**意见陈述书附页**

尊敬的审查员：

非常感谢您对本申请（201911270380X）进行的认真审查以及付出的辛勤劳动！

针对您发出的第二次审查意见通知书，申请人进行了仔细研读和分析，并进行如下意见陈述。

**一、修改说明**

本次对申请文件的修改主要包括下列：

对权利要求1的修改：删除原权利要求2、3、4，将原权利要求2、3、4的技术特征并入权利要求1中，形成新的权利要求。

以上修改没有超出原说明书和权利要求书的记载范围，符合专利法第33条的规定。

**二、权利要求1具备创造性**

申请人认为权利要求1具备专利法第二十二条第三款规定的创造性，理由如下。

权利要求1 请求保护一种快速制作酱卤牛肉的方法，而对比文件1保护一种卤牛肉的卤煮工艺，对比文件2公开了一种新型卤制方法，降低香辛料主效成分热损失，提高香辛料的利用率。

权利要求1与对比文件1所保护的技术方案相比，至少具有如下区别技术特征：1）对比文件1中牛肉清洗后需要打花刀，本申请不需要；2）权利要求1中香辛料的组成成分、卤汤中调味料的组成及配比与对比文件1不同；3）权利要求1中香辛料液的制备方法，卤汤的制备方法不同；本申请是采用超声粉碎提取后获得香辛料液，再和炒香的调味料混合熬制获得卤汤；对比文件1则是将准备好的香料压榨得到混合液以及香料饼，获得香料提取液和卤料包。

基于上述区别特征，本发明修改后的权利要求1实际解决的技术问题是快速的制作风味口感俱佳的卤牛肉。

对于上述区别特征，审查员认为对于香辛料的选择、用量配比、工艺细节等参数，本领域技术人员可以根据需要常规添加和通过试验得到；对比文件2公开了将香辛料与食用酒精混合，经超声提取得到提取液的技术启示；在对比文件1的基础上，结合对比文件2得到权利要求1的技术方案是本领域技术人员容易想到的。

申请人持不同意见，回复如下：

首先，对比文件1对原料牛肉的处理需要清洗后打花刀，权利要求1省略了打花刀的步骤，但是通过权利要求1的技术方案，即使不打花刀，也可以使本发明提高腌制效率，减少腌制时间，得到更加入味口感鲜嫩不柴的卤牛肉。在能达到更好的效果的同时，节省了打花刀的所需时间和人力。

其次，权利要求1中香辛料按照重量份的组成包括：丁香20-25份，草寇45-50份，陈皮40-45份，香叶45-50份，小茴香50-60份，桂皮90-110份，三奈100-105份，草果100-105份，八角200-220份，红花椒200-220份；还包括以下成分中的一种或多种：薄荷20-30份，川穹40-45份，沙仁10-15份，防风30-35份，覆盆子汁50-60份，柠檬汁20-30份，白芷10-15份，椰丝20-25份，茉莉花10-15份，竹叶10-15份；调味料按照重量份的组成为：葱白20-25份、姜片20-25份、蒜片40-50份、胡椒粉15-20份、冰糖50-60份、味精10-15份。对比文件1中香料的原料以及重量份数包括有花椒35～55份、当归20～35份、紫苏18～24份、虫草10～15份、太子参9～18份、八角15～25份、罂粟籽5～10份、芥末籽3～8份、香葱24～36份、山艾16～26份、荷叶13～19份、百里香12～16份、香菜籽8～13份、五香26～45份、陈皮5～13份、朝天椒22～32份和香草6～14份；，调味料的原料以及重量份数包括有老抽4～8份、鸡精3～7份、食盐15～25份、米酒糟6～12份、白砂糖14～22份、辣椒油7～14份、老姜16～34份、蒜瓣12～28份和茶油10～15份。由此可以看出，对比文件1与权利要求1所用的调料，差别巨大，香辛料中只有陈皮和八角是一样的，因此在对比文件1记载的香辛料组成的基础上，本领域技术人员也很难得到本发明的香辛料组成。

最后，权利要求1中卤汤的制作工艺为：将香辛料炒香，经超微粉碎后过筛100目，然后加入5-10%乙醇水溶液进行超声提取，得到香辛料液；加热植物油至八成热，加入调味料炒香，然后加入香辛料液和饮用水；运用大火常压熬制，沸腾后改用小火熬制25-30分钟，冷却过滤，即得到卤汤；香辛料和5-10%乙醇水溶液的配比为1：10，在50-60℃、超声功率200-400 W，超声频率30-40 kHZ的条件下提取20-30分钟。对比文件1中：将准备好的香料烘粉碎后，搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮，蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼箍内制作成香料饼，再将香料饼装入到小型榨油机内部，手动加力压榨香料细微颗粒饼至1～2cm厚，挤出混合香料提取液，将香料渣装袋得到卤料包。对比文件2所述的新型卤制方法是将香辛料与食用酒精混合，经超声提取后，过滤、除去酒精，分别各个香料的提取液，超声提取的温度为50-80℃，时间为0.5-3h。对比文件2中超声提取的时间和权利要求1不同，权利要求1的超声提取时间短，再次证明权利要求1可以快速制作风味口感俱佳的卤牛肉。对比文件2解决的技术问题是通过适时添加香辛料的加工方式，降低香辛料主效成分热损失，提高香辛料的利用率，实现了卤制后各香辛料主效成分在卤制品中附着量最大，本发明的技术效果强调的是快速的制备出风味好的卤牛肉。对比文件2的技术领域是对香辛料的处理，而本发明研究的技术领域是制作卤味。因此本领域技术人员在没有看到本申请专利的技术内容以前或在没有付出创造性劳动的前提条件下，如果本领域技术人员将对比文件1作为基础，结合对比文件2及本领域的普通技术知识，本领域技术人更完全没有动机会预料到通过权利要求的1技术方案能够取得其专属的有益技术效果。

因此，上述区别特征是非显而易见的，修改后的权利要求1具有突出的实质性特点。

关于技术效果：本发明将香辛料进行超微粉碎，通过添加乙醇水溶液配合超声波辅助提取所得香辛料液，可以改善熬制后卤汤的香气和滋味，提高卤汤挥发性风味物质的种类和相对含量，缩短卤汤的熬制时间，节约了生产成本以及提高了原料的利用率；通过注射滚揉腌制的方式对牛肉进行腌制，可以改善牛肉的肌原纤维结构，提高腌制效率，减少腌制时间；卤制时间相比于传统酱卤牛肉的制作方法也大大的减少，节约了能源和成本；干燥工艺的运用可以改变牛肉中水分的分布和含量，提高牛肉的咀嚼性；通过真空灭菌方式所得最终产品可改变现做现卖的传统酱卤牛肉制作模式，延长产品的保质期；此外，本实验方法所制作的产品较与传统老卤制作的酱卤牛肉具有更加浓郁的香气和滋味。

二、**权利要求2-4的创造性**

权利要求2-4是独立权利要求1的直接从属权利要求，在权利要求1具备创造性的前提下，从属权利要求2-4也具备创造性，符合专利法第22条第3款的规定。

在权利要求1具有创造性的基础上，权利要求5的产品由采用了权利要求1所述的方法制备而成，从而也将具备专利法第二十二条第三款规定的创造性。

综上，申请人认为，本申请在修改后满足授予专利权的条件，恳请审查员在审核上述答复意见的基础上对本申请作进一步的审查，并早日授权为盼。

再次衷心感谢审查员对本申请进行的审查，申请人愿意积极配合审查员进一步的审查工作，如有其他问题，意见和建议，请审查员随时与申请人联系并不吝指正，并给予申请人再次修改/陈述的机会。