫夏草罐头产品,富硒北冬虫夏草同动、植物类食物配以药食兼用类药物或中药材,经加工处理成罐头药膳,与传统冬虫夏草药膳相比成本下降 20 倍,是集滋补、保健、预防、治疗、美容、护肤、减肥、壮阳于一体的色、香、味、型、药俱佳的药膳。具有药食兼用、防治并举、功能显著、适于工厂化生产等特点。

名称 粉末鸡香味油脂的制造方法
 公开(公告)号 1108755
 公开(公告)日 2003. 5. 21
 分类号 A23D9/007 A23L1/221
 申请(专利)号 00117318. 9
 申请日 2000. 8. 10
 申请(专利权)人 广东省农业科学院农业生物技术研究所
 地址 510640 广东省广州市五山路
 发明(设计)人 徐志宏
 专利代理机构 广州知友专利代理有限公司
 代理人 杨雄
摘要 一种利用肉鸡加工工业的副产品生产粉末鸡香味油脂的技术,其特征就在于采用水提法提取含有鸡风味的鸡油及鸡汁后,分别强化、乳化,混合,喷雾干燥后包装制成,采用该技术生产的产品,充分保留了鸡的风味物质,又含有较高的脂肪,使用方便,储藏期长,生产成本较低。

名称 一种调合油的生产方法
 公开(公告)号 1108756
 公开(公告)日 2003. 5. 21
 分类号 A23D9/04
 申请(专利)号 98108672. 1
 申请日 1998. 5. 20
 申请(专利权)人 卢少鹏 曹树稳
 地址 330009 江西省南昌市十字街 814 号
 发明(设计)人 温辉梁 余燕影 刘崇波 曹树稳
 专利代理机构 江西省专利事务所
 代理人 杨志宇

摘要 本发明公开了一种用超声波搅拌混合调合油的方法,超声波探头浸没在原料油中,发出超声波冲击原料油,使原料油中各种成份混合均匀。超声波功率控制在 1~20 千瓦/吨成品油脂。搅拌时间通常只需 10~20 分钟,采用本方法比机械搅拌法节约能源 20%~30%,而且超声波调合罐比机械搅拌调合罐更容易密封隔绝空气,在密闭条件下超声波处理的调合油保存期比机械搅拌处理的调合油保存期长。

名称 具有盐稳定性的改性淀粉
 公开(公告)号 1108757
 公开(公告)日 2003. 5. 21
 分类号 A23L1/0522
 申请(专利)号 99808159. 0
 申请日 1999. 7. 2
 优先权 1998. 7. 2 EP 98202232. 9
 国际申请 PCT/NL99/00416 1999. 7. 2
 国际公布 W000/01251 英 2000. 1. 13
 申请(专利权)人 马铃薯及衍生产品合作销售生产阿韦贝公司
 地址 荷兰芬丹
 发明(设计)人 彼得·吕克勒·布瓦万达
 专利代理机构 永新专利商标代理有限公司
 代理人 过晓东

发明专利权授予

摘要 本发明涉及食品工业中使用的改性淀粉。本发明提供了具有改良的盐稳定性的改性淀粉(对盐稳定的淀粉)及其衍生物,此改性淀粉及其衍生物在食品原料中的应用,和一种使食品原料具有盐稳定性的方法,其包括使用此改性淀粉及其衍生物,以及含有所述改性淀粉及其衍生物的食品原料。

名称 具有热稳定性的高支链成分淀粉

公开(公告)号 1108758

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L1/0522

申请(专利)号 99808995.8

申请日 1999.7.26

优先权 1998.7.31 EP 98202591.8

国际申请 PCT/NL99/00477 1999.7.26

国际公布 W000/05973 英 2000.2.10

申请(专利权)人 马铃薯及衍生产物合作销售生产阿韦贝公司

地址 荷兰芬丹

发明(设计)人 鲁尔菲娜·威勒米娜·安东尼娅·蒂尔考

专利代理机构 永新专利商标代理有限公司

代理人 过晓东

摘要 本发明涉及焙烤食品工业中用的淀粉。奶油、(水果)馅、顶端配料、糖衣和其它焙烤食品经常要靠加入一定量的淀粉作为粘结剂、馅或增稠剂来增稠,例如给奶油或馅提供凝胶强度、粘度、糖衣、组织结构或奶油状。在焙烤过程中,通常使用的淀粉对于例如焙烤过程中施加的热稳定性不足。本发明提供了一种用于焙烤食品的含淀粉的馅或顶端配料,其中所述淀粉包括直链淀粉含量少于5%的块茎或根淀粉,以及该馅或顶端配料在改进焙烤食品中的应用。另外,本发明还提供了一种具有热稳定性的淀粉和含有此淀粉的焙烤食品。

名称 干形式纤维素微纤维在食品制剂中的用途

公开(公告)号 1108759

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L1/0534

申请(专利)号 98811700.2

申请日 1998.10.16

优先权 1997.10.29 FR 97/13560

国际申请 PCT/FR98/02228 1998.10.16

国际公布 W099/21435 法 1999.5.6

申请(专利权)人 罗狄亚化学公司

地址 法国库伯瓦

发明(设计)人 R·坎堤安尼 M·科尼波 S·瓦斯林

专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所

代理人 王杰

摘要 本发明涉及结晶度小于或等于50%的基本上无定形的纤维素微纤维与至少一种多羟基化合物的组合以干形式作为食品制剂添加剂的用途,该组合的含量相对于食品制剂的总重量为大于0wt%且小于20wt%。

名称 螺旋藻营养面条的制作工艺

公开(公告)号 1108760

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L1/16 A23L1/337

申请(专利)号 00110995.2

申请日 2000.4.7

申请(专利权)人 宋荣安

地址 253200 山东省夏津县宋楼乡北博盛食口有限公司

发明(设计)人 张友秋 宋荣安

专利代理机构 济南信达专利事务所有限公司

代理人 姜明

摘要 本发明提供一种螺旋藻营养面条的制作工艺,原料包括优质黑小麦优质小麦特精粉、小麦胚芽粉、优质螺旋藻、蛋清粉和绿豆粉,各原料的重量百分比配比为黑小麦份20-30%、小麦特精粉20-40%、小麦胚芽粉10-30%、优质螺旋藻0.5-15%、蛋清粉5-15%、绿豆粉5-10%。制作工艺为:将上述原料按比例混合加水搅拌和成面团,经挤压压制成片状,切割成方块状或条状,再经烘干灭菌即为成品。食用本发明的产品能迅速地起到却病强身、增强生命活力的作用,尤其是对儿童、孕妇、年老体弱和营养不良者;另外还对癌症患者化疗时有明显的增加白血球和提高免疫力的功能。

名称 方便鲜米粉的加工方法

公开(公告)号 1108761

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L1/162

申请(专利)号 99125254.3

申请日 1999.12.1

申请(专利权)人 中国农业大学

地址 100083 北京市海淀区清华东路17号

发明(设计)人 江正强 李里特

专利代理机构 北京同立伟业专利代理有限公司

代理人 成忆严

摘要 本发明公开了一种方便鲜米粉的加工方法,其特征是将大米经风、筛选、淘米、浸泡后增加脱水工艺、粉碎后制成大米粉,部分添加剂和水配制的溶液均匀拌入大米粉、经搅拌后增加了静置工艺、挤条后增加了低温或室温老化工艺、散条、熟制、水洗后增加了酸浸工艺、定量切断、一次包装热封口、杀菌后又加了冷却工艺、贮存检查、加调味包二次包装即为成品。采用本技术生产的米粉,可解决米粉复水后的断条、粘连、浑汤等问题,无需水煮,开水冲泡次3~5分钟即可食用,口感鲜嫩、柔韧、清爽,是一种能保持鲜米粉风味的方便食品,为传统米粉的工业化开辟了一条新路。

名称 一种发酵蔬菜减肥粥及其生产方法

公开(公告)号 1108762

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L1/212

申请(专利)号 00107127.0

申请日 2000.4.20

申请(专利权)人 山西大学

地址 030006 山西省太原市坞城路36号

发明(设计)人 王兴华 张福增

专利代理机构 山西五维专利事务所(有限公司)

代理人 李毅 魏树巍

摘要 本发明涉及保健食品,具体地说是属于一种发酵蔬菜减肥粥及其生产方法。原料采用日常餐桌上的蔬菜经过科学合理配比,各种营养物质含量合理平衡。并经过乳酸菌和醋杆菌的发酵作用,去除了原料中的部分单糖等水溶性碳水化合物,这样可充分燃烧体内脂肪,提高减肥速度。而且在发酵过程中同时增殖了一定量的菌体细胞和代谢产物,可诱导肌体产生干扰素和促细胞分裂剂,活化NK细胞并促进免疫球蛋白的产生,提高了人体的免疫功能。

名称 一种蔬菜布丁及其制造方法

公开(公告)号 1108763

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L1/212

申请(专利)号 99126937.3

申请日 1999.12.15

申请(专利权)人 刘家祥 刘富元 王育明

地址 331600 江西省吉水县高峰镇上文峰路2号

发明(设计)人 刘家祥 刘富元 王育明

专利代理机构 北京三友知识产权代理有限公司

代理人 刘朝华

摘要 一种蔬菜布丁及其制造方法,它主要是由新鲜蔬菜、白糖及海藻提取物调配而成;其各原料的重量配比为:蔬菜30%、海藻提取物2%、白糖15%、柠檬酸0.3%、柠檬酸钠0.1%、山梨酸钾0.06%、异抗坏血酸0.01%及余量水,其中蔬菜经过榨汁,其他配料经过煎煮后,再调配、均质及灌装制成。本发明的产品色泽鲜明、口感酸甜、香气浓郁及营养丰富,含有多种维生素和氨基酸,对人体骨骼发育、皮肤及发质的改善、增强消化功能、蛋白质合成及骨细胞的分化等具有促进作用,是上乘的休闲食品和儿童食品,部分产品还具有药用价值。

名称 三七花茶饮料

公开(公告)号 1108764

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L2/38

申请(专利)号 00101513.3

申请日 2000.1.6

申请(专利权)人 蒋兴发

地址 663000 云南省文山州科学技术委员会

发明(设计)人 蒋兴发 李开堂

摘要 三七花茶饮料,由三七花流浸膏、葛根流浸膏、白糖、甜蜜素、柠檬酸及矿泉水组成,为淡黄色透明液体,具清热、消炎、降血脂、调节血压之功效。

名称 米饮料的制造工艺

公开(公告)号 1108765

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A23L2/38 A23L1/105

申请(专利)号 99114130.X

申请日 1999.3.29

申请(专利权)人 安徽省天长市食品机械厂

地址 239300 安徽省天长市建设东路552号

发明(设计)人 朱承平 孙文斌 王保春

摘要 本发明的目的在于提供一种全新的米饮料,它以米为主要原料,经萃取制得萃取液,再经发酵过程后获得,可直接饮用也可与白糖、柠檬酸、矿泉水、碳酸本等进一步配制成米饮料系列产品。本发明的工艺关键是萃取液的制得和严格控制发酵过程,抑制酒精产生。

名称 载带改善卷烟副流烟臭味用的香料的卷烟纸和卷烟

公开(公告)号 1108766

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 A24D1/02

申请(专利)号 98122437.7

申请日 1998.10.23

优先权 1997.10.24 JP 292011/1997

申请(专利权)人 日本烟草产业株式会社

地址 日本东京都

发明(设计)人 宫内正人 樱井亨 永江英树 田边浩志

专利代理机构 北京市柳沈律师事务所

代理人 范明娥

摘要 载有游离状态的内酯或者对应于内酯的羧酸盐的副流烟臭味改善剂的卷烟纸及用该卷烟纸卷制成的卷烟。

名称 一种山楂降脂果醋及其制备方法

公开(公告)号 1109100

公开(公告)日 2003.5.21

分类号 C12J1/00 A23L1/302 A61P3/06

申请(专利)号 00105955.6

申请日 2000.4.24

申请(专利权)人 王雪平

地址 030600 山西省榆次市建东街1号晋中科委

发明(设计)人 王雪平 王渊

专利代理机构 北京科龙环宇专利代理有限责任公司

代理人 孙皓晨 韩小雷

摘要 本发明为一种山楂降脂果醋及其制备方法。其原料主要包括山楂、生薏米、南瓜、生山药、维生素c、醋酸菌和天然植物甜茶甙;制备时先将山楂、怀山药、南瓜、生薏米仁混合,加入维生素c后进行酒精发酵得到果酒,再在所制果酒中加入醋酸菌,进行醋酸发酵制成山楂果醋母料;然后在母液中加入甜茶甙,经均质机搅拌混合,用水稀释调配,再经过滤即为成品。本品具有显著降低血脂、血压、血糖及健脾养胃之功能,除适合于患高血压、高血脂、高血糖、糖尿病人安全饮用外,同样亦是大众消费和预防心脑血管疾病和健脾养胃最为理想、经济、方便的保健品。

名称 乌龙红茶制作方法

公开(公告)号 1109504

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23F3/00

申请(专利)号 00130895.5

申请日 2000.12.26

申请(专利权)人 广东省农业科学院茶叶研究所

地址 513000 广东省英德市英城镇利民路97号

发明(设计)人 伍锡岳

专利代理机构 广州知友专利代理有限公司

代理人 石泽智

摘要 一种乌龙红茶制作方法,其特征在于:包括以下工艺步骤:采摘茶树鲜叶→晒青→凉青→做青→揉切→发酵→干燥→精制。本发明制成的产品具有乌龙茶花香鲜灵持久,又有红茶鲜爽浓强的滋味冲奶茶香味极佳的特点,加奶后汤色棕红或玫瑰红,芳香味浓爽,冷、热茶汤均能口齿留香。同时提高了茶叶的经济效益,比现在市场红碎茶价格高5~8倍。

名称 软冰淇淋、其制造方法和软冰淇淋制造设备

公开(公告)号 1109505

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23G9/20 A23G9/24 A23G9/28

申请(专利)号 99804525.X

申请日 1999.3.30

优先权 1998.3.31 JP 86430/1998

1999.3.5 JP 58319/1999

国际申请 PCT/JP99/01639 1999.3.30

国际公布 W099/49739 日 1999.10.7

申请(专利权)人 株式会社住美 三洋电机株式会社

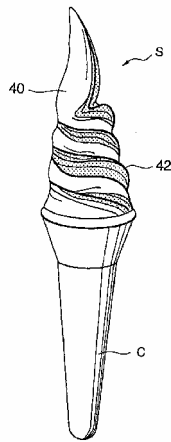
地址 日本长野县

发明(设计)人 袖山卓也 上原澄男 中里顺一 黑沢刚

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 温大鹏

摘要 在此提供了一种软冰淇淋,其中可以使用,即使如草莓之类容易改变性质的材料,以及含酸性成份的材料,且可以充分享受除了软冰淇淋混合物之外其它材料,如草莓酱和巧克力的独特风味。软冰淇淋通过将淇淋流注入到杯中,以便尽可能地保持流出形状来获得,淇淋流为从出料喷嘴流出的冷的半凝固状的软冰淇淋混合物,其中,草莓酱形成的部分沿注入到杯中的淇淋流,连续地分布在软冰淇淋混合物形成的部分中。



名称 杨树菇面条及杨树菇菌株工业液体发酵生产工艺

公开(公告)号 1109506

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/16 A23L1/28

申请(专利)号 00135439.6

申请日 2000.12.21

申请(专利权)人 安徽林苑虫草研究所

地址 230036 合肥市长江西路130号安徽农业大学753信箱樊美珍

发明(设计)人 樊美珍 李春如

摘要 本发明涉及一种食用菌食品,确切地说是杨树菇面条及菌株工业液体发酵生产工艺。其特征在于:一、在面条中加入30%的杨树菇液体发酵液;二、其菌株工业发酵生产工艺主要分为四大工序:菌种分离、斜面种子培养、液体种子培养及液体发酵生产,液体发酵生产又分为一、二级种子罐、三级发酵罐生产。杨树菇面条营养丰富,味鲜美,药食两用,能提高人体免疫力;其菌株的液体发酵生产,可以连续生产,不受生产场地、季节限制,生产周期短、且可上规模,出效益。

名称 灰树花面条及灰树花菌株工业液体发酵生产工艺

公开(公告)号 1109507

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/16 A23L1/28

申请(专利)号 00135441.8

申请日 2000.12.21

申请(专利权)人 安徽林苑虫草研究所

地址 230036 安徽省合肥市长江西路130号安徽农业大学753信箱樊美珍

发明(设计)人 樊美珍 李春如

摘要 本发明涉及一种食用菌食品,确切地说是灰树花面条及菌株工业液体发酵生产工艺。其特征在于:一、在面粉中加入30%的灰树花 RCEF768 菌株液体发酵液制成面条,二、其菌株工业液体发酵生产工艺由四大工序组成:菌种分离、斜面种子培养、液体种子培养、液体发酵生产。灰树花面条不仅使灰树花菌的鲜美口味和营养成分得以保持,而且药食两用,在食用面条的同时,也能提高人体免疫力。其液体发酵工艺可保证连续生产,不受生产场地、季节限制。生产周期短、产品质量稳定,且可上规模,出效益。

名称 猴头菌面条及猴头菌菌株工业液体发酵生产工艺

公开(公告)号 1109508

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/16 A23L1/28

申请(专利)号 00135442.6

申请日 2000.12.21

申请(专利权)人 安徽林苑虫草研究所

地址 230036 安徽省合肥市长江西路130号安徽农业大学753信箱樊美珍

发明(设计)人 樊美珍 李春如

摘要 本发明涉及一种猴头菌食品,确切地说是具有猴头菌成分的面条及猴头菌菌株工业液体发酵生产工艺。其特征在于:一、将猴头菌发酵液按30%比例加入面粉中;二、菌株的工业液体发酵生产工艺分为四大步,即菌种分离、斜面菌种培养、液体种子培养、液体发酵生产,其中液体发酵生产采用一、二级种子罐、三级发酵罐生产。采用该工艺可保证连续生产,生产周期短,且可上规模,具有较高的效益;同时,发酵液中的生物活性物质还能进行进一步地综合利用。猴头菌保健面条,不仅口味鲜美、营养成分得以保持,而且药食两用,能提高人体免疫力。

名称 蜜环菌面条及蜜环菌菌株工业液体发酵生产工艺

公开(公告)号 1109509

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/16 A23L1/28

申请(专利)号 00135443.4

申请日 2000.12.21

申请(专利权)人 安徽林苑虫草研究所

地址 230036 安徽省合肥市长江西路130号安徽农业大学753信箱樊美珍

发明(设计)人 樊美珍 李春如

摘要 本发明涉及一种蜜环菌食品,确切地说是蜜环菌面条及蜜环菌菌株工业液体发酵生产工艺。其特征在于:一、在面条的配方中加入30%的蜜环菌发酵液;二、其蜜环菌菌株工业液体发酵生产工艺分为四大工序,即菌种分离、斜面种子培养、液体种子培养及液体发酵生产,在液体发酵生产中又分为一、二级种子罐、三级发酵罐生产。蜜环菌营养丰富,其中含有18种氨基酸、人体必须的4种常量元素含量最高,人体所需的6种微量元素等。同时具有镇静、抗惊厥、增强免疫功能等药理作用。菌株的工业液体发酵生产工艺生产周期短、产量高、质量稳定、生产效益高。

名称 姬松茸面条及姬松茸菌株工业液体发酵生产工艺

公开(公告)号 1109510

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/16 A23L1/28

申请(专利)号 00135444.2

申请日 2000.12.21

申请(专利权)人 安徽林苑虫草研究所

地址 230036 安徽省合肥市长江西路130号安徽农业大学753信箱樊美珍

发明(设计)人 樊美珍 李春如

摘要 本发明涉及一种食用菌面条,确切地说是姬松茸面条及菌株工业液体发酵生产工艺。其特征在于:一、在面粉中加入30%的姬松茸液体发酵液,二、其菌株的液体发酵生产工艺共分三大工序:一、斜面菌种培养、二、液体发酵生产,其中分为一、二级种子罐、三级发酵罐生产。姬松茸原产巴西,秘鲁,1992年引入我国,其味纯鲜香,具有杏仁香味,蛋白质和糖分含量为香菇的2倍以上;其提取物中所含的甘露聚糖对肿瘤有治疗功效,因其具有药、食两用价值及自身

的特色深受美食、保健、医学和医药界的级大关注。

名称 养血益气大补枣及其制造方法

公开(公告)号 1109511

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/212 A23L1/29

申请(专利)号 98113925.6

申请日 1998.4.20

申请(专利权)人 杨之增

地址 116300 辽宁省大连瓦房店市三台乡政府

发明(设计)人 杨之增

专利代理机构 沈阳利泰专利代理有限公司

代理人 刘忠达

摘要 养血益气大补枣,属于一种保健食品。养血益气大补枣是采用将500g人参、200g枸杞子、500g水放入容器内,加温制成250g浓汁,再加入100g阿胶,待阿胶溶化后加入500g去核枣,使枣吸收70%的人参、枸杞子、阿胶营养液制成。本发明具有益气补血、强肝固肾、健脾开胃、生津润肺和养颜美容功能。

名称 超细鲜骨粉及其生产方法和用法

公开(公告)号 1109512

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/312

申请(专利)号 00135416.7

申请日 2000.12.20

申请(专利权)人 南京元化生物工程有限公司

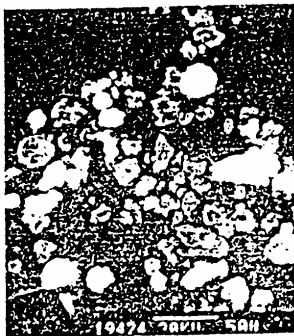
地址 210009 江苏省南京市山西路57号3楼

发明(设计)人 王传德 徐幸莲 李小弟 李景民
任建国

专利代理机构 南京经纬专利代理有限责任公司

代理人 楼高潮 王睿

摘要 本发明超细鲜骨粉及其生产方法和用法,专用于食品添加剂和保健食品加工制作领域。所提供的超细鲜骨粉,含有蛋白质等有机营养,克服了现有技术中营养成分破坏的缺陷,使产品具有超细度、安全卫生、保持鲜骨有机营养成分等特点,含水量在8%以下。工艺为将猪鲜肩胛骨清除附着物,洗净脱水,经过粗碎、二级粉碎、细碎和超细碎四级,在75~85℃恒温下连续进行。为食品加工工业提供了一种新的食品添加剂和保健食品。生产工艺简单,适合大小企业生产。现已在面制品、饼干、肉类、浆制品等行业中广泛应用。



名称 乳鸽膏及其制备方法

公开(公告)号 1109513

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/315 A23L1/29

申请(专利)号 00116105.9

申请日 2000.9.23

申请(专利权)人 张世万 杨继如

地址 404000 重庆市万州区新城路52号3楼

发明(设计)人 杨继如 张世万

专利代理机构 重庆华科专利事务所

代理人 康海燕

摘要 本发明涉及一种乳鸽膏及其制备方法。乳鸽膏,以乳鸽为主要原料,辅中药经煎煮取汁,以蜂蜜、冰糖、麻油收膏而成,其基本配方为:乳鸽1只,党参20-30g,黄芪10-20g,茯苓10-20g,核桃15-25g,黑黄豆16-22g,山楂10-15g,香叶3-5片,蜂蜜200-500g,冰糖20-50g,芝麻油10-20ml。本发明乳鸽膏既保持了原乳鸽的风味,其营养又能直接被人体吸收,且服用方便、存放期较长、携带方便。

名称 乳鸽速食药膳

公开(公告)号 1109514

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A23L1/315 A23L1/29

申请(专利)号 00116107.5

申请日 2000.9.23

申请(专利权)人 张世万 杨继如

地址 404000 重庆市万州区新城路52号3楼

发明(设计)人 杨继如 张世万

专利代理机构 重庆华科专利事务所

代理人 康海燕

摘要 本发明涉及乳鸽速食药膳及制备方法。其特征在于乳鸽经蒸/煮后,配经中药汁处理的黄豆和/或花生,辅下述食物而成;其基本配方为:乳鸽1只,苡仁8-12克,板栗5-10克,芝麻3-6克,核桃5-12克。本发明中药经处理后,既看不见药,却有药香味溢出,食疗效果又佳,使人乐于接受,并且食用方便,只需蒸煮10至20分钟即可食用,尤其是增强乳鸽食品中药的疗效,达到补养、健身之目的。

名称 烤烟烟叶烘烤调质活化剂

公开(公告)号 1109515

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 A24B15/20

申请(专利)号 99119211.7

申请日 1999.8.26

申请(专利权)人 丁峰 常金华

地址 464325 河南省息县许店乡人民政府

发明(设计)人 丁峰 常金华

摘要 本发明创造的名称是“烤烟烟叶烘烤调质活化剂”,在鲜叶入烤房之前,用农用喷雾器将活化剂溶液均匀喷雾到鲜叶上,三段式烘烤的变黄阶段,加速各种物质的转化,定色阶段又能抑制叶片物质的大量消耗,防止烤成黑烟,(干球54℃,温球38℃—41℃)延时到24小时以上,以增加香气物质的含量,即可达到烘烤调质。

名称 产品例如食品用的包装件及其制造方法

公开(公告)号 1109635

公开(公告)日 2003.5.28

分类号 B65D75/32 B65D69/00 A23G1/00
A23G3/00 A23G9/02

申请(专利)号 98123983.8

申请日 1998.11.10

优先权 1997.11.11 EP 97119707.4

申请(专利权)人 索雷马特克有限公司

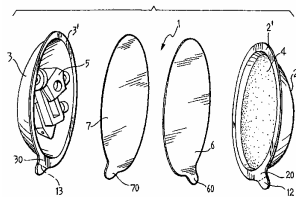
地址 比利时绍帕阿朗

发明(设计)人 G·米拉诺

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 赵辛 杨松龄

摘要 包装件(1)包括两个一般空的半壳(2, 3), 它们沿着其相关的口部边缘(2', 3')以面对面关系相互连接。此两个半壳中的至少一个而最好是两个由相关的密封片(6, 7)封闭, 而



后者在其相向而上的连接导致了两个半壳连接。这两个半壳与密封片之一或两个设有舌部(20, 30, 60, 70), 用来打开此包装件, 对应于上述口部边缘(2', 3')形成, 得于完工的包装件中相互叠置对准。此密封片与半壳的连接区也包括上述舌部, 但后者不因两个半壳的连接而连接。有关各个部件连接最好由超声密封实现。

名称 浅盘状软罐头生产方法

公开(公告)号 1110254

公开(公告)日 2003. 6. 4

分类号 A23B4/005 A23L3/10

申请(专利)号 00124744. 1

申请日 2000. 9. 12

申请(专利权)人 中国人民解放军总后勤部军需装备研究所

地址 100010 北京市东城区禄米仓 69 号

发明(设计)人 余坚勇 李碧晴

专利代理机构 北京纪凯知识产权代理有限公司

代理人 鲁兵

摘要 本发明公开了一种热传递效果好, 食品营养不被破坏并且节约能耗、降低生产成本的浅盘状软罐头生产方法, 它采取的步骤为先将食品调味后装袋, 然后将食品在袋中调整成浅盘状, 真空封口; 再次挤压、按平, 使产品外观保持浅盘状; 最后在 118-135 摄氏度下恒温 10-50 分钟杀菌。

名称 豆乳的生产方法

公开(公告)号 1110255

公开(公告)日 2003. 6. 4

分类号 A23C11/10 A23L1/20

申请(专利)号 99801799. X

申请日 1999. 8. 3

优先权 1998. 8. 12 JP 227850/1998

国际申请 PCT/JP99/04160 1999. 8. 3

国际公布 W000/08943 日 2000. 2. 24

申请(专利权)人 不二制油株式会社

地址 日本大阪府大阪市

发明(设计)人 津村治男 西村隆司

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 张元忠 杨九昌

摘要 本发明是一种豆乳的生产方法, 该方法包括向作为起始原料的豆乳添加固化剂, 均质混合物, 蒸汽直接瞬时加热, 然后再次均质。这样获得的豆乳具有质地味道并且是低粘度的液体形式, 当加热时不再固化, 因此, 该豆乳可适合用作焙烤品或面包面团用的添加剂、如稀奶油那样的填充剂、以及发酵食品用原料、饮料用原料、冰淇淋用原料、甜点用原料、鱼糊状制品用原料、即食食品用的原料等。

名称 一种复方速溶虫草茶及其制取方法

公开(公告)号 1110256

公开(公告)日 2003. 6. 4

分类号 A23F3/34 A23L1/29

申请(专利)号 00128064. 3

申请日 1995. 8. 25

申请(专利权)人 汪景山

地址 650216 云南省昆明市大树营大营新村一幢一单元 501 号

发明(设计)人 汪景山

摘要 本发明涉及一种复方速溶虫草茶及其制取方法, 属保健品类, 其特征是除虫草外还含其他天然药物或其提取成分的速溶虫草茶。是用在速溶虫草茶的制取过程中, 添加各种茶叶或其他天然药物或/和其提取液的方法制成, 保健效果好, 服用方便, 适合健身需要, 受消费者欢迎。

名称 保健青香子茶

公开(公告)号 1110257

公开(公告)日 2003. 6. 4

分类号 A23F3/34

申请(专利)号 00132044. 0

申请日 2000. 12. 1

申请(专利权)人 阮生

地址 650216 云南省昆明市官渡区金马镇阮家村

发明(设计)人 阮生

专利代理机构 昆明正原专利代理有限责任公司

代理人 赛晓刚 王玉

摘要 本发明为一种保健青香子茶, 主要由青松树叶, 青松树花构成。富含多种微量元素及氨基酸, 营养丰富, 能有效地向人体补充必要的营养成份, 本发明香气宜人, 口味独特, 成本低, 可变废为宝, 是一种非常有开发价值的饮用茶。

名称 酶解新蛋白源的制备工艺

公开(公告)号 1110258

公开(公告)日 2003. 6. 4

分类号 A23J3/34

申请(专利)号 00111375. 5

申请日 2000. 9. 13

申请(专利权)人 山东大学

地址 250100 山东省济南市山大南路 27 号

发明(设计)人 张玉忠 高培基 陈秀兰 刘玉庆

专利代理机构 济南三达专利事务所

代理人 孙君

摘要 本发明涉及一种酶解新蛋白源制备工艺, 属于微生物蛋白饲料技术领域。采用蛋白酶产率高且菌体本身蛋氨酸、赖氨酸等必需氨基酸平衡性好的枯草芽孢杆菌为菌株, 以海洋低值鱼类、经膨化处理的皮粉、羽毛粉为基本原料, 配以玉米粉、麸皮、硫酸铵, 采用厚层通风发酵技术, 30~32℃下发酵酶解 35~40 小时而成产品。本发明的产品, 蛋白含量 ≥60%, 必需氨基酸平衡性好; 游离氨基酸和短肽 ≥10%, 可高效吸收; 同时具有很高的生物学活性。

名称 年糕产品和年糕类糕点

公开(公告)号 1110259

公开(公告)日 2003. 6. 4

分类号 A23L1/10 A23L1/30

申请(专利)号 98102163. 8

申请日 1998. 5. 19

申请(专利权)人 不二制油株式会社

地址 日本国大阪府

发明(设计)人 中村彰宏 栗田博子 前田裕一

专利代理机构 北京三幸商标专利事务所

代理人 刘激扬

摘要 本发明的目的是开发一种年糕类和年糕类糕点的防老

化剂, 该防老化剂可以充分防止年糕类和年糕类糕点老化, 并且, 该方法在制造产品过程中, 可以简单地应用, 不会降低最终制品的价值。所采取的方法是由添加水溶性半纤维素制成的年糕类和年糕类糕点, 并且利用含有以水溶性半纤维素为有效成份的年糕类和年糕类糕点用的防老化剂。

名称 乌鸡杂粮面的制作方法

公开(公告)号 1110260

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/16

申请(专利)号 00107434.2

申请日 2000.5.12

申请(专利权)人 袁雅玲

地址 043000 山西省侯马市合欢街东庄侯马市裕隆源食品工业有限公司

发明(设计)人 袁雅玲

专利代理机构 北京双收专利事务所

代理人 夏晏平

摘要 本发明涉及一种乌鸡杂粮面条的制作方法, 其特征在于以乌鸡或乌鸡胚蛋、面粉和杂粮为主要原料, 制作面条, 另外在制作面条时, 还可以加入由新鲜蔬菜榨取的菜汁。

名称 生产通心粉类产品的方法

公开(公告)号 1110261

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/16

申请(专利)号 98811261.2

申请日 1998.11.16

优先权 1998.9.17 RU 98117113

国际申请 PCT/RU98/00382 1998.11.16

国际公布 W000/15046 俄 2000.3.23

申请(专利权)人 格里戈里·伊泽拉沃维奇·卡尔尼什

地址 俄罗斯联邦特维尔

发明(设计)人 格里戈里·伊泽拉沃维奇·卡尔尼什

专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所

代理人 张金熹

摘要 本发明关于一种方法, 首先在水中浸泡小麦粒, 直到芽胞出现时为止, 然后滤掉不是谷物吸附的水并研磨, 从而得到具有微粒尺寸不超过 500 微米谷物悬浮浆。在面团混合过程中逐步将小麦粉倒入悬浮浆中。在研磨步骤前可有选择地用水漂洗麦粒, 再使漂洗水自由流出。小麦可采用食品级的硬质或软质小麦, 小麦粉可以采用湿度不超过 14.5%、白度至少为 42 个特殊单位、谷蛋白含量至少为 28% 的通心粉面粉或烘烤面粉。

名称 脱水马铃薯薄片

公开(公告)号 1110262

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/2165 A23L1/217

申请(专利)号 97197183.8

申请日 1997.7.1

优先权 1996.7.1 US 60/020,936

1996.7.1 US 60/022,521

国际申请 PCT/US97/11653 1997.7.1

国际公布 W098/00036 英 1998.1.8

申请(专利权)人 普罗克特和甘保尔公司

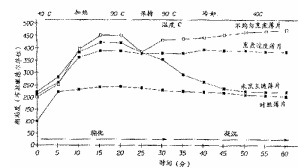
地址 美国俄亥俄州

发明(设计)人 M·D·威拉格兰 D·J·比维赖

专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所

代理人 黄淑辉

摘要 由马铃薯切片、碎片和/或小块制备的脱水马铃薯薄片是适用于制作组合产品用的面团组合物的。脱水薄片的制备使它在加工过程中其物理性质是受控制的。产生的薄片能用于制备一种更粘的, 不粘着的, 可机械加工的面团。



名称 用于制备低热量小吃的面团组合物

公开(公告)号 1110263

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/217 A23L1/164 A23L1/216

申请(专利)号 97196605.2

申请日 1997.7.1

优先权 1996.7.1 US 60/020,934

1996.7.1 US 60/020,937

国际申请 PCT/US97/11651 1997.7.1

国际公布 W098/00037 英 1998.1.8

申请(专利权)人 普罗克特和甘保尔公司

地址 美国俄亥俄州

发明(设计)人 M·D·威拉格兰 D·A·兰尼尔

专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所

代理人 黄淑辉

摘要 本发明涉及用于制备低热量淀粉小吃的面团组合物。用面团组合物制造的小吃具有高度的入口即化性、低蜡质感和增加的脆性。通过在面团组合物中结合入一种改性淀粉和/或高支链淀粉谷粉或淀粉来获得这些感官特性的改进。

名称 稳定的番茄红素浓缩物及其制备方法

公开(公告)号 1110264

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/275 A61K9/10

申请(专利)号 95197151.4

申请日 1995.10.31

优先权 1994.10.31 IL 111477

国际申请 PCT/US95/14475 1995.10.31

国际公布 W096/13178 英 1996.5.9

申请(专利权)人 马克特辛姆化学工厂有限公司

马克特辛姆阿根北美有限公司

地址 以色列比尔雪瓦

发明(设计)人 D·哈提尔 Y·拉维 A·沃尔夫

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 钟守期 杨九昌

摘要 一种制备稳定番茄红素浓缩物的方法, 包括在基本上不溶解番茄红素的液体介质中减小番茄红素晶体的大小。

名称 酵母提取液的制造

公开(公告)号 1110265

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/28

申请(专利)号 96105999.0

申请日 1996.2.29

申请(专利权)人 宇宙食品株式会社 麒麟麦酒株式会社

地址 日本东京都

发明(设计)人 冈田博 宫坂春生 赤泽英志郎 栢友彦

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 杨丽琴

摘要 本发明是关于无酵母臭、无苦味、显味性良好、而且在水溶解时没有混浊的酵母提取液制造方法。还关于使在酶分解法中成为问题的酵母提取液和水不溶物质的分离变得容易的酵母提取液的制造方法。该制造方法的特征是，用酶将加热失活的酵母水悬浮液分解处理后，添加脱乙酰壳多糖或者脱乙酰壳多糖和聚丙烯酸盐，进行水不溶物的去除，得到酵母提取液水溶液。这样得到的酵母提取液尤其在香味和制造上得到明显的改善，对调味料的用途是有用的。

名称 系列功能松花皮蛋及其制作方法

公开(公告)号 1110266

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/32 A23B5/12

申请(专利)号 98112288.4

申请日 1998.10.12

申请(专利权)人 黄青华

地址 638450 四川省武胜县沿口镇建设北路112号附3号

发明(设计)人 黄青华

摘要 一种系列功能松花皮蛋及其制作方法；属食品加工。引进我国悠久、自然的中、草药名医效方作功能料；利用其疗效的普遍适用和有效性。调整配方和液含碱结构；保护功能药性不受干扰。规范和改进再生液、新液用料、用水的计算和鉴别方法。

名称 一种系列方便食品的制造方法

公开(公告)号 1110267

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23L1/48

申请(专利)号 00135857.X

申请日 2000.12.22

申请(专利权)人 赵耀东

地址 300060 天津市河西区体院北十三区育贤里17号48门501

发明(设计)人 赵耀东

专利代理机构 天津德赛律师事务所

代理人 王里歌

摘要 一种系列方便食品的制造方法：其特征它是由下列工序构成：(1)面皮制作；(2)馅料的制作；(3)成型；(4)熟化；(5)包装；(6)灭菌；(7)二次包装。本发明的优越性在于：成本较低，适宜大众消费水平；口感好，面皮不混汤、筋道、清爽、泡而不糟，可与即做即卖的同类产品相媲美；方便、卫生、快捷、省时；制品不经油炸和干燥，保持其天然特征；制作过程简单，投资小，收效快，便于规模化生产。

名称 短长度挤压式烹制装置以及采用该装置的挤压烹制方法

公开(公告)号 1110268

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23P1/00

申请(专利)号 97190482.0

申请日 1997.7.2

优先权 1996.7.18 US 08/685,893

1996.11.4 US 08/743,561

1997.5.1 US 08/848,817

1997.7.1 US 08/886,709

国际申请 PCT/US97/11782 1997.7.2

国际公布 W098/03088 英 1998.1.29

申请(专利权)人 温吉尔制造公司

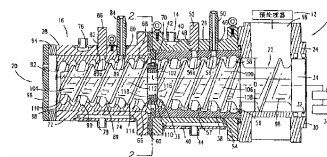
地址 美国堪萨斯州

发明(设计)人 拉文G·温吉尔

专利代理机构 上海专利商标事务所

代理人 顾峻峰

摘要 本发明提供了一种改进的短长度烹制挤压装置(10)，它能够达到传统的长筒挤压器的产量和质量。本发明的挤压器(10)包



括一相对较短的筒体(14)，它具有入口(18)和一最末端的挤压模(20)。一细长的、带螺纹的、可轴向旋转的螺杆组件(22)位于筒体(14)内，它联接于驱动装置(39, 39a)，该驱动装置可带动螺杆组件(22)以至少为500rpm的转速旋转。装置(10)可以包括一内部、带孔的限流装置(60, 102)为被加工原料提供了一筒体中段的塞满点。另一种挤压器是构造成没有设置筒体中段的限流装置，该挤压器可以在筒体(122)的大部分长度方向上在一基本等于大气压力的压力下工作，但在靠近挤压模的最后管段(134)内有一显著的升压。较佳的是，筒体(14, 122)具有一大体为截头圆锥形的构造，其有效长度与最大直径的比值(L/D)至少是大约6。本发明还提供了新颖的挤压工艺和产品，它能在挤压筒内停留时间非常短的情况下，生产处基本上没有氨基酸或维生素等营养成分损失的，和/或致密、高烹制、低水份的饲料产品。也可以设置有或没有中段限流元件(252-256)的双螺杆挤压器(232, 232a)，这种挤压器包括一帶有内锥度的孔(237)，以及具有相应锥度的、带有螺纹的、可轴向旋转的螺杆(238, 240)。

名称 挤压模具和挤压机及膨化谷物食品

公开(公告)号 1110269

公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A23P1/12 A23P1/14

申请(专利)号 98118541.X

申请日 1998.8.31

优先权 1997.8.31 EP 97202715.5

申请(专利权)人 雀巢制品公司

地址 瑞士沃韦

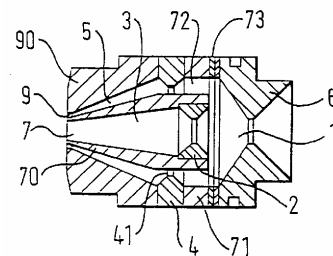
发明(设计)人 R·多伊奇 E·赫克 J·霍里斯伯格

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 周备麟 林道棠

摘要 挤压模具，包括

一个进料孔阑(6)，该孔阑开口于分配室(1)上，一方面利用圆形的中心预膨化和/或减速孔阑(2)与一基本上锥形的收敛形中心挤压导管(3)连通，另一方面利用环形的预膨化和/或减速孔阑(4)与一基本上锥形的收敛形同轴管状挤压导管(5)连通，中心挤压导管(3)和同轴管状挤压导管(5)各自具有同心的中心出口小孔(7)和环形出口小孔(9)。



名称 烟草调湿剂的添加方法和装置

公开(公告)号 1110270

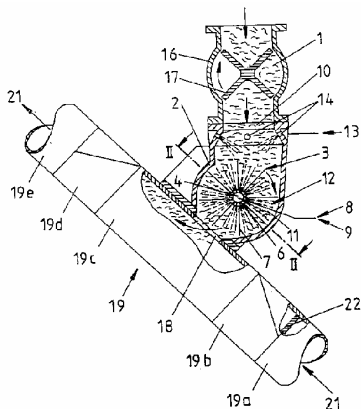
公开(公告)日 2003.6.4

分类号 A24B3/04

申请(专利)号 98116222.3

申请日 1998.8.7
 优先权 1997.8.8 DE 19734364.3
 申请(专利权)人 豪尼机械制造股份公司
 地址 联邦德国汉堡
 发明(设计)人 T·格里古施 D·保斯
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 赵辛 林道棠

摘要 本发明涉及在已润湿的烟草上加调湿剂以增加其体积。其目的在于,通过最佳的和改进的工艺方法达到良好的膨胀效果。这个目的是通过烟草(1)在一个膨胀室(2)中的自由降落运动来达到的,即在该膨胀室中设置一个带有径向蒸汽喷嘴(6)的不断旋转的风力筛选辊(3)产生一个不断旋转的喷雾幕(12)来加到不断降落的烟草(1)上。这样,调湿剂的强烈作用达到烟草表面。



名称 烟草调味剂及其烟草
 公开(公告)号 1110271
 公开(公告)日 2003.6.4
 分类号 A24B15/42 A24B15/30 A24B15/32
 A24B15/38 A24D1/18

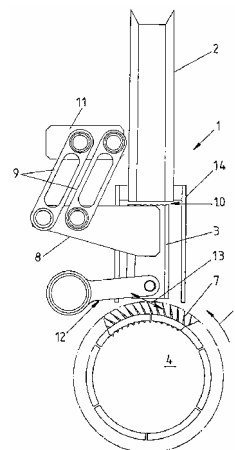
申请(专利)号 98801078.X
 申请日 1998.9.18
 优先权 1997.9.22 JP 256538/1997
 国际申请 PCT/JP98/04211 1998.9.18
 国际公布 W099/15036 日 1999.4.1
 申请(专利权)人 株式会社大城
 地址 日本神奈川县

发明(设计)人 大城道昌
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 张元忠 齐曾度
摘要 一种含有抗坏血酸、其盐类或其异构体、含叶绿素的材料以及硝酸钾的烟草调味剂,使硝酸钾的最大粒径在0.8μm以下,可以获得一种能够降低在烟草烟雾中所含的焦油量和烟碱量,而且能够稳定地维持燃烧部分并能维持其自身粉末形态的烟草调味剂。这种烟草调味剂可以粘附在香烟等烟草的前端上使用,也可以混合到烟丝中使用。

名称 烟条制造设备的烟草分配装置

公开(公告)号 1110272
 公开(公告)日 2003.6.4
 分类号 A24C1/02
 申请(专利)号 98125898.0
 申请日 1998.11.28
 优先权 1997.11.28 DE 19752717.5
 申请(专利权)人 豪尼机械制造股份公司
 地址 联邦德国汉堡
 发明(设计)人 R·霍佩 R·林德曼 P·品克
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 温大鹏

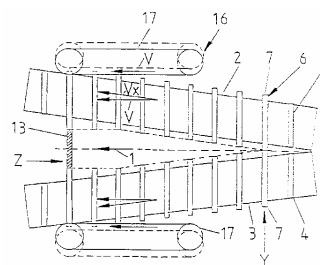
摘要 本发明涉及一种带装料筒和在装料筒出口处的带销钉的收料滚筒的香烟制造设备的烟草分配装置。本发明的目的是使烟草或烟丝在由装料筒和带销钉的滚筒构成的烟草分配装置传送段内的分配、散布和流化得到最佳化,从而在减少烟草量的情况下实现了标准地减少香烟单位重量。上述目的是通过一个至少设置在带销钉的滚筒(4)相邻的筒部(3)上的装料筒(1)振动驱动机构(12)实现的。这样一来,在装料筒和带销钉的滚筒之间形成了一个烟草流化层,由此均匀和松散地给带销钉的滚筒加料。



名称 用于改变烟草加工业杆状物品之间端面距离的装置

公开(公告)号 1110273
 公开(公告)日 2003.6.4
 分类号 A24C5/12
 申请(专利)号 98106006.4
 申请日 1998.3.4
 优先权 1997.3.5 DE 19708836.8
 申请(专利权)人 豪尼机械制造股份公司
 地址 联邦德国汉堡
 发明(设计)人 M·多贝克
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
 代理人 崔幼平 曾祥凌

摘要 本发明涉及一种装置用于分开成对输送的烟卷部分,在烟卷之间应该插入过滤杆。目的是,完成简单的,具有高处理能力的、不损伤烟卷的分开工具。在输送方向(1)上分开的分开输送带(2、3),被配置了平行的、互相排成直线的容纳槽(4),借助于容纳槽,烟卷(7)在其直线输送期间,被沿其纵轴互相挪开,从而实现分开的目的。该装置的优点在于,相对平缓的分开移动,而没有剧烈地改变速度和方向。



名称 用于制造卷烟和包装卷烟的设备

公开(公告)号 1110274
 公开(公告)日 2003.6.4
 分类号 A24C5/35 B65B19/02
 申请(专利)号 98109653.0
 申请日 1998.6.5
 优先权 1997.6.5 DE 19723689.8
 申请(专利权)人 福克有限公司
 地址 联邦德国费尔登
 发明(设计)人 海因茨·福克
 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所
 代理人 郑修哲