



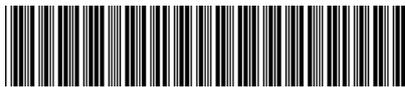
国家知识产权局

610000

成都市天府新区华阳华府大道1段1号蓝润ISC2栋1单元2008号成都天汇致远知识产权代理事务所(普通合伙)
韩晓银(028-85961062)

发文日:

2023年02月18日



申请号: 202210383293.0

发文序号: 2023021800126010

申请人: 四川农业大学

发明创造名称: 一种葱油菌菇猪肉酱及其制备方法

第一次审查意见通知书

1. 应申请人提出的实质审查请求, 根据专利法第35条第1款的规定, 国家知识产权局对上述发明专利申请进行实质审查。

根据专利法第35条第2款的规定, 国家知识产权局决定自行对上述发明专利申请进行审查。

2. 申请人要求以其在:

申请人已经提交了经原受理机构证明的第一次提出的在先申请文件的副本。

申请人尚未提交经原受理机构证明的第一次提出的在先申请文件的副本, 根据专利法第30条的规定视为未要求优先权要求。

3. 经审查, 申请人于_____提交的修改文件, 不符合专利法实施细则第51条第1款的规定, 不予接受。

4. 审查针对的申请文件:

原始申请文件。 分案申请递交日提交的文件。 下列申请文件:

5. 本通知书是在未进行检索的情况下作出的。

本通知书是在进行了检索的情况下作出的。

本通知书引用下列对比文件(其编号在今后的审查过程中继续沿用):

编号	文件号或名称	公开日期 (或抵触申请的申请日)
1	CN107865395A	2018-04-03
2	CN113768132A	2021-12-10
3	CN102742824A	2012-10-24
4	CN104068098A	2014-10-01

6. 审查的结论性意见:

关于说明书:



国家知识产权局

- 申请的内容属于专利法第 5 条规定的不授予专利权的范围。
- 说明书不符合专利法第 26 条第 3 款的规定。
- 说明书不符合专利法第 33 条的规定。
- 说明书的撰写不符合专利法实施细则第 17 条的规定。
- _____

关于权利要求书：

- 权利要求_____不符合专利法第 2 条第 2 款的规定。
- 权利要求_____不符合专利法第 9 条第 1 款的规定。
- 权利要求_____不具备专利法第 22 条第 2 款规定的新颖性。
- 权利要求 1-9 不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。
- 权利要求_____不具备专利法第 22 条第 4 款规定的实用性。
- 权利要求_____属于专利法第 25 条规定的不授予专利权的范围。
- 权利要求_____不符合专利法第 26 条第 4 款的规定。
- 权利要求_____不符合专利法第 31 条第 1 款的规定。
- 权利要求_____不符合专利法第 33 条的规定。
- 权利要求_____不符合专利法实施细则第 19 条的规定。
- 权利要求_____不符合专利法实施细则第 20 条的规定。
- 权利要求_____不符合专利法实施细则第 21 条的规定。
- 权利要求_____不符合专利法实施细则第 22 条的规定。
- _____

- 申请不符合专利法第 26 条第 5 款或者实施细则第 26 条的规定。
- 申请不符合专利法第 19 条第 1 款的规定。
- 分案申请不符合专利法实施细则第 43 条第 1 款的规定。

上述结论性意见的具体分析见本通知书的正文部分。

7. 基于上述结论性意见，审查员认为：

- 申请人应当按照通知书正文部分提出的要求，对申请文件进行修改。
- 申请人应当在意见陈述书中论述其专利申请可以被授予专利权的理由，并对通知书正文部分中指出的不符合规定之处进行修改，否则将不能授予专利权。
- 专利申请中没有可以被授予专利权的实质性内容，如果申请人没有陈述理由或者陈述理由不充分，其申请将被驳回。
- _____

8. 申请人应注意下列事项：

- (1) 根据专利法第 37 条的规定，申请人应在收到本通知书之日起的 4 个月内陈述意见，如果申请人无正当理由逾期不答复，其申请被视为撤回。
- (2) 申请人对其申请的修改应当符合专利法第 33 条的规定，不得超出原说明书和权利要求书记载的范围，同时申请人对专利申请文件进行的修改应当符合专利法实施细则第 51 条第 3 款的规定，按照本通知书的要求进行修改。
- (3) 申请人的意见陈述书和/或修改文本应邮寄或递交国家知识产权局专利局受理处，凡未邮寄或递交给受理处的文件不具备法律效力。
- (4) 未经预约，申请人和/或代理师不得前来国家知识产权局专利局与审查员举行会晤。
- (5) 对进入实质审查阶段的发明专利申请，在第一次审查意见通知书答复期限届满前（已提交答复意见的除外），主动申请撤回的，可以请求退还 50% 的专利申请实质审查费。

9. 本通知书正文部分共有 3 页，并附有下列附件：

- 引用的对比文件的复印件共_____份_____页。
- _____



审查员：朱金虎

联系电话：028-62968507

审查部门：专利审查协作四川中心



210401
2022.10

纸件申请，回函请寄：100088 北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 国家知识产权局专利局受理处收
电子申请，应当通过电子专利申请系统以电子文件形式提交相关文件。除另有规定外，以纸件等其他形式提交的文件视为未提交。



第一次审查意见通知书

申请号:2022103832930

本申请涉及一种葱油菌菇猪肉酱及其制备方法。经审查,现提出如下审查意见:

权利要求 1-9 不具备创造性,不符合专利法第 22 条第 3 款的规定

1、权利要求 1 请求保护一种葱油菌菇猪肉酱。对比文件 1 (CN107865395A) 公开了一种营养猪肉酱,具体公开了如下内容(参见说明书第 3-4 段): 0003.本发明要解决的技术问题是提供一种猪肉酱及其制备方法,不仅美味可口,而且具有滋补营养的功能。0004.为解决上述技术问题,本发明提供一种营养猪肉酱,所述营养猪肉酱由下列物料按照重量百分比构成:猪肉 30-50 份、香菇 30-50 份、香菜 5-10 份、植物油 80-100 份、豆豉 10-20 份、芡实 5-10 份、党参 5-10 份、枸杞子 5-10 份、茯苓 4-8 份、白糖 5-10 份、食盐 10-15 份、葱蒜 5-10 份、生姜 3-5 份、鸡精 3-5 份、黄豆酱 20-30 份、香辛料 10-20 份、纯净水 100-200 份。

经分析,权利要求 1 与对比文件 1 的区别在于:权利要求 1 使用的是干杏鲍菇粒、葱油猪肉松,对比文件 1 使用的是香菇、植物油、猪肉;权利要求 1 还使用了花生碎、乳酸链球菌素和茶多酚;权利要求 1 限定的物料用量与对比文件 1 有所不同。基于上述区别特征可以确定,权利要求 1 相对于对比文件 1 实际所要解决的问题是提供一种营养风味有所不同,且保质期较长的菌菇猪肉酱。

针对上述区别特征,干杏鲍菇粒与香菇属于制备酱类制品时常用的菌类原料,本领域技术人员基于产品的风味特色需求可自由的替换相应的菌类原料。同时,对比文件 2 (CN113768132A) 公开了一种农家牛肉酱的制作方法,具体公开了如下内容(参见权利要求 1、3): 1.

根据权利要求 1 所述的一种农家牛肉酱的制作方法,其特征在于,原料配方为:牛肉 50-75 份、葱油 60-90 份、豆瓣酱 25-35 份、小米辣 20-30 份、洋葱 20-30 份、耗油 14-18 份、蒜 10-15 份、生姜 10-15 份、白糖 4-6 份、白酒 7-10 份。3.根据权利要求 1 所述的一种农家牛肉酱的制作方法,其特征在于,包括以下步骤 S1、选取 50-75 份优质牛后腿肉作为牛肉原料,将牛肉进行清洗,洗净的牛肉均匀进行切割,沥干水分备用; S2、将切割后的牛肉进行焯水,去除浮沫和血水,捞出切成颗粒,形成牛肉粒状备用; S3、选取 20-30 份小米辣切颗粒状,将 20-30 份洋葱切碎成沫,将 10-15 份生姜切成沫状,10-15 份蒜切成沫状,留取备用;将 60-90 份葱油倒入锅中,依次倒入洋葱沫、姜沫和牛肉粒炸至金黄,捞出备用。S4、将 20-30 份小米辣颗粒放入葱油锅中炸至 8-12 分钟,在依次放入 50-75 份牛肉粒、10-15 份生姜沫、10-15 份蒜沫、20-30 份洋葱沫、14-18 份耗油、4-6 份白糖、7-10 份白酒和 25-35 份豆瓣酱,用小火熬煮 10-15 分钟,然后熄火冷却至常温形成牛肉酱; S5、将冷却的牛肉酱分罐存储打包。对比文件 3 (CN102742824A) 公开了一种红油肉酱的制备方法,具体公开了如下内容(参见说明书第 9-10 段): 0009.一种红油肉酱的制备方法,首先,将肉洗净晾干,必须是五花肉,加入大小茴香、桂皮、香叶、桂丁、白胡椒、少许食盐等佐料,将肉煮熟捞出晾干后切丁,将食用油倒入锅中加热至摄氏 110 度,将切好的葱花放入,加入生姜末,放入面酱辣面、中火稍炒,



然后放入肉丁，炒至两分钟以后再放入笋尖、筍莲丁的腌制成品，进行微火焖煮五分钟，加入芝麻，待出锅前，放入少许味精，即可食用。0010.按 10 斤计量。1、大肉 2 斤（必须是生猪肉的五花肉精品）2、笋尖 3 斤切丁（具有地方特产的潼关铁杆笋尖）3、筍莲 1 斤切丁〔春栽冬收的筍莲〕4、花生米 1 斤炒熟，5、炒熟芝麻 0.2 斤，6、面酱 1 斤，7、生姜 0.5 斤，8、葱花 0.5 斤，9、地溜 0.5 斤，10、食用油 0.5 斤，11、味精 1 斤，12、优质辣面 0.5 斤。可见，对比文件 2 给出了在制备肉酱时可以直接使用葱油的教导。基于对比文件 2 的教导，本领域技术人员在对比文件 1 的基础上将植物油替换为葱油是无需付出创造性劳动的。同时，对比文件 2 公开了“牛肉粒炸至金黄，捞出备用”、对比文件 3 公开了“将大肉洗净晾干，必须是五花肉，加入大小茴香、桂皮、香叶、桂丁、白胡椒、少许食盐等佐料，将肉煮熟捞出晾干后切丁”。可见，对比文件 2-3 均公开了在制备肉酱时将肉类熟化后再利用的教导。而猪肉松实质上是将猪肉熟化后打散制成絮状，其相对于肉块在制酱时更易入味，但其食用时肉感较低。从而，基于对比文件 2-3 所给出的教导，本领域技术人员基于具体实际需要及制备需求可自由的决定是使用猪肉肉松还是直接使用猪肉。此外，对比文件 3 公开了其使用“花生米 1 斤炒熟”；并且，花生碎亦属于制备肉酱时常用的原料。从而，本领域技术人员在对比文件 1 的基础上基于产品所需叠加的风味及营养需求可自由的决定是否使用花生碎。此外，对比文件 4（CN104068098A）公开了一种用于酱卤肉制品的复合抑菌护色剂产品，具体公开了如下内容（参见说明书第 5 段）：0005.现有技术中，防腐保鲜剂的使用是延长肉类食品货架期的重要措施。常规使用防腐保鲜剂有：Nisin（乳酸链球菌素）、柠檬酸、茶多酚等，其中 Nisin（乳酸链球菌素）作为一种高效、安全、无副作用的天然生物防腐剂，在食品中应用广泛，但 Nisin 只能杀死或抑制 G⁺菌，对 G⁻菌、霉菌和酵母菌均无作用；茶多酚具有广谱抑菌作用，并具有一定的护色作用，在干腌火腿、肉糜灌肠、腌制猪肉中常有使用，但抑菌效果较为有限；柠檬酸虽然对 G⁻菌有良好的抑菌作用，但单一使用时，抑菌效果并不显著。可见，对比文件 4 公开了乳酸链球菌素和茶多酚均有一定的抑菌作用。基于对比文件 4 所公开的内容，本领域技术人员在对比文件 1 的基础上为了提升产品的保质期，可自由的决定是进一步的使用防腐剂乳酸链球菌素和茶多酚。而对于各物料的用量，本领域技术人员在对比文件的基础上结合各原料的现知营养及加工属性与具体制备效果，经过有限的试验即可确定。

因此，在对比文件 1 的基础上结合对比文件 2-4 及本领域公知常识，得出该权利要求的技术方案对本技术领域的技术人员来说是显而易见的，因此该权利要求所要求保护的技术方案不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第二十二条第三款规定的创造性。

2、权利要求 2-6 引用在前的权利要求对其进行了限定。权利要求 2-3 分别限定了干杏鲍菇粒、葱油、猪肉松的制法，对于干杏鲍菇粒的制备，本领域技术人员基于常规的食用菌干粒的制法，经过简单的试验调整即可确定；而对于葱油的制法，对比文件 2 直接使用了葱油，并且其在随后使用时亦添加了洋葱沫、姜沫，从而本领域技术人员基于具体葱油所需提供的复配风味特色得到如权利要求 3 所限定的制法是无需付出



国家知识产权局

创造性劳动的；而对于猪肉松的制法，对比文件 3 公开了卤制切丁，本领域技术人员在对比文件 3 所公开的基础上结合常规肉松的制备可容易的得到如权利要求 4 所述的制法的；并且，本申请并未因干杏鲍菇粒、葱油、猪肉松的制法限定而产生了经过验证、证实了的足以被授予专利权的贡献。而对于权利要求 5-6 所限定的未公开的物料及用量，本领域技术人员经过常规选择及有限的试验即可确定。因此权利要求 2-6 所要求保护的技术方案不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第二十二条第三款规定的创造性。

3、权利要求 7 请求保所一种葱油菌菇猪肉酱的制备方法，其实质上只是将权利要求 1-4 的内容依制备操作排序，并调整了配比，并增加了肉的预处理切丁、混合、装罐及灭菌操作单元。而对于权利要求所限定的步骤 2-5，基于权利要求 1-4 评述时相同的理由，本领域技术人员是可容易得到相应的内容的。而在制内酱时，选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干放在洁净的菜板上切成长×宽×高为一定尺寸的肉丁是本领域技术人员基于本领域的普通技术知识可容易获得的。而对于混合、装罐及灭菌操作单元属于工业化制备肉酱时的常见操作，而对于其具体细节，本领域技术人员在对比文件的基础上结合本领域的普通技术知识是可容易确定的。因此，在对比文件 1 的基础上结合对比文件 2-4 及本领域公知常识，得出该权利要求的技术方案对本技术领域的技术人员来说是显而易见的，因此该权利要求所要求保护的技术方案不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第二十二条第三款规定的创造性。

4、权利要求 8-9 引用在前的权利要求对其进行了限定。而权利要求 8-9 所一步限定的内容与权利要求 5-6 所进一步限定的内容相同，基于与权利要求 5-6 评述时相同的理由，本领域技术人员可容易的得到如权利要求 8-9 所进一步限定的内容的。因此权利要求 8-9 所要求保护的技术方案不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第二十二条第三款规定的创造性。

基于上述理由，本申请不能被授予专利权，而且本申请的说明书中也没有记载其它任何可获得专利权的实质性内容，因而即使对申请文件进行修改，本申请也不具备被授予专利权的前景。如果申请人不能在本通知书规定的答复期限内提出具有说服力的理由，本申请将被驳回。

审查员姓名:朱金虎
审查员代码:30140996