



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26日



申请号: 202111672219.2

发文序号: 2023072602997590

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

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:

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: 陈夏琳

联系电话: 0591-87016978

审查部门: 专利审查协作北京中心



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：2021116722192

本决定涉及的是申请号为 2021116722192 的名称为“一种大黄鱼鱼籽酱的加工方法及应用”的发明专利申请（下称“本申请”），申请人为宁德师范学院，申请日为 2021 年 12 月 31 日。

一、案由

本申请原申请文件权利要求书包括 3 项独立权利要求 1、2、3 以及 2 项从属权利要求 4-5。

应申请人于 2021 年 12 月 31 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 03 月 06 日发出了第一次审查意见通知书，指出权利要求 1-5 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：CN103976325A，公开日为 2014 年 08 月 13 日；

对比文件 2：CN108936586A，公开日为 2018 年 12 月 07 日。

申请人于 2023 年 06 月 20 日针对第一次审查意见通知书提交了意见陈述书，未修改申请文件；并陈述具备创造性的理由。

审查员认为，本案事实已经清楚，因此针对原始申请文件作出本驳回决定。

二、驳回理由

（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。

（二）、关于申请人的意见陈述

申请人认为：

对比文件1制备的是调味料，属于厨房食材调味用品，对比文件2公开的则是鲤鱼鱼子或鲫鱼鱼子和香菇制成的鱼子酱，属于一种食材，是可以单独食用的菜肴，对比文件1与对比文件2属于完全不同的技术领域。且本申请中香菇只是辅料，是利用香菇去除掉大黄鱼鱼籽的腥味，而对比文件2中的香菇是作为主料使用的，其是为了体现香菇的口感。对比文件2中的鲤鱼鱼子或鲫鱼鱼子是通过洋葱和醋去腥的。对比文件2并没有给出通过香菇可以去除掉大黄鱼鱼籽的腥味的技术启示。

对此审查员做出如下答复：

对比文件1的大黄鱼鱼籽复合调味料是采用大黄鱼鱼籽和香菇干制成，对比文件2的鱼子酱是采用鱼籽和香菇制备鱼籽酱，二者均属于本领域的佐餐料。同时对比文件2给出了采用香菇和鱼籽制成鱼子酱的技术启示，因此在对比文件1公开了大黄鱼鱼籽和香菇干制备调味料的基础上，本领域技术人员容易想到将大黄鱼鱼籽和香菇制成鱼子酱，那么采用了香菇能去除大黄鱼鱼籽的腥味也是显而易见的。因此，申请人的意见陈述不具有说服力。



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:陈夏琳
审查员代码:30150105