

(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
2016年2月4日 (04.02.2016)



(10) 国际公布号
WO 2016/015679 A1

- (51) 国际专利分类号:
A23L 1/30 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2015/085772
- (22) 国际申请日: 2015年7月31日 (31.07.2015)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
201410375963.X 2014年8月1日 (01.08.2014) CN
- (72) 发明人: 及
- (71) 申请人: 杨斌 (YANG, Bin) [CN/CN]; 中国广东省深圳市布吉长龙河东三巷8号201, Guangdong 518000 (CN)。
- (74) 代理人: 深圳市康弘知识产权代理有限公司 (SHENZHEN KANGHONG INTELLECTUAL PROPERTY AGENT CO., LTD); 中国广东省深圳市福田区彩田路5015号中银花园办公楼A栋6C1, Guangdong 518026 (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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, 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, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, 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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

根据细则 4.17 的声明:

- 关于发明人身份(细则 4.17(i))
- 关于申请人有权申请并被授予专利(细则 4.17(ii))

本国际公布:

- 包括国际检索报告(条约第 21 条(3))。



WO 2016/015679 A1

(54) Title: INSTANT FOOD WITH COMPREHENSIVE NUTRITION

(54) 发明名称: 一种营养全面的方便食品

(57) Abstract: An instant food with comprehensive nutrition. The instant food is prepared from the following raw materials in percentages by weight: 39.593849% to 44.930798% of polished round-grained rice bran powder, 29.695386% to 33.698099% of bean meal, 8.908616% to 10.109430% of protein, 4.949231% to 5.616350% of edible fiber, 0.000099% to 0.000112% of carotene, and calcium, ferrum, zinc, copper, sodium, potassium, manganese, selenium, iodine, phosphorus, magnesium, fluorine, vitamins B1, B2, B6, B12, B3, D, K, H, B, E, C and A, edible fat and granulated sugar in certain percentages by weight.

(57) 摘要: 一种营养全面方便食品, 其由下列重量百分含量的原料配制而成: 粳米皮粉 39.593849%~44.930798%、豆粉 29.695386%~33.698099%、蛋白质 8.908616%~10.109430%、食用纤维 4.949231%~5.616350%、胡萝卜素 0.000099%~0.000112%、以及一定重量百分含量的钙、铁、锌、铜、钠、钾、锰、硒、碘、磷、镁、氟和维生素 B1、B2、B6、B12、B3、D、K、H、B、E、C、A、食用脂肪和砂糖。

说明书

发明名称：一种营养全面的方便食品

技术领域

- [1] 本发明涉及食品，尤其涉及一种科学配置的营养全面的方便食用的食品。

背景技术

- [2] 民以食为天。人们生存离不开食物，为了满足人类的需要，人们种植、饲养和加工了许许多多的供人们选择的食物。科学的发展极大的丰富了人们饮食，但是由于人们不能掌握正确健康的饮食和合理的运动，以致人们的健康受到威胁。据不完全统计，发达社会中超过健康体重的人口，每年以近 8% 的速度增长，而一些发展中国家超重人口，却以每年 11% 的速度增长。由于过度肥胖，产生一系列的‘现代病’：高血压、心脑血管病、糖尿病或恶性肿瘤等。而一些贫穷的地区和国家，食品营养又得不到保证，人均寿命偏低，婴幼儿的死亡率大大高于发达国家。
- [3] 造成肥胖人口的增加或人均寿命偏低的原因很多，但直接的原因就是人们没有获得科学搭配、营养全面的健康食品。因此，业界有必要尽快解决上述问题。

发明内容

- [4] 本发明为了解决上述技术问题，提供一种科学搭配、营养全面的便于食用的食品，以满足人们健康饮食的需要。
- [5] 本发明提出的营养全面方便食品，其由下列重量百分含量的原料配置而成：
- [6] 粳米皮粉 39.593849% ~ 44.930798%、豆粉 29.695386% ~ 33.698099%、
- [7] 蛋白质 8.908616% ~ 10.109430%、食用纤维 4.949231% ~ 5.616350%、
- [8] 胡萝卜素 0.000099% ~ 0.000112%、钙 0.197969% ~ 0.224654%、
- [9] 铁 0.000356% ~ 0.000404%、锌 0.000297% ~ 0.000337%、铜 0.000040% ~ 0.000045%、
- [10] 钠 0.395938% ~ 0.449308%、钾 0.395938% ~ 0.449308%、锰 0.000040% ~ 0.000045%、
- [11] 硒 0.000014% ~ 0.000016%、碘 0.000030% ~ 0.000034%、磷 0.013858% ~

0.015726%、

- [12] 镁 0.007919% ~ 0.008986%、氟 0.000554% ~ 0.000629%、
- [13] 维生素 B1 0.000297% ~ 0.000337%、维生素 B2 0.000040% ~ 0.000045%、
- [14] 维生素 B6 0.000040% ~ 0.000045%、维生素 B12 0.000001% ~ 0.000001%、
- [15] 维生素 B3 0.000396% ~ 0.000449%、维生素 D 0.000013% ~ 0.000015%、
- [16] 维生素 K 0.000016% ~ 0.000018%、维生素 H 0.000059% ~ 0.000067%、
- [17] 维生素 B 0.000079% ~ 0.000090%、维生素 E 0.000178% ~ 0.000202%、
- [18] 维生素 C 0.001188% ~ 0.001348%、维生素 A 0.000020% ~ 0.000022%、
- [19] 食用脂肪 0 ~ 10.523458%、沙糖 0 ~ 5.939077%。
- [20] 本发明的食品食用方便，用温开水冲调后，便可直接服用。为上班族节约了时间，也为不便做饭菜的人群，提供了方便。适用于不同性别、不同年龄的群体。由于食品中配置了各种人体生长需要的元素，特别是根据近10年来营养科学的研究成果以及长期食用对比，特别添加了人们不易通过一般食品而获得的稀有元素及相关的维生素，经人们长期食用，可使83%以上的食用者的体重保持在健康体重范围内，可使78%的食用者的血压、血脂和血糖三项指标保持在医学标准范围以内。本发明低糖型的食品为糖尿病病人提供了必需的营养，本发明低热型的食品为肥胖人群的减肥保证了营养供应。由于本发明中的粳米皮粉富含米油，还同时具有健脾胃补中气之功效。

具体实施方式

- [21] 本发明提出的营养全面的方便食品，其由下列重量百分含量的原料配置而成：
- [22] 粳米皮粉 39.593849% ~ 44.930798%、豆粉 29.695386% ~ 33.698099%、
- [23] 蛋白质 8.908616% ~ 10.109430%、食用纤维 4.949231% ~ 5.616350%、
- [24] 胡萝卜素 0.000099% ~ 0.000112%、钙 0.197969% ~ 0.224654%、
- [25] 铁 0.000356% ~ 0.000404%、锌 0.000297% ~ 0.000337%、铜 0.000040% ~ 0.000045%、
- [26] 钠 0.395938% ~ 0.449308%、钾 0.395938% ~ 0.449308%、锰 0.000040% ~ 0.000045%、

- [27] 硒 0.000014% ~ 0.000016%、碘 0.000030% ~ 0.000034%、磷 0.013858% ~ 0.015726%、
- [28] 镁 0.007919% ~ 0.008986%、氟 0.000554% ~ 0.000629%、
- [29] 维生素 B1 0.000297% ~ 0.000337%、维生素 B2 0.000040% ~ 0.000045%、
- [30] 维生素 B6 0.000040% ~ 0.000045%、维生素 B12 0.000001% ~ 0.000001%、
- [31] 维生素 B3 0.000396% ~ 0.000449%、维生素 D 0.000013% ~ 0.000015%、
- [32] 维生素 K 0.000016% ~ 0.000018%、维生素 H 0.000059% ~ 0.000067%、
- [33] 维生素 B 0.000079% ~ 0.000090%、维生素 E 0.000178% ~ 0.000202%、
- [34] 维生素 C 0.001188% ~ 0.001348%、维生素 A 0.000020% ~ 0.000022%、
- [35] 食用脂肪 0 ~ 10.523458%、沙糖 0 ~ 5.939077%。
- [36] 本发明的各组份为日常生活中常见的原料，在商店或药店都有出售。其中，食用脂肪可以采用富含单不饱和脂肪酸的脂肪。
- [37] 下面结合具体实施例对本发明做进一步说明。根据本发明的配方，配置下列不同重量百分含量的营养全面的方便食品。
- [38] 实施例1-普通型
- [39] 粳米皮粉 39.593849%、豆粉 29.695386%、蛋白质 8.908616%、食用纤维 4.949231%、
- [40] 胡萝卜素 0.000099%、钙 0.197969%、铁 0.000356%、锌 0.000297%、铜 0.000040%、
- [41] 钠 0.395938%、钾 0.395938%、锰 0.000040%、硒 0.000014%、碘 0.000030%、
- [42] 磷 0.013858%、镁 0.007919%、氟 0.000554%、维生素 B1 0.000297%、
- [43] 维生素 B2 0.000040%、维生素 B6 0.000040%、维生素 B12 0.000001%、
- [44] 维生素 B3 0.000396%、维生素 D 0.000013%、维生素 K 0.000016%、
- [45] 维生素 H 0.000059%、维生素 B 0.000079%、维生素 E 0.000178%、
- [46] 维生素 C 0.001188%、维生素 A 0.000020%、食用脂肪 9.898462%、沙糖 5.939077%。
- [47] 本发明的普通型的食品适用于中青年、体重不大，血压、血脂和血糖三项指标

不高的人群食用。除了为上班族节约制作食品的时间，为不便做饭菜的人群提供了方便之外，长期坚持食用和正常饮食和生活，基本可以使得食用者的体重控制在健康体重范围以内，血压、血脂和血糖三项指标保持在医学标准范围以内。

[48] 实施例2--低糖型

[49] 粳米皮粉 42.093834%、豆粉 31.570375%、蛋白质 9.471113%、食用纤维 5.261729%、

[50] 胡萝卜素 0.000105%、钙 0.210469%、铁 0.000379%、锌 0.000316%、铜 0.000042%、

[51] 钠 0.420938%、钾 0.420938%、锰 0.000042%、硒 0.000015%、碘 0.000032%、

[52] 磷 0.014733%、镁 0.008419%、氟 0.000589%、维生素 B1 0.000316%、

[53] 维生素 B2 0.000042%、维生素 B6 0.000042%、维生素 B12 0.000001%、

[54] 维生素 B3 0.000421%、维生素 D 0.000014%、维生素 K 0.000017%、

[55] 维生素 H 0.000063%、维生素 B 0.000079%、维生素 E 0.000189%、

[56] 维生素 C 0.001263%、维生素 A 0.000021%、食用脂肪 10.523458%。

[57] 本发明的低糖型的食品适用于体重偏大和血糖偏高或患有糖尿病的中老年人群食用。除了方便人们食用之外，长期坚持食用和正常饮食和生活，基本可以使得食用者的体重控制在健康体重范围以内，血压、血脂和血糖三项指标保持在医学标准范围以内。

[58] 实施例3--低热型

[59] 粳米皮粉 44.930798%、豆粉 33.698099%、蛋白质 10.109430%、食用纤维 5.616350%、

[60] 胡萝卜素 0.000112%、钙 0.224654%、铁 0.000404%、锌 0.000337%、铜 0.000045%、

[61] 钠 0.449308%、钾 0.449308%、锰 0.000045%、硒 0.000016%、碘 0.000034%、

[62] 磷 0.015726%、镁 0.008986%、氟 0.000629%、维生素 B1 0.000337%、

[63] 维生素 B2 0.000045%、维生素 B6 0.000045%、维生素 B12 0.000001%、

[64] 维生素 B3 0.000449%、维生素 D 0.000015%、维生素 K 0.000018%、

[65] 维生素 H 0.000067%、维生素 B 0.000090%、维生素 E 0.000202%、

[66] 维生素 C 0.001348%、维生素 A 0.000022%、沙糖 4.493080%。

[67] 本发明的低热型的食品适用于体重较大，血压、血脂和血糖三项指标偏高的肥胖人群食用。除了方便食用之外，长期坚持食用和正常饮食和生活，基本可以使得食用者控制体重的增长或降低体重，也可降低血压、血脂和血糖三项指标。

[68] 根据上述配比，本发明营养全面的方便食品的制备方法，可由以下步骤进行：

[69] 步骤1：先将粳米皮与水按 1 比 5 进行混合，煮 5 分钟后，过 400 目的筛，干燥，精制成粉状备用；

[70] 步骤2：将大豆去皮后与水按 1 比 5 进行混合，煮 9 分钟后，过 400 目的筛，干燥，精制成豆粉备用；

[71] 步骤3：最后将所有原料以选定的配比称量，均匀混合后包装。

[72] 本发明为家族历代相授传承，经过数代人不断研究、临床试验而更加完善。特别是近 6 年，历经数次对数百不同年龄阶段的食用人群进行跟踪统计，有关试验数据统计如下：

[73] 对 210 名食用者，按不同的年龄段分 A1\A2\A3 三组，分别连续食用本发明的普通型、低糖型和低热型八个月（每天 300 ~ 600 克，分作早餐、晚餐食用），83% 以上的食用者的体重保持在健康体重[BMI：体重（kg）除以身高（m）的平方（ $BMI = \text{公斤} / \text{m}^2$ ）；BMI 在 18 至 25 之间，属正常体重，BMI 大于 25 为超重，BMI 大于 30 为肥胖] 的范围内；78% 以上的食用者的的血压、血脂和血糖三项指标保持在医学标准范围以内（见统计表）。对于体重较大者或血压、血脂和血糖三项指标较高者，可延长服用时间，状况也有较大改善。

[74]

[Table 1]

样本	年龄	A1 35 ~45岁	A2 45 ~60岁	A3 61 ~70岁
人数	85	65	60	
健康体重范围内	89%	83%	85%	
血压、血脂和血糖三项指标保持在医学标准范围以内	92%	78%	84%	

[75] 以上所述实施例主要是为了说明本发明的创作构思，应当指出的是，对于本领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明构思的前提下，还可以做出若干变形和改进，这些都属于本发明的保护范围。

权利要求书

[权利要求 1] 一种营养全面方便食品，其特征在于，由下列重量百分含量的原料配置而成：

粳米皮粉 39.593849% ~ 44.930798%、豆粉 29.695386% ~ 33.698099%、

蛋白质 8.908616% ~ 10.109430%、食用纤维 4.949231% ~ 5.616350%、

胡萝卜素 0.000099% ~ 0.000112%、钙 0.197969% ~ 0.224654%

、

铁 0.000356% ~ 0.000404%、锌 0.000297% ~ 0.000337%、铜 0.000040% ~ 0.000045%、

钠 0.395938% ~ 0.449308%、钾 0.395938% ~ 0.449308%、锰 0.000040% ~ 0.000045%、

硒 0.000014% ~ 0.000016%、碘 0.000030% ~ 0.000034%、磷 0.013858% ~ 0.015726%、

镁 0.007919% ~ 0.008986%、氟 0.000554% ~ 0.000629%、

维生素 B1 0.000297% ~ 0.000337%、维生素 B2 0.000040% ~ 0.000045%、

维生素 B6 0.000040% ~ 0.000045%、维生素 B12 0.000001% ~ 0.000001%、

维生素 B3 0.000396% ~ 0.000449%、维生素 D 0.000013% ~ 0.000015%、

维生素 K 0.000016% ~ 0.000018%、维生素 H 0.000059% ~ 0.000067%、

维生素 B 0.000079% ~ 0.000090%、维生素 E 0.000178% ~ 0.000202%、

维生素 C 0.001188% ~ 0.001348%、维生素 A 0.000020% ~ 0.000022%、

食用脂肪 0 ~ 10.523458%、沙糖 0 ~ 5.939077%。

[权利要求 2]

如权利要求 1 所述的营养全面方便食品，其特征在于，由下列重量百分含量的原料配置而成：

粳米皮粉 39.593849%、豆粉 29.695386%、蛋白质 8.908616%、食用纤维 4.949231%、

胡萝卜素 0.000099%、钙 0.197969%、铁 0.000356%、锌 0.000297%、铜 0.000040%、

钠 0.395938%、钾 0.395938%、锰 0.000040%、硒 0.000014%、碘 0.000030%、

磷 0.013858%、镁 0.007919%、氟 0.000554%、维生素 B1 0.000297%、

维生素 B2 0.000040%、维生素 B6 0.000040%、维生素 B12 0.000001%、

维生素 B3 0.000396%、维生素 D 0.000013%、维生素 K 0.000016%、

维生素 H 0.000059%、维生素 B 0.000079%、维生素 E 0.000178%、

维生素 C 0.001188%、维生素 A 0.000020%、食用脂肪 9.898462%、沙糖 5.939077%。

[权利要求 3]

如权利要求 1 所述的营养全面方便食品，其特征在于，由下列重量百分含量的原料配置而成：

粳米皮粉 42.093834%、豆粉 31.570375%、蛋白质 9.471113%、食用纤维 5.261729%、

胡萝卜素 0.000105%、钙 0.210469%、铁 0.000379%、锌 0.000316%、铜 0.000042%、

钠 0.420938%、钾 0.420938%、锰 0.000042%、硒 0.000015%、碘 0.000032%、

磷 0.014733%、镁 0.008419%、氟 0.000589%、维生素 B1

0.000316%、
维生素 B2 0.000042%、维生素 B6 0.000042%、维生素 B12
0.000001%、
维生素 B3 0.000421%、维生素 D 0.000014%、维生素 K
0.000017%、
维生素 H 0.000063%、维生素 B 0.000079%、维生素 E 0.000189%
、
维生素 C 0.001263%、维生素 A 0.000021%、食用脂肪
10.523458%。

[权利要求 4]

如权利要求 1 所述的营养全面方便食品，其特征在于，由下列重量百分含量的原料配置而成：

粳米皮粉 44.930798%、豆粉 33.698099%、蛋白质 10.109430%、
食用纤维 5.616350%、
胡萝卜素 0.000112%、钙 0.224654%、铁 0.000404%、锌
0.000337%、铜 0.000045%、
钠 0.449308%、钾 0.449308%、锰 0.000045%、硒 0.000016%、
碘 0.000034%、
磷 0.015726%、镁 0.008986%、氟 0.000629%、维生素 B1
0.000337%、
维生素 B2 0.000045%、维生素 B6 0.000045%、维生素 B12
0.000001%、
维生素 B3 0.000449%、维生素 D 0.000015%、维生素 K
0.000018%、
维生素 H 0.000067%、维生素 B 0.000090%、维生素 E 0.000202%
、
维生素 C 0.001348%、维生素 A 0.000022%、沙糖 4.493080%。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2015/085772

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23L 1/30 (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)

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)

CNABS, CPRSABS, CNTXT, DWPI, SIPOABS, CNKI: milled medium to short-grain nonglutinous rice, rice, soy, bean, protein, fiber, vitamine, vitamin, mineral, nutrition

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	CN 1378794 A (XU, Tielong), 13 November 2002 (13.11.2002), claims 1-10	1-4
X	CN 102246967 A (GUANGZHOU BANGSHIDI BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO., LTD.), 23 November 2011 (23.11.2011), claims 1-3 and 5-9	1-4
PX	CN 104172181 A (YANG, Bin), 03 December 2014 (03.12.2014), claims 1-4	1-4

 Further documents are listed in the continuation of Box C. See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	“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
“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance	“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
“E” earlier application or patent but published on or after the international filing date	“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
“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)	“&” document member of the same patent family
“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	

Date of the actual completion of the international search 18 September 2015 (18.09.2015)	Date of mailing of the international search report 29 October 2015 (29.10.2015)
Name and mailing address of the ISA/CN: State Intellectual Property Office of the P. R. China No. 6, Xitucheng Road, Jimenqiao Haidian District, Beijing 100088, China Facsimile No.: (86-10) 62019451	Authorized officer LIU, Yang Telephone No.: (86-10) 62089985

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/CN2015/085772

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
CN 1378794 A	13 November 2002	CN 1261039 C	28 June 2006
CN 102246967 A	23 November 2011	CN 102246967 B	16 January 2013
CN 104172181 A	03 December 2014	None	

<p>A. 主题的分类</p> <p>A23L 1/30 (2006.01) i</p> <p>按照国际专利分类(IPC)或者同时按照国家分类和IPC两种分类</p>														
<p>B. 检索领域</p> <p>检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号)</p> <p>A23L</p> <p>包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献</p> <p>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))</p> <p>CNABS, CPRSABS, CNTXT, DWPI, SIPOABS, CNKI 粳米, 米, 豆, 蛋白, 纤维, 维生素, 矿物质, 营养, rice, soy, bean, protein, fiber, vitamine, vitamin, mineral, nutrition</p>														
<p>C. 相关文件</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>类型*</th> <th>引用文件, 必要时, 指明相关段落</th> <th>相关的权利要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>CN 1378794 A (徐铁龙) 2002年 11月 13日 (2002 - 11 - 13) 权利要求1-10</td> <td>1-4</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 102246967 A (广州邦世迪生物技术有限公司) 2011年 11月 23日 (2011 - 11 - 23) 权利要求1-3、5-9</td> <td>1-4</td> </tr> <tr> <td>PX</td> <td>CN 104172181 A (杨斌) 2014年 12月 3日 (2014 - 12 - 03) 权利要求1-4</td> <td>1-4</td> </tr> </tbody> </table>			类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求	X	CN 1378794 A (徐铁龙) 2002年 11月 13日 (2002 - 11 - 13) 权利要求1-10	1-4	X	CN 102246967 A (广州邦世迪生物技术有限公司) 2011年 11月 23日 (2011 - 11 - 23) 权利要求1-3、5-9	1-4	PX	CN 104172181 A (杨斌) 2014年 12月 3日 (2014 - 12 - 03) 权利要求1-4	1-4
类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求												
X	CN 1378794 A (徐铁龙) 2002年 11月 13日 (2002 - 11 - 13) 权利要求1-10	1-4												
X	CN 102246967 A (广州邦世迪生物技术有限公司) 2011年 11月 23日 (2011 - 11 - 23) 权利要求1-3、5-9	1-4												
PX	CN 104172181 A (杨斌) 2014年 12月 3日 (2014 - 12 - 03) 权利要求1-4	1-4												
<p><input type="checkbox"/> 其余文件在C栏的续页中列出。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 见同族专利附件。</p>														
<p>* 引用文件的具体类型:</p> <table border="0"> <tr> <td>“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件</td> <td>“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</td> </tr> <tr> <td>“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利</td> <td>“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</td> </tr> <tr> <td>“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(如具体说明的)</td> <td>“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</td> </tr> <tr> <td>“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件</td> <td>“&” 同族专利的文件</td> </tr> <tr> <td>“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</td> <td></td> </tr> </table>			“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件	“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	“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利	“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	“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(如具体说明的)	“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	“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件	“&” 同族专利的文件	“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			
“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件	“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													
“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利	“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													
“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(如具体说明的)	“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													
“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件	“&” 同族专利的文件													
“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														
<p>国际检索实际完成的日期</p> <p>2015年 9月 18日</p>	<p>国际检索报告邮寄日期</p> <p>2015年 10月 29日</p>													
<p>ISA/CN的名称和邮寄地址</p> <p>中华人民共和国国家知识产权局 (ISA/CN) 北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 100088 中国</p> <p>传真号 (86-10)62019451</p>	<p>授权官员</p> <p>刘洋</p> <p>电话号码 (86-10)62089985</p>													

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号

PCT/CN2015/085772

检索报告引用的专利文件			公布日 (年/月/日)	同族专利			公布日 (年/月/日)
CN	1378794	A	2002年 11月 13日	CN	1261039	C	2006年 6月 28日
CN	102246967	A	2011年 11月 23日	CN	102246967	B	2013年 1月 16日
CN	104172181	A	2014年 12月 3日	无			