

# 海外特許뉴스

## 包装食品의 製造方法

出願公告 : 71-41172

出願人 : 旭다우(株)

出願 : 68. 12. 16.

公告 : 71. 12. 6.

特許請求의 範圍 : 水洗한 쌀(白米)을 合成樹脂製의 봉지에 넣어 이 쌀 100g에 對해서 디멘조일리아민, 디멘조일리아민 鹽酸鹽, 지아민 鹽酸鹽 등의 한가지 以上을 10~200mg의 比率로 물과같이 添加하고 봉지內의 空氣를 除外하고 密封한 다음, 이를 100℃ 以下로 20分間以上 煮沸炊飯한다. 携帶用으로 長期間保存에 견딜수있고 營養價가 높은 쌀밥이 된다.

## 제라진樣物質로 色素와 프레이바의 移行劑

公告 : British patent  
1, 203, 491

出願 : H. Kohnstamm &  
Co. Inc.

이 제라진樣物質은 食用色素(이는 FDC色素임) 糖類, 食用고구類, 室溫으로 固型狀의 水浴植物油와 澱粉 또는 제라진으로 되어 있다. 이에는 더욱 FDA에서

許可된 非水溶性溶媒가 添加된다. 糖類로서 適合한 것은 葡萄糖과 麥芽糖이며 分散劑와 바인더(굳게하는 作用)로서 作用하는 食用고구類로서는 아라비아고구와 도라자칸토고구가 쓰인다. 예를 들자면 水浴植物油소트닝(40%)를 溶解해서 麥芽糖(50%)에 繼續아라비아고구(6%), 澱粉(15%) 및 許可된 色素(25%)를 添加하고 이들의 成分을 均一하게 融合된 形態가 될때까지 攪拌하고 이 混合物를 容器에 옮기고 室溫으로 되도록 冷却시키면서 形틀을 만든 다음 適當한 크기와 形態로 切斷한다

## 澱粉加水分解

公告 : British patent, 1, 203,  
048

出願 : Corn products. Co.

D. E值가 5~25의 澱粉加水分解物의 製造法이다. 澱粉의 제라진化溫度以上에서 澱粉을 溶解시키고, 이 溶液( $\alpha$ -아미라-제를 作用시키 加水分解시킨다는 95℃ 以上으로 加熱하고 加水分解를 마친다)을 冷却시킨다. 그 위에  $\alpha$ -아미라-제과加水分解를 시키고 精製한 다음 낮은 D. E值의

炭水化物製品을 얻기 위해 固型分含量이 50%以上이 될때까지 濃縮시킨다.

이 製品은 素材(食品)로 쓰거나 甘味없는 水分을 含有하여 吸濕性이 없는 基劑로서 使用한다.

## 植物蛋白質

公告 : British patent, 1, 200  
419

出願 : Carnation Co.

化工植物蛋白質(食用)의 製造法이다. 種實蛋白質, 예를 들자면 落花生, 참깨, 또는 콩(大豆)을 75°F에서 1分間 希釋 양젯물(荷性曹達)水溶液을 써서(PH11.7~12.2) 抽出한다. 그리고 PH 6.5로 3分間 AC<sup>2</sup>O를 作用시키고 이어서 PH4.0으로 해서 製品을 沈澱시킨 다음 遠心分離器에 넣어 洗滌한다. 그리고 알칼리水溶液속에서 再次 溶解시키고 PH를 7.0으로 調整시킨 다음 Lyphilisation 에 의해서 固取한다. 후레이바-를 改良시킨 本製品은 1mol당 아실基를 40 以下 갖고 있다.

## 乳酸生菌含有粉末製造法

出願公告: 71~41, 180. 出願人: (株)야구부트本社 公告: 71. 12. 6. 出願: 69. 2. 7

特許請求의 範圍: 獸乳培地에 乳酸菌을 接種, 培養해서 얻은 發酵乳 1ℓ 에 대해서 約 30~50% 量의 比率로 크로레라粉末을 混和한것이든가 이 發酵乳에 크로레라粉末을 混和한것을 사-레에 培養을 繼續하였던 것을 減圧下에서 冷凍乾燥시킴을 特徵으로한 乳酸生菌含有粉末製造方法.

## 製菓用크림類의 製造方法

出願公告: 72-18. 出願人: 三榮化學工業(株) 公告: 72. 1. 5. 出願: 66~10. 28.

特許請求의 範圍: 製菓用크림類의 製造에 있어 澱粉 또는 그 分解物을 微生物醱酵로 얻어지는 水溶性多糖類, 고무를 單獨 또는 이와 쓰기노리목 또는 쓰노마다屬의 海藻를 抽出해서 얻어지는 粘性物(카라기난)을 製菓用 크림原料에 添加함을 特徵으로 하는 製菓用크림類를 製造하는 方法.

## 마아가린 生産方式

出願公告: 72-1821  
出願人: 알파 라발 악지보라 케트(瑞典)  
公告: 72. 1. 19  
出願: 69. 6. 13

特許請求의 範圍: 乳化液을 供給할 裝置와 固體마아가린을 形成하도록 乳化液을 凝固시키기 위한 供給裝置에 連結된 冷却裝置와 固體마아가린을 機

械裝置에 移動시키기 위한 冷却裝置와의 사이의 連結裝置와를 갖춘 마아가린生産方式에 있어서 前記 連結裝置에서 前記 機械로 即席에서 包裝할 수 없었던 마아가린을 引受하고 未包裝마아가린은 적어도 이 方式의 一部를 통해서 다시금 보내고 前記方法의 一點에 되돌리기 위한 連結裝置에서 誘導된 閉鎖通路를 形成하는 裝置가 管狀의 熱交換器 形態의 予熱裝置와 마아가린을 予熱裝置에서 받아들이기 위하여 連結된 板狀熱交換器形態의 融解裝置와를 갖추고있는 마아가린生産結合方式.

## 粉乳드리 清涼飲料水 製造法

出願公告: 72-2536  
出願人: 山田勇  
公告: 72. 1. 24.  
出願: 70. 4. 8.

特許請求의 範圍: 第一 工程에서 水, 粉乳, 구연酸 등의 酸을 混合加熱하고 第二工程에서 冷却하며 前記 製品에 炭酸水를 加한다음 희석하고 第三工程에서 雪糖, 人工甘味料, 香料 또는 雪糖代身에 휴오프를 加하거나 第二 工程의 炭酸水 注加를 第三工程의 最終段階에 하므로해서 이룩되는 粉乳드리 清涼飲料水의 製造方法

## 蛋白質 製造方法

出願公告: 71-41570  
出願人: 日清製油(株)  
出願: 69. 8. 15.

公告: 71. 12. 8.

特許請求의 範圍: 脂肪大豆 脫脂粉乳 등의 動植物蛋白質의 粉末原料에 必要하면 구루멘, 제라젠 등의 熱凝固性物質, 酸性炭酸鹽 등의 起泡劑, 調味料, 香辛料, 기타 添加物을 加하고 여기에다 30~300%의 水를 加하고 混練하고 이를 抽出하고 구멍으로 이려나면서 여기에 高周波照射를 하여 膨脹固化시켜 肉樣物質로 만드는 蛋白質食品의 製造方法.

## 캐스드리 冷菓 製造法

出願公告: 71-40193  
出願人: 江崎구리코(株)  
出願: 69. 9. 19.  
公告: 91. 11. 27

特許請求의 範圍: 冷菓類믹스에 알콜類의 한가지以上을 混和하고 水點을 낮추어서 製品中の 不凍結液을 増대시켜 이에 炭酸 게스 등을 溶解시켜서 製品에 爽快感을 주고 또한 組織이 柔軟한 것을 特徵으로 하는 캐스드리 冷菓의 製造方法.

## 複合甘味料 製造法

出願公告: 71. 39062. 出願人: 武田藥品工業(株) 公告: 71. 11. 17. 出願: 69. 3. 20

特許請求의 範圍: 칼콘類나 디하이드로 칼콘類의 一種以上을 삭카린 또는 그의 나트륨鹽 一部에 대해서 約0.1~3 부(重量比)含有시킴을 特徵으로 하는 甘味가 增強된 複合甘味料의 製造方法.

## 營養食品의 製造方法

出願公告: 71-40175. 出願人: 江崎구리코營食(株). 公告: 71. 11. 27. 出願: 69. 10. 14.

特許請求의 範圍: 公知되고 있는 方法으로 製造된 活性小麥蛋白粉末에 對해서 따로 미리 리놀油와 물과를 界面活性乳劑의 少量添加에 의해서 均一하게 乳化시킨 것이나 이 乳化液에 레시진, 콘드로이진, 이노시톨을 添加한것을 活性小麥蛋白粉末 重量의 1.5倍 乃至 3.5倍 比率로서 均一하게 混入시킨 粘彈性物質을 그대로 또는 魚肉이나 獸肉 기타 食品原料와 均一하게 混合시킨 다음 加熱變性시키는 工程에 의한 營養物質리놀油를 高濃度로 極히 安定하게 含有하고 그 위에 呈味食感이 良好한 食品을 製造함을 特徵으로 하는 營養食品 製造方法.

## 液狀쇼트닝油

公告: U. S. patent, 3, 528, 823.

出願: Lever Bros. Co.

製빵용으로 使用하는 液狀쇼트닝油의 組成으로서 0.1~4%의 폴리그리세롤에스텔, 1~10% 트리아리세로이드(常溫에서 固型狀임), 2~15% 프로피렌그리콜에스텔과 나머지는 常溫에서 液狀의 食用油脂이다.

폴리그리세롤에스텔과 常溫에서 固型狀인 油脂는 液狀인 트리아리세로이드와 프로피렌그리콜에스텔의 溶液中에 懸濁시켰을때 主로  $\beta$ -狀의 結晶狀을 갖고 있다.

## 食用色素赤色 3號(에리스로신)에 의한 櫻桃着色方法

出願公告: 71-39053. 出願人: 青葉化成(株) 公告: 71. 11. 17. 出願: 69. 7. 9

特許請求의 範圍: 採集한 櫻桃를 水洗하거나 水洗하지 않은 그대로 湯속을 通過시키고(通過시키지 않아도 無妨) 5개론缶 또는 기타 容器에 取容시키고 콜론넬타락톤, 食用色素赤色 3號(에리스로신)과 기타 添加物을 加하고 食品色素赤色 3號를 앵두(櫻桃)의 果肉에 染色시킴을 特徵으로 하는 着色方法.

## 밀가루 精製法

出願公告: 71-40746

出願人: 新進食料工業(株)

出願: 67. 6. 23.

公告: 71. 12. 1

特許請求의 範圍: 밀가루를 有機溶劑로 常溫以下에서 零下20℃ 以上の 溫度로 浸漬處理하여 殺菌과 色갈, 냄새(臭) 脂肪의 抽出을 하고 다음으로 溶劑 分離後 이를 乾燥시켜 溶劑의 除去와 脫水를 하므로서 밀가루를 精製하는 方法.

## 油脂 脫臭性

公告: U. S. patent. 3, 522, 145

出願: Colgate-palmolive Co.

溶解시킨 油脂의 냄새(臭)와 色調를 改良하기 위한 方法으로서

(a) 溶解시킨 油脂의 pH와 溫度로 活性을 갖인 蛋白質分解酵素를 含有하는 酵素含有 製劑를

油脂에 混合시킨다.

(b) 油脂에 可溶한 強酸과 炭水化物을 含有한 脫臭劑를 酵素處理하여 溶解된 油脂에 混合한다.

## 乾燥한 포테토製品

公告: British patent, 1, 207, 486.

出願: J & J. Colman Ltd.

乾燥한 포테토製品은 冷凍시킨 맷쉬調理포테토를 眞空中에서 85~100°F의 空氣를 써서 解凍하고 그 다음 2時間程度 高速으로 熱風(130~150°F)를 通過시켜서 乾燥시키면서 製造한다. 그 때 空氣가 浸透하는 것처럼 粉末狀으로 粉碎(水分含量 5~10%, 粒度는 0.125~0.5인치)한다.

最初의 맷쉬포테토와 解凍한 때의 포테토는 채(0.06~0.16 인치)로 適당하게 쳐서 가려낼 수가 있다. 그 위에 適당한 添加物(亞硫酸鹽, 分散劑, 色素改良劑等)을 添加할 수도 있다. 이 製品은 沸騰水를 써서 迅速하게 원상으로 되돌릴 수가 있다.

## 토마도쥬-스통조림의 製造法

出願公告: 71-39050. 出願人: 大和製缶(株)

公告: 71. 11. 17. 出願: 69. 6. 14

特許請求의 範圍: 토마도쥬-스통조림製造에 있어서 次亞황산나트륨 30ppM以上을 토마도쥬-스에 添加함을 特徵으로 하는 토마도쥬-스통조림의 製造方法.