

國內特許뉴스

생선간장 제조법

공고일자 서기 1972. 11. 8

출원일자 서기 1972. 5. 6

출원인 발명자 이 성 열

간 가열하여 수삼내의 약효와 향기를 유당에 흡수시켜 이를 분말화합을 특징으로 하는 수삼 분말차의 제조방법.

특허 청구의 범위

본문에 상술한 바와 같이 염장한 어패류의 간장원료에 아미노산 박(液)을 가한 다음 가열 처리하여 비늘과 지방분을 제거하고 이에 육누구를 5/1000~1/1000가하여 100℃ 이상의 온도를 가열 반응시키어 약취를 제거함을 특징으로 한 생선간장의 제조법.

수삼분말차의 제조방법

공고일자 서기 1972. 11. 8

출원일자 서기 1972. 4. 28

출원인 발명자 김 윤 중

대리인 변리사 신 중 훈

특허청구의 범위

본문에 상술한 바와 같이 수삼을 세절하여 분쇄하면서 유당을 혼합하여 가열솥에서 130℃로 2시

인삼엽차의 제조방법

공고일자 서기 1972. 11. 8

출원일자 서기 1972. 8. 2

출원인 발명자 조 연 희 조 선 환

대리인 변리사 김 경 진

특허 청구의 범위

인삼엽을 수세하여 에절 알코홀에 30초부터 30분간 침지한 것을 건져서 증기로 산화효소를 정지시켜 녹색을 고정하고 수분 3~4%까지 급속히 진공 건조시켜 수분의 확산에 의하여 엽이 다공세포로 되는 것에 상법에 의하여 수출한 인삼 에키스를 침투시켜 건조하여 됨을 특징으로 하는 인삼 엽차의 제조방법.