



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07月03日



申请号: 202210383293.0

发文序号: 2023070301323870

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

驳 回 决 定

1.根据专利法第38条及其实施细则第53条的规定,决定驳回上述专利申请,驳回的依据是:

- ☐ 申请不符合专利法第2条第2款的规定。
☐ 申请属于专利法第5条或者第25条规定的不授予专利权的范围。
☐ 申请不符合专利法第9条第1款的规定。
☐ 申请不符合专利法第19条第1款的规定。
☒ 申请不符合专利法第22条的规定。
☐ 申请不符合专利法第26条第3款或者第4款的规定。
☐ 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31条第1款的规定。
☐ 申请的修改不符合专利法第33条的规定。
☐ 申请不符合专利法实施细则第20条第2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。
☐ _____

详细的驳回理由见驳回决定正文部分(共3页)。

2.本驳回决定是针对下列申请文件作出的:

- ☐ 原始申请文件。 ☐ 分案申请递交日提交的文件。 ☒ 下列申请文件:

申请日提交的说明书摘要、说明书第1-123段; 2023年6月19日提交的权利要求第1-6项。

3. 根据专利法第41条及实施细则第60条的规定,申请人对本驳回决定不服的,可以在收到本决定之日起3个月内向专利局复审和无效审理部请求复审。根据专利法实施细则第96条的规定,复审费应在上述期限内缴纳,期满未缴纳或者未缴足的,视为未提出请求。

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



210407
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。



驳回决定

申请号：2022103832930

本决定涉及的是申请号为 2022103832930 的名称为“一种葱油菌菇猪肉酱及其制备方法”的发明专利申请（下称“本申请”），申请人为四川农业大学，申请日为 2022 年 04 月 13 日。

一、案由

本申请原申请文件权利要求书包括 2 项独立权利要求 1、7 以及 7 项从属权利要求 2-6、8-9。

应申请人于 2022 年 04 月 13 日提出的实质审查请求，审查员对本申请进行了实质审查，并于 2023 年 02 月 18 日发出了第一次审查意见通知书，指出权利要求 1-9 不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。通知书中引用了如下对比文件：

对比文件 1：CN107865395A，公开日为 2018 年 04 月 03 日；

对比文件 2：CN113768132A，公开日为 2021 年 12 月 10 日；

对比文件 3：CN102742824A，公开日为 2012 年 10 月 24 日；

对比文件 4：CN104068098A，公开日为 2014 年 10 月 01 日。

申请人于 2023 年 06 月 19 日针对第一次审查意见通知书提交了意见陈述书，并对权利要求进行了修改。概述如下：

申请人认为：本发明通过干杏鲍菇粒、葱油、肉松的加工，加工出的葱油菌菇猪肉酱，保质期长，开罐后可以直接食用，简化了葱油菌菇猪肉酱的工序，在装罐的时候采用高温灌装，省略了排气时间。添加了适量的天然防腐剂乳酸链球菌素和天然抗氧化剂茶多酚，减少了 66% 的杀菌时间，延缓了 30% 的脂肪氧化，相对于对比文件 1 具有预料不到的技术效果。

权利要求的修改方式：将从属权利要求 2-4 合并至权利要求 1 中，并对撰写进行了适应性的调整。

审查员认为，本案事实已经清楚，因此针对申请日提交的说明书摘要、说明书第 1-123 段；2023 年 6 月 19 日提交的权利要求第 1-6 项作出本驳回决定。

二、驳回理由

（一）、权利要求 1-6 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 限定的干杏鲍粒、葱油、肉松的具体制法；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，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内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。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具体葱油的制法细节是无需付出创造性劳动的；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 1 所限定的肉松的制法的；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，权利要求 1 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，不具备专利法第二十三条第三款规定的创造性。

2、权利要求 2-3 引用在前的权利要求对其进行了限定。对于权利要求 2-3 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 2-3 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，不具备专利法第二十三条第三款规定的创造性。

3、权利要求 4 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 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 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；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，权利要求 4 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 5-6 引用在前的权利要求对其进行了限定。而权利要求 5-6 所一步限定的内容与权利要求 2-3 所进一步限定的内容相同，基于与权利要求 2-3 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 5-6 所进一步限定的内容的。因此，权利要求 5-6 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。

（二）、关于申请人的意见陈述

针对申请人的观点，关于申请人所述的“通过干杏鲍菇粒、葱油、肉松的加工，加工出的葱油菌菇猪肉酱，保质期长，开罐后可以直接食用，简化了葱油菌菇猪肉酱的工序”，而审查员认为本申请整体上并未简化了葱油菌菇猪肉酱的工序；而开罐后可以直接食用属于常见的肉酱所具有的产品特点；而保质期长，本申请并未验证、证实因上述的手段查以进一步延长保质期。而对于申请人所述的“添加了适量的天然防腐剂乳酸链球菌素和天然抗氧化剂茶多酚，减少了 66% 的杀菌时间，延缓了 30% 的脂肪氧化，相对于对比文件 1 具有预料不到的技术效果”。审查员并不认同其属于预料不到的技术效果，而实质上本申请的表 3 只能表明添加杀菌剂可以减少杀菌时间，从而减少物料的受热时间，但这是基于现有技术可合理预期的；并且，表 3 的实验、测量等条件含糊不清，如不同时间测量时其数值会明显不同。而对于具体的杀菌时间、脂肪的氧化等实质上与具体的加工卫生条件，所需求的保质期效、杀菌目标菌等方方面面的因素有关；而延缓了脂肪氧化实质上是由于物料受热时间变短，与氧气的接触时间变少等因素所素，从而上述参数的变化并不能代表本申请的方案在杀菌层面上产生了预料不到的技术效果。

从而，申请人的意见陈述不具说服力。

三、决定

综上所述，本发明专利申请不符合专利法第二十二条第三款的规定，属于专利法实施细则第五十三条第二项的情况，因此根据专利法第三十八条予以驳回。

根据专利法第四十一条第一款的规定，申请人如果对本驳回决定不服，可以在收到本驳回决定之日起三个月内，向专利局复审和无效审理部请求复审。

审查员姓名:朱金虎
审查员代码:30140996