

专利合作条约

发信人：国际检索单位

收信人： 510640 中国广东省广州市天河区五山路381号物资大楼首层 广州市华学知识产权代理有限公司	<h2 style="margin: 0;">PCT</h2> <p style="margin: 5px 0 0 0;">国际检索单位书面意见</p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">(PCT细则43之二 . 1)</p>	
国际申请号 PCT/CN2017/103073	国际申请日 (年/月/日) 2017年 9月 25日	优先权日 (年/月/日) 2017年 8月 30日
国际专利分类 (IPC) 或国家分类及IPC A23L 17/00(2016.01) i; A23L 33/16(2016.01) i; A22C 25/02(2006.01) i; A22C 25/20(2006.01) i		申请人 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所
申请人或代理人的档案号 P17358	关于后续行为 见下面第2段	
发文日 (年/月/日) 2018年 5月 30日		

<p>1. 本意见包括关于下列各项标明的内容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 第I栏 意见的基础 <input type="checkbox"/> 第II栏 优先权 <input type="checkbox"/> 第III栏 不做出关于新颖性、创造性和工业实用性的意见 <input type="checkbox"/> 第IV栏 缺乏发明的单一性 <input checked="" type="checkbox"/> 第V栏 按照细则43之二. 1(a) (i) 关于新颖性、创造性或工业实用性的推断性声明；支持这种声明的引证和解释 <input type="checkbox"/> 第VI栏 某些引用的文件 <input type="checkbox"/> 第VII栏 国际申请中的某些缺陷 <input type="checkbox"/> 第VIII栏 对国际申请的某些意见 <p>2. 后续行为</p> <p>如果提出初步审查要求书，本次意见将被视为国际初步审查单位 (IPEA) 的一次书面意见，除非申请人选择的国际初步审查单位非本机构，而且所选国际初步审查单位已按照细则66. 1之二 (b) 通知国际局将不考虑国际检索单位的书面意见时例外。</p> <p>如本书面意见被视为国际初步审查单位的书面意见，则请申请人在自PCT/ISA/220表发文日起3个月或自优先权日起22个月内（以后届满者为准）向国际初步审查单位提交书面答复并提交修改（如适用）。</p> <p>进一步的选择参见PCT/ISA/220表。</p>

ISA/CN的名称和邮寄地址 中华人民共和国国家知识产权局 中国北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 100088	完成本意见的日期 2018年 5月 21日	受权官员 王知非
传真号 (86-10) 62019451	电话号码 86-(10)-53962060	

第I栏

意见的基础

1. 关于语言，本意见的制定基于：

国际申请提交时使用的语言。

该国际申请的_____语言译文，为了国际检索的目的提供该种语言的译文(细则12.3(a)和23.1(b))。

2. 本意见的制定考虑了本单位许可或被通知的根据细则91所做出的**明显错误更正**（细则 43之二1(a)）。3. 关于在国际申请中公开的任何**核苷酸和/或氨基酸序列**，本意见是基于下列序列列表做出的：a. 作为国际申请的一部分提交的：

附件C/ST.25文本文件形式

纸件或图形文件形式

b. 根据细则13之三.1(a)仅为国际检索目的以附件C/ST.25文本文件形式与国际申请同时提交的：c. 仅为国际检索目的在国际申请日之后提交的：

附件C/ST.25文本文件形式（细则13之三.1(a)）

纸件或图形文件形式（细则13之三.1(b)和行政规程第713段）

4. 另外，在提交/提供了多个版本或副本的序列列表的情况下，提供了关于随后提交的或附加的副本中的信息与申请时提交的作为申请一部分的序列列表的信息相同或未超出申请时提交的申请中的信息范围（如适用）的所需声明。

5. 补充意见：

第V栏 按细则43之二.1(a)(i)关于新颖性、创造性或工业实用性的推测性声明；支持这种声明的引证和解释

1. 声明

新颖性 (N)	权利要求	1-10	是
	权利要求	否	否
创造性 (IS)	权利要求	否	是
	权利要求	1-10	否
工业实用性 (IA)	权利要求	1-10	是
	权利要求	否	否

2. 引证和解释：

[1] 1. 新颖性

[2] 1.1 权利要求1请求保护利用湿法超微粉碎和可控发酵技术生产高活性钙鱼糜的方法，D1公开了：一种利用乳酸菌发酵剂制作发酵鱼糜的方法，(1)将鲜鱼或冷冻鱼去鳞、去内脏、去头、去骨，并用清水冲洗干净，切成鱼肉粒；(2)在步骤(1)制得的鱼肉粒中加入适量的水、食盐和辅料，置于温度为0~5℃的冷却室中斩拌5~8分钟，制成鱼糜(3)在步骤(2)所述的鱼糜中接种活化培养的菌悬液发酵剂，在10℃以下斩拌3~5分钟使其混合均匀，发酵剂在鱼肉浆中的质量百分含量为0.5%~2%，使得接种后每克鱼糜中含有 $10^5 \sim 10^7$ CFU的发酵菌，发酵菌为干酪乳杆菌、植物乳杆菌、戊糖片球菌中的任意一种或两种；(4)将接种后的鱼糜灌装于包装容器中，真空密封；(5)将灌装好的鱼糜置于22~35℃的条件下发酵30~48小时，鱼肉浆的最终pH为4.3~4.6(参见说明书第6-14段)。D1没有原料漂洗、乳酸添加、鱼糜降温超微粉碎、过滤除杂和脱水步骤，各步骤的具体操作方式和参数也不同。D1并未公开权利要求1的全部技术特征，独立权利要求1及其从属权利要求2-10具备新颖性。

[3] 2. 创造性

[4] 2.1 对于权利要求1与D1的区别，D2公开了：以鲮鱼骨为原料，采用湿法超微粉碎等工艺制得超微细骨泥，并将其添加到鱼丸、鱼肉肠等鱼糜制品中，开发出了富含天然钙质的高钙鱼糜制品(参见78页第1栏第2段)。D2给出了采用湿法超微粉碎鱼骨，制作高钙鱼糜制品的技术启示。在D2的启示下，本领域技术人员有动机将含有鱼骨的整条鱼进行湿法超微粉碎处理。在超微粉碎前，对原料进行切块和漂洗，以便更好的超微粉碎、杀菌除杂是常用技术手段。加入乳酸能够使原料达到发酵的最适pH值，改善风味，是常规技术。在低温条件下将鱼糜粉碎，出口装过滤筛网过滤是常规技术。在发酵罐中进行发酵也是常用的技术手段。进一步除杂和脱水以获得质量更好的鱼糜是常规技术。对于各步骤具体的操作方式及操作参数均是本领域技术人员能够进行调整和选择的。权利要求1不具备创造性。

[5] 2.2 权利要求2-10为从属权利要求，鱼处理的具体方法及参数均是能够进行调整的。将食盐和碳酸氢钠混合制成稀盐碱水是常规技术，用量及配比均是常规选择。嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌和婴儿双歧杆菌均是常用的益生菌。除去鱼皮和碎骨头等杂质是常规技术。脱水的具体方法均是常用的技术手段。对于菌种活化的参数、筛网目数、发酵温度时间等操作参数均是能够进行常规选择的。权利要求2-10不具备创造性。

[6] 3. 工业实用性

[7] 权利要求1-10可以应用于水产品加工领域，因此，具备工业实用性。