

附圖 1：系爭專利 1 之主要圖式

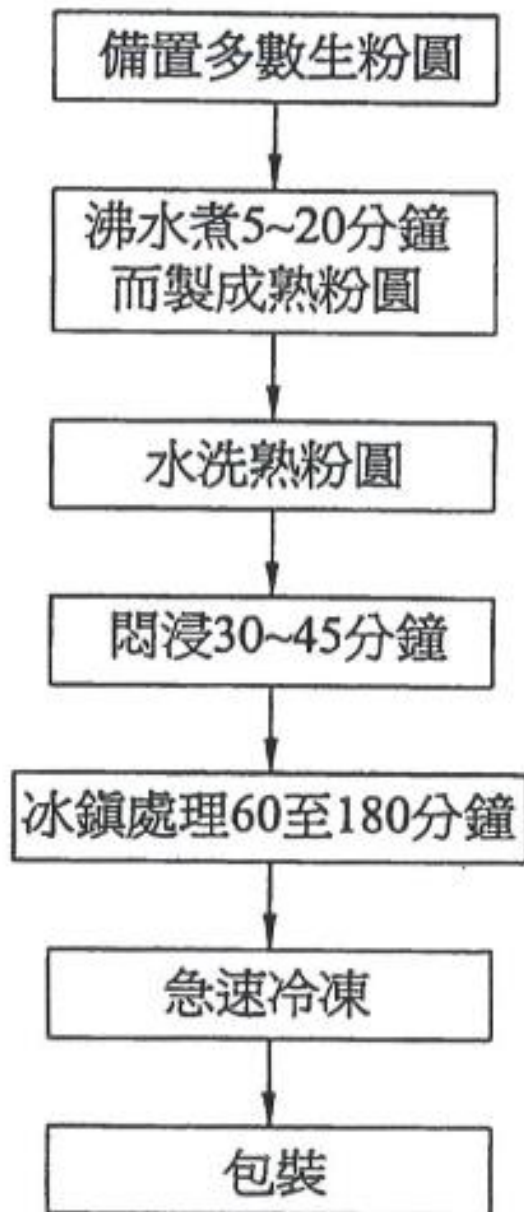


圖 1

附圖 2：系爭專利 2 主要圖式

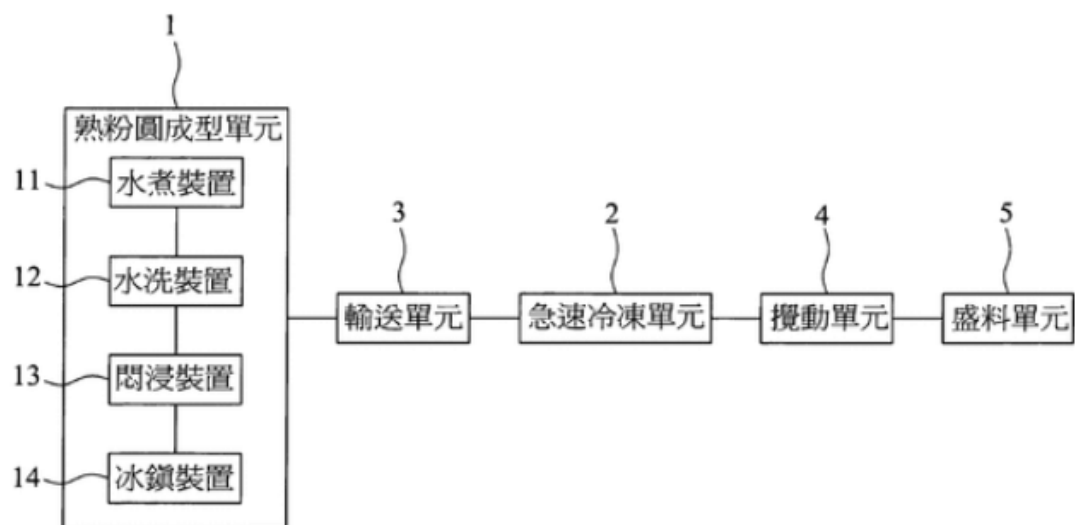


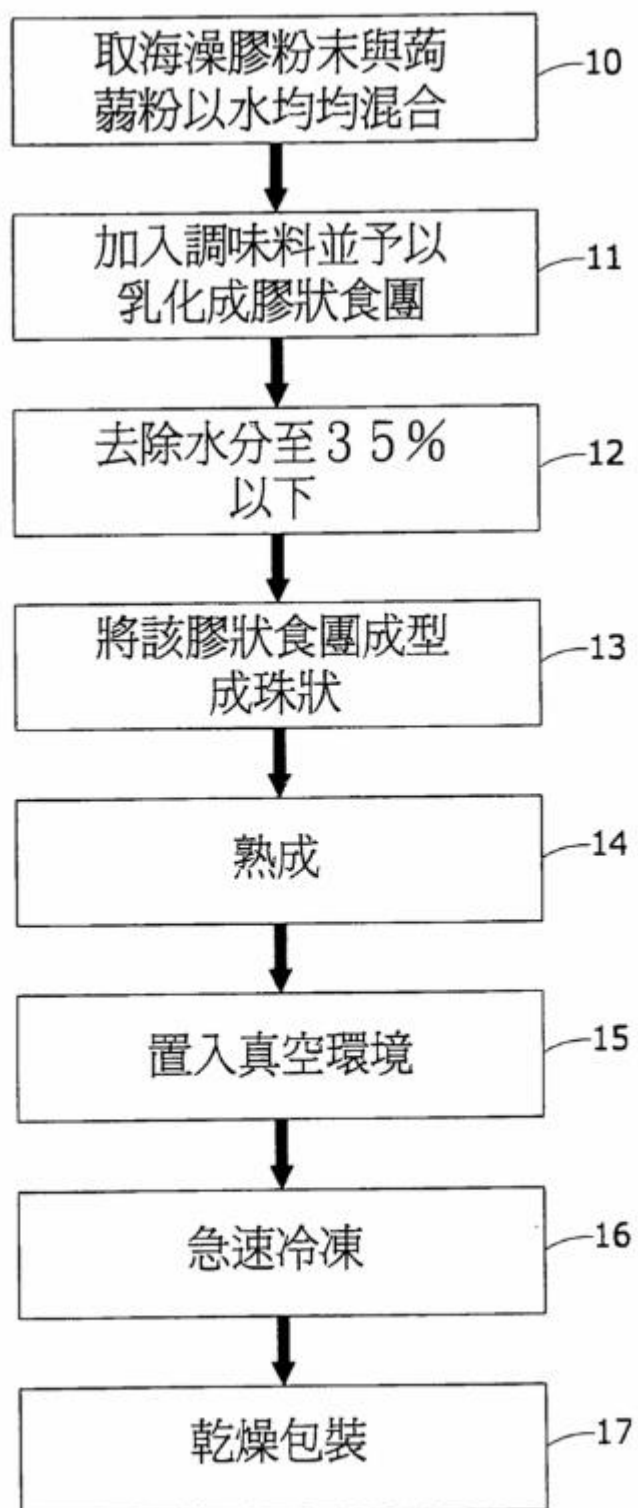
圖 1

附圖 3：系爭產品之照片－系爭產品實物照片。參民事起訴狀之甲證 5。



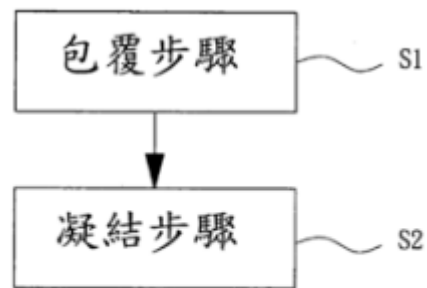


附圖 4：證據 3 之主要圖式



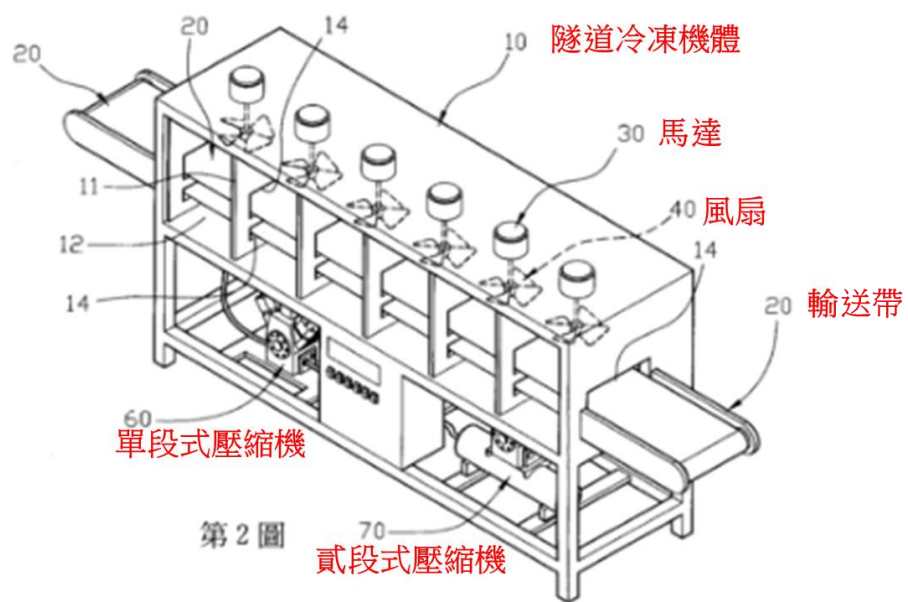
第1圖

附圖 5：證據 4 之主要圖式



第 2 圖

附圖 6：證據 5 之主要圖式



附表 1：系爭產品之製造方法未落入系爭專利請求項 1 之文義範圍

要件	系爭專利請求項 1 技術特徵	系爭產品之製造方法 技術內容	比對 結果
1A	一種單凍即食珍珠粉圓的製造方法，	一種單凍即食珍珠粉圓的製造方法，	○
1B	是先備置多數生粉圓，該等生粉圓是利用澱粉、水及食用色素混合製成，	備料：備置粉圓，該粉圓是利用澱粉、水及食用色素混合而成	○
1C	並將該等生粉圓以沸水煮 5 至 20 分鐘而製成熟粉圓，	煮熟：沸水煮 45 分鐘而製成粉圓	×
1D	再水洗該等熟粉圓後，悶浸於水液 30 至 45 分鐘，將該等熟粉圓置入 0℃ 至 10℃ 的冰水中經冰鎮處理 60 至 180 分鐘，	冷凍與凍結前：靜置冷卻處理 5 分鐘	×
1E	再送入一急速冷凍風力機中，藉該急速冷凍風力機以零下 5℃ 至零下 40℃ 的低溫風力將已經冰鎮處理後的該等熟粉圓粒粒吹動，使得該等熟粉圓不相沾黏且個別單一地被急速冷凍，而製成單凍即食珍珠粉圓成品。	急速冷凍：12 分鐘	×
系爭產品之製造方法未落入系爭專利 1 請求項 1 之文義範圍			

附表 2：系爭產品之製造方法與系爭專利請求項 1 之要件 1C 的均等分析

	系爭專利請求項 1 要件 1C	系爭產品之製造方法	是否相同
技術特徵之差異	並將該等生粉圓以沸水煮 5 至 20 分鐘而製成熟粉圓，	煮熟：沸水煮 45 分鐘而製成粉圓	—
技術手段 (way)	生粉圓以沸水煮 5 至 20 分鐘	生粉圓以沸水煮 45 分鐘	實質相同
功能 (function)	煮熟粉圓	煮熟粉圓	相同

結果 (result)	製成熟粉圓	製成熟粉圓	相同
----------------	-------	-------	----

附表 3：系爭產品之製造方法與系爭專利請求項 1 之要件 1D 的均等分析

	系爭專利請求項 1 要件 1D	系爭產品	是否相同
技術特徵之差異	再水洗該等熟粉圓後，悶浸於水液 30 至 45 分鐘，將該等熟粉圓置入 0℃ 至 10℃ 的冰水中經冰鎮處理 60 至 180 分鐘，	冷凍與凍結前：靜置冷卻處理 5 分鐘	—
技術手段 (way)	再水洗熟粉圓後，悶浸於水液，將熟粉圓置入 0℃ 至 10℃ 冰水中經冰鎮處理	將熟粉圓靜置冷卻處理	不同
功能 (function)	熟粉圓放置降溫	熟粉圓放置降溫	相同
結果 (result)	熟粉圓具有 Q 彈口感	熟粉圓具有較佳口感	實質相同

附表 4：系爭產品之製造方法與系爭專利請求項 1 之要件 1E 的均等分析

	系爭專利請求項 1 要件 1E	系爭產品之製造方法	是否相同
技術特徵之差異	再送入一急速冷凍風力機中，藉該急速冷凍風力機以零下 5℃ 至零下 40℃ 的低溫風力將已經冰鎮處理後的該等熟粉圓粒粒吹動，使得該等熟粉圓不相沾黏且個別單一地被急速冷凍，而製成單凍即食珍珠粉圓成品。	急速冷凍：12 分鐘	—
技術手段 (way)	藉急速冷凍風力機的低溫風力將已經冰鎮處理後的熟粉圓粒粒吹動	熟粉圓急速冷凍 12 分鐘	不同
功能 (function)	將熟粉圓急速冷凍	將熟粉圓急速冷凍	相同

	系爭專利請求項 1 要件 1E	系爭產品之製造方法	是否相同
結果 (result)	熟粉圓不相沾黏	熟粉圓不相沾黏	相同

附表 5：

要件	系爭專利 2 請求項 1 技術特徵	系爭產品之製造設備 技術內容	比對 結果
1A	一種單凍即食珍珠粉圓的製造設備，包含：	一種單凍即食珍珠粉圓的製造設備，包含	○
1B	一熟粉圓成型單元，包括一將多數生粉圓以沸水煮 5 至 20 分鐘的水煮裝置、一用以盛接經該水煮裝置水煮處理後的該等熟粉圓並以流動的水液沖洗去除該等熟粉圓表面黏液的水洗裝置、一用以盛接經該水洗裝置水洗處理後的該等熟粉圓並施予悶浸於水液 30 至 45 分鐘的悶浸裝置，以及一用以盛接經該悶浸裝置悶浸處理後的該等熟粉圓並施予冰鎮處理 60 至 180 分鐘的冰鎮裝置；	水洗、浸悶裝置(無法進行確切比對)	?
1C	一急速冷凍單元，包括一箱體，以及至少一與該箱體相連接的急速冷凍風力機，該急速冷凍風力機的風速範圍為 3 公尺/每秒至 5 公尺/每秒，且風壓範圍為 500 帕至 1000 帕，並能輸出零下 5℃ 至零下 40℃ 的低溫風力；	冷凍裝置(無法進行確切比對)	?
1D	輸送單元，用以將經冰鎮處理後的該等熟粉圓輸送至該急速冷凍單元之箱體內並受風力吹動而個別單一地被急速冷凍製成單凍即食珍珠粉圓成品；	輸送裝置(無法進行確切比對)	?

要件	系爭專利 2 請求項 1 技術特徵	系爭產品之製造設備 技術內容	比對 結果
1E	一攪動單元，用以攪動對該等單凍即食珍珠粉圓成品並使該等單凍即食珍珠粉圓成品不相沾黏；	無法進行確切比對	？
1F	一盛料單元，用以盛接經該攪動單元攪動處理後的該等單凍即食珍珠粉圓成品。	無法進行確切比對	？
尚難認定系爭產品之製造設備落入系爭專利 2 請求項 1 之權利範圍			