

海外特許뉴스

蔗糖의 精製法

U. S. patent. 3,551,203.

(C. P. C. International)

澱粉의 加水分解物과 같은 蔗糖液을 精製 하고 그리고 脫色하는 方法이다.

即 이 溶液을 新鮮한 炭素爐過層을 갖는 濾過裝置를 많이 通過시키고 精製한다. 이 濾過層은 周期的으로 새로운 濾過層으로 바꾸워 끼워야 한다. 한편, 同時에 빠낸 濾過層은 再生하여 長時間 使用할 수가 있다.

冷凍菓子 製造法

U. S. Patent. 3,556,813

(Thomas, J. Lipton)

加熱凝固性이 있는 蛋白質의 水溶液을 充分하게 거품을 내고 그後에 超短波를 써서 加熱하고 凝固시키나 그때 安定하고 겔(Gum)狀이 아닌 構造로 해야 한다. 그다음 冷凍시켜서 製品으로 만든다.

果實후레바를 갖인 스프릿의 製造法

British patent. 1,189,854

(Unilever Ltd.)

液狀의 果實을 保持하기 위하여 덩어리로 된것(잡樣的 物質)과 食用油脂(바터, 植物油等)을 混合한다. 그 다음 이 混合物을 겔(Gel)狀態로 만든다.

예를들면 希釋한 딸기즙의 덩어리를 마아가린油의 乳化物과 混合(60℃로 15分間)하고 그 다음 拘緣酸을 添加하고 5分間 混合한 다음 本品를 容器에 넣어 겔(Gel)狀態로 한다.

검 製造法

出願公告: 71-23035. 出願入:

中村光明 公告: 71. 7. 1 出願

: 67. 6. 26

特許請求의 範圍

검 基材 耳味料 및 添加劑에서 검을 製造함에 있어 有棧酸, 炭酸鹽 또는 重炭酸鹽 및 安定劑와를 被覆劑로서 被覆하고 또는 破覆하지않고 위 混合物에 配合함을 特徵으로한 검 製造方法이다.

솔빈酸을 含有한 食品保存料 製造法

British patent. 1,176,115 (U-

ENO

pharmaceutical Co. Ltd.)

食品硬化구리세로이드油(融點 40~90℃)로 코-팅된 솔빈酸의 微粒子(直徑100 100^{um})의 製造法이다. 90℃以下로 溶融된 硬化油속에 솔빈酸을 分散시켜 그리고 冷却空기속에 溶融物質을 스프레이 한다).

이 保存料는 魚肉製品이나 빵에 쓰기알맞고 그리고 빵의 混合物에 添加시키는데는 이스트醱酵을 妨害하는 일이 없다.

食品의 組成

British patent 1,177,654 (U-

niliver Ltd.)

물, 설탕, 油脂및 適當量의 에 칠알콜을 含有한 液狀의 混合物에 對하여 微生物窒 汚染의 抵抗性을 높이기 위하여 구리 세린을 5~30% 添加한다.

예를들자면 殺菌된 油脂와 구리세린을 5% 添加한 殺菌설탕液에 소금을 加하고 그리고 乳化시킨다. 이렇게해서 얻은 製品은 2個月間以上 醱母, 곰팡이 기타 細菌에 對하여 安定하다.

글루타민산염과 이노신산 誘導體의 混合結晶

British patent 1,178,905.

yowa Hakko Kogyo K. K.)

구루타민산나트륨과 이노신산나트륨을 함유한 水溶液을 구루타인산나트륨과 本品의 結晶을 함유한 水溶液에 混合한다. 그리고 이 最絡 混合溶液을 濃液시킨 이 製品은 混合調味料이다.

높은 力價를 갖인 라이신製 造方法

British patent 1,82,156 (K-utnowskie Zdkłady, Farm a ceuty dzne polfa)

Streptococcus Lactis屬에서 生産하는 라이신의 培養方法이다.

포테토澱分시를 또는 葡萄糖 또는 血清學的 窒素源에서 streptococcus을 培養하는데 쓰이는 밀크의 加水分解物, 페프신, 또는 카제인, 알브민加水分解物의 混合物를 培養基로하여 溫度 28~30°C, P, H. 6.5로 培養한다.

이렇게해서 얻어진 이신은 保存食品中에서 有害한 醱酵生産物을 阻害시키기 爲해서 使用된다.

쪼코렐付 米菓製造法

出願公告: 71~22541. 出願入:

本製菓(株) 公告: 71. 6. 26

出願: 67. 8. 8.

特許請求의 範圍:

約30°C~33°C로 加溫한 코코아바터를 거이 같은 溫度로 加溫시킨 米菓의 外面에 噴霧하면서 불이고 이것을 充分히 浸透시킨 다음 約 30~33°C로 加溫한 쪼코렐

液을 앞서 말한 米菓의 外面에 걸쳐 被覆하고 그 다음 急速히 冷却하는 것을 特徵으로 하는 쪼코렐付 米菓製造法이다.

球形 粒狀食品 製造法

出願公告: 71-23031. 出願入:

富士高후즈工業(株) 公告: 71. 7

7. 1. 出願: 67. 6. 5

特許請求의 範圍

알긴酸鹽等과 같이 酸類, 多價金屬이온으로 겔(gel)를 形成하는 것은 졸(sol)溶液을 球形으로 겔(gel)化함에 있어 上層에 불과 不混和性的 液体, 下層에 酸類, 多價金屬이온水溶液을 位置시킨 두 장의 層으로된 粒化溶液을 舂음 特徵으로 하는 球形 粒狀 食品의 製造方法이다.

特殊 물엿의 製造法

出願公告: 71-24060. 出願入:

林原(株) 公告: 71. 7. 10 出願

: 67. 1. 18.

特許請求의 範圍

물엿 製造에 있어서 糖化 또는 糖化過程수에서 이소아미라제 또는 이소아미라제와 X-아미라제와를 添加作用시키므로해서 葡萄糖을 增加시키는일이 粘度를 低下시키는것을 特徵으로한 特殊 물엿의 製造方法.

葡萄糖 製造法

出願公告: 71-24056. 出願入:

原和雄 公告: 71. 7. 10 出願:

67. 6. 27

特許請求의 範圍

不純物이 混入된 葡萄糖製造原料에서부터 葡萄糖을 分離製造한

에 있어서 該 葡萄糖製造原料가 에타놀의 有棧溶媒와 混溶시킨 狀態에 있어서 鹽化나트륨을 加하고 放置하고 葡萄糖을 葡萄糖鹽化나트륨 附加物로서 取得하고 그것을 常法에 依하여 鹽化나트륨을 除去시킨을 特徵으로하는 葡萄糖의 製造方法이다.

液体의 連續殺菌方法

出願公告: 71-24576. 出願入:

알파라불, 악체보라겔(瑞典) 公告: 71. 7. 15. 出願: 65. 1. 20

特許請求의 範圍

液体가 처음 間接으로 加熱되고 그 다음 加壓下에서 殺菌溫度로 急速히 加熱되어 이로하여금 液体가 減壓을 通過하고, 常壓以下의 壓力이 連續的으로 保持 되는 密閉容器속에서 膨張하는것이 可能하고 그에 따라서 液体가 容器에서 뽐프로 輸送되어 液体가 膨張될때, 遊離되었던 水蒸氣가 排出되고, 이 排出物이 殺菌되어야 할 液体의 熱媒體로 使用 되게끔 한 牛乳를 包含한 液体의 殺菌方法에 있어서 미리 데워진 牛乳가 間接加熱에 의해서 殺菌溫度에 到達되고 膨張容器에서 排出된 蒸氣가 凝縮되고 또한 그 凝縮物이 殺菌되어야 할 液体에 添加되도록함을 特徵으로한 特許 牛乳를 包含한 液体를 主로하는 液体를 含有率 不變으로 保持하여서 되는 그 液体의 連續殺菌方法이다.