



# 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)  
陆岩(028-87763797)

发文日:

2023年08月05日



申请号: 201910837368.6

发文序号: 2023080500003550

申请人: 四川农业大学

发明创造名称: 一种饵料品质改良剂及其制备方法

## 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2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1-90段; 2023年7月4日提交的权利要求第1-3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: 王佳佳

联系电话: 028-62968660

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：2019108373686

本决定涉及的是申请号为 2019108373686 的名称为“一种饵块品质改良剂及其制备方法”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 2019 年 09 月 05 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、4 以及 2 项从属权利要求 2-3。

应申请人于 2019 年 09 月 05 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 18 日发出了第一次审查意见通知书，指出权利要求 1-4 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：CN101647525A，公开日为 2010 年 02 月 17 日。

申请人于 2023 年 07 月 04 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；认为：权利要求 1 相对对比文件 1 限定大豆多糖为可溶性，采用决明胶替换卡拉胶，焦磷酸钠替换单甘脂，限定改良剂用量。申请人阐述决明胶和焦磷酸钠添加量对饵块品质的影响趋势。基于区别技术特征，本申请可以改变饵块的感官品质，提高饵块的蒸煮特性，具有预料不到的技术效果。

权利要求书的修改方式为：将从属权利要求 2 并入权利要求 1，适应性调整引用关系。

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 1-90 段；2023 年 7 月 4 日提交的权利要求第 1-3 项作出本驳回决定。

### 二、驳回理由

（一）、权利要求 1-3 不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

1、权利要求 1 请求保护一种饵块品质改良剂。对比文件 1（CN101647525A，20100217）为最接近的现有技术，公开了一种改良米粉品质的混合物的制备方法：马铃薯酯化交联淀粉 0.4 公斤，大豆多糖 0.05 公斤，单甘酯 0.1 公斤，卡拉胶 0.1，将原料直接混合均匀。马铃薯酯化交联淀粉、大豆多糖和单甘酯均为食用级（参见实施例 2）。

本发明与现有技术相比的优点是：采用本发明技术，添加该混合物生产出的米粉透明度高、不易粘条、韧性较好，米粉的复水性能、口感、筋力、咬劲、浑汤、断条等均有较显著的改善。本混合物健康无危害，可以取代常用的化学增稠剂，应用于河粉、排米粉、波纹米粉及方米粉等各类干、湿米制品生产过程（参见说明书第 2 页第 5 段）。即对比文件 1 公开了以组分为马铃薯变性淀粉、卡拉胶、单甘脂、大豆多糖的米粉改良剂解决米粉煮制时浑汤、断条、粘弹性变差的技术手段。本申请同样是添加改良剂以解决大米为原料制备的饵块煮食时断条、浑汤、咀嚼性降低等现象。

权利要求 1 请求保护的技术方案与对比文件 1 公开的内容相比，区别技术特征为：权利要求 1 限定大豆多糖为可溶性，决明胶替换卡拉胶，焦磷酸钠替换单甘脂，调整各组分质量份，限定使用时添加量。

基于前述区别技术特征，权利要求 1 的技术方案实际解决的技术问题是提供另一种米制品改良剂。

针对区别技术特征，增稠剂是可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状、赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。列入《食品添加剂使用标准 GB2760—2014》的增稠剂共有 46 种，可溶性大豆多糖和决明胶属于天然增稠剂中的植物种子胶质，卡拉胶属于天然增稠剂中的海藻制取胶。且可溶性大豆多糖相对于普通的大豆多糖具有良好的溶解性，便于加工。焦磷酸钠和单甘脂为常见乳化剂，且焦磷酸钠还能起到水分保持作用，为食品改良剂的常用组分。故本领域技术人员为提供另一种米制品改良剂时，可对上述组分常规替换或限定。在组分确定的基础上，本领域技术人员又知晓各组分的功效和作用，有能力通过单因素实验或正交实验等惯用的实验手段对各组分的用量进行选择 and 调整，进而获得优化的含量配比。米面制品改良剂的添加量通常为 5%-8%，具体含量可基于产品的感官和质构特性进行调整。

综上所述，在对比文件 1 的基础上结合本领域基础知识得到权利要求 1 请求保护的技术方案对本领域技术人员而言是显而易见的。权利要求 1 不具备突出的实质性特点和显著的进步，不符合专利法第 22 条第 3 款有关创造性的规定。

2、权利要求 2 引用权利要求 1，进一步限定改良剂添加时间。饵块的常规制备工艺为：备料、浸泡、第



# 国家知识产权局

一次蒸煮、浸泡、第二次蒸煮、冷却、挤压成型，故为避免改良剂在浸泡时流失，常于第二次蒸煮后添加。因此当其引用的权利要求不具备创造性时，从属权利要求 2 不符合专利法第 22 条第 3 款有关创造性的规定。

3、权利要求 3 请求保护一种饵块品质改良剂的制备方法。对比文件 1 为最接近的现有技术，公开了将马铃薯变性淀粉、卡拉胶、单甘脂、大豆多糖直接混合均匀制备改良剂的制备方法。

权利要求 3 请求保护的技术方案与对比文件 1 公开的内容相比，区别技术特征为：权利要求 3 限定大豆多糖为可溶性，决明胶替换卡拉胶，焦磷酸钠替换单甘脂，调整各组分质量份。

基于前述区别技术特征，权利要求 3 的技术方案实际解决的技术问题是提供另一种米制品改良剂。

针对区别技术特征，参见权利要求 1 的评述。

综上所述，在对比文件 1 的基础上结合本领域基础知识得到权利要求 3 请求保护的技术方案对本领域技术人员而言是显而易见的。权利要求 3 不具备突出的实质性特点和显著的进步，不符合专利法第 22 条第 3 款有关创造性的规定。

## （二）、关于申请人意见陈述的答复

本申请的决明胶、焦磷酸钠与对比文件 1 的卡拉胶、单甘脂均为食品加工领域常见增稠剂和乳化剂，可溶性大豆多糖相对于普通的大豆多糖具有良好的溶解性、便于加工，米面制品改良剂的添加量通常为 5%-8%。上述成分的具体种类和含量可基于目的产品的感官和质构特性进行调整。胶类物质形成网络结构锁住淀粉，并与淀粉发生交联，达到降低断条率的效果；随着胶添加量的增大，交联更为牢固，并在特定添加量时断条率最低；继续增加胶添加量，形成凝胶强度和交联程度继续提高，影响淀粉吸水糊化，产品硬度上升，弹韧性降低，导致断条率升高。磷酸盐对葡萄糖基团有“架桥”作用，使支链淀粉的碳链接长，形成淀粉分子的交联，生成的交联淀粉耐高温加热，保持淀粉胶体的粘弹性特征。故基于本领域基础知识，申请人分别阐述的决明胶、焦磷酸钠对饵块品质的影响为胶、磷酸盐类添加剂对淀粉类原料的常规规律。原始文件通过设置单因素实验，分别验证不同浓度的马铃薯变性淀粉、决明胶、焦磷酸钠、可溶性大豆多糖对鲜饵块感官及蒸煮特性、质构特性的影响为食品加工领域优化组分配比的常用技术手段，效果可预期。

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:王佳佳  
审查员代码:30141019