

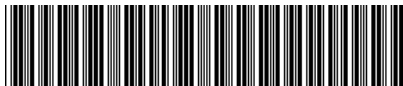


610000

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(028-87763797)

发文日:

2023年05月13日



申请号: 201911270380.X

发文序号: 2023051300029590

申请人: 四川农业大学

发明创造名称: 一种快速制作酱卤牛肉的方法

## 第二次审查意见通知书

1. ☒ 审查员已经收到申请人于 2023 年 02 月 03 日提交的意见陈述书,在此基础上审查员对上述专利申请继续进行实质审查。

☐ 根据国家知识产权局于 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日作出的复审决定,审查员对上述专利申请继续进行实质审查。

☐ \_\_\_\_\_

2. ☐ 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 3 款的规定,不予接受。

3. 继续审查是针对下列申请文件进行的:

☐ 上述意见陈述书中所附的经修改的申请文件。

☒ 前次审查意见通知书所针对的申请文件以及上述意见陈述书中所附的经修改的申请文件替换文件。

☐ 前次审查意见通知书所针对的申请文件。

☐ 上述复审决定所确定的申请文件。

☐ \_\_\_\_\_

4. ☒ 本通知书未引用新的对比文件。

☐ 本通知书引用下列对比文件(其编号续前,并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)
----	--------	---------------------

5. 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。

☐ 说明书的修改不符合专利法第 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。



# 国家知识产权局

- ☐ 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 1-7 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\_\_\_\_\_的修改不符合专利法第 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。

6. 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。

☐ \_\_\_\_\_

7. 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 2 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/或修改文本应当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与审查员举行会晤。

8. 本通知书正文部分共有 4 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：张振国

联系电话：0512-88996573

审查部门：专利审查协作江苏中心



210403  
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。



## 第二次审查意见通知书

申请号:201911270380X

申请人于 2023 年 2 月 3 日提交了意见陈述书和经过修改的申请文件,将权利要求 1-3、说明书实施例中记载的滚揉腌制法的条件合并,审查员在阅读了上述文件后,对本案继续进行审查,再次提出如下审查意见。

### (一) 关于申请文件

1、权利要求 1 请求保护一种快速制作酱卤牛肉的方法,对比文件 1 (CN108094918A) 具体公开了:一种卤牛肉的卤煮工艺,所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:

1).蒸汽清洗;

2).打花刀;

3).制卤料包:将准备好的香料使用 50~60℃的烘箱将香料烘制 3~6h,使用粉碎机将香料粉碎到有效直径为 3~8mm 的细微颗粒,搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮,每隔 15~20min 翻转一次,蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼筛内制作成 2~4cm 厚、直径为 5~10cm 的香料饼,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;

4).注射腌制:将步骤 3 得到的香料提取液进行过滤后使用注射器将液体注入到牛肉内,避免从花刀中漏出液体,再将剩余的香料提取液与牛肉转入到滚揉机内部进行低温滚揉腌制 30~60min,温度控制在 10~20℃;

5).卤煮烘制:再将滚揉腌制好的牛肉以及卤料包转入到卤煮锅内,将卤料包与牛肉使用纱网隔开,控制卤煮温度在 120~150℃,卤煮至筷子能够轻易插穿牛肉为止,再将卤煮好的牛肉转入到低温烘箱内在 40~60℃下烘制至牛肉按压不出卤汁,即得卤牛肉。

优选的,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤 3 中使用的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。

优选的,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤 3 中的卤料包还包括有调料包,其中,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(参见说明书第 4-11 段)。

权利要求 1 所要求保护的技术方案与对比文件 1 公开的内容相比,其主要区别在于:(1) 卤汤、卤制时添加的调味料不同,辅料的用量配比不同;(2) 制作方法不同,如牛肉的预处理手段、香辛料液的制备不同,卤制的具体手段不同,限定了干燥后的调味、包装和杀菌步骤;香辛料的选择、用量配比和具体的工艺细节及参数不同。基于上述区别特征所能达到的技术效果,可以确定权利要求 1 所要求保护的技术方案实际解决



的技术问题是如何改善酱卤牛肉的风味口感。

对于上述区别（1），香辛料液、植物油、水、食盐、食用酒精、老抽酱油等均是常用于卤煮时的调味料，可基于对风味口感等的影响选择，并调整其用量配比。

对于上述区别（2），首先，对比文件 1 公开了采用蒸汽清洗、打花刀的方式处理牛肉，目的是为了改善口感、便于入味，在此基础上，根据卤制效果等考虑，将牛肉修整后洗净、分切并用清水浸泡取出是一般选择。其次，在对比文件 1 公开的制卤料包的基础上，对比文件 2（CN109770256A）具体公开了：一种新型卤制方法，保证各香辛料主效成分在酱卤制品的含量中均达到最大，且热损失较小.....所述胡椒、陈皮、丁香、辣椒、桂皮和花椒的提取液由包括如下步骤的方法制备得到：将胡椒、陈皮、丁香、辣椒、桂皮和花椒六种香辛料分别与食用酒精混合，经超声提取后，过滤、除去酒精，分别得到胡椒、陈皮、丁香、辣椒、桂皮和花椒的提取液。作为优选方案，超声提取的温度为 50-80℃，时间为 0.5-3h。作为优选方案，超声提取时，该香辛料与食用酒精的料液比本领域技术人员可根据需要进行选择，更优选地，相对于 10mL 食用酒精，香辛料的重量为 0.8~1.2g。如 1g 香辛料/10mL 食用酒精。根据本发明，所述食用酒精为 50-70% 食用酒精（参见说明书第 15-24 段）；对比文件 2 公开了将香辛料与乙醇水溶液混合后超声提取，其在对比文件 2 中的作用与其在本申请中相同，均是为了充分提取其香味成分等有效物质等，在此基础上，本领域技术人员有动机选择对香辛料采用加入乙醇水溶液进行超声提取制得提取液用于卤制，其带来的效果是可以预期的。再次，在牛肉制作时，采用先大火烧开、后小火煮、再焖制是工具书已有记载的（参见“巧烹妙饪家常肉菜 1000 种”，郭立久，第 7 页，天津科技翻译出版公司，2005.05），可根据卤制效果选择。同时，将牛肉预煮焯水、干燥后调味以使其风味口感更好、真空包装、杀菌均是常规手段，可一般选择。对于具体的工艺细节及参数，可根据实际对产品的风味口感等的影响调整得到。

对于具体的香辛料选择、用量配比、工艺细节及参数，可根据原料的属性，综合考虑对产品的风味口感等的影响调整得到，其并不会带来预料不到的效果。

因此，权利要求 1 不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

2、权利要求 2-6 是从属权利要求，对具体的香辛料选择、用量配比、工艺细节及参数作了进一步限定。然而，对于具体的香辛料选择、用量配比、工艺细节及参数，可根据原料的属性，综合考虑对产品的风味口感等的影响调整得到，其并不会带来预料不到的效果。因此权利要求 2-6 不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

3、权利要求 7 请求保护一种酱卤牛肉，对比文件 1 公开的内容如前所述。权利要求 7 所要求保护的技术方案与对比文件 1 公开的内容相比，其主要区别在于：（1）卤汤、卤制时添加的调味料不同，辅料的用量配比不同；（2）制作方法不同，如牛肉的预处理手段、香辛料液的制备不同，卤制的具体手段不同，限定了干燥后的调味、包装和杀菌步骤；香辛料的选择、用量配比和具体的工艺细节及参数不同。基于上述区别特



征所能达到的技术效果，可以确定权利要求 9 所要求保护的技术方案实际解决的技术问题是如何改善酱卤牛肉的风味口感。

对于上述区别（1）-（2），具体参见对权利要求 1-6 任一审查意见评述。

因此，权利要求 7 不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

## （二）关于意见陈述

对于申请人提交的意见陈述，审查员经过认真考虑，认为不具备说服力，理由如下：

### 申请人在意见陈述中提出：

本申请牛肉清洗后无需对牛肉打花刀，采用超声提取获得香辛料液、再和调味料混合熬制卤汤，对比文件 1 是通过蒸煮、压饼、压榨提取获得香料提取液和卤料包，所采用的香料不同，腌制液的组成、注射方法、腌制条件以及卤制过程均不同。本申请通过将特殊配置的香辛料超微粉碎、通过乙醇水溶液配合超声波提取得到香辛料液，可以改善熬制后的卤汤香气等，通过注射腌制结合间歇滚揉腌制可以提高腌制效率等，干燥工艺可以提高牛肉的咀嚼性，真空灭菌可以改变传统现做现卖的制作模式、延长产品保质期。对比文件 2 不能解决酱牛肉制作时间、生产效率等问题，技术方案相差较大，且本申请的技术方案是一个整体、不能分割看待。本申请说明书记载制作的酱卤牛肉与某畅销酱卤牛肉对比评分更高、好评率更高，且证实了采用水进行超声提取、湿腌法腌制或者省去干燥过程都会对口感和性能产生较大影响，因此具备创造性。

### 对此，经认真考虑，审查员认为：

发明的创造性，是指与现有技术相比，该发明有突出的实质性特点和显著的进步。如果发明是本技术领域人员在现有技术的基础上仅仅通过合乎逻辑的分析、推理或者常规的试验可以得到的，则该发明是显而易见的，也就不具备突出的实质性特点。专利法意义上的本领域技术人员知晓申请日之前发明所属技术领域所有的普通技术知识，能够获知该领域中所有的现有技术，并且具有应用该日期之前常规实验手段的能力。

具体到本案，打花刀是为了便于牛肉入味、改善口感，根据卤制效果等考虑可常规取舍，舍去上述手段，带来的效果也随之消失。对于卤汤的制备，对比文件 2 公开了将香辛料与乙醇水溶液混合后超声提取得到提取液，之后再卤制时添加到卤水中，减少香辛料损失、从而提高利用率，其在对比文件 2 中的作用与其在本申请中相同，均是为了充分提取其香味成分等有效物质、改善卤制风味等，在此基础上，本领域技术人员有动机选择对香辛料采用加入乙醇水溶液进行超声提取制得提取液用于卤制。对比文件 1 同样是注射腌制结合滚揉腌制，而在滚揉腌制时根据腌制效果选择间歇式的滚揉方式是容易选择的。对比文件 1 已经公开了在卤制后进行烘制。将牛肉干燥后调味能使其风味口感更好、真空包装、杀菌均是工艺化流程生产的常规手段，因此可一般选择。对于具体的香料、腌制液的组成，以及具体的腌制细节等，可根据实际的卤制效果进行调整，并不会带来预料不到的效果。对于说明书记载的对比例，本申请并未记载“某畅销酱卤牛肉”的具体制备方法，因此无法进行有效比较。对于提取溶剂，可参考对比文件 2 提取卤料的手段进行调整。同时，对



# 国家知识产权局

比文件 1 已经公开了注射腌制结合滚揉腌制、在卤制后进行烘制的手段，因此同样能解决酱卤牛肉香味较淡、咀嚼性不足等问题。

综上，申请人陈述的理由不具有说服力，不能被审查员认同。

基于上述理由，本申请的权利要求存在诸多无法授权的实质性缺陷，说明书中也没有可以被授予专利权的实质性内容，因而本申请不具备被授予专利权的前景。

审查员姓名:张振国

审查员代码:30090864

210403  
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。