农产品深加工系列丛书④

农产品深加工技术2000例

——专利信息精选

（中册）

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——在专利保护期限内，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。

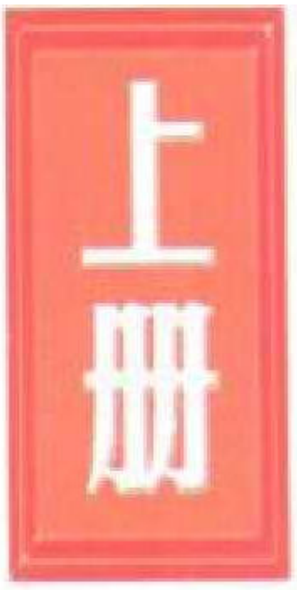
专利说明书一般由发明名称、所属技术领域、背景技术、发明目的、采用的技术方案、发明效果、实施方式或附图等项内容组成。专利说明

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。

内 容 提 示



谷豆薯类产品加工
豆类产品加工
物类产品加工
产品加工
品加工
加工



蔬菜类加工保鲜
鲜果、干果、果仁类加工保鲜



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、蔬菜加工技术……（1）
（一）蔬菜综合加工技术……（1）
563．蔬菜全营养素产品及制造方法……（1）
564．海藻、蛋白质及蔬菜混合食品系列生产工艺……（1）
565．方便蔬菜纸及其生产工艺……（2）
566．一种蔬菜纸及其制造工艺……（2）
567．一种植物山珍软罐头及其制作方法……（3）
568．风味方便小菜的制作方法……（3）
569．天然食品添加剂及其制造方法……（4）
570．片剂（颗粒）蔬菜及其生产方法……（5）
571．八宝菜及其生产工艺……（5）
572．八宝多味蔬菜罐头……（6）
573．八宝麻辣蔬菜罐头……（6）
574．八宝酸辣蔬菜罐头……（7）
575．脱水醋酸用于酸菜等食品的保鲜……（8）
576．工业化生产酸菜的方法……（8）
577．一种制作酸白菜的方法……（8）
578．蔬菜酸菜速酸工艺……（9）
579．袋装发酵泡菜的制作方法……（9）
580．涪陵泡菜……（10）
581．长效泡菜保鲜精……（10）
582．美味泡菜液……（11）
583．一种利用纯种乳酸菌生产泡菜的工艺……（11）
584．风味泡菜及其制作方法……（12）
585．快速制作酱菜的方法……（13）

586．番木瓜酱菜加工方法…… (13)
587．人参小菜制作方法…… (14)
588．用麦饭石腌制各种菜类的方法…… (14)
589．一种食用辣丝的制造工艺…… (15)
590．植物抑菌香味料的制作方法…… (15)
591．一种方便蔬菜的制作方法…… (16)
592．无盐发酵工业化生产腌渍蔬菜及其制备方法…… (17)
593．薹干系列风味食品…… (17)
594．袋装干菜肉的制作方法…… (18)
595．菜松的生产方法…… (19)
596．一种方便菜及调味品的生产方法…… (19)
597．婴儿绿色蔬菜粉食品的制作方法…… (20)
598．高胡萝卜素蔬菜粉…… (20)
599．系列方便菜及其生产方法…… (21)
600．快食蔬菜汤加工方法…… (21)
601．菠菜粉…… (21)
602．芹菜粉…… (22)
603．全营养幼苗粉或泥的生产方法…… (22)
604．圣宝粉的生产工艺…… (23)
605．南瓜奶粉及其制造方法…… (23)
606．大月亮南瓜粉的加工方法…… (24)
607．用气流粉碎法生产超细南瓜粉…… (24)
608．多营养蔬菜方便面…… (25)
609．一种可嚼型休闲食品及其生产方法…… (25)
610．蔬菜健身丸…… (26)
611．强力健身营养粉…… (26)
612．蔬菜无罐腌制技术…… (26)
613．方便新鲜蔬菜的加工工艺…… (27)
614．蔬菜为主料的火腿肠和饼干方便食品…… (27)
（二）大蒜、生姜加工技术…… (28)

需要全本请访问 www.ertongbook.com

615．大蒜有效物的脱臭方法…… (28)
616．蜜制蒜片的加工方法…… (28)
617．大蒜除臭工艺…… (29)
618．维他大蒜胶囊及其制造方法…… (29)
619．保健食疗大蒜罐头及制法…… (30)
620．一种含有机硒大蒜芽的生产方法…… (31)
621．保健大蒜…… (31)
622．香蒜的加工方法…… (31)
623．硒蒜胶囊的制作方法…… (32)
624．含脱水大蒜的制剂…… (32)
625．一种保健蒜酱及其制备方法…… (33)
626．大蒜粉保健片及制造方法…… (33)
627．新颖蒜泥调味品及其生产工艺…… (34)
628．一种大蒜泥的加工方法及其制品…… (34)
629．鲜蒜蓉及其制备方法…… (35)
630．制作新型蒜米的工艺方法及其产品和专用设施…… (35)
631．速冻粉碎大蒜的制备方法…… (36)
632．大蒜速冻制备方法…… (36)
633．一种蒜汁百合奶及其制造方法…… (37)
634．一种大蒜保健酒及其制造方法…… (37)
635．一种大蒜蜂皇茶及其制造方法…… (37)
636．一种纯蒜蓉及其制造方法…… (38)
637．一种蒜椒酱及其制造方法…… (38)
638．无臭大蒜素超临界CO2萃取法…… (39)
639．一种无臭大蒜营养液及制备工艺…… (39)
640．方便袋装鲜蒜瓣…… (40)
641．带有外包装的食用大蒜汁…… (40)
642．真味蒜素保健酱油及其制造工艺…… (41)
643．一种大蒜制品及其加工方法…… (41)
644．超临界二氧化碳（CO2）处理大蒜脱臭的方法…… (42)

645．蒜醋胶囊食品配方及制备方法…… (42)
646．糖醋蒜的制作方法…… (43)
647．全真品保健大蒜罐头及制法…… (43)
648．一种生姜精的制备方法…… (44)
649．姜汁蜜…… (44)
650．干姜块（片）浸泡法脱硫工艺…… (45)
651．生姜原汁的加工工艺及其成品…… (45)
652．佐餐用美味什锦姜丝…… (46)
653．姜膏及其制造方法…… (46)
654．老姜汤饮料及其制法…… (47)
（三）香椿、榨菜、野菜加工技术…… (47)
655．香椿酱制备方法…… (47)
656．香椿的深加工产品…… (48)
657．香椿的腌制保存的方法…… (48)
658．野生香椿芽茗菜及其制作方法…… (49)
659．榨菜香辣酱生产方法…… (49)
660．榨菜汤料生产方法…… (49)
661．脱水保鲜榨菜丝的生产方法…… (50)
662．榨菜干方便食品的生产方法…… (50)
663．营养强化酱菜、泡菜…… (51)
664．低盐无防腐剂榨菜的生产工艺…… (51)
665．营养榨菜及其制作工艺…… (52)
666．去除野菜异味的方法及用其制作的食品…… (52)
667．马齿苋干品的生产方法…… (53)
668．清水保鲜山野菜的加工工艺…… (53)
669．苜蓿花叶营养粉的制备与应用…… (54)
670．绿色山野（蔬）菜腌渍后叶绿素还原技术…… (55)
671．绿色蔬菜保持鲜绿和盐渍菜恢复鲜绿的方法…… (55)
（四）莲藕加工技术…… (56)
672．美味莲罐头生产方法…… (56)

673．速溶营养藕粉的加工方法…… (57)
674．莲子制品及制作方法…… (57)
675．美味什锦莲藕罐头…… (58)
676．童珍藕粉及其加工方法…… (58)
（五）番茄、苦瓜、辣椒加工技术…… (59)
677．西红柿蜜饯制作方法…… (59)
678．提高番茄果脯营养成分与药用成分的方法…… (59)
679．番茄酱厂皮籽渣综合利用的生产方法…… (60)
680．一种苦瓜噙化清咽利喉食品…… (60)
681．一种苦瓜除口臭、清咽喉泡泡糖…… (61)
682．琥珀辣…… (61)
683．一种小辣椒罐头的腌制制作方法…… (62)
684．腌渍新鲜红辣椒的方法…… (62)
685．一种腌制辣椒的方法…… (63)
686．脱皮夹心红辣椒…… (63)
687．辣椒脯及其加工技术…… (64)
（六）竹笋、芦笋加工技术…… (64)
688．笋粉的加工工艺…… (64)
689．一种多味笋的加工方法…… (65)
690．食用笋的保鲜和加工方法…… (65)
691．笋类系列食品的生产工艺…… (66)
692．方便即食笋…… (67)
693．白石笋罐头的配制工艺…… (68)
694．可直接食用的笋食品…… (68)
695．汤水羊尾笋的加工方法…… (69)
696．风味竹笋及加工方法…… (69)
697．一种芦笋沙司的加工方法…… (70)
698．芦笋粉…… (70)
（七）胡萝卜加工技术…… (70)
699．胡萝卜泥冷冻制品的制备方法…… (70)

700．一种低热值糖、无硫胡萝卜果脯制作方法……（71）
701．胡萝卜玉米粒及其制作方法……（72）
702．胡萝卜方便面、酥食面、薄脆饼干食品及其生产方法
……（72）
703．胡萝卜粉……（73）
704．胡萝卜橘皮奶饮料……（73）
705．胡萝卜素营养粉……（74）
二、果品加工技术……（74）
（一）水果综合加工技术……（74）
706．一种夹香心果品的制作方法……（74）
707．新型速冻水果制品及其制作方法……（75）
708．人参水果罐头及其制作方法……（75）
709．不需注入糖水的水果软罐头生产新工艺……（76）
710．活性乳酸菌干果、果仁、果脯类系列生物活性食品与生
产方法……（76）
711．果蔬膨化脆片生产工艺及其产品……（77）
712．膨化果脯生产的设备及其工艺方法……（77）
713．鲜味干果羹及其制作方法……（78）
714．保健果脯系列产品及制备方法……（78）
715．水果肠（系列）食品（一）……（79）
716．水果肠（二）……（79）
717．水果肠（三）……（80）
718．巧克力包层冻干水果的制备方法……（80）
719．一种水果罐头的生产工艺……（80）
720．水果白酒混合罐头……（81）
（二）山楂、鲜枣加工技术……（82）
721．一种纯山楂果肉粉的加工方法……（82）
722．冰糖山楂果及制作方法……（82）
723．去山楂头核加馅糖葫芦……（83）
724．山楂果肉片状食品及加工方法……（83）

725．山楂奶油糖系列食品及其制作工艺…… (84)
726．山楂糖葫芦…… (84)
727．一种“药食同源”山楂加辅料袋泡精及其制作工艺…… (85)
728．巧克力糖葫芦…… (85)
729．百合糊…… (86)
730．一种带汁山楂及其制备方法…… (86)
731．以山楂核为原料制备饮料、油料及活性炭之工艺方法
…… (87)
732．山楂成型食品的制作工艺…… (87)
733．紫晶枣的加工方法…… (88)
734．阿胶蜜枣及其制备方法…… (88)
735．夹心枣的加工方法…… (89)
736．一种大枣粉及其生产方法…… (89)
737．青枣仿形划痕器…… (89)
738．一种制备果仁脆枣的方法…… (90)
739．沙枣系列食品…… (90)
740．保健枣系列食品及其制作方法…… (91)
741．一种鲜枣加工新方法…… (91)
（三）杂果加工技术…… (92)
742．用于添加食品中的槟榔处理方法…… (92)
743．一种用槟榔配制口服液的方法…… (92)
744．槟榔食品及其生产方法…… (93)
745．余甘果果坯的制作方法…… (93)
746．余甘果脯及其加工方法…… (94)
747．膨化椰子豆及其制作方法…… (94)
748．椰宝…… (94)
749．橘蓉食品生产工艺流程…… (95)
750．红橘皮系列产品的制备工艺…… (96)
751．一种木瓜脱涩方法及其产品…… (96)
752．喉可舒及其制备工艺…… (97)

753．天然菠萝干片的加工方法…… (97)
754．香蕉粉的制作方法…… (98)
755．桂圆膏…… (98)
756．一种柿饼的快速加工及保鲜包装方法…… (98)
757．天然果粥…… (99)
758．梨片干…… (100)
759．巧克力葡萄干及其生产方法…… (100)
760．苹果糖片的制备方法及产品…… (101)
761．无花果蜜饯及其生产工艺…… (101)
762．食疗保健山杏及加工方法…… (101)
763．神农李（原名：灰子、西洋李、红梅李）果脯加工方法
…… (102)
764．蜜桃全桃罐头…… (103)
765．铁果系列食品的制作方法…… (103)
766．银杏露及其制作方法…… (104)
767．一种油甘露的制备方法及其制得的产品…… (104)
768．刺梨香酥及生产工艺…… (105)
769．一种菇娘果的深加工工艺及其产品…… (105)
三、瓜果菜加工技术…… (106)
（一）瓜果菜混合加工技术…… (106)
770．水果和蔬菜的化学去皮方法及设备…… (106)
771．防病抗癌保康灵绿色复合食品速制法…… (106)
772．酥脆果蔬片的制备方法及果蔬片…… (107)
773．一种制备鲜脆蔬果的方法…… (108)
774．果蔬风味食品及其制作方法…… (108)
775．果蔬与甘薯混合食品的制作方法…… (109)
776．一种果、菜食品加工技术及其设备…… (109)
777．“保肝养血冲剂”的制作方法…… (110)
778．新鲜瓜、果、蔬菜系列奶油糖及制作工艺…… (111)
779．蔬菜果肉软糖及制备工艺…… (111)

需要全本请访问 www.ertongbook.com