

알과化麵의 제조법

出願公告 : 74-15780,

出願人 : 마·마 마카로니(株)

特 願 : 70-23102

出願日 : 70.3.20

公 告 : 74.4.17

特許請求의 範圍 : 밀가루와 전분을 혼합한 다음 물로 반죽하여 압력을 가하여 미리 내브로서 麵帶로 하거나 직접 미리내어 麵線으로 된 것을 적당한 온도로 전

가수하지 않고 밀폐된 용기속에 넣고 케이지 압력 $3\text{kg}/\text{cm}^2$ 이상, 온도 200°C 이상의 과열수증기에 부유시키면서 가열한 다음 급속히 대기중에 방출하여 팽화처리를 하는 공정과 이렇게해서 얻은 팽화대두를 물로 그 고형분의 35% 이상이 제거될 때까지 씻는다.

다음 적당한 수단으로 탈수시키는 공정과 이렇게해서 얻어진 것을 물온을 80°C 이하로 유지하면

특허청구의 범위 : 공을 적당한 수단으로 성형한 다음 그 수분을 5~15% 범위로 조정하는 공정과 이렇게한 성형물을 밀폐된 용기속에 넣고 케이지 압력 $3\text{kg}/\text{cm}^2$ 이상과 온도 200°C 이상의 과열수증기에 부유시키면서 가열한 다음 급속히 대기중에 방출하여 팽화처리를 하는 공정과 이렇게해서 얻은 산화물을 물이나 또는 0.1N 이하의 칼슘염류를 함유한 물로 씻은 다음 동결시키거나 탈수건조시키는 공정과를 결합시키면 조직이 유연약화됨이 없이 외관상 좋고 공범새가 없는 고기모양의 조직을 갖은 제품을 만들수 있다.

海外 特許 News



다음 열풍으로 건조시킨다. 종전의 수단을 쓰지 않고도 간단한 물리적 수단으로 전분을 갖고 달라붙지 않도록 하면 점도가 강한 알과化麵을 제조할 수 있다.

서 건조시킨 다음에 20mesh 보다 작은 입자로 분쇄하는 공정을 결합하면 종전의 것보다 흡수성이 크며 공범새와 맛이 안나는 좋은 제품을 만들 수 있다.

대두 단백질제품 제조법

출원공고 : 74-15781

출원인 : 기포방장유(주)

특 원 : 71-89041

출원일 : 71.11.10

공 고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 탈지대두를

대두 단백질제품 제조법

출원공고 : 74-15782

출원인 : 기포방장유(주)

특 원 : 71-89042

출원일 : 71.11.10

공 고 : 74.4.17

발효 유음료의 제조법

출원공고 : 74-15785

출원인 : 칼피스식품(주)

특 원 : 70-123733

출원일 : 70.12.31

공 고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 탈지유에 산을 첨가하여 음용에 공하도록 당농도를 유단백질이 장기간 안정하고 색도계에 의한 명도의 L값이 35이상의 산성유음료제조물하며 공정의 임의 단계에서 pH가 5.2보다 중성쪽에서 효모 발효시킨다. 유음료로서 바람직한 백탁성을 갖고 침전을 이르지 않는 안정한 유음료를 제조할 수 있다.

보존성두유의 제조법

출원공고 : 74-15786

출원인 : 오노즈카 유이찌로

특 원 : 70-107916

출 원 일 : 70.12.4

공 고 : 74.4.17

특허청구의 범위 : 가열한 두유에 대하여 당알코올을 단독으로 첨가하였을 경우는 두유의 0.04~0.1%을 가하고 또 당류와 병용할 경우는 두유의 3~15%가 되도록 당류-당알코올 전량의 3~12%를 가하여 이들을 잔존내열균에의 아포휴먼타파온도로 유지하면서 발아시킨 다음 가열살균하고 이어서 발아억제제를 첨가하여 당알코올에 의한 발아촉진을 방지시킨다. 내열성아포균의 열에 대한 저항성이 현저하게 저하하는 현상을 이용한 두유의 살균법이다.

즉석면의 제조방법

출원공고 : 74-17583

출 원 인 : 에스코크(주)

특 원 : 71-46666

출 원 일 : 71.6.26

공 고 : 74.5.1

특허청구의 범위 : 밀가루에 계란을 배합한것을 주원료로 쓰고 여기에 제면, 증열, 유당등의 소정의 가공처리를 하여 즉석면용 제조하는 공정에 있어서 난백에 당류를 가하고 교반한 다음 40~50°C의 온도로 8-12시간 효소에 의한 자가소화를 시키고 이어 이 난백액에 무수아황산나트륨을 0.05중량 % 이하로 용해한 다음 따로 분리해 두었던 난황을 적당히 혼합해서 난액으로 하고 이 난액을 밀가루에 대하여 5-10중량 %로 배합한다. 알칼리를 쓰지 않고 중화면보다도 탄력과 맛이 좋은 국수를 제조할 수 있다.

가루엿의 제조방법

출원공고 : 74-16620

출 원 인 : 오카다지로

특 원 : 71-39461

출 원 일 : 71.6.4

공 고 : 4.4.23

특허청구의 범위 : 맥아로 만든 물엿에 글리세린지방산에스테르, 분말진자, 및 천연교무를 가하고 교반하면서 가열한 다음 이를 혼합기에 옮기고 분말글라뉴당을 가하고 저어가면서 혼합하고 덩어리가 되었을 때는 이를 냉각하고 냉각실속에서 분쇄기로 분말상으로 분쇄한다.

엿으로서의 풍미를 가지며 또한 보존에 편리하며 축축해지지 않는 제품을 만들 수 있다.

출 원 인 : 후꾸오카 도요카즈

특 원 : 71-52898

출 원 일 : 71.7.16

공 고 : 74.5.1

특허청구의 범위 : 보통 두부제조방법과 같이 하여 간수를 첨가하지 않은 두유를 만들고 이를 일단 급성냉각하여 20°C내외로 시키고 이 급냉된 두유속에 필요에 따라 유동상태의 영양식품 또는 향료를 첨가 혼합하고 이어 적당량의 간수를 넣고 이를 판매업자들에게 판매하기 좋은 크기로 많은 용기속에 넣고 이어 콘베어써스팀에 의하여 이송하며 적당한 열원으로 약 80°C로 가열한다. 위생적이며 장기보존이 가능하고 부서지지 않는 두부를 만들 수 있다.

날국수의 부패방지법

출원공고 : 74-16945

출 원 인 : 사다요시미

특 원 : 7-8737

출 원 일 : 70.1.31

공 고 : 74.4.25

특허청구의 범위 : 밀가루에다가 적당량의 탄산수소나트륨을 첨가 교반한 다음 물을 부어서 반죽하고 이것을 로라로 전연절단하여 열탕속에서 삶고 다시 꺼내어 물로 씻는다. 가열에 의하여 탄산수소나트륨이 탄산나트륨으로 되며 알칼리성의 날국수가 되어 보존성이 향상된다.

용기들이 두부제조법

출원공고 : 74-17585

포도주의 제조방법

출원공고 : 74-18239

출 원 인 : 기포망장유 (주)

특 원 : 71-65576

출 원 일 : 71.8.28

공 고 : 74.5.8

특허청구의 범위 : 포도과일의 파쇄물 또는 그 파즙을 65-85°C로 가열하고 그 파쇄물 또는 그 파즙속의 옥시타제를 80%이상 실활시키고, 파쇄물을 가열했을 경우에는 불용물을 제거하고 이어 여기에 포도주효모를 접종하여 밀폐된 조건하에서 발효시킨 다음 무산소분위기속에 양조처리를 한다. 산화방지제 또는 살균제를 전연 쓰지 않으며 숙성기간을 필요로 하지 않는 제조 방법이다.