

晨光生物科技集团股份有限公司 关于公司及子公司取得商标注册证书和专利证书的公告

本公司及董事会全体成员保证信息披露的内容真实、准确、完整，没有虚假记载、误导性陈述或重大遗漏。

晨光生物科技集团股份有限公司（以下简称“公司”或“晨光生物”）及子公司邯郸晨光植物蛋白有限公司（简称“邯郸植物蛋白”）于近日正式取得了国家知识产权局颁发的三项商标注册证和七项专利证书，获印度授权专利证书一项，具体情况如下：

一、取得商标注册证的情况

商标图形或字样	商标证号	注册类别	核定使用商品/服务项目	有效期限
	45290248	29类	食用油脂；食用油；食用玉米油；食用芝麻油；食用棕榈油；食用橄榄油；食用葵花籽油；食用亚麻籽油；食用豆油。	2021.01.14 至 2031.01.13
	45294961	29类	食用油脂；食用油；食用玉米油；食用芝麻油；食用棕榈油；食用橄榄油；食用葵花籽油；食用亚麻籽油；食用豆油。	2021.01.14 至 2031.01.13
	47994980	32类	啤酒；水（饮料）；无酒精饮料；茶味非酒精饮料；果子粉；植物饮料；豆类饮料；制作饮料用无酒精配料；无酒精果汁；水果果昔。	2022.02.14 至 2032.02.13

以上商标的取得，有利于加强公司注册商标的保护，防止有关商标侵权事件

的发生，有利于提高公司品牌和市场知名度。

二、取得专利证书的情况

专利名称	专利号	证书号	授权公告日	期限	类型	专利权人
一种平转浸出器浸液料位的控制装置	ZL202122280805.4	第 15875632 号	2022 年 02 月 22 日	10 年	实用新型	晨光生物
一种姜黄素制剂及其制备方法	ZL201811602122.2	第 4911938 号	2022 年 02 月 01 日	20 年	发明专利	
一种去除花椒中塑化剂的方法及花椒油树脂的制备方法和花椒油树脂	ZL202011385591.0	第 4970371 号	2022 年 03 月 01 日	20 年		
一种番茄红素油悬剂的制备方法及其油悬剂	ZL201811534622.7	第 4973124 号	2022 年 03 月 04 日	20 年		
一种具有保鲜功能的番茄红素着色剂及其制备方法与应用	ZL201780098102.3	第 4977983 号	2022 年 03 月 08 日	20 年		
一种粉体包装秤出料口的防扬尘装置	ZL202122206977.7	第 15940062 号	2022 年 03 月 04 日	10 年	实用新型	邯郸植物蛋白
一种适用于装卸现场使用的移动式防坠架	ZL202122221417.9	第 15941751 号	2022 年 03 月 04 日	10 年		

“一种平转浸出器浸液料位的控制装置”涉及生物提取技术领域，本实用新型实现了控制平转浸出器的料位和液位，从而稳定了生产效率和提取产物的得率。

“一种姜黄素制剂及其制备方法”涉及药物及其制备领域，本发明可使姜黄素和磷脂充分溶解于混合溶剂中，使得姜黄素和磷脂结合的更好：使得姜黄素制剂较姜黄素在水中的溶解度增加 190 倍以上，生物利用度提高超过 300%。同时本发明操作方便，便于工业化生产。“一种去除花椒中塑化剂的方法及花椒油树脂的制备方法和花椒油树脂”属于植物有效成分的提取领域，本发明通过调整恰当的提取工艺首次实现了将塑化剂从花椒中理想地去除，为后续提取得到不含塑化剂的花椒中的其他有效成分奠定了基础。“一种番茄红素油悬剂的制备方法及其油悬剂”属于功能性食品配料生产技术领域，本发明采用经过双包埋的番茄红素微囊，在异构化处理过程中，番茄红素含量基本无损失。经过异构化处理，顺式番茄红素比例升高，生物利用度大大提高；经过微胶囊化制备的番茄红素油悬剂大

大提高了其贮存稳定性，同时本发明具有工艺简单、生产成本低、污染小、适合工业化生产的优点。“一种具有保鲜功能的番茄红素着色剂及其制备方法与应用”涉及食品工业领域，本发明所得番茄红素着色剂粒度适中，色调适合鱼糜类产品的涂色、着色力强，色彩鲜艳，可杀灭部分食品微生物，从而使食品保鲜，增加了货架期。“一种粉体包装秤出料口的防扬尘装置”属于粉体包装秤设备技术领域，本实用新型结构简单、制作成本低、适用性强，空气流动对计量精度的影响较小，适用于粉体物料的计量包装。“一种适用于装卸现场使用的移动式防坠架”属于安全防护设备技术领域，本实用新型结构简单、操作方便、安全可靠，在装卸车或者货物码垛时可以进行移动和升降，可以有效地防止高处作业人员坠落，为安全生产提供了保障，在行业内值得推广使用。

三、获得印度专利的情况

专利名称	申请号	专利号	授权日期	有效期
一种用鲜辣椒加工提取辣椒红和辣椒素的方法	201717009589	388738	2022年02月08日	20年

“一种用鲜辣椒加工提取辣椒红和辣椒素的方法”涉及天然植物提取物领域，本发明可满足辣椒机械化采摘，大幅提高效率；鲜辣椒发酵由于是避光条件下的厌氧发酵，色素基本不损失，可延长加工期，使企业根据情况合理安排生产计划；通过发酵可改善提高辣椒红色素及辣椒素的最终产品品质。

以上专利主要是克服现有技术中的不足，对现有工艺进行的改进和提升，除“一种姜黄素制剂及其制备方法”及“一种用鲜辣椒加工提取辣椒红和辣椒素的方法”外，其他专利均已应用于生产。上述专利的取得，有利于发挥公司的自主知识产权优势，形成持续创新机制。

特此公告

晨光生物科技集团股份有限公司

董事会

2022年3月24日