

蔬菜加工 专利项目精选

SHUCAI JIAGONG ZHUANLI XIANGMU JINGXUAN

程晋美 ● 编著



金盾出版社

蔬菜加工专利项目精选

程晋美 编著

金盾出版社

内 容 提 要

本书由国家知识产权局审查员程晋美编著。书中汇集了2001—2008年间在国家申请的万件专利文献中的381例有关蔬菜加工的专利信息,目的是帮助农民获得蔬菜加工专利致富信息,为农产品加工增值提供门路。内容包括:蔬菜综合加工技术,大蒜、生姜、香椿、榨菜、野菜、莲藕、番茄、苦瓜、辣椒、竹笋、芦笋、胡萝卜加工技术,蔬菜饮料加工技术,蔬菜保鲜技术。本书适合乡镇企业人员和广大农民阅读,也可供高校食品加工专业以及从事农副产品综合利用等方面的科研人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

蔬菜加工专利项目精选/程晋美编著.--北京:金盾出版社,2012.1

ISBN 978-7-5082-6975-7

I. ①蔬… II. ①程… III. ①蔬菜加工 IV. ①TS255.36

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第074033号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京凌奇印刷有限责任公司

正文印刷:北京军迪印刷有限责任公司

装订:兴浩装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:6.5 字数:197千字

2012年1月第1版第1次印刷

印数:1~8000册 定价:13.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

专利小知识

一、中国专利法的颁布、实施和修改

1. 中国专利法颁布和实施 《中华人民共和国专利法》经过 5 年多的孕育,1984 年 3 月 12 日第六届全国人民代表大会常务委员会第四次会议通过后颁布。

1985 年 4 月 1 日,以受理第 1 件中国专利申请为标志,开始了中国专利法的正式实施。

我国专利有 3 种保护形式,即发明、实用新型和外观设计,统称为发明创造。3 种专利的保护内容、保护期限、审查制度、审查阶段等各不相同。首先,从保护内容来说,《中华人民共和国专利法》规定:专利法所称发明,是指对产品、方法或者其改进所提出的新的技术方案。专利法所称实用新型,是指对产品的形状、构造或者其结合所提出的适于实用的新的技术方案。专利法所称外观设计,是指对产品的形状、图案或者其结合以及色彩与形状、图案的结合所作出的富有美感并适于工业应用的新设计。其次,从保护期限来看,发明专利权的期限为 20 年,实用新型专利权和外观设计专利权的期限为 10 年,均自申请日起计算。再次,从审查制度来看,发明专利采取延迟审查制,即自申请日起满 18 个月时公布其申请文本,专利局也可根据申请人的请求早日公布其申请,提前公开仅限于发明专利申请,申请公开后给予申请人临时保护,当发明专利经过实质审查之后,其文本可能经过修改得到批准。实用新型和外观设计采用初步审查和登记制结合的形式。最后,从审查阶段的区别来了解,第一阶段初步审查,实用新型和外观设计在

该阶段审查合格后即授权公告,而发明专利初步审查合格,只公布不授权;第二阶段实质审查(以下简称实审),实用新型和外观设计不经过此阶段,发明专利申请经实审合格,则授权公告。本书选编了2001—2008年的发明专利申请。

2. 专利法的修改 1992年9月4日第一次修改专利法;1993年1月1日,我国开始实施修改后的专利法。2000年8月25日第二次修改专利法;2001年7月1日,第二次修改后的专利法开始实施。2008年12月27日第三次修改专利法;2009年10月1日,第三次修改后的专利法开始实施。

二、专利申请介绍

1. 专利申请号升位 2003年10月1日,专利申请号由8位数升至12位数。自1985年4月1日实施《中华人民共和国专利法》,已经使用了18年的8位数专利申请号成为历史。8位数字中前2位为年,如2003年递交申请,申请号前2位为03;第3位给出的信息为发明创造的类型,发明专利为1,实用新型为2,外观设计为3;第4位至第8位为序号,还可以在8位后加小数点显示校位码。12位数字中前4位为年,如2007年递交申请,申请号前4位为2007;第5位给出的信息为发明创造的类型,同样地,发明专利为1,实用新型为2,外观设计为3;第6位至第12位为序号,可以在第12位后加小数点显示校位码。专利申请号的升位,预示着我国发明创造、技术创新的产出将达到新的规模,中国市场的开放和国际化程度将进入新的水平,一个继往开来、快速发展的专利事业的新时期已经到来。

2. 电子专利申请系统开通 2004年3月12日,中国“电子专利申请系统”正式开通,首件中国电子专利申请诞生。在我国专利法颁布20周年纪念日里,“电子专利申请系统”正式开通,在中国

专利史上书写下浓墨重彩的一笔。中国实现了专利申请电子化，标志着国家知识产权局在应用现代技术手段为社会公众提供服务方面又上了一个新台阶，同时也为我国参与知识产权领域的国际交流和国际竞争提供了坚实的技术支撑。

三、专利权人的权利

专利权：是国家主管机关依法授予发明人（或申请人）的，在一定期限内禁止他人未经允许制造、使用、销售其专利产品或使用其专利方法的权利。

第一，禁止他人未经允许实施其专利。禁止他人制造、使用、销售、许诺销售、和进口其专利产品；禁止他人使用其专利方法或者使用、销售、许诺销售、进口依专利方法直接获得的产品；禁止他人制造、销售或者为制造、销售用途进口其外观设计专利产品。

第二，自己实施专利。

第三，许可他人实施其专利。

第四，转让专利权。

第五，专利权人的标记权。

四、缴纳年费是专利权人的义务

年费——专利权人自授予专利权的年度开始，直至专利保护期限届满专利权终止，每年都要缴纳一定的费用，它随着年度的变化，数量也不尽相同。

专利申请授予专利权后，申请人在办理登记手续时，应当缴纳专利登记费和授予专利权当年的年费。授予专利权的发明专利申请，已经缴纳了当年申请维持费的，可以不再缴纳当年的年费。以后的年费应当在前一年度期满前一个月内存缴。更具体地说，由

于专利年度是从申请日起算的,所以申请人应在每年申请日的相应日以前一个月内存缴下一年度年费。

五、专利法律状态

专利法律状态,指一项专利或专利申请当前所处的法律状态,在不同的法律阶段具有特定的法律意义,了解专利的法律状态,就能充分了解一项专利申请是否授权、授权专利是否有效、专利权人是否变更,以及其他相关的专利法律信息等。由于专利申请的 legal 状态发生变化时,专利公报的公布及检索系统登录信息必然存在滞后性的原因,即时准确的法律状态信息应以国家知识产权局出具的专利登记簿记载的内容为准,须到国家知识产权局办理专利登记簿副本。

在专利申请阶段,专利法律状态一般包括:专利申请公开、实审、驳回、撤回、视为撤回、视为放弃等状态;在专利授权后,专利法律状态一般包括:授权、转让和继承、无效宣告、终止、恢复、强制许可等状态。只有授权后没有被宣告无效、没有因欠费终止、没有因期限届满终止的才是有效专利。

常见的专利法律状态主要有以下几种。

1. 专利权授权 在检索当日或日前,被检索的专利已获权,并且至检索日之后的下一个交费日前专利是有效的,该法律状态称为专利权授权。属于相对稳定的法律状态,有些可能因未缴纳年费而终止,个别的可能被撤销或宣告无效。

2. 专利申请的公开 中国实行的是发明专利早期公开延迟审查制度,即初审通过后,公开其发明文本,并在三年内进行实审。法律状态显示为授权,说明专利已经获得了申请区域内的专利权。发明专利申请以后,经过初步审查合格 18 个月后,国家知识产权局会公开该专利,将对该专利的新颖性、创造性和实用性全面审

查,对于3年内没有提出异议的,给予授权。属于不稳定的法律状态,即处于等待实审的阶段。

3. 专利权有效期届满 在检索当日或日前,被检索的专利已获权,但至检索当日或日前专利权有效期已超过专利法规定的期限(包括超过扩展的期限),该法律状态称为专利权有效期届满,专利权有效期届满,意味着该项专利已经不再受到专利法律的保护,任何人都可以使用而不必承担侵权责任。属于稳定的法律状态。

4. 专利申请尚未授权 在检索当日或日前,被检索的专利申请尚未公布,或已公布但尚未授予专利权,该法律状态称为专利申请尚未授权。属于不稳定的法律状态,即处于等待实审或审查进行中。

5. 专利申请撤回 在检索当日或日前,被检索的专利申请被申请人主动撤回或被专利机构判定视为撤回,该法律状态称为专利申请撤回。视为撤回的专利不享有专利权效力,不具有排他性,意味着该项专利申请已经不再受到专利法律的保护,任何人都可以使用而不必承担侵权责任。属于稳定的法律状态。

6. 专利申请被驳回 在检索当日或日前,被检索的专利申请被专利机构驳回,该法律状态称为专利申请驳回。意味着该项专利申请已经不再受到专利法律的保护,任何人都可以使用而不必承担侵权责任。属于稳定的法律状态。

7. 专利权终止 在检索当日或日前,被检索的专利虽已获权,但由于未交专利费而在专利权有效期尚未届满时提前失效,该法律状态称为专利权终止。意味着该项专利已经不再受到专利法律的保护,任何人都可以使用而不必承担侵权责任。属于稳定的法律状态。

8. 专利权无效 在检索当日或日前,被检索的专利曾授权,但由于无效宣告理由成立,专利权被专利机构判定为无效,该法律状态称为专利权无效。该无效专利,被视为自始无效。意味着该

项专利从未受到专利法律的保护,任何人都可以使用而不必承担侵权责任。属于稳定的法律状态。

9. 专利权转移 在检索当日或日前,被检索的专利或专利申请发生专利权人或专利申请人变更,该法律状态称为专利权转移。

10. 专利权的视为放弃 专利局作出授予专利权的通知后,申请人在规定期限之内未办理登记手续的,视为放弃取得专利权的权利。意味着该项专利已经不再受到专利法律的保护,任何人都可以使用而不必承担侵权责任。属于稳定的法律状态。

六、如何查询专利法律状态

第一,登陆国家知识产权局“法律状态检索”,输入申请(专利)号,例如“91231422”,可以查询该专利的法律状态;输入“法律状态公告日”,例如“20030122 或 2003. 01. 22”等,可点击查看“法律状态”的详细信息;输入“法律状态”,例如“授权”,可以查询到 2001 年到现在,已经获得授权的专利。

第二,登陆“CNIPR 中外专利数据库服务平台”,进入“中国专利法律状态检索”,输入“申请(专利)号”或“法律状态公告日”或“法律状态信息”,均可看到该专利的法律状态;或者直接在检索首页,输入申请(专利)号、申请日、名称等相关字段,进入专利著录项,点击“法律状态”,即可看到该专利的法律信息。

目 录

一、蔬菜综合加工技术	(1)
1. 蔬菜水合纤维素的制备方法	(1)
2. 一种即食蔬菜食品	(1)
3. 即食蔬菜果	(2)
4. 一种即食蔬菜及其制作方法	(2)
5. 多维即食蔬菜片	(3)
6. 一种蔬菜速食品的制备方法	(3)
7. 一种大包装方便蔬菜制品及其制备方法	(4)
8. 一种利用蔬菜干制品制作软质半潮调味蔬菜的方法	(4)
9. 方便食品蔬菜包	(5)
10. 冷冻烧烤蔬菜的制备工艺	(5)
11. 即食营养蔬菜菌菇泥及其制备方法	(6)
12. 一种以蔬菜为原料制备的固态食物及其制备方法和 用途	(6)
13. 一种蔬菜营养素的制备方法	(6)
14. 一种复合蔬菜保健食品及其制备方法	(7)
15. 一种提高蔬菜纸综合性能的方法	(7)
16. 含稀有微量元素硒、锗、稀土的蔬菜及其加工方法 ...	(8)
17. 一种纸型蔬菜的加工方法	(8)
18. 一种纸型复合蔬菜的制备方法	(9)
19. 蔬菜冻干粉末制备方法	(9)
20. 蔬菜营养粉及其生产方法	(10)
21. 一种复合蔬菜粉制品及其制备方法	(10)

22. 蔬菜粉饼及其加工工艺	(11)
23. 一种蔬菜饼干	(11)
24. 一种天然食用浓缩微型蔬菜的制备方法	(12)
25. 一种压缩蔬菜食品的制作方法	(12)
26. 蔬菜泡粉及其制备方法	(13)
27. 营养蔬菜片的加工制作方法	(13)
28. 冻干蔬菜片的加工制作方法	(14)
29. 蔬菜保健咀嚼片及其生产方法	(14)
30. 营养浓缩型速食蔬菜	(15)
31. 微胶囊营养蔬菜粉的制作方法	(15)
32. 一种营养保健蔬菜丸制品及其制备方法	(16)
33. 一种蔬菜脆片食品的配方及制作方法	(16)
34. 一种蔬菜脆片的加工方法	(17)
35. 生产半发酵蔬菜的工艺	(17)
36. 地下发酵装置纯菌接种生产发酵蔬菜的方法及 装置	(18)
37. 蔬菜泡、腌制品的加工方法	(18)
38. 朝鲜族泡菜及其工业化加工方法	(19)
39. 蔬菜的发酵方法	(19)
40. 腌制蔬菜用的调料和用它制备蔬菜腌制品的 方法	(20)
41. 直投式发酵泡菜的生产方法	(20)
42. 新型发酵泡菜制作工艺	(21)
43. 一种即食含活益生菌的泡菜及其制备方法	(21)
44. 一种胭脂色泡菜盐水以及由其制作的调味品和 胭脂色泡菜	(21)
45. 一种泡菜的腌制方法	(22)
46. 一种泡菜制备方法	(22)

47. 一种酸甜口味泡菜的制作方法	(23)
48. 一种泡菜制品的制备方法	(24)
49. 使用绿色功能菌(群)发酵制泡菜的方法	(24)
50. 泥状泡菜制作法	(25)
51. 乳酸发酵腌制酸菜的方法	(25)
52. 一种干酸菜制作方法及发酵装置	(25)
53. 一种酸菜的制作方法	(26)
54. 一种酸菜腌渍方法	(26)
55. 一种自然发酵细酸菜的制作方法	(27)
56. 一种酸菜制品的制备方法	(27)
57. 一种酸菜快速发酵生产方法	(28)
58. 一种蔬菜瓜果酱	(28)
59. 一种什锦酱菜及制备方法	(29)
60. 菜瓜酱菜的制作方法	(29)
61. 一种青香瓜酱菜制品及其制备方法	(30)
62. 一种酱菜制品的制备方法	(30)
63. 一种冷冻浅渍调味蔬菜的制作方法	(31)
64. 一种蔬菜休闲食品及其制作方法	(31)
65. 一种干制蔬菜及其制造工艺	(32)
66. 一种压缩干蔬菜的制备方法	(32)
67. 一种冻干蔬菜的制备方法	(33)
68. 一种蔬菜制品的制作方法	(33)
69. 一种蔬菜系列食品	(34)
70. 脱水即食方便蔬菜汤及其制作方法	(34)
71. 一种蔬菜汤生产工艺	(35)
72. 利用蔬菜叶制备的蔬菜浓缩汁及其制备方法	(35)
73. 一种微波冷冻调理蔬菜及其制作方法	(35)
74. 一种低含盐量海水蔬菜制品的真空微波加工方法	

.....	(36)
75. 凝胶体蔬菜	(36)
76. 快餐蔬菜汤加工方法	(37)
77. 蔬菜汤料	(37)
78. 即食速溶蔬菜汤包和方便面蔬菜汤包及加工方法	(38)
79. 野生蔬菜调味包及其生产方法	(38)
80. 佐加食用菌制品的快餐蔬菜青绿色粉丝	(39)
81. 蔬菜米粉条及其生产工艺	(39)
82. 蔬菜粉丝	(40)
83. 彩色蔬菜饺子粉	(40)
84. 非油炸蔬菜杂粮营养方便面及其制作方法	(40)
85. 三色蔬菜面	(41)
86. 全质蔬菜面及其生产方法	(41)
87. 一种蔬菜沙琪玛及其加工工艺	(42)
88. 蔬菜豆腐	(42)
89. 一种多营养的蔬菜豆腐	(43)
90. 一种蔬菜豆腐咸菜的制作方法	(43)
91. 一种速食蔬菜豆腐花	(43)
92. 一种功能豆制品的蔬菜制备方法	(44)
93. 蔬菜香肠	(44)
94. 一种蔬菜肠及其制备方法	(45)
95. 蔬菜肠及其制作方法	(45)
二、大蒜、生姜加工技术	(47)
96. 一种提取大蒜油的方法	(47)
97. 蒜油及其生产工艺	(47)
98. 一种大蒜油的提取方法	(48)
99. 联合制备大蒜精油与大蒜多糖的方法	(48)

100. 大蒜复合油及其制备方法	(48)
101. 提取大蒜精油联产大蒜多糖大蒜粉的方法	(49)
102. 无臭蒜精胶囊及其生产工艺	(50)
103. 大蒜油软胶囊	(50)
104. 大蒜制品	(51)
105. 保健方便蒜	(51)
106. 大蒜除臭方法以及大蒜功能性食品	(52)
107. 一种大蒜的生物加工方法	(52)
108. 脱臭大蒜	(52)
109. 无臭蒜素保健品	(53)
110. 一种大蒜素生产方法	(53)
111. 无臭无菌蒜素粉直接制取的生产工艺	(54)
112. 一种提取大蒜素的方法	(54)
113. 保鲜即食蒜的制备方法及其产品	(55)
114. 聚合蒜粒的加工方法	(55)
115. 活性冻干硒蒜粉的制备方法	(56)
116. 一种制作高品质蒜粉的方法	(56)
117. 无臭健康蒜粉(片)不吸潮结块抗氧化变质的制备 方法	(56)
118. 一种富硒脱臭超微蒜粉的制备方法	(57)
119. 具有保健功能的富硒大蒜提取物的制备方法	(57)
120. 大蒜保健食品及其制备方法	(58)
121. 一种大蒜保健品及其制备方法	(58)
122. 大蒜保健液及其制备方法	(59)
123. 含天然碘的醋大蒜制作方法	(60)
124. 一种大蒜汁产品及其生产方法	(60)
125. 大蒜复合汁及其制备方法	(60)
126. 一种蒜汁卤腐及其制备方法	(61)

127. 油浸蒜蓉调料及其制作方法	(61)
128. 脱蒜味大蒜糖酱及其制作方法	(62)
129. 一种保健大蒜酱制品及其制备方法	(62)
130. 利用生物技术生产即食保鲜蒜泥的方法	(63)
131. 蒜泥加工过程中发绿现象的控制方法及其产品 ...	(63)
132. 复水蒜泥及其加工工艺	(64)
133. 蒜泥罐头及其加工工艺	(64)
134. 一种多味蒜米罐头的加工方法	(65)
135. 食疗蜜蒜及其制作方法	(65)
136. 一种调味大蒜的制备方法	(66)
137. 蒜头酱	(66)
138. 姜糖片的生产方法	(66)
139. 姜泥罐头及其加工工艺	(67)
140. 护心健胃保健姜及制备方法	(67)
141. 生姜果冻及其制作方法	(68)
142. 生姜饼干及其制作方法	(68)
143. 一种超微生姜粉及其生产方法	(69)
144. 油煮姜粒调料及其制作方法	(69)
145. 姜味调料及其制作方法	(70)
146. 一种鲜姜提取物的制备方法及应用	(70)
147. 鲜生姜提取物保健食品及其新用途	(71)
148. 无硫糖姜片的加工技术	(71)
149. 一种生姜乳膏的制备方法	(72)
150. 生姜天然抗氧化剂的生产方法	(72)
151. 一种生姜提取物的油剂萃取方法	(73)
152. 一种姜汁蜂蜜及其制作方法	(73)
153. 蜜制姜片及其生产方法	(74)
154. 一种发酵生姜及其制作方法和应用	(74)

三、香椿、榨菜、野菜加工技术	(75)
155. 一种麻辣香椿及其制作方法	(75)
156. 一种香椿风味酱及其制作方法	(75)
157. 一种从香椿老叶中提取抗氧化活性物质的方法 ...	(76)
158. 一种红榨菜	(76)
159. 一种方便榨菜生产工艺	(77)
160. 中盐无防腐剂榨菜的生产工艺	(77)
161. 榨菜低盐生物发酵技术	(77)
162. 一种榨菜腌制工艺	(78)
163. 含天然碘榨菜的腌制方法	(78)
164. 一种榨菜香酱	(79)
165. 一种山野菜加工方法及制品	(79)
166. 一种风味野菜腌制品及其制备方法	(80)
167. 纸型山野菜及其加工方法	(80)
四、莲藕加工技术	(82)
168. 冻干干莲生产工艺	(82)
169. 速冻莲子的生产工艺	(82)
170. 一种防止莲子返生的莲子罐头制备方法	(83)
171. 蜂蜜莲子	(83)
172. 一种熟制莲子的加工方法	(83)
173. 莲子营养保健食品的制造	(84)
174. 天然莲子汁的生产工艺	(84)
175. 一种莲藕复合汁及其生产方法	(85)
176. 莲藕羹	(85)
177. 藕粉及其制作方法	(86)
178. 咸鲜藕粉及其加工方法	(86)
179. 荷藕粉及其加工方法和应用	(87)
180. 活化莲藕纤维粉的制备方法	(87)

181. 复合保健莲藕粉及其加工工艺	(88)
182. 速冻莲藕盒产品的生产方法	(88)
五、番茄、苦瓜、辣椒加工技术	(89)
183. 从番茄皮渣中提取番茄红素的方法	(89)
184. 一种番茄制品深加工的方法	(89)
185. 一种番茄红素保健食品及制备方法	(90)
186. 纸型番茄纤维食品的制备方法	(90)
187. 番茄红素复合软胶囊	(91)
188. 含有番茄红素食用油的制备工艺	(91)
189. 一种番茄沙司	(92)
190. 含天然碘元素的番茄酱的生产方法	(92)
191. 四步脱水法樱桃番茄干加工工艺	(93)
192. 一种姜味番茄脯的制作方法	(93)
193. 番茄加工中番茄红素的保存方法	(93)
194. 一种番茄冰淇淋粉及其制备方法	(94)
195. 一种樱桃番茄果脯的制备方法	(94)
196. 一种加工番茄汁的破碎工艺	(95)
197. 苦瓜保健食品及其制备方法	(95)
198. 一种苦瓜果酱冰淇淋粉	(96)
199. 以苦瓜为原料的天然食品防腐剂及其生产方法 ...	(96)
200. 一种腌渍苦瓜的制作方法	(97)
201. 低糖苦瓜脯的制备方法	(97)
202. 一种从苦瓜中高效提取苦瓜多糖的方法	(98)
203. 一种脱水苦瓜片的制备方法	(98)
204. 苦瓜口含片及生产工艺	(99)
205. 一种苦瓜含片及其制备方法	(99)
206. 一种苦瓜喷剂及其制作方法	(100)
207. 一种苦瓜保健食品及其制作方法	(100)