



2003-2006年专利申请及授权简介

发表日期: 2006年12月15日 【编辑录入: syp】 共有 1350 位读者读过此文

2003-2006年专利申请及授权简介

一、专利申请情况

1、名称: 白僵菌油剂及生产工艺方法

发明人: 李农昌;李增智;王滨等

专利申请号: 03113319.3

2、名称: 一种中国被毛孢液体菌种发酵工艺方法

发明人: 李春如;樊美珍;李增智等

专利申请号: 03131904.1

3、名称: 油菜种子抗旱包衣丸粒及其丸粒化制备工艺

发明人: 马友华;杨宁;黄界颖等

专利申请号: 03131631.X

4、油菜丸粒化包衣抗菌抗旱种衣剂及其制备工艺

发明人: 马友华等

专利申请号: 03113240

5、专利名称: 牛初乳中乳铁蛋白的分离提纯工艺方法

发明人: 王志耕;叶震敏

专利申请号: 03152940.2

6、名称: 天然高香液体茶的加工方法

发明人: 张正竹;宛晓春;夏涛

专利申请号: 03132239.5

7、名称: 茉莉花茶的加工方法

发明人: 宛晓春;陆宁;张正竹

专利申请号: 200410014190.9

8、名称: 简便高效的农杆菌介导玉米转基因方法

发明人: 程备久;朱苏文;项艳等

专利申请号: 200410065611.0

9、名称: 转基因改良禾谷物作物籽粒淀粉品质的方法

发明人: 程备久、朱苏文、张永风等

专利申请号: 200410065610

站内搜索

请输入关键字



10、名称：茶干的制备工艺
发明人：周裔彬
专利申请号：200410041332

11、名称：一种含多种病毒抗原表位的禽多价核酸疫苗制备方法
发明人：余为一
专利申请号：200410091595

12、名称：一种生态抗旱保水复合肥及其制造方法
发明人：马友华
专利申请号：200410065904

13、名称：玉米对生性状基因的分子标记及其应用
发明人：程备久、朱苏文、李展等，
专利申请号：200510038489.2

14、名称：对生玉米稳定自交系的创建与选育方法
发明人：程备久、李展、朱苏文等，
专利申请号：200510038490.5

15、名称：一种微生物植物生长调节剂及其制备方法
发明人：岳永德;蒋立科;花日茂;罗 曼;汤 锋;操海群
专利申请号：200510039127

16、名称：一种抗灰霉病的生物杀菌剂及其制备方法
发明人：蒋立科;岳永德;罗 曼;花日茂;汤 锋;操海群
专利申请号：200510039128

17、名称：一种转Bt基因作物抗性的快速检测方法
发明人：王 清;魏梅生;吴振廷;林华峰
专利申请号：200510040545

18、名称：快速检测转Bt基因作物抗性用胶体金免疫层析试纸
发明人：王 清;魏梅生;吴振廷;林华峰
专利申请号：200510040545

19、名称：瞬时转速测量/记录装置
发明人：孙力
专利申请号：200520069666

20、名称：一种用鸡MHC恒定链基因片段引导的核酸疫苗制备方法
发明人：余为一等
专利申请号：200510134964

21、名称：膜技术分离纯化葛根素的方法
发明人：杜先锋;宛晓春;
专利申请号：200510094996

22、名称：药用地鳖虫无基质饲养方法
发明人：金 涛;唐庆峰;吴振廷;王学林
专利申请号：20051013493420

23、名称：改进的茶叶自动链板式烘干机
发明人：李尚庆、宛晓春等
专利申请号：200620068787

24、名称：自动加压茶叶揉捻机

发明人：李尚庆、宛晓春等

专利申请号：200620068789

25、名称：高平稳低噪音茶叶滚筒杀青机

发明人：李尚庆、宛晓春等

专利申请号：200620068788

26、名称：设有防尘除尘装置的茶叶滚筒炒干机

发明人：李尚庆、宛晓春等

专利申请号：200620068785

27、名称：红茶菌中木醋酸菌的分离纯化方法

发明人：唐欣昀、张明等

专利申请号：200610039953

28、名称：红茶菌中酿酒酵母菌的分离纯化方法

发明人：唐欣昀、张明等

专利申请号：200610039954

29、名称：采用纯菌组合工业化强制通气快速生产红茶菌的工艺方法

发明人：唐欣昀、张明等

专利申请号：200610040464

30、名称：槭树提取物及在制备自由基清除剂或抗氧化剂中的应用

发明人：胡丰林;樊美珍;李增智;陆瑞利

专利申请号：200610039705

二、专利授权情况

1、名称：应用 $K\#-[3]Fe(CN)\#-[6]$ 氧化制备茶色素的方法

发明人：宛晓春;李大祥;萧伟祥

专利申请号：00112566.4

授权公告日：2003年5月14日

2、名称：杨树菇面条及杨树菇菌株工业液体发酵生产工艺

发明人：樊美珍;李春如

专利申请号：00135439.6

授权公告日：2003年5月28日

授权证书号：第111471号

3、名称：灰树花面条及灰树花菌株工业液体发酵生产工艺

发明人：樊美珍;李春如

专利申请号：00135441.8

授权公告日：2003年5月28日

授权证书号：第111476号

4、名称：猴头菌面条及猴头菌菌株工业液体发酵生产工艺

发明人：樊美珍;李春如

专利申请号：00135442.6

授权公告日：2003年5月28日

授权证书号：第111477号

5、名称：蜜环菌面条及蜜环菌菌株工业液体发酵生产工艺

发明人：樊美珍;李春如

专利申请号：00135443.4
授权公告日：2003年5月28日
授权证书号：第111478号

6、名称：姬松茸面条及姬松茸菌株工业液体发酵生产工艺
发明人：樊美珍;李春如
专利申请号：00135444.2
授权公告日：2003年5月28日
授权证书号：第111480号

7、名称：白僵菌油剂及生产工艺方法
发明人：李农昌;李增智;王滨等
专利申请号：03113319.3

8、名称：天然高香液体茶的加工方法
发明人：张正竹;宛晓春;夏涛
专利申请号：03132239.5

9、名称：简便高效的农杆菌介导玉米转基因方法
发明人：程备久;朱苏文;项艳等
专利申请号：200410065611.0

Copyright ©

Anhui Agricultural University
Division of Science & Technology
Design by Xuje

版权：安徽农业大学科技处版权所有

电话：+86-551-2810103

地址：合肥市长江西路130号 安徽农业大学科技处