

최신 특허 소개

調 査 部

고형물을 혼입한 두부의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1209
- ▲ 공고 일자 : 1982. 7. 2
- ▲ 출원 번호 : 81-69
- ▲ 출원인 발명자 : 서지수

발명의 설명

본 발명은 알긴산나트륨을 혼가 용해한 두유액에 파쇄 세절한 채소류, 어육류 또는 수육이나 이들의 분말 또는 액탄을 가하여 가열 교반한 후 응고제 수용액으로 석출시키거나 또는 석출시키지 아니한 것을 별도의 순두유액에 혼가하고 여기에 통상의 두부 응고제를 가하여 고형물이 혼입된 두부를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

0.5~3.0중량%의 알긴산나트륨을 혼가 용해한 두유액에 채소, 육류 또는 액란을 가하여 가열 교반시켜 충분히 조미자숙된 것에 응고제 수용액에 의하여 섬유상으로 석출시키거나 또는 석출시키지 아니한 것을 별도의 순두유액에 혼가하고 여기에 통상의 두부 응고제를 혼가하여서 제조됨을 특징으로 하는 고형물을 혼입한 두부의 제조방법

코코아 원료의 제조법

- ▲ 공고 번호 : 82-1067
- ▲ 공고 일자 : 1982. 6. 21
- ▲ 출원 번호 : 79-1860
- ▲ 발명자 : 미노우에 미쓰요리의 2명 (일본)

발명의 설명

본 발명은 카카오 원두(Cacao原豆)의 외피를 주원료로하는 각종 코코아 제품의 원료로 되는 분말 코코아의 제조방법에 관한 것으로서 제 1의 특징은 종래 전연 방지되고 있었던 카카오의 외피에 착안하여 이것을 코코아 원료로 이용하는 것이며 제 2의 특징은 이 카카오의 외피를 미(微)분말화함에 대하여 -196°C 라고 하는 초저온의 액체질소 중에 침지하여 동결시켜서 분쇄하는 데 있다.

특허 청구의 범위

카카오 원두의 외피 또는 이 카카오 원두의 외피에 약간의 카카오 배아가 혼입하고 있는 것을 원료로 하여 이것을 -196°C 보다 높지 않은 온도하의 액체질소 중에 침지하여 순간적으로 동결시키고 이것을 저온가스분위기 중에서 미분말화하는 것을 특징으로하는 코코아 원료의 제조방법.

귀리를 원료로 하는 자양식품의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1070
- ▲ 공고 일자 : 1982. 6. 21

▲ 출원 번호 : 79-3238

▲ 출원인 고안자 : 오노데라 후미에이(일본)

발명의 설명

본 발명은 새로 분리한 변이주 바실루스 서브틸리스 ON-1을 사용하여 귀리로부터 자양이 풍부한 식품을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

귀리의 잎부분 또는 줄기부를 증기 비등시킨 후에 여기에 변이주 바실루스 서브틸리스 ON-1을 접종하여 발효시킴을 특징으로 하는 귀리를 원료로 하는 자양식품의 제조방법.

치이즈 맛을 내는 식품 제조법

▲ 공고 번호 : 82-1065

▲ 공고 일자 : 1982. 6. 21

▲ 출원 번호 : 9-3603

▲ 발명자 : 로버어트 케이 워걸(미국)의 2명

발명의 설명

본 발명은 치즈 제품 및 이의 제조방법에 관한 것으로 특히 원료를 치즈류의 제품으로 전환시키는데 소요되는 시간을 상당히 단축시키고 치즈와 일치할 수 있는 제품을 제조할 수 있는 방법에 의해 가공 치즈형 제품을 제조하는데 적절한 원료를 제조함에 있다.

특허 청구의 범위

유즙단백질 50% 이상인 단백질과 치즈

의 수분에 가용성인 량의 락토오스 및 수분 50% 이하로 된 단백질 농축물과 최소한 지방이 20%인 지방 농축물을 제조하여 치즈 중의 단백질의 약 5%~50% 사이의 범위와 동일한 량으로 유즙단백질 일부를 단백질 분해시키고 지질분해시킨 지방과 단백질 분해시킨 유즙단백질을 배양시킨 성분으로 혼합발효물을 만들며 소량의 배양된 성분과 단백질 농축물 및 지방농축물을 혼합하여 예비 혼합물을 만들고 혼합발효물이나 예비배합물에 치즈 중균배양물을 가하여 이들로 된 혼합물을 만든 후 예비혼합물을 발효시켜 치즈를 제조하는 단계를 특징으로 하는 치즈 맛을 내는 식품 제조법.

식육액화 및 식육 가수분해물의 제조방법

▲ 공고 번호 : 82-1071

▲ 공고 일자 : 1982. 6. 21

▲ 출원 번호 : 79-3242

▲ 발명자 : 장—뤼살로(프랑스)의 3명

발명의 설명

본 발명은 프로테아제(protease)를 사용한 효소적 가수분해에 의한 액화방법과 본 발명에 의해 제조한 식육가수 분해물 및 투명한 식육즙(食肉汁)에 대한 기본물질로서 식육 가수분해물의 용도에 대한 것이다.

특허 청구의 범위

프로테아제를 사용한 식육의 가수분해에 의한 액화에 있어서 물을 가하지 않거나 가하더라도 신선한 식육에 대해 30%W/W 이하로 가하여 미생물로 된 중성 프로테아제

와 더불어 단일 단계에서 가수분해시켜 신선한 식육단백질의 최소한 60%를 용액 중에서 가열하더라도 응고가 되지 않는 투명한 즉석 가용성의 가수분해물로 변환시키고 미용해 찌꺼기를 액체 가수분해물로부터 임의의 방법으로 분리함을 특징으로 하는 식육액화 및 식육 가수분해물의 제조방법.

락토세룸으로 부터의 단백질 회수법

- ▲ 공고 번호 : 82-1068
- ▲ 공고 일자 : 1982. 6. 21
- ▲ 출원 번호 : 79-1373
- ▲ 발명자 : 마아셀 부올러외 2명(스위스)

발명의 설명

본 발명은 유장(乳漿) 또는 유액(乳液)으로서 알려진 락토세룸(Lactoserum)으로부터 단백질을 회수하는 방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

락토세룸을 열처리시켜 그 안에 존재하는 단백질의 35~70중량% 변성시킨 후 이 변성 단백질을 한외 여과처리하여 락토세룸의 기타 비지방(非脂肪) 성분으로부터 분리시켜 상기 단백질이 변성되지 않는 단백질과 함께 한외 여과 리텐데이트 중에서 발견하도록 하고 이 리텐데이트를 비변성 단백질을 변성시키기에 충분한 시간 및 온도에서 보충적으로 열처리시킴을 특징으로하는 락토세룸으로부터 단백질의 회수 방법.

대용 버터 제조용의 직석 식품의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1066
- ▲ 공고 일자 : 1982. 6. 21
- ▲ 출원 번호 : 79-1704
- ▲ 발명자 : 커티스 에이치·할스트롬(미국)의 4명

발명의 설명

본 발명은 바르기 쉽고 저장 안정성이 우수한 대용 버터 제조용의 직석 식품의 제조방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

W/O형 유액을 형성시킬 수 있는 유화제 0.01~80중량%와 완제품 중에서의 고형 지방분비가 10°C에서 2~35중량%, 21°C에서 1~20중량%, 27°C에서 0.9~15중량%, 33°C에서 0~8중량%인 용점 29~66°C의 경화지방 2~99중량% 및 유분 0~97중량%로 조성하고 상기 유분함량이 5~97중량%인 경우에는 유화제 함량은 0.1~30중량%, 경화지방 함량은 2~80중량%로 되게 조성함을 특징으로 하여 유분 함량이 20~80중량%이고 수분 함량이 10~80중량%인 물 또는 물과 유분을 첨가하여 소비자가 직접 대용버터를 조제할 수 있는 바르기 쉽고 저장성이 우수한 대용버터용 직석 식품의 제조방법.

■ 상세한 내용은 특허청 발행 특허공보 제697호, 제703호를 참고하십시오