

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(43) 国际公布日
2009 年 7 月 2 日 (02.07.2009)

PCT

(10) 国际公布号
WO 2009/079936 A1

- (51) 国际专利分类号:
A23L 1/325 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2008/071420
- (22) 国际申请日: 2008 年 6 月 24 日 (24.06.2008)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
200710301722.0
2007 年 12 月 25 日 (25.12.2007) CN
- (71) 申请人及
(72) 发明人: 卢建中(LU, Jiangzhong) [CN/CN]; 中国广东省河源市源城区兴源路 29 号东 401, Guangdong 517000 (CN)。
- (74) 代理人: 北京英特普罗知识产权代理有限公司 (INTELLECPRO CHINA LIMITED); 中国北京市西城区车公庄大街 9 号五栋大楼 C 座 11 层专利部齐永红, Beijing 100044 (CN)。
- (81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW。
- (84) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,

[见续页]

(54) Title: A FISH NOODLE AND METHOD FOR PREPARING IT

(54) 发明名称: 一种鱼面及其制备方法

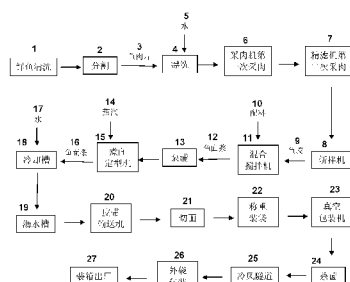


图 1 Fig 1

- 1 WASHING FRESH FISH
2 CUTTING
3 FISH MEAT SLICES
4 WASHING
5 WATER
6 COLLECTING MEAT FOR THE FIRST TIME BY MEAT COLLECTOR
7 COLLECTING MEAT FOR THE SECOND TIME BY FINE FILTER
8 CHOPPER
9 FISH GLUE
10 ADJUVANT
11 MIXER
12 FISH NOODLE PASTE
13 PUMP
14 STEAM
15 FORMING AND COOKING MACHINE
16 FISH NOODLE
17 WATER
18 COOLING VESSEL
19 DRAINING VESSEL
20 BELT CONVEYER
21 CUTTING NOODLE
22 WEIGHING AND PACKING
23 VACUUMING PACKAGER
24 STERILIZING
25 COOLING AIR CHANNEL
26 FURTHER PACKAGING
27 BOXING

(57) Abstract: A fish noodle, which is consisted of main material and adjuvant. The main material is fish meat 800-1000 parts, starch 300-500 parts and water 300-500 parts; the adjuvant based on the weight of the main material is crisp increasing agent 0.3%-0.5%, flavoring agent 0.1%-0.3%, monosodium glutamate 0.1%-0.3%, salt 2%-3%, sugar 1%-3%, lard or vegetable oil 3%-5%, ginger 2%-4%, pepper powder 0.1-0.3% and egg white 1%-3%. The method for preparing the noodle includes steps of: primary treatment of fish and then collecting fish meat, cooling by refrigeration, preparing fish glue, blending, forming and cooking, cooling, packing and sterilizing.

(57) 摘要:

一种鱼面, 由主料和配料构成, 其中主料为鱼肉 800-1000 份, 淀粉 300-500 份和水 300-500 份; 配料为占主料重量比 0.3%-0.5% 增脆素, 0.1%-0.3% 增香剂, 0.1%-0.3% 味精, 2%-3% 食盐, 1%-3% 白糖, 3%-5% 猪油或植物油, 2%-4% 生姜, 0.1%-0.3% 胡椒粉和 1%-3% 蛋清。该鱼面的制备方法包括步骤: 鱼肉的初步处理, 采肉, 冷藏降温, 制鱼胶, 混合搅拌, 煮面定型, 冷却沥水, 切面, 包装和杀菌。

WO 2009/079936 A1



SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), 欧洲 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

本国际公布:

— 包括国际检索报告。

一种鱼面及其制备方法

技术领域

本发明涉及一种食品，尤其是一种以鱼肉制成的特色保鲜面条，及其生产方法。

5 背景技术

鱼面，又称为鱼面条，是我国部分地区的传统小吃，作为招待客人或餐馆的风味小吃，目前市场上流行的鱼面包括云梦鱼面、福建鱼面、浙南鱼面，非常受消费者的欢迎。

10 鱼面的主要原料是鱼，而鱼体中的蛋白质氨基酸及其它含氮物质等在微生物作用下易被分解为氨、三甲胺、吲哚、硫化氢、组胺等低级产物而产生腐败；鱼体内含有活力很强的酶，致较不稳定和易变性的鱼蛋白分解，为细菌的生长创造了条件，加速鱼体内的腐败过程；同时鱼类的脂质含有大量的EPA、DHA 等高度不饱和酸而易于变质和腐败；而相对于鱼类生存环境较高的温度也使酶促反应大大提高导致加快腐败；此外，相对于畜肉来说，鱼肉
15 个体小、组织疏松、表皮保护能力弱、水分含量高，也造成了腐败速率的加快。

由于鱼肉特别易腐败变质的特性，在传统手工制作鱼面的时候，为了达到保鲜的目的，只好采取增加淀粉含量及烘干（或自然晒干）的方法，而使产品失去了鱼的鲜味。另一种方法就是即做即食（即便冷藏，其保存时间也
20 极短），无法在市场上较大范围内流通，致使鱼面这一营养美味的食品无法供大众享用。为此，本人曾研究出全新的工艺方法，使鱼面可实现工业化生产，

-2-

并申请了发明专利（专利申请名称：一种鱼面及其生产方法，申请号：200710005020.8）；此专利申请所述鱼面生产方法解决了鱼面生产实现机械化工工业生产的技术问题，但产品仍需冷藏保鲜，这使产品流通受到一定的限制，冷链运输成本高，销售终端亦需保鲜设备，加之中国冷链运输尚不完善，这
5 些问题仍然制约着鱼面生产规模的扩大和市场的开拓。

发明内容

本发明的目的是针对现有技术制作的鱼面存在的产品保鲜期短，而且需要冷藏保鲜等不足，提供一种采用机械加工的新型保鲜鱼面及其生产方法。

本发明的技术方案为：一种保鲜鱼面，由主料和配料构成，其中主料为：
10 鱼肉 800-1000 份，淀粉 300-500 份，水 300-500 份；配料包括如下成分，其中各组份占主料重量比分别为：增脆素 0.3%-0.5%，增香剂 0.1%-0.3%，味精 0.1%-0.3%，食盐 2%-3%，白糖 1%-3%，猪油或植物油 3%-5%，生姜 2%-4%，胡椒粉 0.1%-0.3%，蛋清 1%-3%。

上述鱼面的生产方法，包括以下步骤：

- 15 （1）鱼肉的初步处理：将鲜鱼洗净，去鱼头、鱼皮及主骨，随后将制得的鱼肉片在 15-20℃冷水中漂洗；
- （2）采肉：将漂洗后的鱼肉片沥干水分，然后除去细骨及红肉、鱼皮杂质，制得可用鱼肉；
- （3）冷藏降温：将可用鱼肉置于冷藏柜降温至 0-5℃；
- 20 （4）制鱼胶：将冷却后的鱼肉打成鱼胶，同时加入鱼肉增脆素和猪油或植物油，鱼胶温度控制在 15℃以内；

-3-

(5) 混合搅拌制备鱼浆：将制得的鱼胶先空搅 5-10 分钟，然后加入食盐、蛋清和淀粉，搅拌至淀粉完全混合；然后缓慢加入其它辅料，同时搅拌；

5 (6) 煮面定型：制备好的鱼浆用泵浦送到煮面定型机的喷头并通过孔板成条状落入煮面槽内受热成型；煮面槽温度不低于 80℃；

(7) 冷却及沥水：将煮熟定型后的鱼面进行冷却，然后沥去外表水分；

(8) 切面：将沥去水分的鱼面条切成固定长度，然后进入包装程序；

(9) 计量包装：将切好的鱼面条计量称重，然后用可蒸煮的食品薄膜袋进行真空包装；

10 (10) 杀菌：真空包装好的鱼面进行巴氏杀菌；

(11) 装箱出厂：将经过巴氏杀菌的鱼面直接装箱出厂。

优选的是，鱼肉的初步处理过程中，漂洗鱼肉时，鱼肉与水的比例为 1：4，且共漂洗三次，每次漂洗时间为 40 分钟。

15 优选的是，所述经漂洗的鱼肉进行采肉后，再进行第二次采肉，将骨刺、筋膜剔除干净，并置于冷藏柜降温至 1-5℃。

优选的是，所述制鱼胶的过程中，鱼胶温度控制在 10℃ 以内，时间为 5-10 分钟。

优选的是，所述混合搅拌制备鱼浆过程中，将鱼浆温度控制在 15℃ 以内，缓慢加入其它辅料，同时搅拌 40-60 分钟。

-4-

优选的是，所述煮面定型过程中，煮面槽温度前端为 85-95℃，后半部为 95-100℃，煮面定型时间为 2-4 分钟。

优选的是，所述冷却及沥水过程中，采用经臭氧处理或其它方法处理过的洁净水进行冷却，水温为 15-20℃，冷却时间为 1~2 分钟。

5 优选的是，所述杀菌过程中，采用水箱式杀菌设备，杀菌温度为 96-100℃，杀菌时间为 50 分钟。

优选的是，将所述真空包装好的鱼面进行巴氏杀菌以后，在所述鱼面包装外面再包装一层外包装袋，然后装箱出厂。

本发明的有益效果为：本发明所述鱼面制备方法实现了真正意义上
10 的鱼面的工厂化、机械化、自动化生产，降低了投资成本和生产成本；制成的鱼面条保持了鱼肉的营养与风味并具有良好的口感；较好地解决了鱼肉制品易腐败变质的难题，使产品在常温下有较长的保鲜期，常温可保鲜 4 个月，0-5℃可保鲜 6-8 个月；为人们提供了一种营养健康美味时尚的新型食品。

附图说明

15 图 1 为本发明所述保鲜鱼面生产工艺流程图；

图 2 为本发明所述煮面定型机煮面槽的俯视图；

图 3 为本发明所述煮面定型机主视图；

图 4 为本发明所述煮面定型机侧视图。

-5-

具体实施方式

如表 1-表 3 所示为本发明的三个具体实施例配方。

表 1

第一实施例	主料 (g)			配料 (占主料百分比)								
	鱼肉	淀粉	水	增脆素	增香剂	味精	胡椒粉	食盐	白糖	蛋清	猪油	生姜
	1000	400	400	0.4%	0.2%	0.2%	0.2%	2.5%	1%	2%	4%	2.5%

表 2

第二实施例	主料 (g)			配料 (占主料百分比)								
	鱼肉	淀粉	水	增脆素	增香剂	味精	胡椒粉	食盐	白糖	蛋清	猪油	生姜
	900	300	400	0.3%	0.1%	0.1%	0.2%	2.0%	2%	1%	3%	2.0%

5 表 3

第三实施例	主料 (g)			配料 (占主料百分比)								
	鱼肉	淀粉	水	增脆素	增香剂	味精	胡椒粉	食盐	白糖	蛋清	猪油	生姜
	1100	500	500	0.5%	0.3%	0.3%	0.3%	3%	3%	3%	5%	3%

如图 1 所示为上述鱼面的生产方法，包括以下步骤：

(1) 鱼肉的初步处理：将鲜鱼用清水洗净，去鱼头、鱼皮及主骨，随后将制得的鱼肉片在 15-20℃冷水中浸泡漂洗；每次浸泡的时间为 40 分钟，其鱼肉与水的比例为 1：4，前后如法漂洗三次。

10 (2) 采肉：将浸泡后的鱼肉片沥干水分后用采肉机除去细骨及红肉、鱼皮杂质。然后再在精滤机中进行第二次采肉，将骨刺、筋膜剔

-6-

除干净，制得可用鱼肉。

(3) 冷藏降温：将可用鱼肉置于冷藏柜降温至 1-5℃。

(4) 制鱼胶：用斩拌机将冷却后的鱼肉及猪油（或植物油）打成鱼胶，斩拌时加入鱼肉增脆素；并使鱼胶温度控制在 10℃ 以内，时间为 5-10 分钟。

(5) 混合搅拌制备鱼浆：将制得的鱼胶先在搅拌机内空搅 5-10 分钟，然后加入食盐、蛋清和淀粉，继续搅拌至淀粉完全混合；接着缓慢均匀加入其它辅料，使温度控制在 15℃ 以内（控制温度的有效办法是加入冰水或冰块），搅拌 40-60 分钟；

(6) 煮面定型：制备好的鱼浆用泵浦送到煮面定型机的喷头并通过孔板成条形（可以更换模具，使成为其它形状）落入煮面槽内受热定型。煮面槽温度前端为 85-95℃，后半部为 95-100℃，煮面定型时间为 2-4 分钟。由于进行了两次采肉，所以煮面机喷头孔板不堵塞，鱼面条在成型时不会出现断条现象，且鱼面口感细腻柔软。

(7) 冷却及沥水：煮熟定型后的鱼面通过冷却槽急速冷却；为避免经加热煮熟杀菌的鱼面发生二次污染，冷却水采用经臭氧处理过的洁净水，水温为 15-20℃，冷却时间为 1~2 分钟；冷却后的鱼面经沥水槽沥去外表水分。

(8) 切面：沥去水分的鱼面条通过皮带输送机送至切刀处，用切刀将鱼面切成定长后进入包装程序。皮带输送机后部安装鱼面切刀，切刀为独立动力，采用微型无级调速电机驱动，以方便调节定切

-7-

长度。

(9) 包装：鱼面条经称重计量后，用可蒸煮的食品薄膜袋进行真空包装。

5 (10) 杀菌：真空包装好的鱼面采用巴氏杀菌消毒。杀菌设备可采用微波杀菌机或水箱式杀菌设备。选用水箱式杀菌设备，杀菌温度为 96-100℃，杀菌时间为 50 分钟。

(11) 包装出厂：进行杀菌处理后的鱼面落入冷却槽冷却，同时对包装表面用水进行洁净清洗，然后将鱼面用风干车在风干隧道中进行风干处理，降至室温并风干包装表面的水分，装进外包装袋，
10 用自动封口机封口并打印出生产日期及批号后装箱出厂（也可不使用外包装，将杀菌处理后经风干的产品装箱后出厂）。

煮面定型是鱼面生产中最为一个关键环节。本发明经多次实验，自行设计制造出煮面定型机，已提交专利申请（申请号为 200710163608.6）。如图 2-图 4 所示，该煮面定形机包括煮面槽 1、送料泵、喷头 2、蒸汽加热管 3，送料泵与喷头 2 相连，喷头 2 位于煮面槽 1 的上方。在煮面槽的底部设有隔离板 4，隔离板 4 上设有多个小孔。煮面槽 1 的槽体设有保温层 5。在煮面槽 1 的上方设有排风柜 6，排风柜 6 上设有排风管 7，煮面过程中会产生大量水汽，排风管 7 连接轴流风机将水汽排出室外。在煮面槽 1 的底部设有排污阀 8。煮面槽 1 的一端设有鱼面导出槽 9。蒸汽加热管 3 在煮面槽的底部，蒸汽加热管 3 与蒸汽发生器相连，蒸汽加热管 3 上设有多个均匀分布的小孔，蒸汽从小孔中排出与煮面槽内的水接触，直接将水加热。隔离板 4 位于蒸汽加热管 3 的上方。本装置也可采用电加热的方式，在煮面槽内安装电加热管，采用电加热方式时，需要设置补充水份的装置。

-8-

鱼面加工生产除了要有独特的工艺外，还对生产环境提出了严格的要求，洁净无菌、相对较低温度的生产环境对鱼面生产是至关重要的：

1 鱼面生产车间，采用臭氧杀菌消毒。臭氧杀菌处理对于一般细菌、大肠菌群、酵母菌、病毒等都有良好的杀灭效果。因此在鱼面作业前、后皆需用臭氧对生产车间进行杀菌消毒，保持洁净的鱼面生产环境为鱼面品质保证奠定基础。（也可采用其它方法对生产车间进行杀菌消毒，但投资大或效果差）。

2 用臭氧水作为鱼面煮面定型后的冷却用水，可有效防止鱼面的二次污染，还能起到一定的脱色增白、改善鱼面外观品质的作用。

3 用臭氧水对鱼面生产使用的工具、生产设备部件进行清洗消毒，既保证了鱼面生产的无菌要求，又降低了劳动强度，提高了工作效率。

4 生产场地的温度控制在 20℃ 以下。

本发明所述保鲜鱼面，既保持了鱼肉的风味和营养，又有效地解决了鱼肉制品易腐败变质的难题，可用较小的投资通过采用较简洁的工艺和较易掌握的技术，将过去难于进行深加工而资源又非常丰富的低价鱼类生产出健康、营养、美味、时尚的新型大众食品，具有良好的社会效益和经济效益。

权利要求书

1、一种保鲜鱼面，由主料和配料构成，其特征在于：

主料为鱼肉 800-1000 份，淀粉 300-500 份，水 300-500 份；

配料包括如下成分，其中各组份占主料重量百分比分别为：增脆素 0.3%-0.5%，增香剂 0.1%-0.3%，味精 0.1%-0.3%，食盐 2%-3%，白糖 1%-3%，猪油或植物油 3%-5%，生姜 2%-4%，胡椒粉 0.1%-0.3%，蛋清 1%-3%。

2、一种如权利要求 1 所述保鲜鱼面的生产方法，包括以下步骤：

- (1) 鱼肉的初步处理：将鲜鱼洗净，去鱼头、鱼皮及主骨，随后将制得的鱼肉片在 15-20℃冷水中漂洗；
- (2) 采肉：将漂洗后的鱼肉片沥干水分，然后除去细骨及红肉、鱼皮杂质，制得可用鱼肉；
- (3) 冷藏降温：将可用鱼肉置于冷藏柜降温至 0-5℃；
- (4) 制鱼胶：将冷却后的鱼肉打成鱼胶，同时加入鱼肉增脆素和猪油或植物油，鱼胶温度控制在 15℃以内；
- (5) 混合搅拌制备鱼浆：将制得的鱼胶先空搅 5-10 分钟，然后加入食盐、蛋清和淀粉，搅拌至淀粉完全混合；然后缓慢加入其它辅料，同时搅拌；
- (6) 煮面定型：制备好的鱼浆用泵浦送到煮面定型机的喷头并通过孔板成条状落入煮面槽内受热成型；煮面槽温度不低于 80℃；
- (7) 冷却及沥水：将煮熟定型后的鱼面进行冷却，然后沥去外表水分；
- (8) 切面：将沥去水分的鱼面条切成固定长度，然后进入包装程序；
- (9) 计量包装：将切好的鱼面条计量称重，然后用可蒸煮的食品薄

-10-

膜袋进行真空包装；

(10) 杀菌：真空包装好的鱼面进行巴氏杀菌；

(11) 装箱出厂：将经过巴氏杀菌的鱼面直接装箱出厂。

3、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：鱼肉的初步处理过程中，漂洗鱼肉时，鱼肉与水的比例为 1：4，且共漂洗三次，每次漂洗时间为 40 分钟。

4、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：所述经漂洗的鱼肉进行采肉后，再进行第二次采肉，将骨刺、筋膜剔除干净，并置于冷藏柜降温至 1-5℃。

5、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：所述制鱼胶的过程中，鱼胶温度控制在 10℃ 以内，时间为 5-10 分钟。

6、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：所述混合搅拌制备鱼浆过程中，将鱼浆温度控制在 15℃ 以内，缓慢加入其它辅料，同时搅拌 40-60 分钟。

7、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：所述煮面定型过程中，煮面槽温度前端为 85-95℃，后半部为 95-100℃，煮面定型时间为 2-4 分钟。

8、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：所述冷却及沥水过程中，采用经臭氧处理过的洁净水进行冷却，水温为 15-20℃，冷却时间为 1~2 分钟。

-11-

9、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：所述杀菌过程中，采用水箱式杀菌设备，杀菌温度为 96-100℃，杀菌时间为 50 分钟。

10、如权利要求 2 所述保鲜鱼面的生产方法，其特征在于：将所述真空包装好的鱼面进行巴氏杀菌以后，在所述鱼面包装外面再包装一层外包装袋，然后装箱出厂。

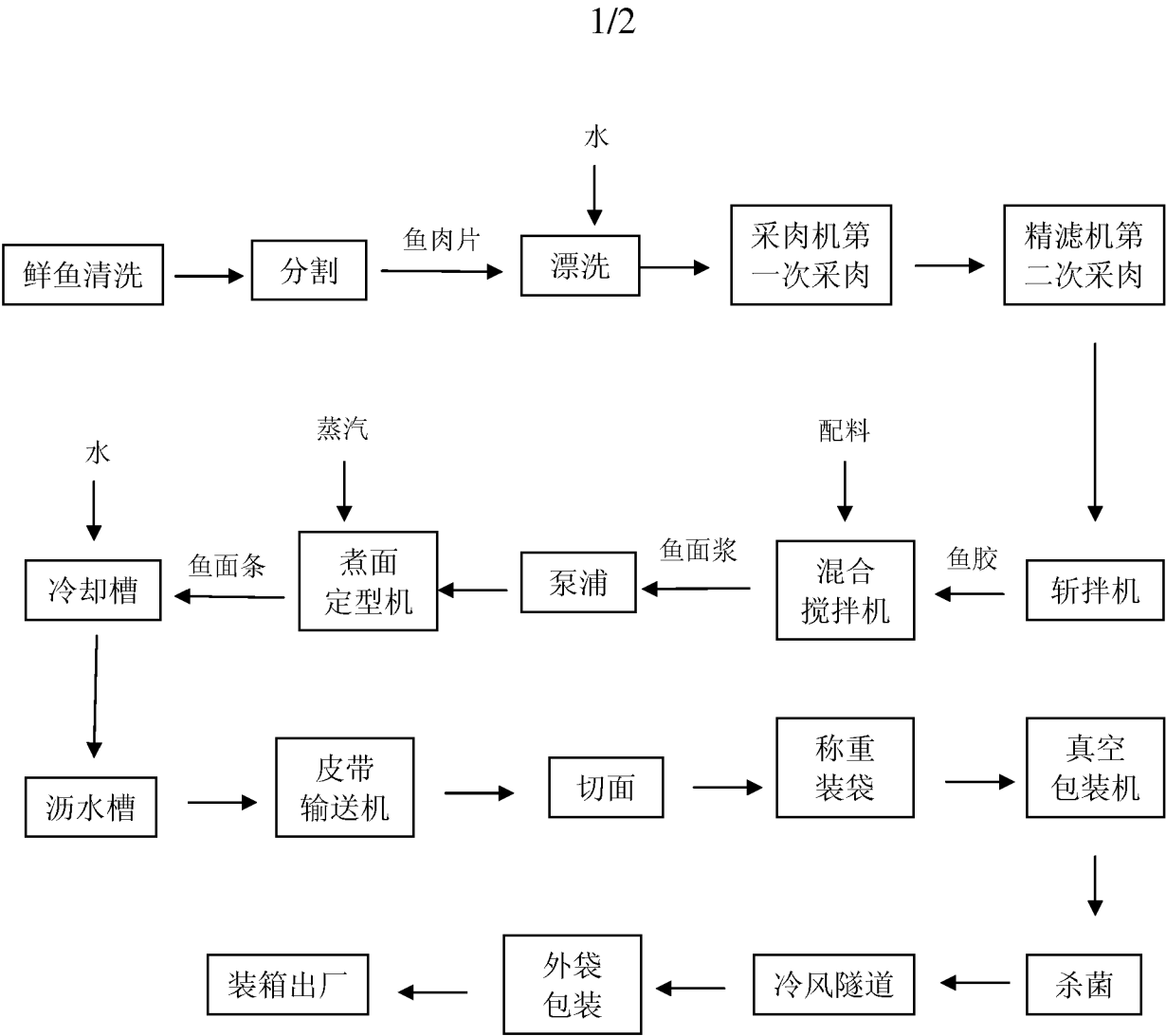


图 1

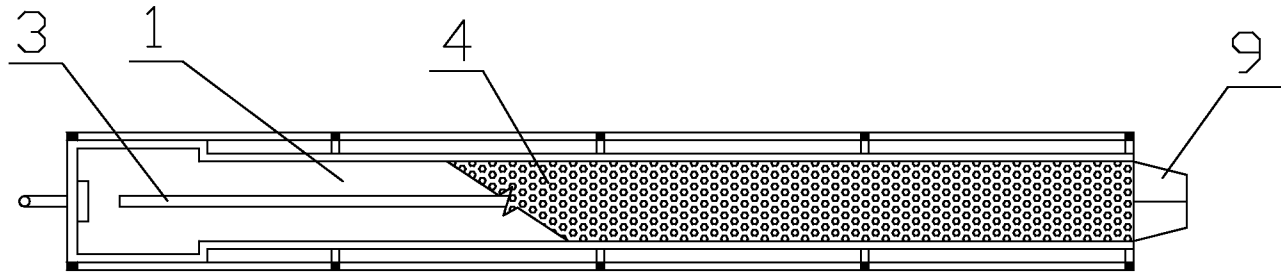


图 2

2/2

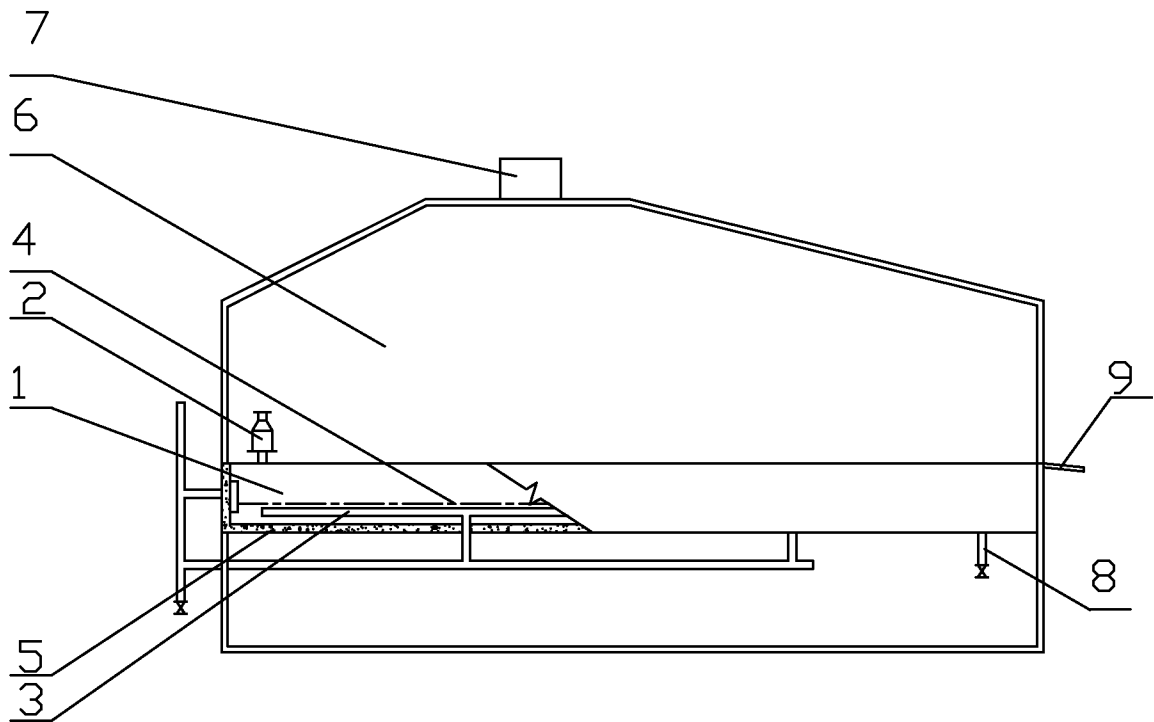


图 3

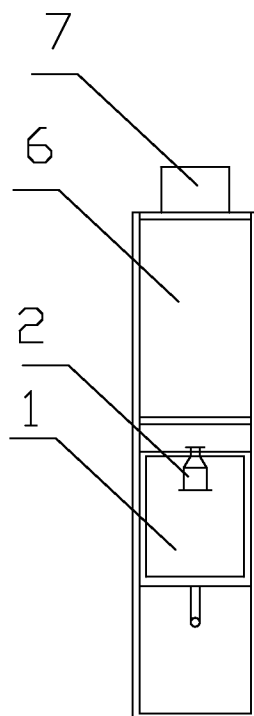


图 4

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2008/071420

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23L1/325 (2006.01)i

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

WPI,PAJ,CPRS,CNKI: noodle,fish,starch,flour,cooking,cooked,steaming,steamed,forming,formed,shaped,shaping

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	CN101011164A(LU, Jianzhong)08 Aug. 2007(08.08.2007), claims 2-5	1
Y	CN101011164A(LU, Jianzhong)08 Aug. 2007(08.08.2007), claims 2-5	2-10
Y	JP2006075016A(KIBUN SHOKUHIN KK) 23 Mar. 2006(23.03.2006),paragraph [0016] of description	2-10
A	CN1666642A(CHONGQING CITY CHENGWEN AGRIC DEV CO LTD) 14 Sept. 2005(14.09.2005) whole document	1-10

☐ Further documents are listed in the continuation of Box C.

☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

“E” earlier application or patent but published on or after the international filing date

“L” document which may throw doubts on priority claim (S) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

“&”document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

23 Jul. 2008 (23.07.2008)

Date of mailing of the international search report

25 Sep. 2008 (25.09.2008)

Name and mailing address of the ISA/CN

The State Intellectual Property Office, the P.R.China
6 Xitucheng Rd., Jimen Bridge, Haidian District, Beijing, China
100088

Facsimile No. 86-10-62019451

Authorized officer

WANG, Wenqing

Telephone No. (86-10)62411177

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/CN2008/071420

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
CN101011164A	08.08.2007	none	
JP2006075016A	23.03.2006	none	
CN1666642A	14.09.2005	none	

国际检索报告

国际申请号
PCT/CN2008/071420

A. 主题的分类

A23L1/325 (2006.01)i

按照国际专利分类表(IPC)或者同时按照国家分类和 IPC 两种分类

B. 检索领域

检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号)

IPC A23L

包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献

在国际检索时查阅的电子数据库(数据库的名称, 和使用的检索词(如使用))

WPI,PAJ,CPRS,CNKI: 鱼面, 面, 煮, 蒸, 成型, 成形, 定型, 定形, noodle, fish, starch, flour, cooking ,cooked, steaming, steamed, forming, formed, shaped, shaping

C. 相关文件

类 型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求
X	CN101011164A (卢建中) 08.8 月 2007 (08.08.2007), 权利要求 2-5	1
Y	CN101011164A (卢建中) 08.8 月 2007 (08.08.2007), 权利要求 2-5	2-10
Y	JP2006075016A(株式会社纪文食品) 23.3 月 2006(23.03.2006), 说明书第 [0016]段	2-10
A	CN1666642A(重庆市程文农业开发有限公司)14.9 月 2005(14.09.2005),全文	1-10

☐ 其余文件在 C 栏的续页中列出。

☒ 见同族专利附件。

* 引用文件的具体类型:

“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件

“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利

“L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件

“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件

“P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件

“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件

“X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性

“Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性

“&” 同族专利的文件

国际检索实际完成的日期
23. 7 月 2008 (23.07.2008)

国际检索报告邮寄日期
25.9 月 2008 (25.09.2008)

中华人民共和国国家知识产权局(ISA/CN)
中国北京市海淀区蓟门桥西土城路 6 号 100088
传真号: (86-10)62019451

授权官员
王文庆
电话号码: (86-10) 62411177

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号
PCT/CN2008/071420

检索报告中引用的 专利文件	公布日期	同族专利	公布日期
CN101011164A	08.08.2007	无	
JP2006075016A	23.03.2006	无	
CN1666642A	14.09.2005	无	