

海外特許 뉴스

바나나시럽의 製造方法

出願公告 : 73-6786

出願人 : 待志德

特願 : 70-3092.

出願日 : 70. 1. 10. 公告 : 73. 2. 28

特許請求의 範圍 : 접질을 벗긴 익은 바나나에 박하油和 龍腦를 加한것을 混合하고 이 混合物를 容器에 넣어 密封한 狀態로 長時間(3個月 程度) 放置한 다음 固形物과 液狀物과 分離하고 시럽을 얻게된다. 天然바나나의 맛과 香氣를 가지고 있어서 大氣中에 放置하여도 黑變되는 일 없이 貯藏性도 좋다

炭酸을 含有하는 사벨製造法

出願公告 : 73-6788.

出願人 : 森永乳業(株)

特願 : 69-1096.

出願日 : 69. 2. 14. 公告 : 73. 2. 28

特許請求의 範圍 : 糖類, 有機酸, 牛乳, 乳製品, 果汁, 香料, 嘔好劑, 藥用植物抽出液等을 含有하는 冷凍菓子原料液의 安定劑를 添加하고, 殺菌한 다음 冷却시키고 이 溶液의 15°C에서 1.3~2.0kg/cm²의 壓力이 되도록 炭酸가스를 加壓溶解시키고 密封하여 低溫度에서 冷却 凍結시키므로서 開封時炭酸가스의 膨張放氣시키므로서 微細한 어름의 結晶을 갖인 泡狀의 炭酸을

含有하게 된다.

營養強化食品의 製造法

出願公告 : 73-5912.

出願人 : 市倉寬, 片桐廣一,

特願 : 70-127392.

出願日 : 70. 12. 28. 公告 : 73. 2. 21

特許請求의 範圍 : 原料全體의 約25%의 生구루텐에 멘가루를 섞어가면서 여기에다 約15%의 生酵母와 調味料, 치즈를 添加시키고 約15% 程度의 적은 물로 高速으로 반죽을 한 다음 棒狀으로 된것에 가루를 뿌려가면서 短時間內에 구루텐의 伸縮性を 살린 成型方法으로 成型시키고 加壓燒成시킨다.

맛이 좋고 아미노酸構成配列을 理想化시킨 高蛋白質食品이 된다.

發酸乳製品 또는 그 類似品の 製造法

出願公告 : 73-5032.

出願人 : 森永乳業(株)

特願 : 70-31574.

出願日 : 70. 4. 15. 公告 : 73. 2. 13.

特許請求의 範圍 : 구연산分解能을 가지고 디아세칠生産能이 比較的 낮고 또한 生殘能力이 比較的 높은 在來의 락토마씨라스, 카제인을 變異시키고 拘緣酸分解能과 디아세칠生産能이 낮고 生殘能力이 높은 變異株를 얻고 그것을 써서 滅菌牛

乳脫脂乳 또는 穀類, 豆類, 芋類의 乳狀物 또는 그들의 抽出物의 接種시키고 培養하거나 添加시킨다.

製빵, 製藥用粉末界面活性劑의 製造法

出願公告 : 73-5028.

出願人 : 東洋釀造(株)

特願 : 70-6742.

出願日 : 70. 1. 27. 公告 : 73. 2. 13.

特許請求의 範圍 : 親油性固體食用界面活性劑와 그에 대한 等量以上 5倍量以下の 可食性粉末과 10~30重量%의 分散補助劑로 된 混合物를 壓縮型 또는 衝擊型의 微粉碎機로 粉碎混合시킨다. 常溫水(35°C以下)에 대한 乳化分散性이 훌륭하며 長期保存으로서 케이킹을 일으키지 않는 製品이 된다.

麵類의 高速乾燥法

出願公告 : 73-5027.

出願人 : (株) 泰明堂

特願 : 68-62767.

出願日 : 69. 11. 18. 公告 : 73. 2. 13.

特許請求의 範圍 : 生麵線을 連續的으로 水平移動시키는 콘베아로써 빨리 乾燥室에 移送시키고 約60~120°C의 熱風으로 數分 乃至 約 20分間 處理하고 可及的急速히 乾燥시키고 이어 送風冷却室에 移送시켜 麵線을 그 水分이 14%以下가 될때까지 乾燥凝固시킨다.

麵類改良劑의 製造方法

出願公告 : 73-4532.

出願人 : 理研비타민油(株)

特願 : 69-28887.

出願日 : 69. 4. 14. 公告 : 73. 2. 9

特許請求의 範圍 : 親油性非이온活性劑30~50%, 카제인 소다 25~35%, 有機酸 또는 그의 鹽類 20~30% 및 親水性高分子物質 4~10%를 물에 溶解시키고 乳化混合시켜 이를 乾燥, 粉末化 시키며 더욱 必要하다면 폴리磷酸鹽類를 混合시킨다. 水分分散性이나 또한 밀가루와 直接混合시킬수가 있다.

蛋白質의 加工方法

출원공고 : 73-945.

출원인 : 旭成工業(株)

특원 : 70~30781

출원일 : 70. 4. 13 공고 : 73. 112

특허청구의 범위 : 蛋白質에 구루타민, 아스파라긴과 鹽基性아미노酸의 遊離型 또는 소금중에서 한가지 이상을 添加한 水溶液을 薄層이나 糸狀으로해서 이를 가열과 동시에 건조시킨다.

酵素固定化方法

출원공고 : 73-937.

출원인 : 벵그방, 인스트루먼트, Inco,

특원 : 68-23640

출원일 : 68. 4. 9. 공고 73. 1. 1

특허청구의 범위 : 디아조화포리우레탐에 血清알브민, 오보알브민, 카제인 또는 코라겐중에서 선택한 蛋白質을 캡핑시키고 디아조화된 캡핑된 蛋白質과 카다라제, 구루코스 酸化酵素 또는 그의 混合物과 反應시켜 酵素를 固定화시킨다.

被覆후말酸粒子 製造法

출원공고 : 73-1184.

출원인 : 70-31366, 上野製藥(株)

특원 : 70-31366,

출원일 : 70. 4. 14. 公告 731. 16

특허청구의 범위 : 水溶液蛋白質 또는 이것과 親水性糊料과의 混合物 0.3-10% 濃度の 水溶液에 후말 酸모스알카리 金屬鹽을 溶解하고 이 溶液을 5~40°C에 保持하면서 酸을 가하여 후말酸을 析出し킴과 동시에 그의 表面에 水溶性蛋白質의 被膜을 형성시키고 硬化藥品으로 被膜을 硬化시키거나 熱로 變性시키든가 양자를 병용해서 硬化시켜 吸濕에 안전한 被膜후말 酸膜 粒子를 만든다.

공蛋白質의 製造方法

출원공고 : 73-1186.

출원인 : 日清製油(株)

특원 : 69-82200

출원일 : 69. 10. 16. 公告 : 731. 16

특허청구의 범위 : 콩蛋白質抽出液을 ① PH 1月以上으로 알카리 처리하고 이어 ② 中性부근의 PH로 80°C以上的 加熱處理를 하거나 ②의 처리를 한 다음 이어서 ①의 처리를 하거나 한 다음 凝固劑에 의하여 蛋白質카드를 만들어 이것을 PH 6~7.5조정하여 동결시키므로 해서 凍結中에 凝胶化(gel) 또는 스펀지화가 안되는 解凍에 의해서 처음의 페스트狀으로 되고 加熱에 의해서 강한 젤이 된다. 魚肉의 冷凍살과 같이 취급할수 있는 유효한 제품을 얻을수있었다.

퇴색防止法

출원공고 : 7. 3-1509

출원인 三井東壓化學(株)

특원 : 70-106319.

출원일 70. 12. 3. 公告 : 73. 1. 18

특허청구의 범위 : 着色食品의 퇴색을 방지함에 있어서 이노시톨인산에스테르類를 添加시킨다. 이노시톨인산에스테르는 穀類의 겨 등으로부터 抽出한 天然物이기 때문에 훌륭한 添加物이며 金屬이온의 장해도 제거시킬수 있다.

水性스라리를 急速히 104°C 以上の 高温으로 가열 하고 수증기의 蒸發을 방지하기에 충분한 加壓下에서 短時間 保持하고 이어서 압력을 急激히 낮추어 수증기를 急激하게 증산시키므로해서 不快臭와 不快味를 가진 有害성분을 배제시킨다. 높은 분산성을 갖은 은화한 맛의 식품을 얻을수 가 있다.

即席米製造法

출원공고 : 73-2781.

출원인 : 기포망醬油(株)

특원 : 69-92486.

출원일 : 69. 11. 20. 公告 : 73. 1. 26

특허청구의 범위 : 膨化米에 일단 含水 알콜을 含有시킨 다음 乾燥收縮시키고 이어서 天然增粘性物質溶液과 필요에 따라서는 亞黃酸, 重亞黃酸 또는 그 鹽溶液을 噴霧 혹은 撒布한 다음 제차 乾燥시킨다. 即席성과 맛이 좋은 쌀이 된다.

粉末코코넛밀크 製造法

출원공고 : 73-2783

출원인 : 바트리스, 후트, Co.

특원 : 69-65415.

출원일 : 69. 8. 20, 公告 : 731. 26

특허청구의 범위 : 코코넛 果肉을 粉碎하여 30 마이크로론 보다 큰 粒子를 濾過除去시키고 蛋白質과 乳劑로서 그리세린 또는 폴리그리세린의 高級脂肪酸에스테르를 첨가시켜 이를 건조시키므로서 얻어진다. 물에 되돌아가서 신선한 코코넛의 맛을 가진 합성코코넛밀크를 제공할수있는 粉末코코넛밀크의 제조방법이다.