

中国农业专利 精选100项

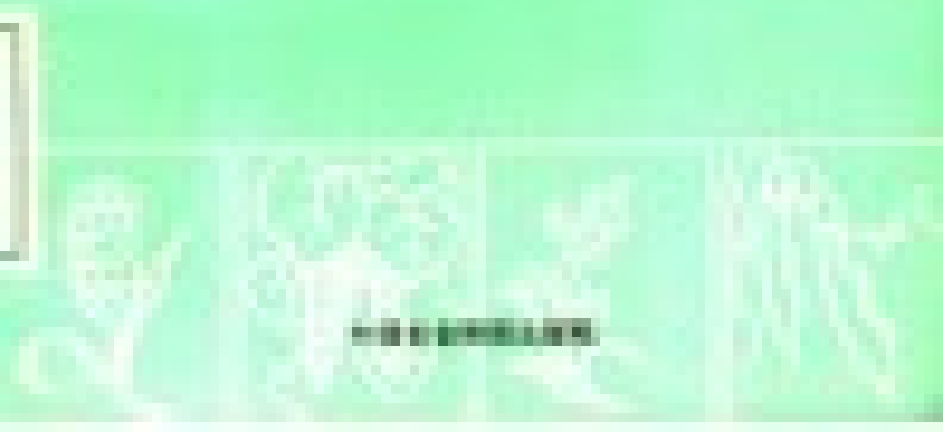
农业部科学技术与质量标准司 编
农业部科技与专利开发服务中心



中国农业科技出版社

中国农业专利 精选100项

全国科学技术普及与成果转化基地
农业专利推广与转化示范基地



中国专利网·中国专利网·中国专利网

中国农业专利精选 100 项

农业部科学技术与质量标准司 编
农业部科技与专利开发服务中心

主 编:平继明

副 主 编:林祥明 寇建平 周传利

编写人员:李沧海 周传利 林祥明

黄家俊 张新明 卢 新

齐成喜 刘永立 李洪涛

钱宝英 张红兵 王树清

罗永娟 徐 林 赵龙群

中国农业科技出版社

(京)新登字 061 号

图书在版编目(CIP)数据

中国农业专利精选 100 项/平继明主编. —北京:中国农业科技出版社, 1996. 3

ISBN 7-80119-142-0

I. 中… I. 平… III. 农业技术-专利-中国-汇编 IV. S-12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 02291 号

责任编辑	杜 洪 刘国芬
出版发行	中国农业科技出版社 (北京海淀区白石桥路 30 号)
经 销	新华书店北京发行所发行
印 刷	北京市燕山联营印刷厂
开 本	787×1092 毫米 1/32 印张:8.5
印 数	1—5000 册 字数:100 千字
版 次	1996 年 3 月第一版 1996 年 3 月第一次印刷
定 价	30.00 元

编者的话

中国专利法实施 10 年来,专利申请量已突破 50 万件,其中有相当数量的农业专利技术以及适用于农村和乡镇企业的实用专利技术,它们对促进农业和乡镇企业的发展、增加农民收入发挥了巨大的作用。如“甘蓝型油菜三系杂交制种及栽培技术”专利,就在全中国许可 13 家,累计推广面积 500 万公顷,增产油菜籽 30 多亿公斤,增加产值 50 多亿元;“大豆直接生产冰淇淋的工艺方法”专利累计转让 200 余家,增加产值 5 亿元;“山楂蜜汁饮料及其加工方法”专利,其转让费收入突破 200 万元……。在中国专利局和世界知识产权组织共同评选的历届中国专利发明创造金奖和中国专利优秀奖项目中,涉及农业方面的专利占了相当大的比重。

但是,我们也应看到,农业专利技术的实施率依然很低,仅为 33%,还有很多优秀专利技术被束之高阁,不被人们所了解。编辑出版这本《中国农业专利精选》,宣传介绍农产品贮藏、保鲜、加工技术,以及新型农药、兽药、肥料、农机、化工、农作物新品种等方面专利技术,就是为了进一步把农业专利技术应用于生产实际,使其转化为现实生产力,为发展“两高一优”农

业服务,为提高农业生产效率、增加农民收入服务,为促进我国农业生产和农村经济持续健康、快速发展服务。

在编辑该书时,我们力求使这本书不同于一般的精选汇编,因此采取简介与可行性报告相结合的方式,使读者能深入地了解这些专利项目的投资情况、效益、生产条件及转让合作等情况,从而使读者在选择项目时少走弯路,全面地了解所感兴趣的技术。

本书所采编的技术适于乡镇企业、农业科技开发的企事业单位、选用。

由于本书所选的项目涉及领域多、范围广,编辑和撰写其可行性报告的难度很大,不足之处在所难免,希望读者能取其之长,谅其不足。

通过一年多的孕育本书终于问世了。在此,我们向关心和支持本书出版的农业部有关领导、给与本书大力帮助的专家以及提供稿件的单位和个人致谢。

1996 年元月

目 录

富硒茶液体饮料及其生产方法.....	(1)
豆乳饮料.....	(3)
咖啡酒酿制方法.....	(5)
速食肉皮冻及其制法.....	(7)
三豆冷冻饮品加工方法.....	(9)
五株王功能液	(11)
壮骨营养粉	(13)
斯马特系列方便粥	(16)
固体速溶枸杞饮品的生产方法	(19)
绿豆汁保健饮料的制法	(21)
绞股蓝酒的制造方法	(23)
无花果固体饮料	(25)
无花果特制蜜饯	(28)
茯苓多糖饮料	(30)
结球白菜控制乙烯产生和积累的贮藏方法	(33)
10%烟碱乳油生产技术	(34)
杀虫双大粒剂农药生产方法	(37)
高活性氯氰菊酯制造方法	(39)
棉花枯黄萎病增抗治疗剂	(42)
双·多悬浮剂(重茬剂 I 号)	(45)
防治棉花害虫、螨类兼具调节棉花生长的农药 组合物	(48)
苦皮藤乳油	(50)

抗蚜威液剂	(53)
复合楝素杀虫剂	(56)
苏云金芽孢杆菌棉丰杀虫剂	(59)
蚕药克红素	(61)
丙硫苯咪唑瘤胃控制剂	(63)
种衣剂生产及良种包衣技术	(66)
营养型生物农药——杀鳞精系列	(70)
用于促进畜禽食欲的技术	(71)
用于促进畜禽生长的技术	(74)
用于禽类醒抱的技术	(76)
发枝素及其生产工艺	(78)
植物生长调节剂(双效素)	(80)
XK-203 长效保水型化肥	(82)
有机无机复合肥——糠肥(康肥)	(84)
灭菌肥	(87)
水稻苗床土调制剂母剂	(90)
秸秆肥	(92)
BF-1 水剂(真菌王肥)	(94)
果林专用打入肥料(肥料棒)	(99)
硅氮磷复合肥	(101)
营养型叶肥	(103)
杨馥成活力素	(104)
活性促根剂	(107)
鹿茸组织细胞培养方法	(110)
激活增生 T 细胞制剂的制备工艺	(112)
黄胞胶的生产方法	(115)

葡萄促干剂及其生产使用方法	(120)
苧麻生物脱胶系统工程	(121)
从赤霉素混合物中分段提取赤霉素 A ₄ 和 A ₇ 的方法	(124)
多槽多段换向通风横流式干燥机	(127)
离心式电动扬雾器	(129)
膜式手动民用水泵	(131)
大功率电热转换体及其处理技术	(133)
拖拉机支重轮改进型密封结构	(135)
小型水果去核机	(137)
稀土静电处理器	(139)
温室气肥增施装置	(142)
松旋起垄机	(144)
微型运输车	(146)
少(免)耕全自动营养钵移植机	(150)
利用自然资源使果蔬长期保鲜的装置	(152)
一种提高水产饲料水中稳定性的装置	(154)
船用节油器	(155)
低压合式沼气压力表	(157)
醇类液体燃料灶具	(159)
18 型喷雾机通用全塑风机	(161)
绿色蔬菜保色干燥机	(163)
FD2.1—0.2/8 型 200W 风力发电机	(165)
燕山滴灌技术组合	(167)
一种手扶驱动式圆盘犁	(169)
棉籽脱绒、精选技术及设备	(172)

BAU 光合测定系统	(178)
错位式穴盘育苗手动播种器	(180)
无泄漏磁力泵	(182)
电子鸡笼	(184)
玉米秸皮糠分离机	(186)
小型发电机定子铁心双头卷绕装置	(188)
矮生中国南瓜制种及杂交方法	(191)
杂交辣椒湘研一号制种技术	(195)
蚕蛹虫草的人工培育方法	(197)
马铃薯脱毒微型种薯的生产方法	(200)
草坪或农作物植生带	(203)
泡沫栽花技术	(205)
甘蓝型黄籽杂交油菜“黄杂 1 号”	(208)
西瓜一代杂种的育种方法	(210)
杂交油菜“秦油二号”	(212)
低芥中硫杂交油菜“杂油 59”	(214)
高产优质甘蓝型油菜(华油杂 3 号)	(216)
四倍体白菜新品种	(219)
高抗白叶枯病的杂交稻新组合“抗优 63”	(221)
玉米秸秆包装制品及其制作方法	(223)
天然色素高粱红	(225)
提高家畜性比的繁殖方法	(227)
低胆固醇、高富硒、维生素 E 禽蛋	(229)
实腹推拉式钢门窗	(231)
超薄合成花岗岩装饰板材	(234)
耐水性胶合板及其生产方法	(236)

一次性人工肛门袋.....	(238)
骨质增生治疗袋.....	(240)
燃油净化节能剂.....	(242)
真空冷冻干燥食品加工技术.....	(244)
新疆虫草合作开发.....	(247)
8242 号野生植物的综合开发	(249)
抗盐碱性高吸水性树脂生产技术.....	(251)
纤维素酶生产技术.....	(256)
小麦单粒精密排种器.....	(259)

富硒茶液体饮料及其生产方法

专 利 (申 请) 号:9400049.4

专 利 权 (申 请) 人:中国农业科学院原子能所

富硒茶液体饮料的主要成分是茶、有机硒、维生素 C、柠檬酸、果汁、甜味剂。其工艺为煮茶、过滤、沉淀、过滤、配料、封罐、杀菌、冷却、装箱、入库。本产品保持了富硒茶原汁、原味、原色及原营养成分,口感香甜,色泽、气味诱人。产品所含的有机硒,能补充人体的缺硒,长期饮用能够防治因缺硒而引起的疾病,并具有保健功能。

生产可行性分析

一、简 介

富硒茶饮料是继碳酸饮料、果汁、果肉饮料之后的第三代功能性天然饮料。试验证明富硒茶有促进生长发育、抗衰老及延年益寿等功效。其营养价值不比果肉饮料低,而成本却远远低于果肉饮料,且低糖、解渴,具有保健功效。可开发多种档次、多种规格的产品。

二、生产条件

厂房 500 平方米;需电力 1000 瓦/日;用水量 5 吨/日;人员 30 人;设备为夹层锅、洗瓶机、装瓶机、加汽机、瞬时消毒锅。

三、效益分析

以 1 吨产品计算：

名 称	耗量	单价	金额(元)
富硒茶叶	12kg	10 元/kg	120
其 它			100
电、汽、水			120
包装物品			1500
人员工资	12 工日	10 元/kg	120
设备折旧			200
管 理 费		10%	280
税 收		10%	280
成本合计			2720
出 厂 价			3000
利 润			280

最高年产量可达 2000 吨。

四、合作方式

技术转让,转让费面议。

豆 乳 饮 料

专 利 (申 请) 号:89103652.0

专 利 权 (申 请) 人:江苏农学院

本发明涉及一种大豆脱腥方法及其设备。该方法的特点是采用低浓度的氯化钠溶液浸泡,并结合适度的热处理来使大豆脱腥及去苦涩,具有生产成本低廉、很少添置设备、节省能耗、操作简便之特点。设备上具有热水处理装置及豆水分离装置等专用大豆脱腥设备,投资小,处理速度快,可插入机械化生产大豆制品的生产线中,而不另行增加生产工时。本发明可适用于各种规模的豆制品厂的脱腥处理。

生产可行性分析

一、简 介

该技术以大豆豆乳代替牛奶和乳制品,生产完全植物蛋白的甜酸型水果风味的调制豆乳饮料。经过本技术处理,使豆奶免除豆腥味及苦涩味,并解决了在调制过程中豆奶蛋白质与酸沉淀的难题。根据需要可生产多种风味的甜酸型豆乳饮料。产品中蛋白质含量 $\geq 0.7\%$,脂肪 $< 0.9\%$,总糖 $\geq 9\text{g}/100\text{ml}$,酸度 $\geq 40^{\circ}\text{T}$,以及酸度、微生物等指标均符合有关标准。

该产品与目前国内常见的酸乳饮料如“娃哈哈”、“乐百

氏”等饮料比较,该产品以大豆豆乳蛋白为主要原料,而无需加入任何乳制品。并且具有保健功能。

二、经济效益分析

1. 批量生产时总投资 70 万元。
2. 每万元资金实现产值 2.8 万元。
3. 每万元产值实现利税 0.3 万元。
4. 每万元产值就业职工 0.1 人,耗标准煤 1 吨。
5. 生产量每天 3 吨,试销价每吨 0.6 万元,成本折合每吨 0.4 万元。
- 6. 每年产值可达 150 万元,利润可达 34.3 万元。

三、合作方式:面议。

咖啡酒酿制方法

专 利 (申 请) 号:92111144

专 利 权 (申 请) 人:澄迈咖啡酒厂 华南热作学院

本发明是利用新鲜咖啡果肉为原料,接入人工培养的食用混合酵母进行发酵,发酵后的酒液经陈酿和加咖啡进行调制处理而酿制成风味独特的咖啡酒。该酒酒度为 10~18%,营养丰富,含有人体所需的 17 种氨基酸、锌、钙及维生素,具有提神醒脑和养颜益寿的作用。

生产可行性分析

一、简 介

咖啡是世界三大饮料之一。咖啡果的种仁是用来制造商品咖啡的原料——咖啡豆。占鲜果重量 43~49%的鲜果肉,营养极丰富,以前未曾加以利用,被当作废弃物。咖啡酒的主要原料为咖啡果肉,用其酿酒可变废为宝,为咖啡的综合利用开拓了一条新途径。咖啡酒的成本远比其它水果酿酒的成本低,酒的风味也很受人们喜欢。并可代替粮食酿酒,节约粮食。

目前国内市场上销售的咖啡酒属配制酒,用本方法生产的咖啡酒,是经微生物发酵、陈酿的低度天然果酒,含有 17 种氨基酸、锌、钙及维生素等,并具有咖啡香味,无沉淀物及悬浮

物,也无异味及不良气味。酒液棕红色,澄清透明,甘甜醇厚,酸甜协调。酒度(V/V)12~16,总糖(以葡萄糖计 g/L)90~160;总酸(以酒石酸计 g/L)4.0~8.0;咖啡因(g/L) ≤ 0.6 。卫生标准符合 GB2758 和 GB4768 标准。

二、投资效益分析

1. 批量生产总投资 1300 万元。
2. 每万元资金实现产值 1.1 万元,年产值达 1638 万元。
3. 每万元产值可实现利税 0.4 万元,全年可达 580 万元。
4. 每万元产值就业职工 0.05 人,全厂共需 90 人。
5. 试销价 5.16 万元/吨,成本 2.62 万元/吨,年产量可达 250 吨。
6. 每吨咖啡鲜果肉可酿制 0.8 吨咖啡酒。

三、合作方式:面议。