农产品深加工系列丛书③

农产品深加工技术2000例

——专利信息精选

（上册）

王　琪　崔建伟　编

金盾出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

前　　言

随着网络信息时代的到来，大量科技信息通过计算机网络或电子出版物向社会广为传播，专利信息又以最及时、最详细和最可靠的特点位居各类技术信息榜首。但是，对于我国绝大多数乡镇企业和农民来说，却不完全了解这类信息的基本知识，而急切盼望获得科技信息和脱贫手段的恰恰正是这一群体。我们在日常工作中常常听到他们发自内心的声音：“要是有这样的书就好了！”基于上述情况，我们着手从1985～1997年在中国申请的50余万件专利文献中，以专题形式精选出涉及农产品深加工的专利信息2000例编辑出版，以满足广大农民朋友的需要。

我们选编的这本书中，除了专利文摘以外，还包括专利申请号、公告号、申请日、发明名称、申请人、通信地址、邮政编码、发明人、法律状态、法律变更事项等内容。提供这些信息是为了让读者可以方便地查找专利说明书原文或查找专利技术的申请人或发明人，直接洽谈技术转让或合作，以减少到处寻找项目所花费的资金和劳动。

这里特别提醒读者应注意有关专利“法律状态”和“法律变更事项”，这两项内容提示读者该专利申请是否还有专利权。据我们粗略统计，自1985年以来已失效的专利不在少数，专利失效并不意味着技术失去价值，这是一批巨大的社会公共财富，也有人称之为一座有待开发的金山。经过一段时间后，书中部分信息的法律状态可能还会发生变化。读者需要了解最新的法律状态，可以从中国专利局的专利公报上查阅或者从互联网上查询，也可以拨打我们的专利咨询电话：0311－5816968。

由于专利分类检索的数据有部分交叉覆盖，在我们选编的信息中难免有少量信息的重复，请读者谅解。

王　琪　崔建伟

1999年6月

怎样阅读专利文献

改革开放的八面来风使“专利”在广大读者面前已不再陌生，而能否从技术和法律意义上真正理解专利文献的内涵并且灵活运用，这是非常重要的。这里我们仅以中国专利数据库给出的专利信息内容为例，介绍专利文献的基本结构和阅读专利文献应注意的几个问题。

专利文献一般指专利局公开的专利申请文本和公告的审定文本，这两种文本的区别要从我国的专利审查制度谈起。我国专利有三种保护形式，即发明、实用新型和外观设计，统称为发明创造。三种专利的保护内容、保护期限、审查形式等不尽相同。发明专利采取延迟审查制，即一件发明专利的申请，自申请日起满18个月时公布其申请文本，申请公布后给予申请人某种临时保护，这种文本称为公开说明书。当发明专利经过实质审查之后，也许原申请文件经过了某些修改才得到批准，此时专利局将审定的文本再次公布，称之为公告文本，它的保护内容才是准确可靠的。我国的实用新型和外观设计不实行实质审查制度，采用初步审查和登记制结合的形式，审查周期比较短，授权后即可在专利公报上公告，因而只有一种文本。本书中选编的农产品加工方面的内容大多为发明专利申请的公开文本，也有极少数涉及加工设备的实用新型专利申请公告文本。

专利文献的内容包括著录项目、说明书摘要、权利要求书、说明书、说明书附图几部分，以下分别说明上述主要内容法律上的意义。

1．著录项目

著录项目是指在专利说明书扉页上给出的有关该专利情报信息，比较重要的著录项目主要有申请号、申请日、申请人、发明人、发明名称、法律状态、法律变更事项等。

（1）申请号

专利申请号由8位数字组成，前2位为年，如95年递交申请，申请号的前2位为95；第3位给出的信息为发明创造类型，如发明专利为1，实用新型为2，外观设计为3；第4至第8位为序号。还可以在第8位后加小数点显示校位码。

专利授权后，专利申请号称为专利号，数字不变。应该注意的是市场上有些产品在专利尚未授权或已经失效后标注专利号标志是不对的，未授权的专利申请，只能标注专利申请号，而一旦专利失效，就不应再标注申请号或专利号误导消费者。

（2）申请日

申请日的确定：申请日是指专利局收到符合法律规定的专利申请文件的日子，也是专利局受理专利申请的标志。根据专利法第28条的规定，如果专利申请文件是直接递交的，以专利局收到专利申请文件之日为申请日；如果专利申请文件是邮寄的，以寄出的邮戳日为申请日。

申请日的意义：申请日对专利申请有重要意义，第一，申请日是审查判断发明创造的新颖性和创造性的时间界限；第二，申请日是专利侵权诉讼中关键的时间界限；第三，对于同一发明创造有两个以上申请人分别提出申请的，申请日是判断谁是最先申请人的依据；第四，申请日是要求优先权的根据。

（3）公告号

公告号是专利申请在专利公报上刊登时的编号，由7位数字组成。第一位为1表示发明专利申请，第一位为2表示实用新型专利申请，第一位为3表示外观设计专利申请。

（4）申请人

专利申请人是专利保护的主体，包括法人和个人。专利申请人在专利申请授权后称为专利权人。专利权人对自己的专利有垄断权和处置权，即有权禁止他人为生产经营目的制造、使用、销售其专利产品及使用其专利方法等；也有权许可他人实施其专利，以获得技术使用费用；还有权将自己的专利申请转让他人。专利文献的著录项目一般给出申请人的地址，需要使用或转让其专利可以直接与申请人联系。

（5）发明人

我国专利法实施细则第十一条规定，发明人或设计人是指对发明创造的实质性特点作出创造性贡献的人。因而需要了解一项专利技术的详细情况，最好找专利的发明人联系。

（6）法律状态

法律状态是指专利申请在录入专利文献数据库时所处的法律状态。专利并不是一经申请就能得到，而是还要经过一系列的审查程序。在审查过程中也许申请人主动放弃了专利申请，也许被专利局驳回了专利申请，法律状态可能会发生变化。由于我们选择的项目绝大部分为发明专利，法律状态可以分为三种：第一种是不稳定状态，包括“公开”、“实质审查”，即处于等待审查或审查正在进行中；第二种是相对稳定状态，即审查之后的“授权”状态，有些可能把专利维持到“届满”，有些可能因未按时缴纳年费而“终止”，个别的可能被“撤销”或宣告“无效”；第三种是稳定状态，包括公布后“视为撤回”、审查过程中“视为撤回”、审查过程中被“驳回”、授权过程中“视为放弃专利权”，以及由第二种状态变化而来的几种情况，到此结案，不会再有变化。如果某一项专利申请在“法律状态”栏目注明：公开／公告或实审，就意味着尚未得到批准；如果在“法律变更事项”一栏注明了视撤日或撤回日，就意味着这一专利申请已经不再受到法律保护，任何人都可以使用而不必承担侵权责任。

（7）法律变更事项

当法律状态发生变化时，在“法律变更事项”栏目中显示其发生变化的日期。常见的法律变更事项及原因包括：

撤回　　专利申请人在提出申请后改变了主意，主动向专利局提出撤回请求。

视为撤回——专利申请人未按照法定期限或专利局指定期限缴纳费用或作出答复时专利局作出的决定。

放弃——专利授权后专利权人提出书面声明，主动放弃权利。

视为放弃——收到授权通知后专利申请人未按时办理专利登记费手续，专利局作出的决定。

驳回——因专利申请不符合条件未能通过审查，专利局作出的决定。

届满——专利权期满终止。发明专利权的期限为20年；实用新型和外观设计专利权为10年。

终止——专利保护期限内，专利权人没有按照规定缴纳年费而

需要全本请访问 www.ertongbook.com

被终止。

无效——专利权被授予后，社会公众认为不符合专利法有关规定而向专利局提出无效请求，经审查理由成立，已经授予的专利权将被无效或被进一步限制（部分无效）。被无效的专利视为自始即不存在。

2．专利文摘

本书选编的专利文摘，以最简略的形式概括了专利申请的主题、具体技术、解决方案及效果，可以起到快速传递信息的作用。根据文摘内容再确定是否需要查找说明书原文，可以节省大量检索阅读专利说明书的时间和费用。

3．权利要求

权利要求是专利申请文献的核心，主要作用是用来表达专利申请人对该发明或实用新型所要求的保护范围。授权后的权利要求被用来确定专利权的保护范围，是专利纠纷调解和诉讼时判断侵权的最重要的法律依据。专利持有者为了尽可能有效地保护其权利，使用了法律特有的既严谨又繁琐的风格和形式。

权利要求按其所保护的范围，可分为产品权利要求和方法权利要求。实用新型专利由于不保护方法，只有产品权利要求。权利要求按其表达形式，又可分为独立权利要求和从属权利要求。独立权利要求从整体上反映发明或者实用新型的技术方案，记载能够完成发明创造的必要技术特征，其限定的保护范围是最宽的；从属权利要求记载发明创造的附加技术特征，对独立权利要求作进一步限定。通常独立权利要求包括前序部分和特征部分。前序部分写明发明创造要求保护的主题名称以及最接近现有技术共有的必要技术特征；特征部分记载发明创造区别于现有技术的技术特征。两部分结合限定了发明创造的保护范围。

4．说明书

专利说明书的作用是作为一项技术文件向社会充分公开发明创造的技术内容，使该领域的技术人员能够实施，从而对社会的科学技术发展作出贡献。作为这种社会贡献的交换，申请人可以取得专利权。

专利说明书一般由发明名称、所属技术领域、背景技术、发明目的、采用的技术方案、发明效果、实施方式或附图等项内容组成。专利说明

书的特点是内容广泛详尽，报道速度快。查阅专利文献的经验告诉我们，几乎没有一个技术课题在专利文献中查找不到，并且公布的内容要比其他文献早很长时间。缺点是内容繁琐，作为法律文件的格式从技术角度看显得重复、啰嗦。因此，读者在阅读专利说明书时要善于抓住重点。

由于篇幅限制，加之专利的权利往往很难懂，本书没有编入专利申请文献的权利要求和说明书的全文。但为了方便读者今后查阅和理解，在此也做了些知识性介绍。

以上介绍的只是一般专利知识。在企业技术引进、产品开发、产业结构调整过程中，如何利用已经失效和尚未授权的专利技术，以最小的代价和最快的速度占领行业前沿阵地；如何分析权利要求含义，合理利用已经公开又无法律保护的技术方案，以避免盲目引进、立项，陷入别人的技术领地造成不必要的投资损失，应该请有经验的专利代理人帮助您分析决策。

上册

谷物产品加工
豆类产品加工
薯类产品加工

中册

蔬菜类加工保鲜
鲜果、干果、果仁类加工保鲜

下册

肉类产品加工
蛋类产品加工
蜂产品加工
水产品加工
饲料制备生产加工

一书在手

信息尽收

成果转化

致富不愁

咨询电话：（0311）5816968

目　　录

一、谷物加工技术……（1）
（一）小麦加工技术……（1）
1．鸡汁素肠罐头的生产方法……（1）
2．纯麦精的生产方法……（1）
3．低温风干制活性小麦谷朊（蛋白质）粉的工艺……（2）
4．营养棋子豆的生产方法……（2）
5．三合士生产方法……（3）
6．一种保健食品的加工方法……（4）
7．粉粒状婴幼儿食品及其制作方法……（4）
8．蒸面包……（5）
9．月苋草油保健食品……（5）
10．绿色石烹翡翠饼及其制作方法……（6）
11．一种增智食品及其制备方法……（6）
12．制作两层或两层以上千层肉饼的方法……（7）
13．速食水饺及生产工艺……（7）
14．一种绿色面皮包馅的速食品（翡翠方便饺子）……（8）
15．碗载方便臊子面……（8）
16．带填料的面包快餐食品……（9）
17．含天然色素的营养面食品……（9）
18．膨胀面及其制备方法……（10）
19．速冻汤包……（10）
20．一种面食品的改良剂……（11）
21．方便型牛、羊肉泡馍食品及其制作工艺……（11）
22．香芋方便面及其制作工艺……（12）
23．纯天然减肥健肠粉的提取工艺……（12）
24．油炸牛肉方便面及其制法……（13）

25．微波炉用速冻面食的生产工艺及其熟化冷却设备…… (14)
26．碾馔及其制作方法…… (14)
27．原粮小麦皮处理方法…… (15)
28．植物蛋白火腿肠及其生产方法…… (15)
29．富硒麦芽的生产方法…… (16)
30．带馅麻花…… (16)
31．三七饼干及其配制方法…… (17)
（二）大米加工技术…… (17)
32．锅巴的生产方法…… (17)
33．使淀粉肉质化的方法…… (18)
34．多种米制品加工工艺…… (18)
35．一种锅巴的生产工艺方法…… (19)
36．高蛋白方便米粉生产新工艺…… (19)
37．一种油炸片状米制食品的改进生产方法…… (20)
38．香糕的生产方法…… (20)
39．营养年糕的制作方法…… (21)
40．方便年糕的制作方法…… (21)
41．速冻元霄的生产方法…… (22)
42．新型方便米饭的生产技术…… (22)
43．速食风味粥的制作方法…… (23)
44．便携速食鲜米粉的配制…… (24)
45．方便米饭…… (24)
46．一种大米锅巴的制作方法…… (24)
47．方便米饭生产技术…… (25)
48．生产速食甜糟食品的方法…… (25)
49．多味保健糯米蛋糕的制作方法…… (26)
50．快餐米粉及其生产工艺…… (26)
51．高水分熟米粉保鲜法…… (27)

需要全本请访问 www.ertongbook.com

52．一种婴儿米粉的配方及制备方法…… (27)
53．营养醪及其制取工艺…… (28)
54．磁化干制米饭的制备方法…… (28)
55．醉八宝粥罐装食品及其生产工艺…… (29)
56．中式即食快餐和它的制备方法…… (30)
57．磁处理营养保健速食米…… (30)
58．温肾益精养生粥…… (31)
59．米粉丝制作工艺…… (31)
60．一种酒酿食品的生产方法…… (32)
61．强身营养快餐米粉…… (32)
62．软罐头配菜五谷饭配制法…… (33)
63．减肥粥…… (33)
64．大自然糙米粉及其加工工艺…… (34)
65．健儿糕…… (34)
66．多维营养米饭增味调料…… (35)
67．一种稻米预熟技术及产品…… (35)
68．果粒型糯米饮料的生产方法…… (36)
69．一种多宝快餐药粥的生产方法…… (36)
70．爆发多彩造型粥（米饭）和装置…… (37)
71．大米软化加香生产方法…… (37)
72．一种南烛乌米粉的加工方法…… (38)
73．营养米…… (38)
74．鱼蛋白婴儿营养米粉…… (39)
75．一种含有酒酿的甜食罐头…… (39)
76．营养强化米…… (40)
77．药物醪糟…… (40)
78．一种速食油茶…… (40)
79．一种米饭添加剂…… (41)

80．粽子肠…… (42)
81．乳酸生态龙血液及其制备方法…… (42)
82．以蚂蚁中药提取物为添加成分的保健食品及制作方法
…… (43)
83．江米肉汁糕及其制备方法…… (43)
84．牛奶汤圆…… (44)
85．彩色元宵（汤圆）粉…… (44)
86．学生早餐…… (44)
87．快餐糕及制作方法…… (45)
88．生产脱水米饭的方法…… (46)
89．速食米片的制法…… (46)
90．一种方便米饭的生产方法…… (47)
91．嘉乐米松的生产方法…… (47)
92．炒米花制作工艺…… (48)
93．八仙珍珠方便饭及其制作方法…… (48)
94．一种香酥营养米的制作方法…… (48)
95．油炸快餐米和油炸快餐米的加工方法…… (49)
96．膨化米粉…… (50)
97．蒸煮袋方便米饭及生产工艺…… (50)
98．保鲜年糕的生产方法…… (50)
99．一种新型食疗粥及其制备方法…… (51)
100．一种营养食品…… (51)
101．一种保健粥的制作方法…… (52)
102．有色米粉及其制作方法…… (52)
103．湘莲麻豆糊…… (53)
104．一种直接用天然原料制作液体食品的方法…… (53)
105．人参膨化食品的制作方法…… (54)
（三）黑米加工技术…… (55)

106．利用紫（黑）米制作营养粉丝的方法…… (55)
107．三珍羹的生产方法…… (55)
108．黑米芝麻酥的生产方法…… (56)
109．黑米快餐粥的制作方法…… (56)
110．一种制作黑米原浆的工艺方法…… (57)
111．绞股蓝黑米养生宝…… (57)
112．黑糯米饮料及其生产方法…… (58)
113．一种黑米粥罐头及加工方法…… (59)
114．一种天然黑米原汁保健饮料及加工方法…… (59)
115．黑米醪糟及其配制工艺…… (60)
116．一种黑奶粉及其制备方法…… (61)
117．保健黑米粥及其制备方法…… (61)
118．紫糯米封缸酒的生产工艺及配方…… (62)
119．黑银珠元宵（汤圆）及其制作工艺…… (62)
120．黑糯米食品…… (63)
121．高营养黑米粉…… (63)
122．发酵型黑米饮料的生产方法…… (63)
123．黑米香香的生产工艺方法…… (64)
124．一种黑米保健饮料…… (64)
125．三黑芝麻糕及其生产方法…… (65)
126．长寿人参黑米八宝粥…… (65)
（四）玉米加工技术…… (66)
127．一种提高粉丝耐煮性的方法…… (66)
128．方便玉米粥的制作方法…… (67)
129．玉米快餐粉生产方法…… (67)
130．改善即食玉米粥风味的工艺方法…… (68)
131．生物脱臭精制玉米糊生产工艺…… (68)
132．玉米晶丝制作工艺方法…… (68)

133．甜玉米乳饮料加工方法…… (69)
134．囫囵玉米粥及其加工方法…… (69)
135．鲜嫩玉米乳粉…… (70)
136．营养玉米浆的生产方法…… (70)
137．青玉米原浆食品及加工方法…… (71)
138．南瓜玉米香粥粉…… (71)
139．胡萝卜玉米香粥粉…… (72)
140．高膳食纤维制品的生产工艺…… (72)
141．一种玉米食品的加工方法…… (73)
142．玉米汁（糊）的加工方法…… (73)
143．α-南瓜玉米粉…… (74)
144．全天然复合髓钙多素食品及其制作方法…… (74)
145．营养型、药物型玉米、胡萝卜方便食品及其制备方法
…… (75)
146．一种脱皮爆玉米的制作方法…… (75)
147．油炸玉米食品…… (76)
148．玉米方便食品营养速食餐深加工工艺…… (76)
149．一种含鱼油的膨化食品…… (77)
150．一种速煮玉米红豆米的制作方法…… (77)
151．玉米豆面糕的制作方法…… (78)
（五）杂粮加工技术…… (78)
152．速溶薏苡仁精的制法…… (78)
153．一种多维奶酪炒米工艺…… (79)
154．一种降糖食品的制备方法…… (79)
155．薏米饮料的生产方法…… (80)
156．荞麦保健食品…… (80)
157．一种保健食品及其制作方法…… (81)
158．苦荞系列保健食品——绿粒宝…… (81)

159．口服薏仁米营养保健液…… (82)
160．天娇抗癌保健食品…… (82)
161．一种疗效型降糖降脂食品及其制备方法…… (83)
162．甜醅软包装的加工工艺…… (83)
163．速溶降脂燕麦粉及其制作方法…… (84)
164．一种养生健身滋补食品…… (84)
165．一种荞麦保健速食品…… (85)
166．保健面…… (85)
167．八宝花生羹及其制作方法…… (86)
168．改性燕麦纤维粉的制作方法…… (86)
169．小米锅巴的生产方法…… (87)
170．五谷杂粮香酥食品及其加工工艺…… (87)
171．营养风味型米果类食品…… (88)
172．一种食用植物粉的制作方法…… (88)
（六）多种谷物混合加工技术…… (89)
173．保健食品——酥条的生产方法…… (89)
174．减肥米的制作方法…… (89)
175．糊化食品的制作方法…… (90)
176．用于食品的高膳食纤维强化添加面粉的制备工艺…… (90)
177．决明饼干制作法…… (91)
178．谷物冰淇淋的生产工艺…… (91)
179．人生全营养粉…… (92)
180．消除抗营养因素的籽实食品的制备方法…… (92)
181．一种米豆快食营养粉的生产方法…… (93)
182．补气、活血、益寿粥的制作方法…… (93)
183．速食药粥及其生产方法…… (94)
184．含有椰子汁的即时粥罐头及其制备方法…… (94)
185．食疗保健方便面…… (95)

186．胎盘营养保健方便食品…… (96)
187．八宝粥罐头及生产方法…… (96)
188．五粮神粥…… (97)
189．药膳八宝食品及其生产工艺…… (97)
190．一种低糖食品及其制作方法…… (98)
191．益智康保健粥粉…… (98)
192．克糖平药物粥及其制备方法…… (99)
193．止泻营养奶…… (99)
194．食用保健方便面茶粉…… (100)
195．黑八宝粥及制备方法…… (100)
196．营养保健减肥晶及其制作方法…… (101)
197．乌鸡黑八宝…… (101)
198．一种速效减肥营养食品及其加工方法…… (102)
199．速食课间餐及其制作方法…… (102)
200．“降糖糊”及其生产工艺…… (103)
201．黑色营养食品…… (103)
202．八宝渴乐的配方与制法…… (104)
203．糙米酥及其加工工艺…… (104)
204．方便粥的制作工艺及方法…… (105)
205．一种营养保健肠及其制备方法…… (105)
206．一种多功能保健食品及加工工艺…… (106)
207．谷类和豆类粮食的加工及加工食品…… (107)
208．一种治疗糖尿病、高血压病、高血脂症的组合面粉… (107)
209．三黑营养粉…… (108)
210．粗杂粮方便面及其生产方法…… (108)
211．纯天然紫香营养素及其制作方法…… (109)
212．复合米…… (109)
213．一种减肥保健食品及制备方法…… (110)

需要全本请访问 www.ertongbook.com