



国家知识产权局

检索报告

申请号：2022111921870	申请日：2022 年 09 月 28 日	首次检索			
申请人：四川农业大学	最早的优先权日：				
权利要求项数：7	说明书段数：79+2				
审查员确定的 IPC 分类号：A23L 13/70,A23L 13/40					
检索记录信息：CN109170611A: 18 CNTXT, 猪肉 and (超声 s 腌) and (range[78~82℃] s (卤 or 煮)) CN109170611A: 18 CNTXT, 猪肉 and (超声 s 腌) and (range[78~82℃] s (卤 or 煮)) CN108576659A: 18 CNTXT, 猪肉 and (超声 s 腌) and (range[78~82℃] s (卤 or 煮)) CN109221958A: CNTXT 语义检索,语义基准:2022111921870 超声波辅助腌制及煮制温度对酱牛肉品质的影响: CJFD 语义检索,语义基准:2022111921870 酱卤肉低温加工工艺与品质研究:CNKI 句子检索, 猪肉 卤制温度/在全文同一段话中 超声波对猪肉腌制效率及其品质特性的影响: 155 CJFD, 猪肉 s 超声 s 腌; 语义排序,语义基准:2022111921870 超声波处理对猪肉腌制效果的影响: 155 CJFD, 猪肉 s 超声 s 腌; 语义排序,语义基准:2022111921870					
相 关 专 利 文 献					
类型	国别以及代码[11] 给出的文献号	代码[43]或[45] 给出的日期	IPC 分类号	相关的段落 和 / 或图号	涉及的权 利要求
X	CN109170611A	2019-01-11	A23L13/10	说明书第 10、 12-19 段	1
Y	CN109170611A	2019-01-11	A23L13/10	说明书第 10、 12-19 段	2-7
A	CN108576659A	2018-09-28	A23L13/40	全文	1-7
A	CN109221958A	2019-01-18	A23L13/20	全文	1-7



国家知识产权局

相 关 非 专 利 文 献					
类型	书名（包括版本号和卷号）	出版日期	作者姓名和出版者名称	相关页数	涉及的权利要求
类型	期刊或文摘名称 （包括卷号和期号）	发行日期	作者姓名和文章标题	相关页数	涉及的权利要求
Y	食品研究与开发,第 37 卷,第 09 期	2016-12-31	贾娜,等,超声波辅助腌制 及煮制温度对酱牛肉品 质的影响	第 115-118 页	2-7
Y	现代食品,第 17 期	2021-12-31	肖金珊,等,酱卤肉低温加 工工艺与品质研究	第 83-88、 92 页	2-7
A	食品与发酵工业,11	2015-12-31	韦田;梅林;王志耕;薛秀恒; 超声波对猪肉腌制效率 及其品质特性的影响	全文	1-7
A	食品研究与开发,04	2010-04-05	刘新玲;黄明;孙京新;田辉; 超声波处理对猪肉腌制 效果的影响	全文	1-7
类型	网址	网络发布日 或公开日	作者姓名和网页标题	相关部分	涉及的权利要求

表格填写说明事项:

1. 审查员实际检索领域的 IPC 分类号应当填写到大组和 / 或小组所在的分类位置。
2. 期刊或其它定期出版物的名称可以使用符合一般公认的国际惯例的缩写名称。
3. 相关文件的类型说明:
X: 单独影响权利要求的新颖性或创造性的文件;
Y: 与本检索报告中其他 Y 类文件组合后影响权利要求的创造性的文件;
A: 背景技术文件, 即反映权利要求的部分技术特征或者有关的现有技术的文件;



国家知识产权局

R: 任何单位或个人在申请日向专利局提交的、属于同样的发明创造的专利或专利申请文件。

P: 中间文件, 其公开日在申请的申请日与所要求的优先权日之间的文件, 或者会导致需要核实该申请优先权的文件;

E: 单独影响权利要求新颖性的抵触申请文件;

T: 申请日或优先权日当天或之后公布的, 可以对所要求保护发明的理论或原理提供清楚解释的文件, 或者可显示出所要求保护发明的推理或事实不成立的文件;

L: 除 X、Y、A、R、P、E 和 T 类文件之外的文件。

审 查 员: 洪思慧

2023 年 08 月 29 日

审查部门: 专利审查协作天津中心