

國內特許뉴스

물만두의 제법

공고일자 서기 1972. 12. 9
출원일자 서기 1972. 8. 25
출원인 발명자 이 성 열

특허 청구의 범위

건조두부를 조미하고 저온에서 건조시킨 생강, 파, 야채, 육분, 전분, 호초, 글루타민산소오다, 식염 및 사라다유로 만두를 성형하는 제 2 공정, 만두를 가열 증기로 증자한 후 내부온도 35~40°C의 건조통으로 건조시키는 공지의 제 3 공정을 결합시키는 것을 특징으로 하는 즉석 물만두의 제법.

식용 육류용 증량재의 처리법

공고일자 서기 1972. 12. 9
출원일자 서기 1972. 7. 28
출원인 발명자 이 형 기
대리인 변리사 김 경 진

특허 청구의 범위

돈피를 민지상태로 만든 다음 공지의 방법에 의하여 진공저온 건조시킨후 핵산으로 탈지, 분쇄하여, 되는 것을 특징으로 하는 식용, 육류용 증량재의 처리법.

보건강장제의 제조 방법

공고일자 서기 1972. 12. 9
출원일자 서기 1971. 8. 20
발명자 조 필 현
대리인 변리사 이 송 현

특허 청구의 범위

본문에 상기하고 있음과 같이 인삼의 지상부를 탈지한후 메타놀로 추출하고 이 추출액에 동량의 물을 넣은 다음 배당체를 얻은후 전기 유효성분 100부에 공지의 석창포, 원지, 생지황, 토사자, 각 20부와, 우실, 지골피, 파극, 육종용 각 10부를 물로 추출농축한 것을 혼합하여서 된 보건 강장제의 제조 방법.

Hydroxyethyl Starch 및 蔗糖을

포함하는 二糖類의 폴리황산에스텔

알미늄염의 제법

공고일자 서기 1972. 12. 9
출원일자 서기 1972. 7. 7
발명자 심 영 기
출원인 대한중외제약주식회사

특허 청구의 범위

하이드록시에칠 스타치 또는 서당(蔗糖)을 포함한

이당류(二糖類)를 유기성 비수용매중에서 $-5 \sim 0^{\circ}\text{C}$ 하에 설퍼릴클로라이드(SO_2Cl_2)로 처리하여 상기한 당(糖)의 폴리클로로설퍼 화합물(Polychlorosulfon Compound)을 제조하고 여기에 수산화 알루미늄($\text{Al}(\text{OH})_3$)를 $30 \sim 40^{\circ}\text{C}$ 에서 반응시키는 것을 특징으로 하는 하이드록시에칠스타치 폴리황산에스텔 알미늄염 및 서당을 포함한 이당류 폴리황산 에스텔 알미늄염의 제법.

포도 제핵기(除核機)

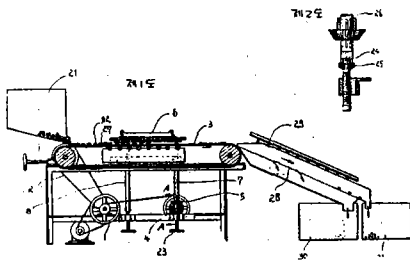
공고일자 서기 1972. 12. 9

출원일자 서기 1972. 5. 6

출원인 발명자 이 정 울

특허 청구의 범위

압착판 조정간(23)에 의하여 조정되어 원형의 연결판(17)(18)(19)(20)내에 편심된 회전중심(11)(12)(13)(14)을 중심으로 평면 회전운동을 하는 압착대(6) 밑에 부착된 압착판(22)과 수평로루(27)로 지지되는 콘베어벨트(3) 사이를 포도알이 통과하는 사이에 압착판(23)의 압압력과 콘베어 벨트(3)의 전진운동 및 압착대(6)의 평면회전운동의 복합작용에 의하여 파상적 전진운동을 하도록한 장치에 의하여 포도알로부터 포도씨를 제거 분리하는 것을 특징으로 하는 포도 제핵기.



L-라이신의 제조방법

공고일자 서기 1972. 12. 30

출원일자 서기 1972. 8. 10

발명자 한 상 렬

출원인 일 창 욱

특허 청구의 범위

호모세린, 스투오닌, 메치오닌 등의 요구성인 브레비 박테리움에 의한 L-라이신 제조시 배지에 0.1%의 라이신과 0.1%의 페닐아라닌을 첨가함을 특징으로 하는 L-라이신의 제조방법

인스탄트 청국장의 제조방법

공고일자 서기 1972. 12. 30

출원일자 서기 1972. 6. 21

출원인 발명자 전 봉 산

특허 청구의 범위

본문에서 상술한 바와같이 대두, 대두박, 비지 등을 원료로 하여 바실러스 썬브티리스(Bac. Subtilis)로 약 36시간, $43 \sim 48^{\circ}\text{C}$ 에서 정상 발효하다가 발효말기의 온도를 $60 \sim 64^{\circ}\text{C}$ 까지 올려 48시간 이내에 1차 발효시키고 여기에 세루로즈 분해균인 트리초드레마 비리드(Tri. Viride)와 아스퍼길루스 오리자(ASP. Oryzae)를 1 : 1의 비율로 재접종하여 정상 발효시켜 품온을 48°C 까지 올려서 2차 발효를 끝낸 후 상법에 따라 건조하는 인스탄트 청국장의 제조방법.

인삼차의 제조방법

공고일자 서기 1972. 12. 30

출원일자 서기 1972. 10. 2

출원인 발명자 유 재 동

대리인 변리사 김 서 일

특허 청구의 범위

마른 삼을 수분 $7 \pm 2\%$ 되게 건조한 후 20-60메시(mesh)의 인삼그리트(grite)로 하고 상대습도 $90 \pm 2\%$ 흡수실에서 5~6시간 동안 수분함량 16~20%로 흡수시켜 150°C , $20 \sim 30\text{kg}/\text{cm}^2$ 의 푸핑머신에서 수분 $3.5 \pm 1\%$ 의 푸핀물을 마쇄한 분말을 원료로 한 인삼차의 제조방법.