

# 国内 特許 뉴스

## 미곡의 장기저장 방법

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1972. 11. 16  
출원인발명자 정 형 근  
대리인변리사 이 창 선

### 특허청구의 범위

합성수지 필름 또는 이것을 주재료 하는 봉투에 함유율 15~17%의 미곡을 넣어 해당봉투안에 함유율 0.03% 이하의 탄산가스로 완전히 치환하고 포장재(봉투미곡 및 탄산가스)의 겉보기 비중이 0.8~0.9가 되게끔의 탄산가스를 봉투속에 남기고 밀봉하여 미곡의 함유량과 탄산가스의 함유율과를 평형토록 하여 미곡의 함유율을 14.5% 이하로 유지시킴을 특징으로 하는 미곡의 장기저장의 포장방법이다.

## 건조 연제품 제조방법

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1972. 10. 20  
출원인 발명자 김 기 양 박 영 풍  
대리인 변리사 김 경 진

### 특허청구의 범위

연제품을 냉풍으로  $-20\sim-30^{\circ}\text{C}$  이하로 급속 냉동시킨 다음  $80^{\circ}\text{C}$  열풍으로 건조하시켜 탈유

과정에서  $100\sim130^{\circ}\text{C}$ 의 포화수증기로 취입하면서 유지분을 이탈시켜서 됨을 특징으로 하는 건조 연제품 제조 방법이다. 종래의 연제품으로 생선민지(mingy)에 밀가루를 혼합하여 튀김 또는 어묵 면의 기름처리한 면 등을 만들거나 두부를 기름에 튀겨 유부를 제품하여왔으나 그 모두가 건조품이 아니어서 이를 보존하기 위해서는 계속 냉장하게 되므로 원거리 수송이나 하질기에는 번질을 가져오는 폐단이 있어 본 발명은 이를 해결하려는데 주안을 두었다.

## 가열 건조 유탕면의 제조법

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1972. 8. 4  
출원자 신 춘 호  
출원인 김 낙 양  
대리인 변리사 이 윤 모

### 특허청구의 범위

종래 유탕면의 제조방법을 개선한 가열 건조 유탕면의 제조 방법에 관한 것으로 종래 유탕면의 제조공정은 원료를 혼합하여 압연하고 절단, 증숙, 납형, 유탕, 냉각, 포장하는 순서로 즉석면을 제조하였다. 그러 본 발명은 소맥분에 탄산카륨, 레시틴, 알긴산소오다. 등을 가하여 이것에 혼합 압연 절단 증숙한 공지 생면을 유탕조에 넣기 전 간접 가열 건조장치에 의하여 온

대 약 75°C에서 수분함량이 10%~15% 되도록 건조시키는 것을 특징으로 하는 가열 건조 유당의 제조방법이다.

### 팽창과자의 제조 방법

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1972. 9. 12  
출원인 발명자 반 병 규  
대리인 변리사 전 기 선

#### 특허청구의 범위

설탕 혹은 설탕과 물엿을 주원료로 하여 끓인 당약에 충분히 공기를 혼입하여 회전감압 장치로 팽창시킨 설탕과자의 연속대량 제조방법에 관한 것으로 설탕 혹은 설탕과 물엿을 주원료로 하여 끓인 당약을 풀링마신으로 잘 풀링하여 충분히 공기를 함유시켜 이것을 성형한것에 있어서 회전감압 장치내에서 팽창시키는 것을 특징으로 하는 팽창과자의 제조 방법이다.

### 정제염의 제조방법

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1971. 9. 15  
출원인 발명자 김 성 용 구 분 홍  
대리인 변리사 박 병 문

#### 특허청구의 범위

친일 조제염을 주원료 하는 구형 미립자 정제염의 제조방법에 관한 것으로 본 발명은 입자가 동글게 하여 조해시 표면 접촉면적을 적게함은 물론 순수염을 얻고자 하는데 그 목적을 두었는데 조제염을 화전로에 투입하여 820°C로 가열하고 순불물은 비중 차이에 의하여 순수염화 나트륨과 분리시키고 용융상태의 염화나트륨을 유출시키면서 고압풍력으로 취부함을 특징으로 하는 조제염을 원료로 한 구형미립자 정제염의 제조 방법이다.

### 蜂蜜을 원료 주조

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1972. 9. 12  
인발명자 성 낙 윤  
대리인 변리사 김 경 진

#### 특허청구의 범위

벌꿀을 주원료로 하여 알맞은 양의 물만을 추가하여 순전히 꿀온의 온도만을 조정시켜 개방 자연발효에 의하여 70~80% 주정을 얻는 봉밀을 원료로한 주조제조방법에 관한 것으로서, 봉밀을 발효시킴에 있어서 꿀과 물의 비율을 대의 비율로 충분히 혼합 용해하여 PH 5~6, 당 농도 20~27%가 되도록 하고 저온인 15°C로 때때로 교반하면서 1주일간 자연 발효시키고, 그후 품온이 39°C로 48시간을 유지시켜 다시 상온에서 5~6일간 방치후 발효를 거친 다음 상법에 의하여 이를 증류 농축하는 봉밀을 원료로한 주조방법이다.

### 분말 인삼차 제조 방법

공고일자 서기 1973. 3. 21  
출원일자 서기 1972. 8. 16  
발명자 최 정  
출원인 김 기 태  
대리인 변리사 박 문 구

#### 특허청구의 범위

밭에서 수확한 인삼을 약 50메슈로 분쇄하여 고주파 발전기의 유전력과 적외선을 사용하여 인삼의 내용성분인 당분, 싸포닝, 아미노산 기타 인삼 특유의 성분 등을 변화시켜 알코올과 물로 추출한 농축물을 스프레이 파우더화하는 분말인삼차의 제조에 관한 것으로서 인삼의 분쇄한 후 그 고주파나 적외선 처리하여 갈변시키고 알코올 및 물로 추출한 다음 스프레이에 이어 파우더기에서 분말화하는 인삼차의 제조방법이다.