



# 海外 特許 뉴스

## 麵類의 製造方法

出願公告: 72-14896  
 出願人: 울가노(株)  
 特 願: 69-35325  
 出願日: 69. 5. 8  
 公告: 72. 5. 4

特許請求의 範圍: 밀가루를 主體로 하는 麵類 原料에 5%以下의 하이드록시프로필 셀로즈를 添加하거나 그 위에 複合磷酸塩 등의 品質改良劑, 또는 浮劑, 增精劑를 添加한다.

## 造粒物製造方法

出願公告: 72-14899  
 出願人: 아지노모도(株)  
 特 願: 69-33801  
 出願日: 69. 5. 1  
 公告: 72. 5. 4

特許請求의 範圍: 半糊化澱粉과 프록테아제와 아미노酸을 混和하고 常法으로 造粒한 다음 乾燥시켜 耐水性皮膜을 形成시켜서 造粒物을 製造하는 方法이다.

이때 아미노酸量을 10~40%範圍로 添加하면 室溫에서 水洗時에 부스러지는 일없이 40~70℃로 加熱했을 때에 膨潤崩壞 되도

록 造粒한다. 밥지를 때 添加하여 쌀밥의 嗜好性을 向上시키기 위한 造粒物이다.

## 顆粒狀天然果汁含有飲料製造法

出願公告: 72-14902  
 出願人: 雪印乳業(株)  
 特 願: 69-31004  
 出願日: 69. 4. 23  
 公告: 72. 5. 4

特許請求의 範圍: 챔바(Chamber)內에 天然果汁粉末과 糖類粉末 등의 飲食粉末로된 粉末基材를 넣고 이들 粉末을 送風으로 浮遊 旋回流動시키면서 그 13%~20% (重量)에 適當한 量의 糖度(BX) 30~60℃의 濃縮天然果汁을 霧滴으로 하기 爲해 噴射시키고 前記 粉末基材粒자를 多孔性造粒物化시킴과 同時에 그것들이 챔바-內壁에의 接觸은 旋回에 따른 磨擦에 의해 糖의 連續防濕性 結晶皮膜의 形成을 시키도록 한다.

## 食品의 防腐方法

出願公告: 72-14891  
 出願人: 田邊製藥(株)

特 願: 69-27782  
 出願日: 69. 4. 9  
 公告: 72. 5. 4

特許請求의 範圍: 솔빈酸, 디하이드로酢酸, 安息香酸, 살릴酸, 프로피온酸 또는 그들 鹽類의 1種以上을 添加시켜 食品의 防腐과 곰팡이防止를 함에 있어 그 食品 固有의 濃度 近處濃度의 親水性界面活性劑를 共存시킨다. 從來 親水性界面活性劑의 添加濃도가 너무 높기 때문에 保存料抗菌 効果가 大端히 나뉘었지만 親水性界面活性劑添加量을 低下시키면 抗菌力은 크게 增大된다.

## 豆腐의 凝固方法

出願公告: 72-10981  
 出願人: 吉川況一  
 特 願: 68-82740  
 出願日: 68. 1. 11  
 公告: 72. 4. 3

特許請求의 範圍: 塩化 마그네슘鹽과 拘緣酸 또는 칼슘鹽과의 存在下에서 豆腐를 凝固시킨다. 塩化마그네슘鹽으로서는 凝固가 너무 빨라서 거칠고 굳은 豆腐가 되기 쉽지만 이 點을 補完하고 容

積이 큰 豆腐를 얻기 爲한 方法  
이다.

**치이즈를 含有한 乳酸飲料製造法**

出願公告 : 72-7939

出願人 : 大泉三郎

特 願 : 68-1113

出願日 : 68. 1. 11

公告 : 47. 3. 7

特許請求의 範圍 : 프로세스치  
이즈를 磨碎하여 얻어지는 치이  
즈의 水性懸濁液에 拘緣酸나트륨  
을 치이즈蛋白質에 15~45% 加  
하고 이어 適當한 調味料, 糖類,  
牛乳 其他 榮養品을 添加하고 蛋  
白質凝集沈澱防止劑로서 카라기  
난을 添加한다.

**밤(栗)의 加工方法**

出願公告 : 72-8570

出願人 : (株)와구야通商

特 願 : 68-43443

出願日 : 68. 2. 24

公告 : 72. 3. 11

特許請求의 範圍 : 外皮가 붙어  
있는 밤을 低溫으로 一晝夜 乾燥  
後 高溫으로 短時間 乾燥시키고  
外皮와 속껍질을 除去한 밤알을  
製粉하고 알긴酸鹽, C.M.C, 澱  
粉等을 適當量 加하고 밤의 맛을  
損傷시키지 않는 程度의 調味를  
하고 물로 우려내고 薄片으로 해  
서 기름으로 튀긴다.

**嗜好飲料의 製造方法**

出願公告 : 72-8985

出願人 : 名糖産業(株)

特 願 : 69-57348

出願日 : 69. 7. 22

公告 : 72. 3. 15

特許請求의 範圍 : 茶와 生葉,  
加工品 또는 製茶副産物을 물에  
侵漬시킨것 또는 各 原料의 抽出  
液을 써서 菌의 必要營養素를 加  
하여 液体培地로하고 이에 아스  
펠기르스屬의 酸性糸狀菌, 구루코  
노박타-屬, 아세토박타-屬等의  
酸化細菌의 어느쪽인가를 接種하  
고 好氣培養한다.

從來의 茶飲料에는 없었지만 特  
徵있는 芳烈한 香氣, 상쾌한 酸味  
를 갖인 맛좋은 새로운 嗜好飲料  
를 얻게된다.

**多糖類의 製造法**

出願公告 : 72-8995

出願人 : 武田藥品工業(株)

特 願 : 69-38551

出願日 : 69. 5. 19

公告 : 72. 3. 15

特許請求의 範圍 : 炭化水素化  
能을 갖인 코리네박테움屬에 屬  
하는 高粘性多糖類 生産菌을 炭  
化水素類를 主炭素源으로 한 培  
地에서 培養한다. 例를 들자면 코  
리네박테움, 이쿠이발, 므시라지  
나스 No. 1645株를 써서 製造할  
때, 原料 n-파라핀 重量에 對하  
여 29%의 収率로 粗多糖類를 얻  
었다.

**콩蛋白質組成物製造方法**

出願公告 : 72-10019

出願人 : The glyphys Lab,  
Incorporated

特 願 : 68-23450

公告 : 72. 3. 25

特許請求의 範圍 : 콩蛋白質  
等電點 pH 근처의 冷水에서 抽出  
을 反復하면서 바라지않는 特異  
한 風味를 갖인 可溶性物質을 得  
수있는 대로 除去하고 生成한 可  
溶性콩蛋白質을 分離하고 71°C  
以上으로 殺菌한다음 이를 pH 6 -  
10.5로 上昇시킨 다음 乾燥 시키  
고 生菌數를 500 以下로 한다.

**醱酵管理方法**

出願公告 : 72-13106 出願人 :

지노모도(株) 特願 : 69-65851

出願日 : 69. 8. 20 公告 : 72.

4. 21 特許請求의 範圍 : 基質  
追加 醱酵方式에 의하여 醱酵 生  
産物을 製造하는데 그 醱酵液中  
의 酸化還元電位를 測定하고 菌  
의 增殖에 따라 一旦 低下된 電  
位樣相이 다시금 上昇하기 始作  
했을때에 基質을 追加해서 添加  
한 다음 電位가 實質的으로 上昇  
하지 않을 程度로 基質供給을 繼  
續하여 基質添加의 有無에 不拘  
하고 電位가 上昇할 때에 醱酵를  
끝마친다.