农产品深加工系列丛书⑤

农产品深加工技术2000例

——专利信息精选

（下册）

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。

申请目的意义：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，就意味着这上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



谷物产品加工
豆类产品加工
薯类产品加工



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、畜禽产品加工技术……（1）
（一）猪、牛、羊肉加工技术……（1）
1329．扒肉的制作方法……（1）
1330．肺宝营养精及其制作方法……（1）
1331．一种无硝肉类腌制剂……（2）
1332．坛子药膳肉食品……（2）
1333．肉茸酱及其制法……（3）
1334．婴幼儿营养方便肉菜糜……（3）
1335．减肥粥……（4）
1336．一品鲜酱肉……（4）
1337．贡品肉圆……（5）
1338．猪头肉卷加工方法……（6）
1339．软罐头东坡肘子工业化生产工艺……（6）
1340．一种肘子罐头及生产方法……（7）
1341．抗癌减肥增智镇咳平喘长寿肉及其制作方法……（7）
1342．含多种微量元素的营养保健肉制品……（8）
1343．真空软包装红烧扣肉……（8）
1344．一种将生猪头整体加工成熟食的方法……（9）
1345．方便炒肝……（10）
1346．一种猪肉罐头及生产方法……（11）
1347．一种多用肉丸的生产方法……（11）
1348．一种快餐食品及其加工方法……（12）
1349．保健营养肉食系列制品及加工方法……（12）
1350．五叶参系列营养保健食品及其制备方法……（13）
1351．腐乳肉酱及其制作方法……（13）

1352．空心膨松蛋白纤维肉干制作法…… (14)
1353．家禽和牛肉的混合肉丸的制备方法…… (14)
1354．一种营养肉制品的制作方法…… (15)
1355．肉蛋卷软包装罐头的生产方法…… (16)
1356．牛肉浸出粉的生产方法…… (17)
1357．茶叶肉…… (17)
1358．药膳罐头…… (18)
1359．方便涮肉及其制作方法…… (18)
1360．一种多肽保健营养品及其制备方法…… (19)
1361．混入谷物的禽畜肉粉的制作方法…… (19)
1362．新疆风味的肉类食品…… (20)
1363．药膳宴席配套罐头…… (21)
1364．赣南腌腊肉系列制品（赣州腊味、赣南腊味）及其加工方法…… (21)
1365．一种罐藏肉糜食品及其制作方法…… (22)
1366．一种生化保健饮料…… (22)
1367．肉脯及其生产方法…… (22)
1368．香辣肉酱系列食品及其生产方法…… (23)
1369．富钙肉酱生产方法…… (23)
1370．微胶囊化肉类营养调味品…… (24)
1371．豆蛋皮香辣肉卷的制作方法…… (24)
1372．液态肉…… (25)
1373．一种面条元…… (26)
1374．一组药膳蛹虫草肉及其制备方法…… (26)
1375．一种保健食品及其制备方法…… (27)
1376．营养多味牛肉干的制备方法…… (27)
1377．香油牛肉制品及其制作方法…… (28)
1378．鲜牛肉丝及制作工艺…… (28)
1379．一种营养液及牛肉片的制作…… (29)
1380．牛瘦肉脱脂及低脂牛排软包装罐头的加工方法…… (29)

需要全本请访问 www.ertongbook.com

1381. 速冻精制牛肉片…… (30)
1382. 羊肉干的制作方法…… (30)
1383. 无膻味羊肝羹的生产方法…… (31)
1384. 方便食品——精制羊杂碎的配制方法…… (32)
1385. 一种保健明目饮料粉的生产工艺…… (32)
1386. 速食羊肉片的加工方法…… (33)
1387. 一种快餐涮羊肉的制备方法及其制得的涮羊肉…… (33)
1388. 羊肉串的制作方法…… (33)
1389. 八珍乳羊及制法…… (34)
1390. 一种新型羊双肠食品及其制备方法…… (34)
1391. 一种肾肝补品及其制备方法…… (35)
1392. 一种方便食用羊汤料…… (35)
1393. 一种生产方便盒装涮羊肉的制备方法…… (36)
1394. 五香酱牛肉…… (36)
1395. 一种制作牛鞭羹的方法…… (37)
1396. 牛扒香丝肉的制作方法…… (38)
1397. 牛骨提取液…… (38)
1398. 一种牛肉干的生产方法…… (39)
1399. 一种松茸牦牛肉干及制备的方法…… (39)
1400. 龙须牛肉及其制作方法…… (40)
1401. 方便快餐烩牛肉及其制法…… (40)
1402. 牛肉方便丸…… (41)
1403. 坛子肉及其制作方法…… (41)
1404. 一种清真快餐牛羊肉药物保健食品…… (42)
（二）香肠、火腿、肉松制作技术…… (43)
1405. 可食胶原蛋白肠衣的生产方法…… (43)
1406. 发酵香肠制作工艺…… (44)
1407. 无硝香肠生产方法…… (44)
1408. 一种即食火腿片制作方法…… (45)
1409. 一种肉糜火腿肠及其制作方法…… (45)

1410．一种夹芯火腿肠…… (46)
1411．一种香肠技术配方适应各种人口味…… (46)
1412．无霉火腿腌制方法…… (47)
1413．火腿精的生产方法…… (47)
1414．一种火腿肠制作方法及其专用工具…… (48)
1415．带环剥带的火腿肠肠衣…… (49)
1416．主副食快餐肠及生产设备…… (49)
1417．儿童富钙肉松的制作方法…… (49)
1418．人参肉松的制作方法…… (50)
1419．香酥型富钙肉松及其制作工艺…… (50)
1420．发酵火腿肠及生产方法…… (51)
1421．药膳香肠…… (51)
1422．川味火腿肠…… (52)
1423．西式火腿及其制备方法…… (52)
1424．健脑降脂食用肠…… (53)
1425．新型火腿肠及其包封外衣的易拆式结构…… (53)
1426．无脂香肠…… (54)
1427．多营养方便肠…… (55)
1428．一种西式火腿肠形状的食品及其制作工艺…… (55)
1429．一种香肠的制作方法…… (56)
1430．一种火腿丝及其制作方法…… (56)
1431．一种营养火腿肠及其制作工艺…… (57)
1432．强化营养香肠的配方及其制作方法…… (57)
（三）鲜骨、肉皮、蹄筋加工技术…… (58)
1433．动物鲜骨泥的加工方法…… (58)
1434．食用鲜骨泥的热加工方法…… (59)
1435．畜禽鲜骨加工保健食品方法…… (59)
1436．高钙素骨粉制造工艺…… (59)
1437．骨精粉…… (60)
1438．骨乳液及其制取方法和用途…… (61)

1439．动物鲜骨酱罐头食品及其加工方法…… (61)
1440．食用骨制品制作方法及其设施…… (62)
1441．骨奶饮料及其制备方法…… (63)
1442．鲜骨火腿肠滋补保健食品及其生产方法…… (64)
1443．动物鲜骨泥的制作方法及其应用…… (64)
1444．骨髓营养粉…… (65)
1445．鲜骨奶豆粉及其生产方法…… (65)
1446．全骨食品及骨肉混合食品的生产方法…… (66)
1447．孕妇营养液及其制备方法…… (66)
1448．排骨包子…… (67)
1449．食用明胶的生产方法…… (67)
1450．一种肉骨脯的制作方法及其产品…… (68)
1451．一种猪骨全粉的生产方法…… (68)
1452．一种猪骨肉的生产方法…… (69)
1453．荷叶排骨及其制作方法…… (69)
1454．用猪骨头生产保健食品的方法…… (70)
1455．龙骨旅游肠制作方法…… (70)
1456．儿童保健食品增食壮骨乐…… (71)
1457．骨肉圆及其制作方法…… (71)
1458．一种肉皮方便食品及其制备方法…… (72)
1459．一种牛或羊鞭干的生产方法…… (73)
1460．速食肉皮冻及其制法…… (73)
1461．油炸猪肉皮系列即食食品及其生产方法…… (74)
1462．猪皮营养条的生产方法…… (74)
1463．猪皮膨化条的生产方法…… (75)
1464．皮冻粉…… (75)
1465．肉皮食品加工法…… (76)
1466．“ 捆蹄 ”配方及其生产工艺…… (76)
1467．人造蹄筋的制作方法…… (77)
1468．泡发牛、羊、猪筋生产工艺…… (77)

1469．一种猪蹄罐头及生产方法……（77）
1470．牛鞭三茎口服液的制备工艺……（78）
1471．一种（以牛鼻、牛鞭、牛尾、牛肉为原料）牛肉汤的制作方法……（79）
1472．胶原弹性蛋白粉丝及其制作方法……（80）
1473．香鱼肚制作工艺……（80）
（四）野味肉食制作技术……（80）
1474．狗肉火腿肠及其制作方法……（80）
1475．狗肉汤料……（81）
1476．阿胶速溶茶的制作方法及其设备……（81）
1477．阿胶饮宝及其制备方法……（82）
1478．虫草阿胶营养液……（82）
1479．鹿粉胶囊……（83）
1480．运用超低温冷冻干燥技术生产全鹿粉……（83）
1481．鹿鞭乌骨香脆鸡及其制作方法……（83）
1482．烤兔肉的制作方法……（84）
1483．海龙肉干……（85）
1484．新环药用保健食品……（85）
1485．山野味饺子……（86）
（五）动物脏器综合利用技术……（86）
1486．动物内脏综合利用加工方法……（86）
1487．自溶动物下脚料制备营养液的方法……（87）
1488．一种益智健脑食品及其生产方法……（87）
1489．“保肝养血冲剂”的制作方法……（88）
1490．胎睾营养肉丸……（88）
1491．动物鲜肝凉食品……（89）
1492．复合动植物罐头的加工方法……（89）
1493．速冻调味肉串的生产方法……（90）
1494．龙凤罐头加工工艺……（91）
1495．鲜肉增香去异味处理剂及其制作方法……（91）

1496．畜禽肉的发酵、脱脂及生产短链脂肪的方法……（92）
1497．烹调肉类食品用调味品及其制法……（93）
1498．富含CTP水溶液的生产工艺……（93）
1499．动物性原料熟制的调味、加味方法……（95）
1500．动物性原料一体多味的调味方法……（95）
1501．球壳形胶原蛋白膜——胶原蛋白（小）肚及其制作方……（95）
1502．以免疫法制取免疫食品及其方法……（96）
（六）家禽制品加工技术……（96）
1503．家禽制品的加工方法……（96）
1504．一种禽类和带骨肉的加工方法……（97）
1505．家禽骨汁的提取方法……（97）
1506．一种家禽类食品的腌制工艺及其腌浸液配方……（98）
1507．先天性皱雏类保健食品……（98）
1508．一种宫廷风味烤鸡的制作方法……（99）
1509．一种油炸鸡的制作方法……（99）
1510．一种快餐鸡的制作方法……（100）
1511．童子鸡粉料加工工艺……（100）
1512．叫化子鸡的制作……（101）
1513．礼品纸包鸡制作方法……（101）
1514．一种关东香鸡的制作方法……（102）
1515．营养香鸡的生产方法……（102）
1516．葱油鸡肉条的加工方法……（103）
1517．八珍烤鸡的制备方法……（104）
1518．芪鸡美味营养粉加工方法……（104）
1519．即食佐餐鸡粉的加工工艺……（104）
1520．一种快餐炸鸡及其加工方法……（105）
1521．板鸡制作方法……（105）
1522．一种坛子焖鸡的加工方法……（106）
1523．力士鸡软包装罐头的加工方法……（107）

1524．铝箔真空包装葫芦鸡…… (107)
1525．参茸杞砂锅鸡的制作方法…… (108)
1526．参珍扒鸡…… (108)
1527．鸡肉脯及其制作方法…… (109)
1528．飞龙鸡的配方和制作方法…… (109)
1529．九制蜜酿鸡及其加工方法…… (110)
1530．一种火烧泥香鸡的制作方法…… (110)
1531．一种保健熏鸡…… (111)
1532．熏鸡架的制备工艺…… (111)
1533．一种香鸡食品及其制作方法…… (112)
1534．一种坛子烧焖鸡的配方与制作方法…… (112)
1535．一种药膳食疗凤补鸡及制作方法…… (113)
1536．美容神鸡…… (114)
1537．一种药膳虫草鸡的加工方法…… (114)
1538．鸡肉火腿肠…… (115)
1539．一种坛子鸡的加工方法及其加工设备…… (115)
1540．利用肉鸡腔体制作的保健食品及其制作方法…… (116)
1541．五香透骨扒鸡…… (116)
1542．明参鸡罐头及生产方法…… (117)
1543．明参全鸡罐头及生产方法…… (117)
1544．乌鸡营养晶及其制作方法…… (118)
1545．虫草乌鸡精的生产方法…… (119)
1546．增智乌鸡宝及其制备方法…… (119)
1547．乌骨香鸡配方及制作工艺…… (120)
1548．酥骨乌鸡及其制作工艺…… (121)
1549．乌骨鸡罐头及其制作方法…… (121)
1550．可溶性乌鸡调味胶袋、胶囊及其制作方法…… (122)
1551．一种风味火鸡的制作方法…… (122)
1552．一种五子山鸡保健食品…… (123)
1553．人参酱鸭…… (124)

需要全本请访问 www.ertongbook.com