

# 中国专利分类公报

发明专利权授予 2003

食品、烟草 分册（三）

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](http://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-0303

公开（公告）日：2003.9.3——2003.12.31

名称 难老化饼及其制造方法  
 公开(公告)号 1119934  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A21D13/08 A21D2/18 A23C13/12  
 申请(专利)号 00129544.6  
 申请日 2000.9.28  
 优先权 2000.8.22 KR 2000—48490  
 申请(专利权)人 朴忠镐  
 地址 韩国京畿  
 发明(设计)人 俞明植 朴忠镐  
 专利代理机构 北京集佳专利商标事务所  
 代理人 张海旭

摘要 本发明涉及以糯米粉或玉米粉等为主要成分形成的生面团,和制造含有在20℃时固体脂含量为54%以上,在25℃时固体脂含量为38%以上的起酥油形成的奶油状馅料后,相对于生面团100重量%填充10~20重量%的奶油状馅料制造的难老化饼及其制造方法,具有可减少奶油内的液体脂的移动,防止因经过长时间饼的风味降低和腐败以及延迟老化的效果。

名称 应用C0#—[2]冷却处理禽蛋  
 公开(公告)号 1119935  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23B5/04 A23B5/055 A23B5/10  
 申请(专利)号 99811669.6  
 申请日 1999.8.3  
 优先权 1998.8.3 US 60/095,124  
 国际申请 PCT/US99/17605 1999.8.3  
 国际公布 W000/07453 英 2000.2.17  
 申请(专利权)人 北卡罗莱纳州立大学 奥本大学  
 地址 美国北卡罗莱纳州罗利  
 发明(设计)人 P·A·M·库尔蒂斯 K·E·安德森  
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司  
 代理人 杨九昌

摘要 采用低温二氧化碳气体处理带壳蛋,以提高蛋品质量、延长有效保存期和/或降低蛋品内容物中微生物数目。所述方法适用于破壳蛋和得自高峰产蛋期后的雌禽的蛋品。所述处理的带壳蛋最好也贮存在气体二氧化碳中冷藏条件下。也提供了按照上述方法处理的带壳蛋。

名称 皮蛋的制备方法  
 公开(公告)号 1119936  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23B5/12  
 申请(专利)号 01108638.6  
 申请日 2001.7.17  
 申请(专利权)人 帅智翔  
 地址 612560 四川省仁寿县人民银行贾文芳转  
 发明(设计)人 帅智翔  
 摘要 本发明是一种皮蛋的制备方法,是将中草药组份与水按1:15~25的重量比进行配制得中药料液,然后在中药料液中按生化原料:中药料液=1:3~4.5的重量比例倒入生化原料,并不断搅拌,使生化原料全部溶解得中药浸泡液;上述每3~4.5公斤中药浸泡液泡100个鸡左右、鸭蛋或各类禽蛋,分两次浸泡,每次50枚左右,浸泡8~30天皮蛋成熟,出缸后用清水洗净,晾晒7~15天,蛋内出现松花时即可食用;所述生化原料为碳酸钠氧化锌、氯化钠、氢氧化钠或/和氢氧化钙;所述中草药组份为紫草、甘松、五加皮、党参、黄芪、丁香、草果、小香、香草、排草、灵草,该方法工艺

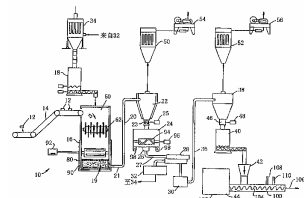
简单,所得产品不含铅等有害成分,且有延年益寿的功能,存放时间长,携带方便,外形美观。

名称 不粘的软糖食组合物及其生产方法  
 公开(公告)号 1119937  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23G3/00  
 申请(专利)号 99813162.8  
 申请日 1999.11.2  
 优先权 1998.11.13 US 60/108,299  
 国际申请 PCT/US99/25568 1999.11.2  
 国际公布 W000/28833 英 2000.5.25  
 申请(专利权)人 沃尼尔·朗伯公司  
 地址 美国新泽西州  
 发明(设计)人 M·M·阿布德尔—马利克  
 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 郭建新

摘要 一种不粘糖食组合物,它包含糖食基料以及有效量不溶性组分和可溶性组分的组合,从而在糖食组合物内提供足够的非粘区。

名称 口香糖的弹性体制备装置  
 公开(公告)号 1119938  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23G3/30  
 申请(专利)号 98814171.X  
 申请日 1998.7.22  
 国际申请 PCT/US98/15046 1998.7.22  
 国际公布 W000/04792 英 2000.2.3  
 申请(专利权)人 沃尼尔·朗伯公司  
 地址 美国新泽西州  
 发明(设计)人 马奇·德格迪 詹姆斯·A·达甘  
 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 范莉

摘要 本发明披露了一种制备口香糖基料或口香糖制品的弹体成分的装置和方法。厚片状弹体材料(12)经过计量地与润滑剂粉末一起被送入旋转切削刀具(64)



中,弹体被磨碎成涂覆有所述粉末的小碎片和颗粒。一个真空输送装置(20)使弹体颗粒经过一个旋风受料器(22)、掺混机和在此除去多余粉末的筛子。随后,通过一个计量供料机构使弹体颗粒经过另一个受料器并被送入一个挤压机(44)中。

名称 豆面脆米圆  
 公开(公告)号 1119939  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L1/10 A23L1/20  
 申请(专利)号 02100121.9  
 申请日 2002.1.8  
 申请(专利权)人 郝宗瑞  
 地址 100021 北京市朝阳区华威西里39楼1307室  
 发明(设计)人 郝宗瑞  
 摘要 本发明公开了属于方便食品的一种豆面脆米圆,它是在煮成八成熟的大米外面摇滚一层豆面烘干而成,并在其中添加枣、枸杞等具有滋补气血的保健原料,使其为老、少皆

## 发明专利权授予

宜的小食品、方便食品及保健食品。本发明制作工艺简单易作，原料易得、成本低，是目前市面上新添的一种方便食品，倍受各年龄段消费者的青睐。

名称 脱水谷物食品及其制造方法

公开(公告)号 1119940

公开(公告)日 2003.9.3

分类号 A23L1/20 A23L1/105

申请(专利)号 99118648.6

申请日 1999.9.10

优先权 1998.9.11 EP 98203065.2

申请(专利权)人 雀巢制品公司

地址 瑞士沃韦

发明(设计)人 S·迪奥普 D·莫吉斯

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 罗宏 王其灏

摘要 以谷物和水解豆类的混合物为基础的脱水平衡谷物食品，所述的食品的葡萄糖值(DE)低于4，及其制造方法。

名称 将肌醇六磷酸盐转化为无机磷酸盐的方法

公开(公告)号 1119941

公开(公告)日 2003.9.3

分类号 A23L1/211

申请(专利)号 99809649.0

申请日 1999.8.17

优先权 1998.8.19 GB 9818126.6

国际申请 PCT/IB99/01679 1999.8.17

国际公布 W000/10404 英 2000.3.2

申请(专利权)人 萨斯喀彻温省大学

地址 加拿大萨斯喀彻温省

发明(设计)人 戴维·丹尼尔·麦恩兹

专利代理机构 中原信达知识产权代理有限责任公司

代理人 王维玉 王达佐

摘要 本发明提供一种将食物中的肌醇六磷酸盐转化为无机磷酸盐的方法。该方法包括下述步骤：(i)机械地混合浆液，该浆液含有：(a)100重量份含肌醇六磷酸盐的食物，(b)60-1000重量份的溶剂混合物，其含有水和水不溶性的、沸点为20-100℃的有机溶剂，水不溶性有机溶剂占溶剂混合物的20-85wt%，和(c)肌醇六磷酸酶；及(ii)干燥食物以除去有机溶剂。该方法的优点在于以经济的方法获得肌醇六磷酸盐转化为无机磷酸盐的高的转化率。

名称 一种马铃薯全粉的制作方法及设备

公开(公告)号 1119942

公开(公告)日 2003.9.3

分类号 A23L1/2165

申请(专利)号 00129613.2

申请日 2000.9.29

申请(专利权)人 中国农业机械化科学研究院

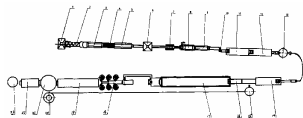
地址 100083北京市德外北沙滩1号

发明(设计)人 吴刚 王彦忠 杜润鸿 徐考群

专利代理机构 北京律诚同业知识产权代理有限公司

代理人 梁挥 曾红

摘要 本发明提供了一种马铃薯全粉的制作方法及设备，其特点是整个加工步骤如下：原料选择、清洗除杂、去皮、切片、漂洗、预煮、冷却、蒸煮、混合、调质筛分、气流干燥、沸腾干燥、筛分、三级干燥、成品；其中，



混合是将部分经沸腾干燥过程后的马铃薯颗粒粉以及部分经筛分过程后的马铃薯颗粒粉回填，与经蒸煮工序软化的薯片进一步混合。其生产的马铃薯全粉，细胞破碎率小，游离淀粉含量低，产品呈粒性良好，产品风味和营养更接近新鲜马铃薯。

名称 方便快餐粉丝的加工方法

公开(公告)号 1119943

公开(公告)日 2003.9.3

分类号 A23L1/217

申请(专利)号 00112963.5

申请日 2000.5.23

申请(专利权)人 邹光友

地址 621000四川省绵阳市国家高新技术开发区虹阳街18号

发明(设计)人 邹光友

专利代理机构 绵阳市蜀北专利有限公司

代理人 杨荫茂

摘要 一种方便快餐粉丝的加工方法，包括：合粉、熟化成型。其特征是还包括：切割，按每份粉丝50-300克称量装入成型干燥碗或盒中，干燥，包装等加工步骤。采用本发明，生产工艺简单，干燥后的粉丝与包装碗或盒、袋的形状对应一致，易于包装，整齐有序，产品的生产效率、质量和商业效果明显提高。

名称 泡制小米辣及生产方法

公开(公告)号 1119944

公开(公告)日 2003.9.3

分类号 A23L1/218

申请(专利)号 99121106.5

申请日 1999.9.24

申请(专利权)人 任洪冰

地址 652700云南省通海县杨广镇供销社酱菜厂

发明(设计)人 任洪冰

专利代理机构 云南派特律师事务所

代理人 张怡

摘要 泡制小米辣及生产方法，是将新鲜的小米辣经选料、剪把、清洗以后放入容器中，加入调料溶液，泡制而成，泡制每100公斤新鲜小米辣，需要加入：①食盐(以波美度计算)20至30波美度的食盐溶液70至150公斤 ②氯化钙0.01至0.2公斤 ③冰醋酸1至10公斤 ④异维生素C钠0.05至1公斤 ⑤焦亚硫酸钠0.1至1公斤；加工出来的小米辣，在色泽上接近新鲜小米辣色泽，在形态上自然逼真，保持了小米辣固有香味，又有良好的口感，辣味强，鲜嫩香脆，微带酸甜的特点，保持期可达6至12个月。

名称 东方沙拉酱

公开(公告)号 1119945

公开(公告)日 2003.9.3

分类号 A23L1/24

申请(专利)号 01107082.X

申请日 2001.1.22

申请(专利权)人 贵州神奇制药有限公司

地址 550004贵州省贵阳市贵开路1号

发明(设计)人 张芝庭

专利代理机构 贵阳中新专利事务所

代理人 李大刚

摘要 本发明公开了一种东方沙拉酱，它采用花生，豆豉，豆腐乳，芝麻，红山椒，调味料为原料；将上述原料脱水、

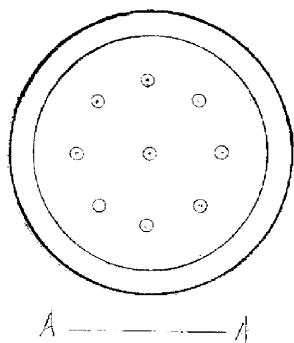
粉碎、过滤、混合后，加入植物油调成膏状或液状，制得成品。本发明采用具有东方口味的原料制作而成，它既满足了不习惯西餐的人们需要，又丰富了沙拉的食用风味。是一种调制东方口味沙拉用的调味品。

名称 螺旋藻营养成分的提取方法  
 公开(公告)号 1119946  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L1/28 A23J3/20 A23J3/34  
 申请(专利)号 97109320.2  
 申请日 1997.11.27  
 申请(专利权)人 中国科学院水生生物研究所  
 地址 430072 湖北省武汉市武昌区珞珈山  
 发明(设计)人 黄泽波 刘永定 吴天福 宋立荣 沈银武  
 专利代理机构 武汉科宏专利事务所  
 代理人 刘鑫洲

摘要 本发明是一种螺旋藻营养成分的分步提取技术，主要包括冻融、组合酶解、热水提取等过程。该方法提取充分，所得营养液可分别或配合使用，制成不同类型的饮料、口服液或化妆品添加剂。提取过程中不用酸、碱或有机溶剂，不污染环境，操作方便，易于工业化生产。

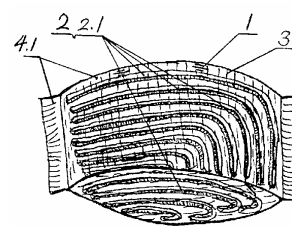
名称 一种脱水压缩肉干的制作方法  
 公开(公告)号 1119947  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L1/311  
 申请(专利)号 99110260.6  
 申请日 1999.6.29  
 申请(专利权)人 郑学珍  
 地址 453002 河南省新乡市和平路176号豫北宾馆  
 发明(设计)人 徐慧玲 王丽枝 郑学珍

摘要 一种脱水压缩肉干的制作方法，属于食品制造方法。将刀切成形的生肉用各种调料，食品添加剂；包括强化用的维生素，多种氨基酸、微量无素铁、锌、丐、甜味剂等添加矫味，装在一个上盖能紧缩，底部有出水孔的塑料容器内，放入微波炉中加热压缩脱水即可制成什锦多味肉干。



名称 海藻净型菜食品及其生产方法  
 公开(公告)号 1119948  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L1/337  
 申请(专利)号 00121068.8  
 申请日 2000.7.17  
 申请(专利权)人 陈永明  
 地址 100011 北京市西城区德外人定湖北巷1—3—602号  
 发明(设计)人 陈永明  
 专利代理机构 青岛海昊专利事务所  
 代理人 韩振东

摘要 本发明是一种海藻净型菜食品及其生产方法。在至少有一器面为透明材料的食品包装容器中密封装有经水发加工的海藻净型菜，并有灌装入该容器中的保鲜水充满其中。该容器的可视透明材料器面直接显现出该型菜的鲜嫩绿色的形体。该型菜保持海藻原有的色、香、味营养成分，并显示洁净绿色的具有一定形状的海藻原形净型菜，并能在常温下保持该型菜的新、嫩、鲜、型新特色，长达半年之久。



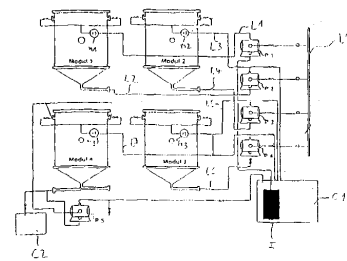
名称 纯正栗蓉  
 公开(公告)号 1119949  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L1/36  
 申请(专利)号 95107478.4  
 申请日 1995.7.14  
 申请(专利权)人 河北省承德皇苑食品厂  
 地址 067300 河北省兴隆县火车站路89号  
 发明(设计)人 庄树明

摘要 本发明涉及一种以板栗为主要原料的纯正栗蓉及其制作方法。它由板栗肉、食糖和植物油组成，制作方法是先将板栗肉进行扩色处理，再将板栗煮烂后经磨浆机打浆并精磨成板栗浆，然后按调配比例先将食糖溶化后加入板栗浆进行熬制，最后加入植物油搅拌均匀，出锅杀菌罐装。该纯正栗蓉具有纯天然营养价值和口味香甜独特等优点。

名称 浓缩果汁或加工含有固体成分的水溶液的方法及设备

公开(公告)号 1119950  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L2/10 B01D1/16 B01D1/30  
 申请(专利)号 97113078.7  
 申请日 1997.5.3  
 申请(专利权)人 冬季环境技术有限公司  
 地址 联邦德国诺德施泰特  
 发明(设计)人 迪特尔·赫尔丁 克劳斯·黑尔曼  
 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 王申

摘要 本加工涉及果汁或含有固体成分的水溶液的浓缩。溶液在室温和常压下在喷雾室内与干气体呈逆流喷雾。收集在喷雾室下部位置的浓缩液被运送到为下一次浓缩的下一个喷雾室的喷雾装置中，最终产品由最后一个喷雾室的收集容器排出。



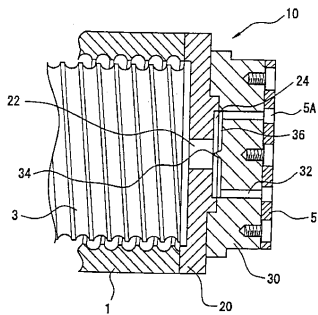
名称 热罐装蔬菜汁的制造方法  
 公开(公告)号 1119951  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23L2/84 A23L2/02  
 申请(专利)号 00114669.6  
 申请日 2000.6.28

申请(专利权)人 福建德冠天然食品有限公司  
 地址 350009 福建省福新中路永同昌大厦 12 层  
 发明(设计)人 郑宝东 孙祥章 林大坚  
 专利代理机构 福州元创专利代理有限公司  
 代理人 蔡学俊

**摘要** 本发明涉及一种热罐装蔬菜汁的制造方法,它包括选料、清洗、破碎和加水打浆工序,其特征在于:打出的蔬菜浆液经酶解、过滤、添加调料和超高温灭菌工序后,热罐装于包装罐中,最后封口;所述的酶解步骤中,采用的酶解剂为:果酸酶和纤维素酶。采用该方法制取的蔬菜饮品不仅品质稳定,保存期限较长,而且清澈透明,风味好。

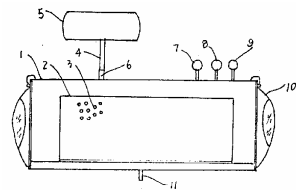
名称 挤压机中的面团分配装置  
 公开(公告)号 1119952  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23P1/12 A21C11/16  
 申请(专利)号 00802264.X  
 申请日 2000.1.24  
 优先权 1999.1.25 JP 16275/1999  
 国际申请 PCT/JP00/00320 2000.1.24  
 国际公布 W000/42870 日 2000.7.27  
 申请(专利权)人 明治制果株式会社  
 地址 日本东京都  
 发明(设计)人 秋元秀司 滨田一 真名田典之  
 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所  
 代理人 范莉

**摘要** 一种将油酥点心的面团分配给在挤压机的转子端部处的多个开口、用以即时模塑出多个油酥糕点的装置。一个在其中心处具有一个用于油酥糕点面团的通道孔(22)的第一部件(20)具有多个与通道孔连通的径向槽(24),一个安装到第一部件上的第二部件(30)在其内壁的中心部分上具有一多棱形突起(34),该突起带有分别从设置在内壁上的突起的各面底部径向延伸的槽(36)。第二部件中的各径向槽以对齐的方式面对第一部件中的各径向槽,以形成用于油酥糕点面团的各分配通道。多个通孔(32)同心地形成于第二部件中,各通孔的一端与各分配通道的一端连通,同时,另一端作为用于糕点面团的膨化形成部分而保持自由状态。上述装置结构使由从第二部件中的多个通孔的自由端排出的油酥糕点面团形成的多个油酥糕点之间的质量变化最小化。



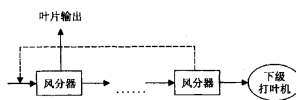
名称 食用植物常温高压处理法及其加工设备  
 公开(公告)号 1119953  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A23P1/14 A01G7/06  
 申请(专利)号 00137144.4  
 申请日 2000.12.28  
 申请(专利权)人 施志文  
 地址 066000 河北省秦皇岛市迎春里 24 栋 1 单元 5 号  
 发明(设计)人 施志文  
 专利代理机构 秦皇岛市维信专利事务所  
 代理人 戴辉

**摘要** 本发明公开了一种食用植物常温高压处理法及其加工设备,它是将加工的植物放入高压容器中,向高压容器逐渐加入压缩气体,高压容器中的气压稳定后,控制容器中的温度、湿度、压力,待取出食用植物前,快速排放压缩气体,从而得到爆花植物。可改变植物的食用外观和口感,给人们带来新的菜肴食用方式。



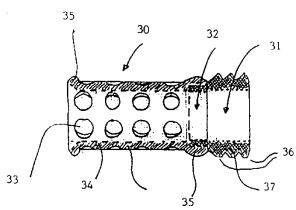
名称 梗叶分选的循环风分方法  
 公开(公告)号 1119954  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A24B5/12  
 申请(专利)号 00112622.9  
 申请日 2000.1.11  
 申请(专利权)人 周永胜  
 地址 652300 云南省弥勒县红河卷烟厂质检部余贺龙收  
 发明(设计)人 余贺龙  
 专利代理机构 昆明正原专利代理有限责任公司  
 代理人 陈左

**摘要** 本发明涉及烟草加工业中打叶复烤和制丝工艺中烟叶打叶风分工序的技术范畴,它是把物料中需要分选的叶片连同部分叶带梗回送到流程中前级的某一风分器进行循环回流再次分选,对物料形成有选择性的循环风力分选,其循环是以重复风分为目的,在循环流程中后一风分器的风速比前级的某一风分器提高 4~40%,本方法可以提高末级打叶机的有效性,降低末级打叶机的打辊转速,从而降低烟叶碎片和碎梗产生量,保证更好的打叶效果。



名称 一种用于减少焖燃烟头发烟量的必需品  
 公开(公告)号 1119955  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A24F13/00 A24D1/12  
 申请(专利)号 96194498.6  
 申请日 1996.6.10  
 优先权 1995.6.8 BE 9500502  
 国际申请 PCT/BE96/00057 1996.6.10  
 国际公布 W096/41546 法 1996.12.27  
 申请(专利权)人 加布里埃尔·范·德·埃尔斯特  
 地址 瑞士日内瓦  
 发明(设计)人 加布里埃尔·范·德·埃尔斯特  
 专利代理机构 中原信达知识产权代理有限责任公司  
 代理人 朱登河

**摘要** 一种用于减少焖燃烟头发烟量的必需品,包括一个长环(1),它的圆形孔可以使上述环在吸烟者手指的作用下沿上述烟卷(7)摩擦滑动,其特征在于该环包括至少一个邻近部分(2, 10, 30)和一个远端部分(31, 41),邻近部分位于用来吸烟卷一侧,它由一种尺寸稳定的材料制成;远端部分用以容纳或接近烟卷的焖燃端,远端部分是由另一种材料制成的,所述材料是木头、海泡石或赤土。因为所述长环用不同的材料制成,所以尽可能地减轻了污渍,而不改变烟草的风味。



名称 硝酸铵在制药、食品和保健品中的应用  
 公开(公告)号 1120002  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 A61K33/02 A61P9/10 A61P35/00  
 A61P37/00 A23L1/30  
 申请(专利)号 99121715.2  
 申请日 1999.10.9  
 申请(专利权)人 兰州凯瑞中药科技开发有限公司  
 地址 730000 甘肃省兰州市城关区宋家滩新港城A区21  
 号楼三单元501室兰州凯瑞中药科技开发有限公司  
 王志涛  
 发明(设计)人 王玉璞  
 摘要 本发明涉及硝酸铵的用途,开创了硝酸铵在制药、食品和保健品领域中的用途。该物质对消化系统、呼吸系统和妇科等肿瘤有良好疗效。对荷瘤动物抑瘤率达37.1%~48%,生命延长率与对照组比较有显著差别,体外实验表明对瘤细胞的增殖有明显抑制作用,细胞形态明显改变。此外该药有增强免疫系统功能作用,对荷瘤动物有明显的增强巨噬细胞产生肿瘤坏死因子和自然杀伤细胞活性。另外该药与化疗药合用尚可协同抑杀癌细胞,增效作用显著,并能明显降低化疗药产生的毒性。急性和长期毒性试验未见任何毒副作用。具有清除血液中杂质,增加血中SOD酶活性,降低血清中脂质过氧化物生成作用,抗机体衰老。

名称 一种固体复合氨基酸肥的生产方法  
 公开(公告)号 1120142  
 公开(公告)日 2003.9.3  
 分类号 C05F5/00 A23J1/14 C05C11/00  
 申请(专利)号 00107942.5  
 申请日 2000.5.31  
 申请(专利权)人 刘润田  
 地址 276400 山东省沂水县城沂城东街34—5  
 发明(设计)人 刘润田  
 摘要 本发明涉及一种固体复合氨基酸肥的生产方法,它由豆饼、菜籽饼为原料,经粉碎、过筛、水解、搅拌、调pH值,出料、烘干、粉碎、过筛、造粒、包装等生产而成,本发明与现有技术相比,它生产简单,设备投资少,生产周期短,产品养分含量高,增产效果显著,经在蔬菜、果树上试验较施等量饼肥增产6.1~14.1%,并可提高土壤保肥供肥能力、提高作物品质产量。

名称 一种涩柿脱涩保脆方法  
 公开(公告)号 1120657  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A01G7/00 A01G17/00 A23L1/015  
 申请(专利)号 00108057.1  
 申请日 2000.6.9  
 申请(专利权)人 蓟县林业局林果技术中心站  
 地址 301900 天津市蓟县城关镇宾昌路府宾胡同1号  
 发明(设计)人 李银 赵国明 徐运刚 吕学文  
 专利代理机构 天津市才智有限责任专利代理事务所  
 代理人 王显  
 摘要 本发明提供一种涩柿脱涩保脆方法,其中涩柿柿果采摘下树前10~15天向柿树叶面喷洒浓度为40~60mg/kg的GA<sub>3</sub>水溶液至叶面润湿对柿果进行着色耐贮性处理,经着色耐贮性处理的涩柿柿果采摘下树后装入二氧化碳透过量为1530~1630m<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>·24h,0.1Mpa,氧透过量为1150~1200cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>·24h,0.1Mpa的聚烯烃无毒塑料保鲜袋内真空密封,真空封装的

涩柿鲜果在温度20~25℃条件下放置36~48小时使柿果进入脱涩过程,进入脱涩过程的真空封装柿果在温度为-1~5℃条件下恒温保脆贮存。本发明的有益效果是脱涩处理后的柿果品质质量易于保证,保脆时间长,商品柿具有涩柿鲜果固有品质和口味。并降低了贮存运输中因柿果软化造成的损耗,适于规模化涩柿栽培和商品生产的应用。

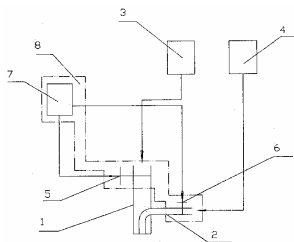
名称 地肤罐头及其制备方法  
 公开(公告)号 1120666  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23B7/00  
 申请(专利)号 01144209.3  
 申请日 2001.12.13  
 优先权 2000.12.28 CN 00136902.4  
 申请(专利权)人 林红伍  
 地址 300201 天津市河西区西南楼越秀路惠阳里23门4  
 01  
 发明(设计)人 林红伍  
 专利代理机构 天津市宗欣有限责任专利代理事务所  
 代理人 陶慧英 董光仁  
 摘要 本发明涉及地肤罐头及其制备方法,属来源于植物的食品及其制备,或加热保存的食用性药用植物的罐头制品及制备方法。其口味为清水,咸味或多味地肤罐头。清水地肤罐头为地肤叶及茎加水熟化制成;咸味地肤罐头由地肤叶及茎加入水和精制加工制成;多味地肤罐头由地肤叶及茎加鲜姜、白胡椒、茴香籽、精制盐、月桂叶及适量水制成。地肤罐头制作简便,食用便捷,疗效可靠,可满足不同口味人群并适用于所有健康和患病人群食用,为纯天然绿色罐头食品。而且,成本低廉保存期长,易于携带,克服了直接食用地肤鲜嫩叶茎的季节性限制。使许多型糖尿病患者在不降糖药的情况下,血糖能维持在正常水平。

名称 荔枝保鲜方法  
 公开(公告)号 1120667  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23B7/16  
 申请(专利)号 01108551.7  
 申请日 2001.6.20  
 申请(专利权)人 邹时凡  
 地址 400000 重庆南岸区长生桥镇天文村张家湾36号  
 发明(设计)人 邹时凡  
 专利代理机构 成都天元专利事务所  
 代理人 张新  
 摘要 本发明公开了一种荔枝保鲜方法,是将面粉和水混合后充分搅拌调和成糊状,将新鲜荔枝浸泡其中,荔枝表面均匀粘附一层湿的面粉后,置于阴凉通风出包藏,待荔枝表面面粉干燥失去水分后,再对荔枝表面均匀喷洒水,如此往复,荔枝表面的面粉始终保持湿润有水分,达到保鲜目的,本发明成本低,不需要任何药物或保鲜剂,保鲜时间长,口感稳定而新鲜。

名称 一种夹心棉花糖以及其制造方法和制造装置  
 公开(公告)号 1120668  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23G3/00 A23G3/02  
 申请(专利)号 01114857.8  
 申请日 2001.6.23  
 申请(专利权)人 高明市森和园食品有限公司  
 地址 528000 广东省高明市人和镇工业开发区

发明(设计)人 黎嘉森  
 专利代理机构 佛山市永裕信专利代理有限公司  
 代理人 杨启成

**摘要** 一种夹心棉花糖的制造方法及其装置,先将高温熔融且已充气的棉花糖糖浆及夹心浆料加压,然后通过控制阀控制高温棉花糖糖浆和夹心浆料分别从外管和位于外管内的内管喷出的量和时间,这里,夹心浆料的喷出的时间稍比高温棉花糖糖浆喷出的时间迟,而截止喷出的时间稍比高温棉花糖糖浆截止喷出的时间早,以便高温熔融的棉花糖糖浆将夹心浆料完全包裹住。本发明与已有技术相比,具有浆料不易从棉花糖的夹心内溢流出来的、外观造型丰富、成型效率高的优点。



名称 柠条草粉加工工艺  
 公开(公告)号 1120669  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23K1/14  
 申请(专利)号 99101960.1  
 申请日 1999.4.6  
 申请(专利权)人 包·哈森其其格  
 地址 010010 内蒙古自治区呼和浩特市新城区聚隆长街108号畜牧厅宿舍2—3—9  
 发明(设计)人 包·哈森其其格  
 专利代理机构 呼和浩特北方科力专利代理有限公司  
 代理人 王社

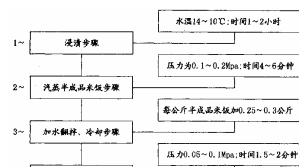
**摘要** 本发明为一种柠条草粉加工工艺,属于饲料加工领域。本工艺是:将柠条用切断机切断,再用柔碎机柔碎,然后进行自然凉干,凉干后用粉碎机粉碎成粉末状,最后喷入纤维素酶搅拌均匀。经本工艺加工的柠条草粉,保留了柠条原有的营养成分,用它可以配制成牛、羊、猪、鸡、兔等牲畜的饲料。

名称 天然洁冷胶的新的用途  
 公开(公告)号 1120670  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23L1/06  
 申请(专利)号 97198826.9  
 申请日 1997.8.22  
 优先权 1996.8.27 JP 225614/1996  
 1996.9.13 JP 243471/1996  
 1996.10.18 JP 276216/1996  
 1996.10.29 JP 287138/1996  
 1996.11.22 JP 312466/1996  
 1996.11.25 JP 313680/1996  
 1996.12.2 JP 321703/1996  
 1996.12.6 JP 326506/1996  
 1996.12.11 JP 330644/1996  
 1996.12.27 JP 349412/1996  
 1996.12.27 JP 349414/1996  
 国际申请 PCT/JP97/02929 1997.8.22  
 国际公布 W098/08399 日 1998.3.5  
 申请(专利权)人 三荣源有限公司  
 地址 日本大阪  
 发明(设计)人 足立典史  
 专利代理机构 中原信达知识产权代理有限责任公司

代理人 王维玉 王达佐  
**摘要** 本发明是含有天然洁冷胶的组合物,基于其多功能性能,提供耐冻结解冻性凝胶组合物、干燥凝胶及由它调制的果冻、粘糕样凝胶及粘糕替代食品、仿制食品、保冷性组合物及冷却剂。另外,本发明是上述组合物,提供发挥特异功能的添加剂,例如分散稳定剂、增粘组合物用添加剂、耐热性给与剂、脱水抑制剂、包泡稳定剂及作为食品的食感、质感改良剂的用途。

名称 米饭的加工方法及其加工装置  
 公开(公告)号 1120671  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23L1/182  
 申请(专利)号 01127128.0  
 申请日 2001.8.17  
 申请(专利权)人 包金良  
 地址 215500 江苏省常熟市菜园村街69号  
 发明(设计)人 包金良  
 专利代理机构 常熟市常新专利事务所  
 代理人 朱伟军

**摘要** 本发明为一种米饭的加工方法及其加工装置,属于食品加工领域。包括以下步骤:(1)将大米在水中浸泡,得到浸渍大米;(2)将浸渍的大米淘净捞起后放入蒸桶,置于蒸汽锅上汽蒸,时间为4~6分钟,蒸汽压力为0.1~0.2Mpa,得到半成品米饭;(3)将汽蒸获得的半成品米饭从蒸桶内倒出,以每公斤半成品米饭兑入0.25~0.3公斤的水进行拌匀,搁置一边冷却;(4)将冷却后的半成品米饭再次放入蒸桶,置于蒸汽锅上汽蒸,时间为1.5~2分钟,蒸汽压力为0.05~0.1Mpa,得到即可食用的成熟米饭。配合使用本发明的加工装置,具有加工步骤及条件简便,时间快速,避免因盲目性造成过量积余而导致变质浪费等优点。



名称 豆腐食品的加工方法  
 公开(公告)号 1120672  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23L1/20  
 申请(专利)号 00136777.3  
 申请日 2000.12.29  
 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 李里特 刘志胜 辰巳英三  
 专利代理机构 北京同立伟业专利代理有限公司  
 代理人 张红莲

**摘要** 本发明公开了一种豆腐制品的加工方法,技术方案包括:加热生豆浆,加热处理的豆浆冷却后加入凝固剂,搅拌均匀,充填到容器中进行凝固制成豆腐;或者直接添加凝固剂,搅拌均匀后凝固成豆腐;或者进一步加工成各种豆腐制品,其特征在于:加热生豆浆的过程分为两步,实现大豆的两种蛋白分别变性。本发明提高了豆腐强度,改善了豆腐持水能力,不仅产品质量好,得率高,而且操作简单。

名称 柚子片剂的生产方法  
 公开(公告)号 1120673  
 公开(公告)日 2003.9.10  
 分类号 A23L1/212 A23P1/02  
 申请(专利)号 01107564.3

申请日 2001.2.21

申请(专利权)人 广东梅县梅雁蓝藻有限公司

地址 514759 广东省梅县雁洋镇

发明(设计)人 李江平 杨钦欢 张红

摘要 本发明涉及一种柚子片剂的生产方法,全柚子破碎成柚浆,经喷雾干燥塔瞬时干燥,得柚子粉,过筛后与果胶或甘草粉、枇杷叶粉、薄荷脑、糖粉混合后,杀菌,压片得柚子(含)片。本发明的片剂富含多种营养素,对糖尿病、高血压、胃病等有辅助疗效,具有健体养颜的功效,制成的含片有下气消痰、止咳、润喉、消炎等功用,适用于人们出差、旅游时口(含)服。

名称 一种液体大米增香剂及其生产方法

公开(公告)号 1120674

公开(公告)日 2003.9.10

分类号 A23L1/226

申请(专利)号 00112335.1

申请日 2000.10.24

申请(专利权)人 无锡轻工大学

地址 214036 江苏省无锡市惠河路170号

发明(设计)人 姚惠源 周惠明 陈正行 张晖

专利代理机构 无锡市大为专利事务所

代理人 殷红梅

摘要 本发明涉及一种液体大米增香剂及其生产方法,属于食用品技术领域。其主要采用以具有香米样香味的食用香料为原料,通过混合、胶体磨、冷却、调配,包装制得的液体大米增香剂,主香成份损失少,使用方便;由于采用了定香和保香措施使香米样香味的食用香料具有较好的香味稳定性,留香时间可达3个月;适用于工业化生产,生产和使用都不会造成环境污染;没有“三废”排放;符合国家食品卫生标准及质量指标。

名称 一种菇菌类方便食品及其加工方法

公开(公告)号 1120675

公开(公告)日 2003.9.10

分类号 A23L1/28

申请(专利)号 99117341.4

申请日 1999.11.3

申请(专利权)人 吴仕福

地址 610041 四川省成都市交大花园武侯小区19幢2单元1楼B座

发明(设计)人 吴仕福

专利代理机构 成都天元专利事务所

代理人 刘世权

摘要 本发明公开了一种菇菌类方便食品及其加工方法,由菇菌类,经清洗、蒸热、脱水烘干后,打磨成粉末状,与玉米粉、大豆粉、糯米粉、精面粉、植物油按重量配比充分拌均,制成袋装成品或即开食灌装成品,本发明保留了菇菌类本身的营养成份,营养价值高,且食用方便。

名称 一种鱼浆制品的制作方法

公开(公告)号 1120676

公开(公告)日 2003.9.10

分类号 A23L1/326

申请(专利)号 00119002.4

申请日 2000.10.8

申请(专利权)人 鲜活实业(昆山)食品工业有限公司

地址 215300 江苏省昆山市玉山开发区鹿城路201号

发明(设计)人 黄国晃

专利代理机构 苏州创元专利事务所有限公司

代理人 孙仿卫

摘要 本发明涉及一种鱼浆制品的制作方法是把重量百分比为60%~90%的蒟蒻粉浆和10%~40%的鱼浆混合后打浆,所述的蒟蒻粉浆是重量比为1份蒟蒻粉和15~19份水的混合物;所述的打浆后的蒟蒻粉浆和鱼浆混合物在真空条件下进行压缩成型后,再加热。蒟蒻粉的水浆和鱼浆的粘合力强、混合均匀,因此在冷冻状态下其冰晶体的晶粒很小,在解冻和加热后对口味的影响小。在蒸煮的条件下,长时间蒸煮不会煮软、煮烂,并且润滑、爽口。

名称 方便、即食汤饺的制作方法

公开(公告)号 1120677

公开(公告)日 2003.9.10

分类号 A23L1/48

申请(专利)号 01113805.X

申请日 2001.4.3

申请(专利权)人 单斌

地址 110015 辽宁省沈阳市沈河区东滨河路128号10-1-601

发明(设计)人 单斌

专利代理机构 辽宁沈阳国兴专利代理有限公司

代理人 贺红

摘要 本发明涉及一种方便、即食汤饺的制作方法,它包括合面、做馅、包饺子、熟制、包装,其优点是食用方便,把真空包装的饺子及调料放入盒中,用沸水浸泡5分钟左右,即可食用。解决了长期以来饺子好吃,但制作麻烦、食用不方便的问题。使中国的饮食业向着更高层次发展,使中国的传统食品饺子产业化,方便人们生活,满足人们的多种需求。

名称 马铃薯合成保健饮料

公开(公告)号 1120678

公开(公告)日 2003.9.10

分类号 A23L2/38 A23L1/172

申请(专利)号 99124502.4

申请日 1999.11.9

申请(专利权)人 童文科

地址 750001 宁夏回族自治区银川市凤凰北街8号301室

发明(设计)人 童文科 童肖琼

专利代理机构 宁夏专利服务中心

代理人 郭立宁

摘要 本发明属于饮料领域。该饮料原料各成份的重量百分比为马铃薯10~11%、玉米胚芽4~5%、甜苹果4~5%、余者为水。上述三种原料经选料、清洗、磨浆、离心等工序制备成上清液,加入适量的甜味剂、护色剂和稳定剂,再经均质、脱气、罐装灭菌制成产品。该饮料原料富含营养、资源丰富、成本低廉、市场前景广泛,并具有新鲜果蔬及玉米清香味,味道淡雅、甜度适中,口感较佳,长期饮用,可促进新陈代谢、增加免疫力,有益于健康。

名称 抑制氮氧自由基卷烟滤嘴及其制备方法

公开(公告)号 1120679

公开(公告)日 2003.9.10

分类号 A24D3/06

申请(专利)号 00127419.8

申请日 2000.11.10

申请(专利权)人 梅建华

地址 200010 上海市黄浦区县左街6号506室

发明(设计)人 梅建华

专利代理机构 上海交大专利事务所

代理人 石绮玥

摘要 本发明揭示了一种以滤嘴为载体,以茶多酚和维生素C为有效成份的抑制氮氧自由基卷烟滤嘴及其制备方法。茶多酚和维生素C的重量比为2:1~10:1,用乙醇和蒸馏水配制成浸液剂,浸泡滤嘴纤维,轧液去湿。或将浸液剂与适量的粘合剂混合,再喷散在丝束上。即可制得抑制氮氧自由基卷烟滤嘴。将该滤嘴接在普通的卷烟上,一氧化氮、氧自由基的抑制率分别提高到35.2~69%和32.3~71.9%,同时对NO<sub>2</sub>的抑制率亦达到10~18%。

名称 一种保鲜茶的制作方法及其制品

公开(公告)号 1121143

公开(公告)日 2003.9.17

分类号 A23F3/06 A23F3/14

申请(专利)号 00107856.9

申请日 2000.6.27

申请(专利权)人 周绍迁

地址 352100 福建省宁德市蕉城北路6号

发明(设计)人 周绍迁

专利代理机构 北京纪凯知识产权代理有限公司

代理人 沙捷

摘要 本发明为一种保鲜茶的制作方法及其制品,制作第一步是在采摘后8小时内对新鲜茶叶进行清洗;第二步水蒸汽薰蒸,时间为2~10分钟;第三步再次清洗;第四步紫外线杀菌1~3分钟;第五步密封包装;第六步在1~12℃冷藏条件下保存茶叶。制得的保鲜茶为可直接如蔬菜方法烹制食用或饮用;加茉莉花可制花茶;加发酵步骤可制红茶;拌以佐料糖、醋、盐、香油可制腌制制品;加有枸杞、人参、桂圆可制保健茶品。

名称 组合茶粉

公开(公告)号 1121144

公开(公告)日 2003.9.17

分类号 A23F3/14

申请(专利)号 99124573.3

申请日 1999.12.12

申请(专利权)人 袁弟顺

地址 350002 福建省福州市金山福建农业大学95号信箱

发明(设计)人 袁弟顺

专利代理机构 福州展晖专利事务所

代理人 林天凯

摘要 本发明涉及一种组合茶粉,包括主要成份茶粉和添加剂叶绿素铜钠、茶用香精,叶绿素铜钠、茶用香精与茶粉物理混合。具有茶叶所独特的色、香味,且色、香味浓郁。

名称 咖啡香料回收方法以及香料制品

公开(公告)号 1121145

公开(公告)日 2003.9.17

分类号 A23F5/48 A23F5/32 A23F5/34

申请(专利)号 99804856.9

申请日 1999.2.4

优先权 1998.4.9 US 09/057,741

国际申请 PCT/EP99/00747 1999.2.4

国际公布 W099/52378 英 1999.10.21

申请(专利权)人 雀巢制品公司

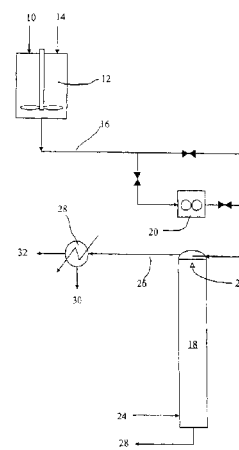
地址 瑞士沃韦

发明(设计)人 Z·I·曼德拉利斯 S·维斯特法尔

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 张广育 杨丽琴

摘要 从咖啡中回收香料组分的方法。将咖啡磨碎物的浆液进行汽提处理,以便从浆液中汽提出香料组分。以基本上逆流的方式用气体进行汽提,获得含有香料组分的增香气体。然后从增香的气体中收集香料组分。该香料组分可以在提取物干燥之前添加到浓缩的咖啡提取物中。所生产的咖啡粉末具有增加和改进的香味和风味,并且含有较高含量的呋喃类化合物和二酮类化合物。



名称 一种用鲁梅克斯杂交酸模制备叶蛋白的制备方法及其产品

公开(公告)号 1121146

公开(公告)日 2003.9.17

分类号 A23J3/30 A23J3/32 A23J3/14

申请(专利)号 98101850.5

申请日 1998.5.12

申请(专利权)人 熊军功

地址 830000 新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市友好南路110号8楼新疆鲁梅克斯绿色产业有限公司

发明(设计)人 熊军功 杨苗萌 罗红霞 陈荆芬 杨江燕

专利代理机构 北京科龙环宇知识产权代理有限公司

代理人 韩小雷

摘要 本发明为一种鲁梅克斯杂交酸模用于制备叶蛋白的制备方法及其产品。鲁梅克斯杂交酸模是一种高产、高蛋白的青绿多汁饲料作物,蛋白质含量很高。用鲁梅克斯杂交酸模制备的叶蛋白富含蛋白质及各种氨基酸,且组成平衡,同时还含有丰富的维生素和叶黄素,以及铁、镁、锌、钙等营养元素及有机硒,又无动物食品中所含的胆固醇,可以用来改善人们的膳食结构,明显增加人体血色素水平,增加血液中的铁、钙、镁含量,消除营养不良症状,长期服用,可有效地提高人民身体素质,提高人民健康水平。还可作为附加值很高的蛋白质饲料。采用本发明的制备方法还可得到副产品鲁梅克斯上清液、草粉、草颗粒或草砖。

名称 一种用于果皮和粉丝制备的天然食品添加粉料

公开(公告)号 1121147

公开(公告)日 2003.9.17

分类号 A23L1/0522

申请(专利)号 01106516.8

申请日 2001.2.28

申请(专利权)人 张云堂

地址 436000 湖北省鄂州市明塘后路3号

发明(设计)人 张云堂

摘要 本发明公开了一种天然食品添加浆料,它包括A料:魔芋粉1~6%、葛粉3~12%;B料:荸荠粉10~25%,黑豆粉5~25%,黑豌豆粉5~25%,绿豆粉15~40%。A料、B料分别过120目筛,分别包装即成。两料同时使用,可广泛应用于麦类、米类、杂粮类、植物类食品生产。本发明构成了脆、硬、韧、弹的食品骨架材料,具有良好的柔和劲道的口感,同时富含多种营养成分。制造使用简便。

名称 红珍珠果酱  
 公开(公告)号 1121148  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/064  
 申请(专利)号 99115861.X  
 申请日 1999.9.20  
 申请(专利权)人 青海省青藏高原生物制品有限公司  
 地址 817000 青海省德令哈市人民路9号郝中彦  
 发明(设计)人 郝中彦  
 摘要 本发明公开了一种红珍珠果酱,是由青藏高原纯野生植物枸杞果实、沙棘果实、黄刺果实、白刺果实等原料组成,采用常规生产方法制成,其配比是:枸杞果实0-50%,沙棘果实0-40%,白刺果实1-100%,黄刺果实0-20%,本发明原料来自世界四大净区之一的青藏高原,无污染,具有丰富的营养价值,长期饮用可有效降低血糖,对控制和改善糖尿病患者的多种并发症,有着十分独特的作用。

名称 天然营养米糠素的制造方法  
 公开(公告)号 1121149  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/10  
 申请(专利)号 01126462.4  
 申请日 2001.8.14  
 申请(专利权)人 上海交通大学  
 地址 200030 上海市华山路1954号  
 发明(设计)人 蔡向忠 汤楠 赵则胜  
 专利代理机构 上海交达专利事务所  
 代理人 王锡麟  
 摘要 天然营养米糠素的制造方法属于食品工艺领域。具体的工艺流程分为以下各步骤:(1)粳米谷子,(2)脱壳,(3)糙米,(4)精碾,(5)米糠素原料,(6)过筛,(7)挤压,(8)米糠素,(9)造粒,(10)分筛,(11)D成品。通过对米糠的精碾和挤压相结合的工艺,达到米糠素具有亚金黄色泽,均匀,无明显杂质,有糙米香味,适合食品工业使用。

名称 米粉型的面条产品  
 公开(公告)号 1121150  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/162  
 申请(专利)号 98126196.5  
 申请日 1998.12.28  
 优先权 1997.12.29 EP 97204121.4  
 申请(专利权)人 雀巢制品公司  
 地址 瑞士沃韦  
 发明(设计)人 P·P·梅耶尔 E·斯科维勒  
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司  
 代理人 王其灏  
 摘要 一种全湿贮存稳定面条产品,具有按干物质计的重量为30-45%,pH为3.7-4.5,并含有由淀粉植物熟面粉或熟粗面粉、软化水、熟淀粉、离子胶化剂、乳化剂、已形成带离子胶化剂的胶体阳离子、酸和油。

名称 含有姜的炸酱及其制造方法  
 公开(公告)号 1121151  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/22  
 申请(专利)号 99125615.8  
 申请日 1999.11.25

申请(专利权)人 张天福  
 地址 454493 河南省博爱县月山镇花园北街50号  
 发明(设计)人 张天福  
 摘要 本发明涉及一种作为食品尤其是食品调味剂的含有姜的炸酱及其制造方法。炸酱是采用包括姜在内的不同原料和相应的操作制得混合物,这些原料和操作主要有:1.在容器内对18-28重量份的植物油加热,使其温度达到230-300度,2.将15-30重量份的面酱放入容器,在190-250度的温度下炸烹3-8分钟,3.将40-65重量份的姜粒放入容器,在190-250度的温度下炸烹20-45分钟,4.停止加热。

名称 香辣骨酱  
 公开(公告)号 1121152  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/221 A23L1/227 A23L1/317  
 申请(专利)号 99111317.9  
 申请日 1999.8.5  
 申请(专利权)人 蒋佃水  
 地址 100080 北京市海淀区中关村三才堂水清木华园4-901  
 发明(设计)人 蒋佃水  
 摘要 香辣骨酱由以下组分按重量百分比组成:动物鲜骨18-40 复合调料 1-3 辣椒 30-65 辅料 6-45 豆瓣酱 5-20 利用动物鲜骨中含有的极易为人体吸收的生物钙、骨胶原和软骨素,微量元素,各种维生素,配以易为人们嗜好性食品辣椒,使人们在食用辣酱的同时补钙,本发明香辣骨酱具有香辣可口、食用方便、价格便宜、营养全面的优点,适及广大群众人民服用。

名称 类胡萝卜素聚集体作为着色剂的用途  
 公开(公告)号 1121153  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/275 A61K47/06 A61K7/00  
 申请(专利)号 99101364.6  
 申请日 1999.1.21  
 优先权 1998.1.21 DE 19802134.8  
 申请(专利权)人 BASF公司  
 地址 联邦德国路德维希港  
 发明(设计)人 E·吕德克 H·奥维特 L·施维克尔特  
 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 本发明涉及类胡萝卜素聚集体作为食品和化妆及药用制品的着色剂的用途。

名称 保健酥鱼  
 公开(公告)号 1121154  
 公开(公告)日 2003.9.17  
 分类号 A23L1/326  
 申请(专利)号 00125977.6  
 申请日 2000.9.16  
 申请(专利权)人 任炳听  
 地址 457062 河南省濮阳县柳屯镇政府院内  
 发明(设计)人 任炳听  
 摘要 本发明涉及一种生活中食用的酥鱼及其制作工艺。本发明采用鲤鱼、醋、酱油、香油、味精、丁香、良姜、白芷、青果、陈皮、孜然、大茴香、小茴香、荜菠、肉扣、草果、苦豆、香叶,本发明制做的酥鱼,外形美观、色泽亮、肉鲜美、骨酥、刺烂、并对人体具有保健功能。

名称 螃蟹肉肠及制作方法  
公开(公告)号 1121155  
公开(公告)日 2003.9.17  
分类号 A23L1/33  
申请(专利)号 00110455.1  
申请日 2000.5.23  
申请(专利权)人 杨滨  
地址 116031 辽宁省大连市甘井子区海燕街178-2-5号  
发明(设计)人 杨滨

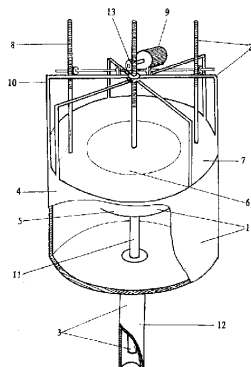
摘要 本发明涉及一种以螃蟹肉为主要原料的螃蟹肉肠及制作方法。该螃蟹肉肠的参数重量比为:蟹肉:52~60%,水:38.8~47.2%,食盐:0.8~1.2%,其制作方法是:将洗净的新鲜螃蟹搅拌,加入水搅拌成稀糊状,用过滤网将渣壳与蟹肉浆分离,加入适量食盐搅拌后,灌入食用肠衣,送入加热容器内蒸煮成熟食品。本发明具有螃蟹的原汁海鲜风味,便于贮存和运输,可保证吃螃蟹时人嘴不受到伤害。

名称 川山紫红薯汁饮料  
公开(公告)号 1121156  
公开(公告)日 2003.9.17  
分类号 A23L2/02  
申请(专利)号 01124157.8  
申请日 2001.8.20  
申请(专利权)人 尚友京  
地址 043700 山西省垣曲县黄河路晋海公司  
发明(设计)人 尚友京

摘要 本发明是一种川山紫红薯汁饮料,它以风靡美国、日本、俄罗斯及我国的台湾、香港等地蔬菜市场上的富硒植物川山紫红薯为主要成份,采用先进工艺和独特配方制造,产品为紫红透明色,甜酸适口,风味独特,具有抗癌、抗病毒、降压、益心、养颜、延缓衰老等保健功能,而且成本低、生产工艺简单、无污染,是一种具有推广价值的绿色天然饮料新品种。

名称 一种横切面显现文字的食品加工方法和装置  
公开(公告)号 1121157  
公开(公告)日 2003.9.17  
分类号 A23P1/12 A23P1/08  
申请(专利)号 00129979.4  
申请日 2000.10.18  
申请(专利权)人 张云山  
地址 050071 河北省石家庄市友谊大街302号  
发明(设计)人 张云山 周宏利  
专利代理机构 国防专利服务中心  
代理人 刘寿椿

摘要 本发明公开了一种横切面显现文字的食品加工方法,使用横切面可显现文字的食品加工装置,可加工出横切面可显现各种文字的食品如食品横切面可显现“寿”、“福”、“喜”、“发”、“禄”、“旺”、“祥”和“双和”、“生日快乐”、“寿比南山”、“吉祥如意”或中外文吉祥含义的文字,不仅给食用者带来视觉的美感,而且可增添吉祥、喜庆的气氛。



名称 快速检测烟草中亚硝胺和氮氧化物含量的微波一分光光度法  
公开(公告)号 1121158  
公开(公告)日 2003.9.17  
分类号 A24B15/10 G01N22/00 G01N21/75 G01N31/20  
申请(专利)号 00134373.4  
申请日 2000.12.8  
申请(专利权)人 南京大学  
地址 210093 江苏省南京市汉口路22号  
发明(设计)人 朱建华 徐杨 恽之瑜 王英  
专利代理机构 南京知识律师事务所  
代理人 黄嘉栋

摘要 一种快速测定烟草中亚硝胺和氮氧化物(NO<sub>x</sub>)含量的微波一分光光度法,它是将烟叶置于容器内进行微波辐射,用N<sub>2</sub>将NO<sub>x</sub>和挥发出来的亚硝胺吹脱出,吹脱出的亚硝胺用柠檬酸-磷酸二氢钠缓冲溶液吸收,然后用“N-亚硝基化合物表现总量的微量分析法”(专利申请号97107228.0)测定其亚硝胺含量,未吸收的NO<sub>x</sub>用定量的磺胺、盐酸萘乙二胺溶液吸收、转化为NO<sub>2</sub><sup>-</sup>并显色,然后用分光光度法测定并计算出氮氧化物(NO<sub>x</sub>)。

名称 一种卷烟降焦减毒添加剂  
公开(公告)号 1121159  
公开(公告)日 2003.9.17  
分类号 A24B15/30  
申请(专利)号 00123997.X  
申请日 2000.11.2  
申请(专利权)人 中国烟草总公司青州烟草研究所  
地址 262500 山东省青州市香山路11号  
发明(设计)人 肖协忠 陈刚 刘宝法 张怀宝  
专利代理机构 潍坊众智专利事务所  
代理人 孟祥仁

摘要 本发明公开了一种卷烟降焦减毒添加剂,它是以茶多酚、柠檬酸钾、酒石酸钾钠和丹宁酸为原料,按一定重量份数比将四种组分混合制成。本发明的特点体现在既能降低卷烟焦油含量,又能减少焦油中有毒有害物质,但并不影响卷烟的评吸质量,从而既能满足吸烟者的生理需求,又能减轻吸烟对人体的危害。

名称 低毒香烟  
公开(公告)号 1121160  
公开(公告)日 2003.9.17  
分类号 A24D1/00 A24B15/00  
申请(专利)号 00129427.X  
申请日 2000.12.19  
申请(专利权)人 符广凯  
地址 233000 安徽省蚌埠市淮淮路省地矿局第一水文队东大院  
发明(设计)人 符广凯  
专利代理机构 蚌埠鼎力专利代理有限责任公司  
代理人 张建宏

摘要 本发明涉及一种含有非烟草成份的香烟,由滤嘴和烟支构成,滤嘴滤芯的纤维丝束上均匀附着有海泡石粉末,烟支的烟丝中均匀掺有海泡石粉末。本低毒香烟焦油量及烟气烟碱量较低、抽吸口感好,对人体的毒害小。

名称 加钙低糖杂粮面的制作方法  
公开(公告)号 1121816

公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A21D2/34 A21D2/36 A23L1/16  
 申请(专利)号 00107433.4  
 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 本发明涉及一种加钙低糖杂粮面的制作方法,其特征在于以骨头、面粉、杂粮为主要原料,制作面条。

名称 抗人体消化道病原微生物免疫乳制品  
 公开(公告)号 1121817  
 公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A23C9/152  
 申请(专利)号 96116262.7  
 申请日 1996.2.28  
 申请(专利权)人 中国科学院上海细胞生物学研究所  
 上海天嘉应用生物技术有限公司  
 地址 200031 上海市岳阳路320号  
 发明(设计)人 谢弘 王根凤 董晓琴 来文  
 专利代理机构 上海市沪一律师事务所  
 代理人 李晓雯 宋羽

摘要 本发明涉及生物制品领域,尤其是一种保健用生物制品,其主要所述特征在于在该牛奶饮品中含有抗人体消化道病原微生物免疫球蛋白和抗人体消化道病原微生物细胞因子。由于在普通奶或鲜牛奶中含有了抗人体消化道病原微生物免疫球蛋白和抗人体消化道病原微生物细胞因子,用该发明产品后可增强人体对消化道病原微生物的一定的被动免疫力,本品也可以用作人体消化道病原微生物感染者恢复期用的保健用品。

名称 饮用型酸豆奶及其制备方法  
 公开(公告)号 1121818  
 公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A23C11/06 A23L1/20 A23C9/13  
 申请(专利)号 00103264.X  
 申请日 2000.3.20  
 申请(专利权)人 维维集团股份有限公司  
 地址 221003 江苏省徐州市复兴南路128号  
 发明(设计)人 崔桂亮 孙欣  
 专利代理机构 北京三友知识产权代理有限公司  
 代理人 黄健

摘要 本发明涉及一种含有乳酸杆菌和嗜热链球菌,口感好,且常温下可长期保存的饮用型酸豆奶及其制备方法,该饮用型酸豆奶为具有流动性的液体饮料,发酵基料包括大豆豆浆和牛奶,发酵菌为乳酸菌及嗜热链球菌,基料中大豆和牛奶的固形物含量以基料总重量为基准是:大豆固形物1~3%,牛奶固形物1~3%,且在常温下可保存6~9个月,有利于产品的长途运输及消费者外出时携带和饮用,弥补了市场产品的空缺。

名称 平菇脯及其生产工艺  
 公开(公告)号 1121819  
 公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A23G3/00 A23L1/28  
 申请(专利)号 01124131.4

申请日 2001.8.16  
 申请(专利权)人 李培  
 地址 225002 江苏省扬州市市史可法东路17号104室  
 发明(设计)人 李培  
 专利代理机构 南京苏科专利代理有限责任公司  
 代理人 沈根水

摘要 本发明涉及的是一种用平菇作为主要原料的平菇脯及其它的生产工艺。平菇脯的组份由水、新鲜平菇、糖、柠檬酸组成;它们各占的重量比:水占59%~64%;平菇占18.8%~22%;糖占17.1%~19.8%;柠檬酸占0.09%~0.11%。它的工艺步骤分:原料处理、烫漂、浸糖、糖煮、烘干、包装等。优点:含糖50~60%,水份17~19%,平菇脯含有丰富的营养物质,包括蛋白质、脂肪、碳水化合物以及丰富的硫氨酸、核黄素、尼克酸等,可作为饭桌上的佳肴,它色泽透明光亮,金黄琥珀色,酸甜可口,略带平菇固有风味,长期食用还具有保健功能。

名称 蜜汁果冻夹心冷冻饮品的制作方法  
 公开(公告)号 1121820  
 公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A23G9/02  
 申请(专利)号 01102777.0  
 申请日 2001.1.23  
 申请(专利权)人 梁忠海  
 地址 830016 新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市迎宾路25号附1—8号  
 发明(设计)人 梁忠海  
 专利代理机构 乌鲁木齐专利事务所  
 代理人 何玉祥

摘要 本发明的蜜汁果冻夹心冷冻饮品及制作方法为:夹心浆料采用比重较大的蜂蜜为主料,配以果冻粉熬煮成蜜汁果冻夹心液体浆料;外层浆料以砂糖为主料,配以比重较轻的食品稳定剂和食用香精熬煮成液体浆料。先在专用模具冻结槽内灌入外层浆料进行适度冻结,再将夹心浆料灌入外层浆料,继续冻结即可制成。本发明可使冷冻饮品呈现自然状态的夹心效果,其晶莹透亮,内软外脆,清凉爽口,色、香、味、口感具佳,且使工艺简化,节约设备投资。

名称 用保护瘤胃的氨基酸繁殖高泌乳乳牛的方法  
 公开(公告)号 1121821  
 公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A23K1/18 A23K1/16 A23K3/00  
 申请(专利)号 97196767.9  
 申请日 1997.7.18  
 优先权 1996.7.26 JP 197694/1996  
 国际申请 PCT/JP97/02499 1997.7.18  
 国际公布 W098/04152 日 1998.2.5  
 申请(专利权)人 味之素株式会社  
 地址 日本东京都  
 发明(设计)人 小林久峰 佐藤弘之 藤条武司 铃木宏侑  
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司  
 代理人 马崇德 谭明胜

摘要 一种用为乳牛的限制氨基酸的赖氨酸和蛋氨酸喂养乳牛,由此抑制有害地影响繁殖力的血尿素氮(BUN)含量的增加并提高改善能量平衡所需的血液葡萄糖含量的方法;和一种用丙氨酸和谷氨酰胺喂养乳牛,由此提高血液葡萄糖含量并改善肝功能的方法。而且,结合使用这些氨基酸有助于保持乳牛健康状况良好,并显示出提前初次发情期、提高交配后

的受孕率和降低不孕状况率的作用。

名称 成型化生食食品及其制造方法

公开(公告)号 1121822

公开(公告)日 2003.9.24

分类号 A23L1/10

申请(专利)号 01111057.0

申请日 2001.3.27

申请(专利权)人 金炳洙 吕花

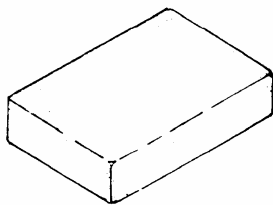
地址 133000 吉林省延吉市延集街发展一队边格林食品有限公司

发明(设计)人 金炳洙

专利代理机构 延边科友专利代理有限公司

代理人 柳明哲

**摘要** 本发明涉及生食食品及其制做方法,它是将由糙米、玉米、小麦、大麦、赤小豆、黑豆、黑米组成的原料谷物及添加物洗净、烘干后,经混合、粉碎、杀菌、二次粉碎混合、成型工序制做出来的固体形态生食食品。本发明具有携带方便、便于食用等特点,并且可以根据人体所需热量掌握其食用量,它不仅代替正常人的饮食结构,还适合于患者和减肥者食用。



名称 具有优异抗冻性的豆腐制品及其制备方法

公开(公告)号 1121823

公开(公告)日 2003.9.24

分类号 A23L1/20

申请(专利)号 99812135.5

申请日 1999.10.13

优先权 1998.10.13 JP 290912/1998

国际申请 PCT/JP99/05635 1999.10.13

国际公布 W000/21389 日 2000.4.20

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 大村博树 足立朋彦 中谷伸 赤坂武志

专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 马崇德 钟守期

**摘要** 一种具有优异口味和抗冻性的豆腐制品的工业化制备方法。该方法包括从未熟化的大豆浆液或豆泥中提取浓缩豆浆;向该浓缩的豆浆在升高的温度下,添加选自糖、淀粉和转谷氨酰胺酶中的一种或多种成分;添加固化剂以制备豆腐;进一步分两步加热豆腐;然后冷冻。

名称 一种腌渍酸菜的工艺方法

公开(公告)号 1121824

公开(公告)日 2003.9.24

分类号 A23L1/218

申请(专利)号 00122959.1

申请日 2000.9.5

申请(专利权)人 富启山

地址 110327 辽宁省新民市张屯乡偏卜子村

发明(设计)人 富启山

专利代理机构 沈阳杰克专利事务所

代理人 罗洪杰

**摘要** 本发明公开了一种腌渍酸菜的工艺方法,所述的池子

地下深度为2-3米以下,地下温度为7-10℃,一年四季恒温,白菜放入池子内,第二层白菜的头压在第一层白菜尾部的三分之一处,共三层,然后根据用量撒上一层食用碘盐,根据池子的大小深浅,压上水泥板,在一星期内,外界温度达到0-10℃,酸菜池子中心温度达到8-10℃,向池子内注入深井水,水面高度与水泥板水平,经过发酵期,即可食用。本发明腌渍的酸菜存放期长,一年四季都可食用,口感好,颜色鲜。

名称 烟草的调制处理工艺

公开(公告)号 1121825

公开(公告)日 2003.9.24

分类号 A24B15/20

申请(专利)号 00120519.6

申请日 2000.10.26

申请(专利权)人 昆明卷烟厂

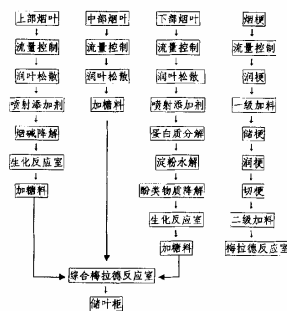
地址 650202 云南省昆明市北郊上庄昆明卷烟厂

发明(设计)人 陈洪 钱强

专利代理机构 昆明正原专利代理有限责任公司

代理人 赵云 欧阳桥

**摘要** 烟草的调制处理工艺。本发明属于对初步烘烤后的烟叶,在配制卷烟烟丝前的调制处理工艺。本工艺将烟叶分成上、中、下三部分和烟梗,采用不同方法进行处理,并最终进行梅拉德反应,可大大提高卷烟的燃吸品质。本工艺方案科学合理,可有效消除卷烟中的刺激味和有害物质,提高烟草的特征香气、丰满度和浓度。



名称 制烟机

公开(公告)号 1121826

公开(公告)日 2003.9.24

分类号 A24C5/00

申请(专利)号 99110510.9

申请日 1999.7.21

优先权 1998.7.22 IT 000455A/1998

申请(专利权)人 吉第联合股份公司

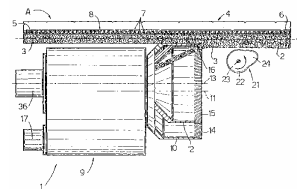
地址 意大利博洛尼亚

发明(设计)人 玛丽奥·斯帕塔弗拉

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 张祖昌

**摘要** 一种制烟机(A),它具有修整沿一定路径(P)输送的烟草(3)的串束(2)的修整装置,其中,两个管状修整本体(10,12),一个在另一个内地偏心设置,分别具有锯齿状环形端缘(14,15),它们具有沿串束(2)的路径(P)设置的相切部分(16),这两个管状修整本体分别绕基本平行于路径(P)的轴线(11,13)转动以修整串束(2);内部管状修整本体(12)与一个抽吸装置(35)气体连通。

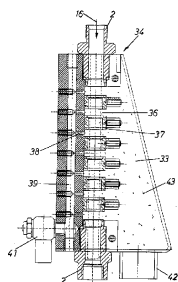


名称 转送含有粉状或颗粒状物的过滤棒的装置

公开(公告)号 1121827

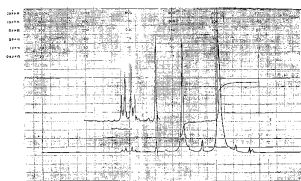
公开(公告)日 2003.9.24  
 分类号 A24C5/52 B65G53/00  
 申请(专利)号 00107045.2  
 申请日 2000.3.25  
 优先权 1999.3.25 DE 19913421.9  
 申请(专利权)人 豪尼机械制造股份公司  
 地址 联邦德国汉堡  
 发明(设计)人 H·—H·施密德特  
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司  
 代理人 杨松龄

**摘要** 本发明涉及一种碳颗粒过滤嘴的气动通道输送系统,它可以通过特别输送通道部分移去自由杂散的碳颗粒,为此提供一种有效的装置,它是借助输送通道(2)的径向槽(36)中的对着过滤嘴(6)作用的横向气流实现的。



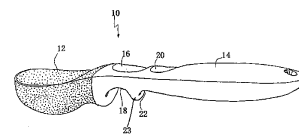
名称 一种甜茶提取物及其制备方法和应用  
 公开(公告)号 1122447  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23F3/18  
 申请(专利)号 01107015.3  
 申请日 2001.1.5  
 申请(专利权)人 云南省农业科学院生物技术研究所  
 地址 650223 云南省昆明市教场东路云南省农业生物技术重点实验室  
 发明(设计)人 李晚谊 佺 注 李云寿 纳晓燕  
 专利代理机构 云南协立专利事务所  
 代理人 旃习涵 吴平

**摘要** 本发明公开了一种甜茶提取物及其制备方法和应用。甜茶(Lithhocarpus Polystachrach)是壳斗科多穗石栎的叶,生长在云南、四川山区。本发明在深入研究的基础上,经用乙醇浸提,减压浓缩,得到甜茶的乙醇提取物;用石油醚浸取,并用氯仿浸提30分钟,然后再用乙酸乙酯浸提;该浸提液再经低温真空蒸发、冰冻干燥,得到的粉末状物质即为甜茶提取物。该提取物具有较强的抗过敏活性,可应用于糖果、面包及饮料等保健食品加工中。



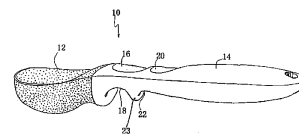
名称 微波加热的分发用具  
 公开(公告)号 1122448  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23G9/28 H05B6/64  
 申请(专利)号 00136087.6  
 申请日 1999.7.1  
 优先权 1998.7.1 US 091445  
 1999.2.3 US 243577  
 申请(专利权)人 汉诺威—迪莱克特公司  
 地址 美国特拉华州  
 发明(设计)人 詹姆斯·F·维德马尔 彼得·兰柏克  
 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所  
 代理人 刘志平

**摘要** 一种微波加热的分发用具,包括:一由大致刚性材料形成的勺部,当其在—普通的微波炉中经受微波射线时被加热;一连接于勺部的手柄部,其由大致刚性材料形成,该材料能基本限制微波能量的吸收;手柄部有一上侧和一下侧,上侧包括一靠近勺部的凹部,适于在其中容纳使用者的姆指,下侧包括一第一横向槽,与凹部在纵向对齐,并适于在其中容纳使用者的食指。



名称 微波加热的分发用具  
 公开(公告)号 1122449  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23G9/28  
 申请(专利)号 99108947.2  
 申请日 1999.7.1  
 优先权 1998.7.1 US 091445  
 1999.2.3 US 243577  
 申请(专利权)人 汉诺威—迪莱克特公司  
 地址 美国 特拉华  
 发明(设计)人 詹姆斯·F·维德马尔 彼得·兰柏克  
 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 刘志平

**摘要** 一种微波加热的分发用具,包括:一由大致刚性材料形成的勺部,当其在—普通的微波炉中经受微波射线时被加热;一连接于勺部的手柄部,其由大致刚性材料形成,该材料能基本限制微波能量的吸收;手柄部有一上侧和一下侧,上侧包括一靠近勺部的凹部,适于在其中容纳使用者的姆指,下侧包括一第一横向槽,与凹部在纵向对齐,并适于在其中容纳使用者的食指。



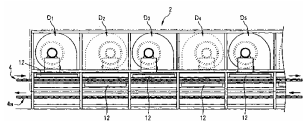
名称 一种加工九层皮果的方法  
 公开(公告)号 1122450  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23L1/072  
 申请(专利)号 98115776.9  
 申请日 1998.7.9  
 申请(专利权)人 吴泽江  
 地址 653108 云南省玉溪市卷烟厂信息科  
 发明(设计)人 吴泽江  
 专利代理机构 云南派特律师事务所  
 代理人 张怡

**摘要** 一种用仿生复制外壳替代原外果皮的天然食品的加工技术方法。它由选料、剥壳、浸制、蒸制、干制、回软、复烘、冷却等几个加工步骤组成。其特征在于把剥皮后的果肉经浸、蒸、复烘后用接近原外观形状的仿生复制外壳密封包装,加工为成品,是一种便利美味的保健食品。

名称 面的热风干燥方法及其装置  
 公开(公告)号 1122451  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23L1/16 F26B17/04  
 申请(专利)号 00131963.9  
 申请日 2000.10.25  
 优先权 2000.5.12 JP 139276/2000

申请(专利权)人 株式会社富士制作所  
地址 日本群馬县  
发明(设计)人 櫻泽初雄  
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 马江立

摘要 一种面的热风干燥装置,从其长度方向一端侧到另一端侧通过传送带,从前工序输送来载于该传送带的面线以规定速度在装置内部移动。该装置由沿长度方向分开的多个干燥室 D<sub>1</sub>~D<sub>5</sub>...构成。各干燥室具有将室内空气加热到规定温度的加热器、将加热空气作为热风送至配置传送带的室下方的送风风扇、将送风风扇来的热风导向传送带宽度方向上方或下方的导风部、使传送带上方或下方流动的热风整流为向传送带下吹或上吹的整流部。



名称 抑制腐乳生成“白斑”的方法  
公开(公告)号 1122452  
公开(公告)日 2003.10.1  
分类号 A23L1/20  
申请(专利)号 99114527.5  
申请日 1999.10.30  
申请(专利权)人 福州大学  
地址 350001 福建省福州市鼓楼区萧威路11号301信箱曹炳只转邱宏端

发明(设计)人 邱宏端 郭养浩  
摘要 本发明公开了一种抑制腐乳生成“白斑”的方法,其优化腐乳毛霉菌株为腐乳毛霉菌株→制备孢子悬浮液→孢子热处理→单菌株分离→酪蛋白平板初筛→单菌落菌株进行蛋白酶活力测定→腐乳毛霉优化菌株。后发酵工艺改进为腐乳毛霉试管菌株→麸曲三角瓶扩培→制备孢子悬浮液→接种豆腐坯上发酵→腌坯→装瓶(加料液)后发酵→发酵成熟→水浴或电热等方法钝化酶活性→进仓库或销售。本发明使腐乳由常规下腐乳坯装瓶后3个月产生“白斑”延迟到一年甚至更长时间都不长“白斑”。

名称 春笋腌制加工工艺  
公开(公告)号 1122453  
公开(公告)日 2003.10.1  
分类号 A23L1/218  
申请(专利)号 00126175.4  
申请日 2000.8.25  
申请(专利权)人 黄能培  
地址 335400 江西省贵溪市雷溪乡罗塘食品站  
发明(设计)人 黄能培  
专利代理机构 鹰潭市博惠专利事务所  
代理人 周少华

摘要 本发明涉及一种春笋腌制加工新工艺,其特征是将腌制的春笋切碎后加入辣椒粉、生姜、大蒜子、味精、白糖、植物油等辅料经混合、搅拌均匀、灌装、封口、消毒、包装而成。本发明具有色泽鲜艳、香白如玉等特点,深受消费者欢迎。

名称 一种方便保健调味品  
公开(公告)号 1122454  
公开(公告)日 2003.10.1  
分类号 A23L1/221  
申请(专利)号 01107081.1  
申请日 2001.1.22

申请(专利权)人 贵州神奇制药有限公司  
地址 550004 贵州省贵阳市贵开路1号  
发明(设计)人 张芝庭  
专利代理机构 贵阳中新专利事务所  
代理人 李大刚

摘要 本发明公开了一种方便保健调味品,它以菜籽油、苏子油、月见草油、黑芝麻油、核桃油、花生油、红山椒为主要原料,再添一定量的葱、姜、蒜、山萘构成的调味料;将红山椒粉碎,过滤后,与其他原料、调味料混合搅拌均匀而得。本发明既具有很好的开胃、调味作用,长期食用又可以起到一定的软化人体血管、减肥、降脂、降压、防癌、抗癌作用。可供人们在日常生活食用。

名称 平菇食用菌食品及其生产方法  
公开(公告)号 1122455  
公开(公告)日 2003.10.1  
分类号 A23L1/28  
申请(专利)号 00132055.6  
申请日 2000.12.8  
申请(专利权)人 秦怀跃  
地址 610041 四川省成都市一环路东四段34号303室成都市精工化学制品研究所

发明(设计)人 秦怀跃  
专利代理机构 成都立信专利事务所有限公司  
代理人 江晓萍  
摘要 本发明提供了一种平菇食用菌食品的生产方法,包括将新鲜平菇食用菌整理、使其成丝或片状,盐渍0.2~1小时,用清水将其漂洗,水洗物经压榨脱水,得平菇食用菌的预处理物;然后将植物油煎熬,放入平菇食用菌的预处理物、动物肉类和/或花生粉与芝麻的混合物和/或香菇,搅拌至处理物变硬,部分变黄,捞出;将油煎熟,放入生姜丝、辣椒粉炒熟后拌入食用菌混合物中,放入食盐、味精;分装,熔封;灭菌;常温存放至少3天,检验合格即得成品。本发明生产方法简单、可靠。采用本发明生产方法生产的平菇食用菌食品成本低、营养丰富、口感好,具备保健功能。

名称 含有天然的还原叶酸盐异构体的食品和维生素制品  
公开(公告)号 1122456  
公开(公告)日 2003.10.1  
分类号 A23L1/302  
申请(专利)号 97191951.8  
申请日 1997.1.31  
优先权 1996.1.31 US 60/010,898  
国际申请 PCT/US97/01870 1997.1.31  
国际公布 W097/27764 英 1997.8.7

申请(专利权)人 南亚拉巴马医学科学基金会  
地址 美国亚拉巴马州  
发明(设计)人 S·W·贝利 J·E·艾林  
专利代理机构 中原信达知识产权代理有限责任公司  
代理人 咎美琪  
摘要 本发明公开一种用于人或动物消费以提供叶酸盐的组合物,该叶酸盐包括天然的还原叶酸盐异构体,如(6S)-四氢叶酸、5-甲基-(6S)-四氢叶酸、5-乙酰基-(6S)-四氢叶酸、10-乙酰基-(6R)-四氢叶酸、5, 10-亚甲基-(6R)-四氢叶酸、5, 10-次甲基-(6R)-四氢叶酸、5-亚胺甲基-(6S)-四氢叶酸和其多谷氨酰基衍生物。该组合物有:多种维生素制品;早餐食物;婴儿食品;动物饲料及其添加物等。组合物中用于人消费的天然还原叶酸盐异构体的量以每份或剂量计可在每

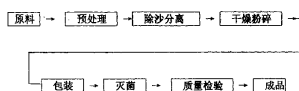
天所需叶酸的5%~200%。

名称 为糖尿病人提供营养的组合物和方法  
 公开(公告)号 1122457  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23L1/308 A23L1/29  
 申请(专利)号 98114922.7  
 申请日 1998.6.19  
 优先权 1997.6.23 EP 97201915.2  
 申请(专利权)人 雀巢制品公司  
 地址 瑞士沃韦  
 发明(设计)人 V·若松 C·罗斯勒 M·鲍尔圭诺  
 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司  
 代理人 孟八一 周慧敏

摘要 供糖尿病用的营养组合物,该组合物含蛋白质源、脂质源、和碳水化合物源。该组合物包括含有粘性可溶纤维和菊粉,或菊粉水解物(或二者)的纤维混合物。所述纤维混合物也可以含不溶性纤维。当配成液体形式时,该营养组合物粘度低,并有极好管内流动速度。

名称 食用卤虾蛋白粉及其加工方法  
 公开(公告)号 1122458  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23L1/33  
 申请(专利)号 98110537.8  
 申请日 1998.10.30  
 申请(专利权)人 芦政运  
 地址 250012 山东省济南市天桥区花店街2号  
 发明(设计)人 芦政运 牛锡庆

摘要 本发明食用卤虾蛋白粉是由现代科技最新方法加工而成的,其质量可以达到食用标准,去除泥沙95%以上,是一种泥沙含量小于3%的纯净蛋白粉,其加工流程为原料、预处理、除沙分离、干燥粉碎,再经包装、灭菌、质量检验,得到纯净的蛋白粉;其产品含60%以上的蛋白质,有丰富的健脑、防病、抗病和补钙的营养物质,是一种很好的保健食品;采用物理生物加工技术,实现连续化生产,工艺简单,泥沙去除率高,有效成份损失小,投资少,见效快,推广意义很大。



名称 高胡萝卜素含量的胡萝卜浓缩汁及制备方法  
 公开(公告)号 1122459  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23L2/04 A23L2/38  
 申请(专利)号 01102248.5  
 申请日 2001.1.20  
 申请(专利权)人 中国科学院石家庄农业现代化研究所  
 地址 050021 河北省石家庄市槐中路286号  
 发明(设计)人 洪兴华 周秀芬  
 专利代理机构 石家庄冀科专利事务所有限公司  
 代理人 王琪

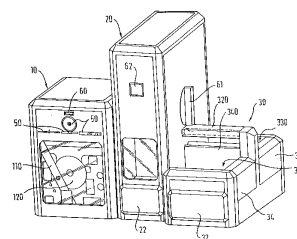
摘要 本发明提供一种高胡萝卜素含量的胡萝卜浓缩汁,制备方法包括胡萝卜经预煮、磨浆、分离、过滤、浓缩包装,其技术关键是胡萝卜预煮后再经漂洗脱除60~90%的可溶性固形物,加水稀释后磨浆使细胞破壁,再分离精滤,脱氧,调配,浓缩,灭菌,包装。浓缩汁中的可溶性固形物达到30~60%,类胡萝卜素含量达到25~60mg/100ml,满足医药保健品工业原料的需要。

名称 壳聚糖颗粒饮料及其制备方法  
 公开(公告)号 1122460  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A23L2/38 A23L1/056  
 申请(专利)号 00114673.4  
 申请日 2000.6.30  
 申请(专利权)人 黄泽元  
 地址 430022 湖北省武汉市汉口顺道街游艺西村4号6楼—3室  
 发明(设计)人 黄泽元  
 专利代理机构 武汉开元专利代理有限责任公司  
 代理人 狄宗禄

摘要 一种颗粒饮料及其制备方法,该饮料以壳聚糖为原料,先将壳聚糖溶解于柠檬酸溶液中,制成壳聚糖柠檬酸混合液,然后将此混合液与海藻酸钠、棕榈油、蔗糖、水混匀,配制成混合溶胶,滴入氯化钙溶液中,经老化制成颗粒状壳聚糖混合溶胶,最后将壳聚糖混合溶胶与蔗糖、柠檬酸、黄原胶、果味香精和水组成的饮料溶液按1:4~5(W/W)的比例混合,制备成壳聚糖颗粒饮料。

名称 自卷香烟装置  
 公开(公告)号 1122461  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A24C5/42 A24C5/02  
 申请(专利)号 99804311.7  
 申请日 1999.3.17  
 优先权 1998.3.23 DE 19812644.1  
 国际申请 PCT/EP99/01768 1999.3.17  
 国际公布 W099/48389 英 1999.9.30  
 申请(专利权)人 英一美烟草(德国)有限公司  
 地址 德国汉堡  
 发明(设计)人 沃尔夫冈·特林基斯 库尔特·布尔加特  
 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 本发明关于一自卷香烟装置,该装置包括与提升装置(340,342)装在一起的香烟或管的传送装置(30)、与采摘辊(220)装在一起的烟杆成形装置(20),与弹簧推杆装在一起的烟杆传送器(10),以及具有引入烟管的可变窄的缝的管对准装置。



名称 一种采用铁和铁氧化物为添加剂的卷烟  
 公开(公告)号 1122462  
 公开(公告)日 2003.10.1  
 分类号 A24D1/18  
 申请(专利)号 00110182.X  
 申请日 2000.3.8  
 申请(专利权)人 于粤  
 地址 110015 辽宁省沈阳市沈河区彩塔街18号5—3—1  
 发明(设计)人 于粤 于昕岩  
 专利代理机构 沈阳易通专利事务所  
 代理人 于飞

摘要 本发明属于烟草技术领域,是一种采用铁和铁氧化物为添加剂的卷烟制造技术,适用于卷烟生产企业。一种采用铁和铁的氧化物为添加剂的卷烟,在烟草原料中加入适量的铁和铁氧化物,铁的氧化物包括氧化亚铁(FeO),三氧化二铁