



# 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(028-87763797)

发文日:

2023年09月20日



申请号: 201911270380.X

发文序号: 2023092001788220

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

## 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4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1-57段; 2023年7月19日提交的权利要求第1-4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: 张振国  
联系电话: 0512-88996573

审查部门: 专利审查协作江苏中心



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。



# 国家知识产权局

## 驳回决定

申请号：201911270380X

本决定涉及的是申请号为 201911270380X 的名称为“一种快速制作酱卤牛肉的方法”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 12 月 12 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、9 以及 7 项从属权利要求 2-8，说明书摘要、说明书第 1-57 段。

应申请人于 2020 年 04 月 16 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 2022 年 09 月 20 日发出了第一次审查意见通知书，指出权利要求 1-9 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：CN 108094918A，公开日为 2018 年 06 月 01 日；

对比文件 2：CN 109770256A，公开日为 2019 年 05 月 21 日。

申请人于 2023 年 02 月 03 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，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；认为：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。

审查员继续审查，并于 2023 年 05 月 13 日发出第二次审查意见通知书，指出权利要求 1-7 不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。通知书没有引用新的对比文件。

针对上述审查意见通知书，申请人于 2023 年 07 月 19 日递交了意见陈述书，对权利要求进行了修改，将权利要求 1-4 合并；认为：本申请权利要求 1 在牛肉清洗后无需对牛肉打花刀也可以提高腌制效率、达到更好的效果、同时节省打花刀的时间和人力，对比文件 1 与权利要求 1 调料差别巨大、很难得到本申请的香辛料组成，对比文件 2 超声提取时间长于权利要求 1、证明权利要求 1 可以快速制作风味口感俱佳的卤牛肉，且对比文件 2 研究领域不同于本申请，本申请取得了好的技术效果，具备创造性。

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 1-57 段；2023 年 7 月



19日提交的权利要求第1-4项作出本驳回决定。

## 二、驳回理由

### (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铛内制作成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 2–3 是从属权利要求，对具体的工艺细节及参数作了进一步限定。然而，对于具体的工艺细节及参数，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 2–3 不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

3、权利要求 4 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 4 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 4 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 1–3 任一项的审查意见评述。



因此，权利要求 4 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：

本申请权利要求 1 在牛肉清洗后无需对牛肉打花刀也可以提高腌制效率、达到更好的效果、同时节省打花刀的时间和人力，对比文件 1 与权利要求 1 调料差别巨大、很难得到本申请的香辛料组成，对比文件 2 超声提取时间长于权利要求 1、证明权利要求 1 可以快速制作风味口感俱佳的卤牛肉，且对比文件 2 研究领域不同于本申请，本申请取得了好的技术效果，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。对于香辛料的组成，本领域技术人员可根据各香辛料原料的属性、及其对风味等的影响考虑从现有技术中选择、替代，不需要付出创造性劳动。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，且对比文件 2 同样也记载了其卤制方法应用于酱卤制品的卤制，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。对于超声时间，权利要求 1 限定为提取 20-30 分钟，对比文件 2 记载超声提取的时间为 0.5-3h，可见，两者超声提取时间的保护范围端点重合，因此不构成区别。此外，对比文件 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。真空包装、杀菌均是常规的食品工艺化生产手段，可一般选择。

综上，申请人陈述的理由不具有说服力，不能被审查员认同。

## 三、决定

综上所述，本发明专利申请不符合专利法第 22 条第 3 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:张振国

