



海外 特許 뉴스

密封食品의 殺菌法

出願公告: 72-23025
 出願人: 伊丹鷄卵加工(株)
 特願: 69-69127
 出願日: 69. 9. 26.
 公告: 72. 6. 27.

特許請求의 範圍: 통조림, 布袋等의 包裝容器內에 收容된 食品에 10ppm 以下의 有效 塩素를 含有한 次亞塩素酸鹽水溶液을 附着시킨 狀態와 60°C ~ 100°C 로 加熱殺菌과 脫氣를 한 다음 密封한다.

食品에 附着되어있는 耐熱性泡子를 死滅시킬수가있다.

微生物培養法

出願公告: 72-23033
 出願人: The British pelorium Co. Ltd.
 特願: 69-9365
 出願日: 69. 2. 14
 公告: 72. 6. 27

特許請求의 範圍: 90 重量%의 n-파라핀類를 含有 한데다가 實質的으로 물에 不溶性인 炭化水素供給原料와 營養液, 遊離酸素 含有게스의 存在下에서 培地속에

酵母를 培養하고 培地속의 炭化水素濃度가 每릿타當 0.5g 以下의 量이 되도록 液量으로 炭化水素를 導入하고 連續的으로 培養한다.

熱加工食品의 保存法

出願公告: 72-23377
 出願人: 上野製藥(株)
 特願: 69-93136
 出願日: 69. 12. 20
 公告: 72. 6. 29

特許請求의 範圍: 熱加工 包裝食品에 파라옥시安息香酸에 브릴 또는 옥질에스텔과 숴빈酸 또는 그의 可食性塩類와를 使用한다.

여러가지 有害媒体로부터의 食品保護法

出願公告: 72-23378
 出願人: 체크스로프스타아카데미 팻트.
 特願: 70-19971
 出願日: 70. 3. 15
 公告: 72. 6. 29

特許請求의 範圍: 에치렌 구리 콜아크리레드나 메트구리레드 또는 포리에치렌 구리콜아 크리레

드 또는 메타구리레드의 非架橋性重合體의 揮發性溶媒溶液을 所望에 따라 구리세린 또는 生物學的으로 不溶性物質과 同時에 또는 따로 따로 食品의 表面에 바르거나 保護層위에 파라핀 또는 왁스의 層을 만든다.

빵類의 製造法

出願公告: 72-23380
 出願人: 武田藥品工業(株)
 特願: 70-8514
 出願日: 69. 2. 5
 公告: 72. 6. 29

特許請求의 範圍: 아크로모 박타 락토리딕크스가 生産하는 多糖類를 빵類食品의 製造工程中에서 添加하고 均一하게 混捏함을 特徵으로 한 品質이 改良된 빵類의 製造方法임. 老化防止와 混捏時의 安定性이 좋아진다.

可食性필립製造方法

出願公告: 72-23384
 出願人: 新田제라전(株)
 特願: 69-43831
 出願日: 69. 6. 4
 公告: 72. 6. 29

特許請求의 範圍 : 中性 또는 알칼리性으로 調整한 코라겐懸濁液과 酸性基를 갖인 可食性高分子物을 하나 또는 두가지以上과를 全体固形分含有量 20%以下란 條件下에서 混合시킨 懸濁液을 만들고 이를 PH 3 以下の 酸性溶液속에서 押出하고 成形하고 硬化劑로서 耐熱水性으로 한다.

顆粒狀의콘스프의 製造法

出願公告 : 72-23387

出願人 : 仁丹食品(株)

特願 : 69-2900

出願日 : 69. 1. 17

公告 : 72. 6. 29

特許請求의 範圍 : 스위-트 콘푸레 또는 스위-트 콘케-스트를 必要하다면 調味料을 加하고 110-140℃로 加壓蒸煮하여 밀가루와 食用油脂를 混和시키고 回轉드럼드라이야에서 加熱乾燥시키고 薄片化시킴과 同時에 水分 4-13%로 한 다음 이를顆粒化시켜 乾燥시킨다.

맛있는 即席食品製造法

出願公告 : 72-24134

出願人 : 日本曹達(株)

特願 : 69-42937

出願日 : 69. 6. 3

公告 : 72. 7. 4

特許請求의 範圍 : 油脂量의 0.2~4.5%의 모노 또는 디구리세린 脂肪酸에스텔과 프로피렌 구리콜 脂肪酸에스텔中에서 한가지 또는 두가지以上을 溶解시킨 油脂를 乾

燥大豆蛋白質의 0.5~2.0 重量比로 吸收시킨것을 即席食品에 添加하여 包裝한다.

알파化穀粒의 製造法과 裝置

出願公告 : 72-24138

出願人 : 棚田益夫

特願 : 70-115136

出願日 : 70. 12. 22

公告 : 72. 7. 4

特許請求의 範圍 : 穀粒을 薄層狀態에서 전 다음 이 저면 穀粒은 그 대로의 狀態로 여러 房으로 區劃된 乾燥室에 導入하여 穀粒의 溫度를 調節하면서 溫度를 段階的으로 低下시키면서 乾燥시킨다.

清涼飲料水製造法

出願公告 : 72-24144

出願人 : 太陽化學工業(株)

特願 : 70-11737

出願日 : 70. 7. 4

公告 : 72. 7. 4

特許請求의 範圍 : 송진(松脂)을 必要하다면 少量의 精油와 같이 헤키산에 溶解하고 아라비아 고무를 갖고 물에 乳化시키고 減壓下加熱하고 헤키산을 除去하여 얻은 송진懸濁物을 清涼飲料의 製造時에 添加한다. 良好한 懸濁性을 나타내며 링(環)이나 沈澱을 發生치 않으므로서 臭素化油에 比하여 無害하다.

釀造用原料 製造法

出願公告 : 72-24157

出願人 : N, B. Hemish, public, Narden

特願 : 69-3767

出願日 : 69. 1. 20

公告 : 72. 7. 4

特許의 說明 : 澱粉반죽을 55℃의 溫度로 프로테아제와 아미라제를 作用시켜 酵素를 不活性化시킨 다음 溫度를 높혀 澱粉을 液化 또는 糖化시키고 澱粉반죽을 滌過시키며 거기에서 물을 除去한다.

더욱 이 發明은 麥芽汁의 醱酵法에 따른 麥酒 또는 類似한 알콜性飲料의 製造法이 된다.

乾燥된 可溶性 코피 製造法

出願公告 : 72-19737

出願人 : 제베탈, 후즈, 코포레이손

特願 : 69-105402

出願日 : 69. 12. 29

公告 : 72. 6. 5

特許請求의 範圍 : 凍結된 水性 코피押出液粒子를 5~85 重量% 乾燥된 可溶性코피로서 코팅하고 코팅한 粒子를 乾燥시킨다. 보기에 色調에 關해서 훌륭한 可溶性 코피가 된다.

食品의 高鮮度 保持方法

出願公告 : 72-22252

出願人 : 太陽化學工業(株)

特願 : 68-62842

出願日 : 68. 9. 2

公告 : 72. 6. 22

特許請求의 範圍 : 프로피렌 그

몰의 2 個의 水酸基中에서 1 個에 炭素數 10 個以下의 脂肪酸 에스테르結合시킨 모노에스테르 나머지 1 個의 水酸基에 炭素數 14 個~22 個의 脂肪酸을 에스테르結合시킨 디에스테르의 회석용 으로 食品의 外面을 處理하고 의 피막을 形成한다.

天然비타민E를含有하는酸化防止劑

出願公告: 72-22789
 出願人: 에-자이(株)
 特願: 68-95926
 出願日: 68. 12. 28
 公告: 72. 6. 26

特許請求의 範圍: 天然비타민 E의 트리구리세로이드 또는 그 混合物를 溶解시키고 乳化劑를 써서 水中油型乳濁液으로하는 食品用 酸化防止劑.

調味料의 製造法

出願公告: 72-22795
 出願人: 기꼬망醬油(株)
 特願: 68-3509
 出願日: 68. 1. 23
 公告: 72. 6. 26

特許請求의 範圍: 콩 또는 밀 구루텐을 물 또는 低級알칼類의 存在下에서 加熱變性시키고 그 處理와 同時에 또는 그 후에 蛋白質含有量에 對하여 0.1%~10% 過酸化水素를 作用시킨 다음 蛋白質分解酵素에 의해서 分解시킨다. 蛋白質酵素分解率이 向上되었다.

저림食品의 長期保存法

出願公告: 72-26295
 出願人: 堀場 剛
 特願: 69-90317
 出願日: 69. 11. 10.

公告: 72. 7. 15

特許請求의 範圍: 粉糖, 소금, 물 등과 같이 무, 가지, 오이 등을 混合해서 漬物容器속에 加壓狀態로 充填해 두고 適當한 때에 꺼내서 表面水를 乾燥除去한 다음 새삼 乾燥시킨 깨끗한 모래로 절거서 保存한다.

카본브라크 使用한 食品 製造法

出願公告: 72-23376
 出願人: 三榮化學工業(株)
 特願: 68-89222
 出願日: 68. 12. 5
 公告: 72. 6. 29

特許請求의 範圍: 分散質과 分散媒의 界面에 카본부락을 吸着시키는 乳白色을 죽이고 黑色調로 시키므로서 만든 乳化香辛料를 使用한 우스타쵸스 등으로서 는 從前에 비해서 環狀으로 環粒子的 附着이 적게되고 粒子的 安定代도 좋아졌다.

콩蛋白質의 改良法

出願公告: 72-22793
 出願人: 日本曹達(株)
 特願: 68-66492
 出願日: 68. 8. 25
 公告: 72. 6. 26

特許請求의 範圍: 可溶性 蛋白質

을 凝固劑로 凝固시킨 蛋白質로 凝固物로서 組織狀 콩蛋白質의 表面을 被覆하고 70°C 以上으로 加熱시킨다. 表面이 蛋白質凝固物로 被覆되어 있으므로 長時間 加熱하여도 풀어지지않고 오랫동안 바삭 바삭 씹기 좋게된다.

多水性魚肉의 冷凍 保存法

出願公告: 72-22266
 出願人: 日本水產(株) 等
 特願: 68-101051
 出願日: 68. 12. 16
 公告: 72. 6. 22

特許請求의 範圍: 카제인과 電合磷酸類를 알칼리性物質과를 混和시키고 될수있는 대로 少量의 물을 加하고 加熱溶融시켜 乾燥된 다음 이를 粉末化하고 이의 0.1% 以上과 糖類와를 多水性魚肉磨碎物에 加하고 必要에 따라 食塩을 添加하고 混和後 凍結保存시킨다.