

# 國內特許뉴스

## 미생물을 이용한 사료의 제조방법

공고일자 서기 1972. 10. 4

출원일자 서기 1972. 5. 19

출원인 발명자 진 영 규

### 특허청구의 범위

본문에 상술하고 도면에 표시한 바와 같이 왕겨, 고간류, 건초 등에 미생물을 발효시켜 사료를 제조

함에 있어서 아스페르기루스 오리재 (*Aspergillus oryzae*)와 삭카로 미세스 사케 (*Saccharomyces sake*)를 동일 중량비로 혼합하여 공서 배양하여 중균을 얻어 수분 45%, 실온 30~35°C의 공지의 배양조건에 단시간인 24시간 발효시킴을 특징으로 하는 미생물을 이용한 사료의 제조방법.

(범례) — A, B 공서발효제품 급여시

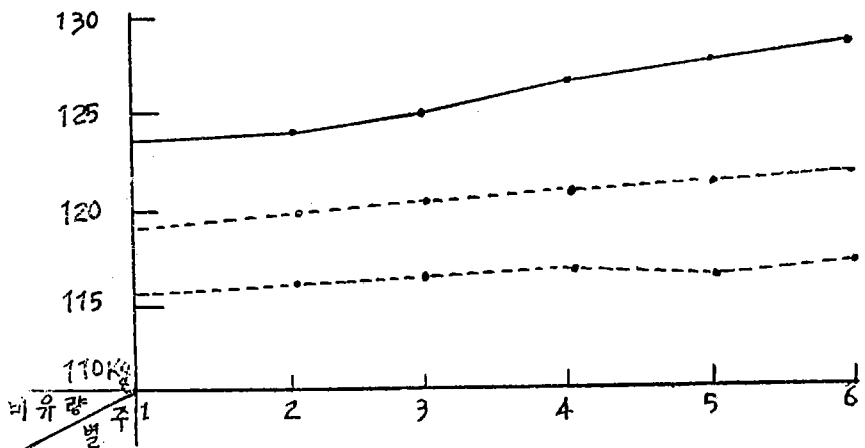
(A.....아스페르기루스 오리재)  
(B.....삭카로 미세스 사케)

.....A, B별도 발효 제품 급여시

—무 급여시

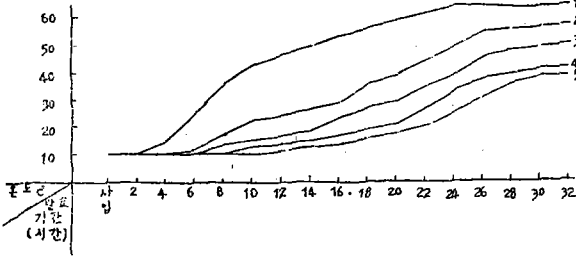
(주) 시험젓소: 평균 5~6세 산후 2~3개월

첨가량: 10%



제1도 균배합비

- 1. A 50% : B 50% (A.....아스케르기루스 오리재)  
B.....삭카로 미세스 사케)
- 2. A 70% : B 30%
- 3. A 30% : B 70%
- 4. A 100%
- 5. B 100%



양봉용 소초의 인압로울러 제조법

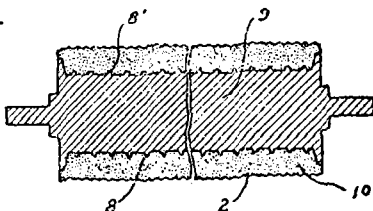
공고일자 서기 1972. 10. 4  
출원일자 서기 1972. 3. 15

출원인 발명자 지 재 흥

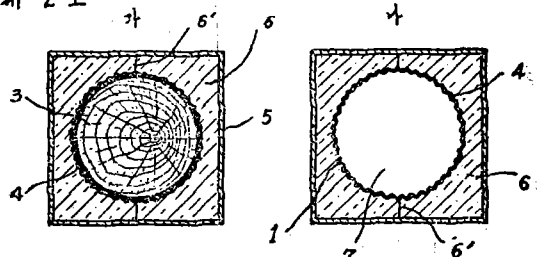
특허청구의 범위

본문에 상기하고 도면에 도시한 바와같이 소초를 인압하는 로울러의 제조에 있어서 요형틀 (1)을 먼저 형성하고 그 요형틀에 의하여 인압로울러 (2)를 제조하되 요형틀 (1)은 목재환봉 (3)의 주면에 소초판 (4)을 회전하고 그 주위에 외작틀 (5)을 입설한 사이에 가수 혼연한 세멘트나 석고를 충전 경화시켜 목재환봉을 제거하여 제조되게 하고 인압로울러 (2)는 돌기를 환설한 로울러 (9)를 전기한 요형틀 (1)의 중심에 입설시켜 공간부에 유동성 또는 반죽상 경화물질 (10)을 충전하여 경화시킨 후 요형틀 (1)을 제거하므로써 소초 형상의 요철부가 로울러의 주면에 형성되게 함을 특징으로 하는 양봉용 소초의 인압로울러제조법.

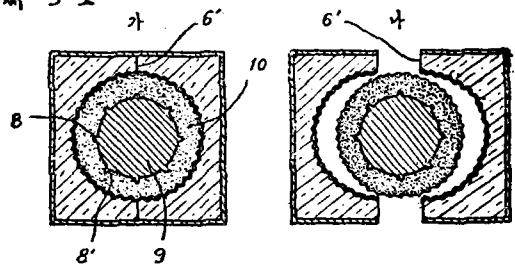
제 1 도



제 2 도



제 3 도



식용알의 처리방법

공고일자 서기 1972. 10. 4  
출원일자 서기 1972. 6. 20

출원인 발명자 강 경 우

특허청구의 범위

홍차와 송화입을 물에 타서 100℃로 끓인 것에 작조미료를 혼합하여 찹질을 벗기지 않은 식용알과 같이 밀봉한 용기에 넣어 실온 즉 약 15℃에서 약 50℃ 일간 알의 내부가 제리상으로 되게 발효시킴을 특징으로 하는 식용알의 처리방법.