

유화식품의 제조방법

출원공고 : 74-7221

출원인 : 라이온치마(주)

특원 : 70-118308

출원일 : 70.12.24

공고 : 74.2.19

특허청구의 범위 : 유화물 또는 유화프리믹스 제조중 또는 제조후에 유화물 또는 유화프리믹스를 교반하면서 질소개스가 미세기포로서 연속적으로 회전체로부

특허청구의 범위 : 열화칼슘 또는 열화마그네슘의 구연산나트륨과의 혼합물 또는 열화칼슘 또는 열화마그네슘과 구연산나트륨 및 우론산 또는 알돈산의 락톤과의 혼합물에 소량의 물, 알코올 또는 아세톤을 가하고 열화칼슘 또는 열화마그네슘의 입자에 구연산나트륨 및 우론산 또는 알돈산의 락톤의 입자를 고착시키고 조립(造粒)시켜 건조한다. 열화칼슘, 열화마그네슘의 조해성을 적

인조비터와 혼화시키고 적당한 시간이 경과한 숙성기간중 적당한 회수로 저어 섞도록 하였다. 상온이상의 온도하에서 장기간 방치하여도 분리되거나 산화 또는 변화가 거의없는 소화흡수가 잘되는 제품이 된다.

칸디의 제조법

출원공고 : 74-7226

출원인 : 가베보오(주)

특원 : 70-103025

출원일 : 70.11.20

공고 : 74.2.19

특허청구의 범위 : 후루쓰칸디의 제조에 있어서 부항료의 1/32~3~1/9(중량비)의 멘칠크로드네이트를 부항료와 같이 가하고 이 칸디 속에 1/5,000~1/40,000(중량)%를 균일하게 함유시킨다. 멘칠크로드네이트가 구강취(口腔臭)중 특히 유화개취기와 암모니아개취기를 선택적으로 흡수하는 점에 근거를 두었다.

海外 特許 News



터 보내져 그 유화물 또는 유화프리믹스 속에 용존하는 공기를 미어내보내고 질소개스로 치환시켜 녹여서 부유시킨다.

드렛싱, 마요네스 등의 보존중의 산화방지효과가 큰 제품을 만들어 낼 수가 있다.

응고제의 제조법

출원공고 : 74-7223

출원인 : 후지자와약품공업(주)

특원 : 69-7651

출원일 : 69.1.31

공고 : 74.2.19

계할 수 있고 보존성이 좋으며 응고력도 저하되지 않았다.

감미성유지제품 제조법

출원공고 : 74-7225

출원인 : 사노 마사이

특원 : 65-24652

출원일 : 65.4.26

공고 : 74.2.19

특허청구의 범위 : 포도당과 자당과를 함유하는 수용액을 알카리로 이성화 처리하고 이 처리액과 벌꿀과를 충분히 혼합시킨 다음, 이 혼합액을 천연, 또는

분말당공식품 제조법

출원공고 : 74-8855

출원인 : 金昇永

특원 : 70-54550

출원일 : 70.6.23

공고 : 74.2.28

특허청구의 범위 : 당공종자를 단시간 가열처리하여 탈피하고 얻어진 자엽(子葉)을 약알카리성 용액으로 처리한 다음 물로 씻고 이어서 포화식염수를 가하여 1~3기압, 110°C~130°C로 가압가열하여 얻은 자엽을 분쇄하여 70%함수의 텍스트린, 물엿, 카제

인등을 가하면서 균질화시킨 다음 분말화한다. 탈습(떨지 않도록), 탈취, 가소화성의 좋은 분말식품을 만들 수가 있다.

유제품의 제조법

출원공고 : 74-8862

출원인 : 아사·브랏드랜드

특원 : 66-989

출원일 : 66.1.10

공고 : 74.2.28

특허청구의 범위 : 적어도 12중량%의 버터지방 또는 식물성지방을 탈지분유의 수용액에 혼합하고 이것을 균질화하여 거품이 일어나기 쉽도록 크림 또는 크림상제품을 제조함에 있어서 탈지유고형분이 20%, 밀크크림을 원심분리하여 얻은 지방함량 40%의 버터밀크 또는 저지방밀크 유분의 5%를 함유하도록하여 제품화한다.

소구형젤리의 제조법

출원공고 : 74-8864

출원인 : 후지다카프즈공업(주)

특원 : 70-117429

출원일 : 70.12.25

공고 : 74.2.28

특허청구의 범위 : 가용성알긴산염등과 같은 젤리형성능물질용액을 세션으로 수직으로 내리고 선단에서 부터 작은 물방울로하여 산류 또는 마그네슘(Mg), 수은(Hg) 이외의 2가지 이상의 금속염용액에 적하접촉시킨다. 직경 5mm이하의 소구형(小球形)젤리를 제조율이 높고 쉽게 제조할 수가 있다.

고형감미료 제조법

출원공고 : 74-4950

출원인 : 도오와화성공업(주)

특원 : 70-119151

출원일 : 70.12.26

공고 : 74.2.4

특허청구의 범위 : 수분 15%이하의 용융소루비트와 미량의 감미료의 혼합물을 강력하게 교반하면서 이어 그 혼합물을 강력하게 교반하면서 이때 그 혼합물에 1~50% 소루비트씨드를 첨가하고 혼합물의 수분을 10% 이하로 하고 60~69°C에서 교반한후 다량의 생성미세결정을 함유한 가소상태가 되도록 그것을 스크류 압출시켜 60°C 이하로 냉각후 절단하여 파립상으로 만든다.

간장제조법

출원공고 : 74-4393

출원인 : 기포망장유(주)

특원 : 65-45553

출원일 : 65.7.29

공고 : 74.1.31

특허청구의 범위 : 간장양조원료의 일부 또는 전부를 그대로 적당한 수분을 함유시킨 다음 케이저압 4kg/cm² 이상, 온도 150°C 이상의 처리실속에 3분을 넘지 않은 시간동안 체류시키고 이어서 급격한 압력을 상압 또는 상압에 가까운 압력으로 저하시키고 원료조직내부에 존재하는 수분을 급격한 기화 및 고압처리한 급팽창에 따라 원료조직을 팽창 파괴시키고 이어서 상압처리한 간장원료를 혼합하거나 혼합시키

지 않고 증기를 집중, 제국 및 양성(醸成)을 한다.

치이즈양식품 제조법

출원공고 : 74-6107

출원인 : 雪印乳業(株)

특원 : 70-9878.5

출원일 : 70.11.11

공고 : 74.2.12

특허청구의 범위 : 분리콩단백질에 대하여 3배량의 물을 가하고 80°C에서 30분간 가열했을 때 젤강도의 값(W)가 200~100g의 범위에 있는 분리콩단백질, 카제인 및 식품유지를 주체로한 것을 가수하여 혼합연마하며 이어서 그 혼합물을 충전밀봉후 가열한다. 젤강도가 낮은 분리콩단백질을 주원료로 하므로해서 조직이 치즈와 흡사한 제품을 만들 수가 있다.

식품 소재의 제조법

출원공고 : 74-6665

출원인 : 아지노모도(주)

특원 : 69-28560

출원일 : 69.4.12

공고 : 74.2.15

특허청구의 범위 : 고흥물량이 1중량% 이상 30중량% 이하이며 pH3.5~6.5인 콩단백질산침전커드분산물을 이젝터로 직접 수증기와 강제적으로 접촉시켜 80°C 이상 210°C 이하로 가열하면서 급격히 5m/초 이상의 유속차로 유동시키므로해서 생성되는 섬유화된 고흥물을 분리취득한다. 콩단백질의 고도이용, 식용증진, 품이개량의 목적에 합당하는 식품소재를 만들 수가 있다.