



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03月06日



申请号: 202111672219.2

发文序号: 2023030601663920

申请人: 宁德师范学院, 宁德市鼎诚水产有限公司

发明创造名称: 一种大黄鱼鱼籽酱的加工方法及应用

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	CN103976325A	2014-08-13
2	CN108936586A	2018-12-07

6. 审查的结论性意见:

关于说明书:

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。



国家知识产权局

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 1-5 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 2 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：陈夏琳

联系电话：0591-87016978

审查部门：专利审查协作北京中心





第一次审查意见通知书

申请号:2021116722192

本申请涉及一种大黄鱼鱼籽酱的加工方法及应用。经审查,现提出如下审查意见:

一、权利要求 1-5 不具备专利法第二十二条第三款规定的创造性。

1、权利要求 1 请求保护一种大黄鱼鱼籽酱的加工方法,对比文件 1 (CN103976325A)公开了一种大黄鱼鱼籽复合调味料及其制备方法,并具体公开了以下技术特征(参见说明书第 51-55 段):具体步骤如下:(1)原料选择和前处理:采用新鲜、呈乳黄色、无异味的大黄鱼鱼籽为原料;冷冻原料使用前于 2~4℃下解冻;除去杂质和包裹鱼籽的粘膜;(2)清洗、过筛:将处理好的大黄鱼鱼籽清洗并过 10 目筛;(3)脱腥处理:把过筛后的大黄鱼鱼籽于 5-10℃脱腥液中处理 1-2 小时,脱腥液与大黄鱼鱼籽的质量比为 1:1;(4)熟化:在脱腥后的大黄鱼鱼籽中,加入葱姜汁和黄酒,隔水蒸熟;(5)脱水:将熟化的大黄鱼鱼籽在平板上摊平,15-25℃冷风脱水 1-1.5 小时;(6)炒制:将脱水后的大黄鱼鱼籽和未去皮的大蒜混合,用小火焙干;(7)冷却;(8)配料:按质量份数计:大黄鱼鱼籽 50 份、香菇粉 25 份、干贝粉 20 份、葡萄糖 5 份、抗坏血酸钠 0.2 份、甘草抗氧化物 0.02 份,混合均匀;(9)颗粒制作:将步骤(8)的混合物料于造粒机中制成颗粒,控制含水量小于 10%;(10)装袋:根据客户要求定量包装。

该权利要求与对比文件 1 公开的技术内容相比,区别技术特征为:权利要求 1 加工成大黄鱼鱼籽酱,配料还包括食用油、姜丝、葱丝、淀粉、料酒、盐、耗油、白砂糖、酱油、浓缩鸡汁和各成分含量,还限定了制备鱼籽酱的具体步骤。基于上述区别技术特征,确定该权利要求实际解决的技术问题是:如何制备大黄鱼鱼籽酱。

关于上述区别技术特征,对比文件 2 (CN108936586A)公开了一种香辣香菇鱼子酱及其制备方法,还公开了以下内容(参见说明书第 17-35 段):采取的技术方案包括以下步骤:称取原料,炒酱,煮酱。鱼子的加工处理包括鱼子的清洗、盐腌、去腥。去腥处理后分离出鱼子,备用。香菇选用干香菇。所述炒酱包括以下步骤:1)将食用油加热至 70℃~95℃,加入生姜、葱、干辣椒、洋葱浸炸出香味;2)加入香辛料炒制 1~2min;3)加入处理后鱼子,然后加入香菇翻炒 2~3min;4)然后加入食盐、料酒、白砂糖、醋、水翻炒 1~2min;5)然后加入芝麻,最后加入味精。上述步骤 5)中加入芝麻之后还可以加入食品添加剂,可以提鲜和延长保存时间。所述煮酱为在加完原料后用小火在不断搅拌下熬制 3~8min,然后倒出静置至室温,即得香辣香菇鱼子酱。将上述香辣香菇鱼子酱进行灌装、封口,微波杀菌。所述灌装、封口具体为将冷却后的香辣香菇鱼子酱通过灌装机进行灌装,再经过真空旋盖机进行旋盖、封口。所述微波杀菌具体是将封口后的香辣香菇鱼子酱通过微波进行杀菌,即得成品香辣香菇鱼子酱。即对比文件 2 也是采用鱼籽和香菇制备鱼籽酱,还加入食用油、生姜、葱、食盐、白砂糖等调味品,而鱼籽酱也是本领域常见的调味料,因此在对比文件 1 公开的大黄鱼鱼籽复合调味料的基础上,本领域技术人员有动机使用大黄鱼鱼籽和香菇干制备大黄鱼鱼籽酱,其余配料食用油、姜丝、葱丝、淀粉、料酒、盐、耗油、白砂糖、酱油、浓缩鸡汁均为本领域制备鱼籽酱的常用配料,具体添加量可以根据鱼籽酱口味进行合理选择,进一步将大黄鱼鱼籽、香菇蒸煮冷却备用是本领域的常规操作,按配料加入食用油、姜丝、葱丝,爆炒出香味后捞出姜丝和葱丝;然后倒入蒸煮后的大黄鱼鱼籽、香菇丁,加入配方中的盐、白砂糖、浓缩鸡汁、蚝油、酱油、料酒搅拌均匀是本领域技术人员制备酱料的常规加工方式,随后小火加热,加入用适量冷水溶解均匀的淀粉,煮开,待产品粘稠出锅是为得到粘稠酱料的常规操作。为了排出酱料中的气泡便于密封罐装,按照一定质量规格趁热装入已清洗消毒的玻璃罐,在 95℃水浴中排气 5min 后迅速封盖是本领域技术人员的常规排气操作,最后将密封的鱼籽酱于 95℃的水浴中巴氏杀菌 20min 后,自然冷却至室温是本领域的常规杀菌方式。

由此可见,在对比文件 1 的基础上结合对比文件 2 和本领域的常规技术手段得出该权利要求所要保护的



国家知识产权局

技术方案，对本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，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 请求保护一种大黄鱼鱼籽酱。在其引用的权利要求 1 不具有创造性的基础上，将该加工方法得到鱼籽酱对本领域技术人员而言是显而易见的，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，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 3 请求保护权利要求 1 所述的加工方法获得的大黄鱼鱼籽酱或者权利要求 2 所述的大黄鱼鱼籽酱在制备便当上的应用。在其引用的权利要求不具有创造性的基础上，将大黄鱼鱼籽酱用于制备便当是本领域的常规应用。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，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 4-5 是权利要求 3 的从属权利要求。煲仔饭、盖浇饭、烩饭、速食面、拌饭、拌面是本领域的常见便当，可以根据实际口感选择便当。因此，当其引用的权利要求不具备创造性时，上述权利要求也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，该申请的权利要求不具备创造性，该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表明该申请具有创造性的充分理由，该申请将被驳回。

提醒：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%的专利审查实质审查费。

审查员姓名:陈夏琳
审查员代码:30150105