

국자의 손질방법

출원공고 : 74-13995

출원인 : 기포망장유(주)

특원 : 71-103553

출원일 : 11.12.30.

공고 : 74.4.4.

특허청구의 범위 : 통풍제국장
치가 된 제국조(製麴槽)에 수납
된 국자의 위쪽을 적당한 높이의
위치에 스테이트 또는 노즐을 국
자표면에 대하여 향하도록 배설

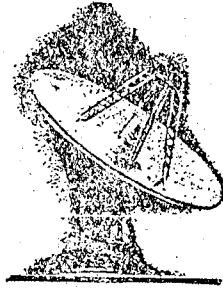
공고 : 74.4.4

특허청구의 범위 : 건포도주출
액에 과산화수소를 첨가하고 산
화처리한 다음 상법(常法)에 따
라 아황산이 존재하는 가운데 발
효시키고 그대로 또는 유산균을
첨가하고 숙성시킨다. 건포도의
냄새가 나지 않으며 향미바탕스가
좋은 포도주를 만들수가 있다.

면류혼연(混練) 제조법

출원공고 : 74-15779

海外 特許 News



하고, 위 스테이트 또는 '노즐을
통하여 압축공기를 분사시키므로
서 그 공기의 운동에너지를 이용
하여 국층(麴層)을 만들거나 국
층에 가는 흙을 판다. 부분적통풍
을 내며 균열이 방지될뿐 아니라
품질이 양호한 국자를 만들수가
있다.

고급포도주 제조법

출원공고 : 74-13996

출원일 : 기포망장유(주)

특원 : 71-46314

출원일 : 71.6.28

출원인 : (주) 세도가와상점

특원 : 69-63156

출원일 : 69.8.8

공고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 면류소재(素
材)와 물을 섞은 혼합물을 스크
류콤베아로 외통내를 압송하는
공정에서 스크류콤베아에 의한
혼합물의 선회이동궤도와 교차되
는 요철(凹凸)을 외통내면에 설
치하고 혼합물의 혼연을 촉진시
킨다.

면류소재혼연물의 예비혼연을
생략하여도 양호한 혼연이 된
다.

알파면의 제조방법

출원공고 : 74-15780

출원인 : 마마, 마카로니(주)

특원 : 70-23102

출원일 : 70.3.20

공고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 밀가루와 기
타 전분을 물과 섞어 반죽하고 가
압압출하프로서 면대(麵帶)로 하
거나 다이스에 의하여 직접 압출
하여 면선으로한것을 적당한 온
도로 쥘다음 열풍건조시킨다. 종
전의 수단을 쓰지않고도 간단한
물리적수단만 가지고 전분에 의
한 데친다음의 달라붙는일이 없
도록하면서 쥘것쥘것한 찰기가
강한 알파면을 제조할수가 있다.

콩단백제품의 제조법

출원공고 : 74-15781

출원인 : 기포망장유(주)

특원 : 71-89041

출원일 : 71.11.10

공고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 탈지대두류
에 물을 가하여 열없이 밀폐된용
기속으로 투입하고 케이지압력
3kg/cm² 이상과 온도 200°C 이
상의 과열수증기에 부유시키고
가열한 다음, 급격히 대기중에 방
출하여 팽화처리를 하는 공정과
이렇게해서 얻은것을 그의 품온
을 80°C 이하로 유지하면서 건조
시킨다음 20mesh 보다 작은 입
자로 분쇄하는 공정과를 결합시
킨다. 종전보다 흡수성(吸水性)
이 클뿐아니라 콩냄새와 콩맛이
안나는 양질의 제품을 만들수 있
다.

조식상공단백

제품제조방법

출원공고 : 74-15782

출원인 : 기포망장유(주)

특원 : 71-89042

출원일 : 71.11.10

공고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 대두류를 적당한 수단으로 성형한 다음, 그 수분을 5~15%의 범위로 조정하는 공정과 이렇게해서 얻은 성형물을 민폐용기속에 투입하고 케이저압 3kg/cm² 이상, 온도200°C 이상의 과열수증기에 부유시키면서 가열한 다음 급격히 대기중에 방출하여 팽화처리를 하는 공정과 이렇게해서 얻은 산화물을 물이나 또는 0.1N 이하의 칼슘염류를 함유한 물로 세척한 다음 동결시키거나 또는 탈수건조시키는 공정과를 결합시킨다. 조직이 유연약화됨이 없고 외관이 훌륭하며 콩냄새가 나지않는 고기모양의 조직상제품을 만들수가있다.

발효유음료의 제조방법

출원공고 : 74-15785

출원인 : 칼피스식품공업(주)

특원 : 70-123733

출원일 : 70.12.31

공고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 탈지유에 산을 가하여 음용토록함에 있어 당농도는 유단백질이 오랫동안 안정하며 또한 색도계에 의한 병도인 L 값이 35이상의 산성유음료를 제조함에 있어 공정상 입의의 단계에서 pH5.2보다 중성측에서 효모발효시킨다. 유음료로서 바

람직한 백탁성을 갖고있을 뿐 아니라 침전물을 생성치않는 안정한 유음료를 제조할수있다.

보존성두유의 제조방법

출원공고 : 74-15786

출원인 : 오노즈카유이찌로

특원 : 70-107916

출원일 : 70.12.4

공고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 가열한 두유에 대하여 당알코올을 단독으로 첨가하였을 경우는 두유의 0.04~0.1%가하며 또한 당류와 병용할 경우는 두유의 3~15%가 되도록 당류 당알코올을 전량의 3~12%를 가하고 이들을 잔존내열균의 아포휴면타파온도로 유지하면서 발아시킨 다음 가열살균하고 이어서 발아억제제를 가하고 당알코올에 의한 발아촉진을 정지시킨다. 내열성아포균의 열에 대한 저항성이 현저하게 저하되는 현상을 이용하는 두유의 살균법이다.

가루엿의 제조방법

출원공고 : 74-16620

출원인 : 오카다지로

특원 : 71-39461

출원일 : 71.6.4

공고 : 74.4.23

특허청구의 범위 : 맥아로 만든 물엿(水飴)에다 구리세렌지방산에스텔, 분말적자, 천연고무를 가하고 저어섞으면서 가열한 다음 이를 혼합기에 옮기고 분말그라뉴당을 첨가하면서 혼합시키고 덩어리가되었을 때는 이를 냉각

시키고 냉각실속에서 분쇄기로 분말상으로 분쇄한다. 엿으로서의 풍미를 갖고있을 뿐 아니라 보존상 편리하며 또한 습기에도 견디는 제품을 만들수있다.

날국수의 부패방지방법

출원공고 : 74-16945

출원일 : 스나다요시미

특원 : 70-8737

공고 : 70.1.31

특허청구의 범위 : 밀가루에 적당량의 탄산수소나트륨을 첨가교반한 다음 물을 가하면서 반죽하고 이것을 로라로 견연절단(展延切斷)하여 열탕속에서 삶아낸 다음 냉수로 행진다. 가열로 탄산수소나트륨이 탄산나트륨이 되고 알칼리성의 날국수가되는데 이는 보존성이 뛰어나게 좋아진다.

탄력성있는 국수제조법

출원공고 : 74-17583

출원인 : 에스콕크(주)

특원 : 71-46666

출원일 : 71.6.26

공고 : 74.5.1

특허청구의 범위 : 밀가루에 계란액을 배합한것을 주원료로 쓰며 여기에 계면, 증열, 유탕등의 소정의 가공처리를 하고 즉석면을 만드는 제조공정에서 란백(卵白)에 당류를 가하고 저온다음 40~50°C의 온도로 3~12시간동안 효소에 의한 자가소화를 시키고 이어서 이 란백액에 무수아황산나트륨을 0.05중량%이하로 용해시킨다음 따로 분리하여두었던 란황(卵黃)을 적당히 혼합한다.