

밤을 원료로 한 당과 (糖果)의 제조 방법

출원번호 : 83-5098

공고번호 : 85-1515

발명자 : 손충홍외 1명

출원인 : 제일제당(국)

대표이사 : 이수빈

발명의 설명

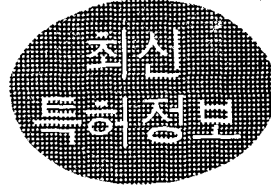
본 발명은 생밤을 원료로 하여 당과류를 제조함에 있어서 제조 공정중 껍질을 제거한 생밤을 스티프로 자속하여 조직을 연화하고 이를 진공냉동건조시켜 육질의 조직을 다공질화 하므로서 고농도의 당액을 신속히 침투시켜 당액의 침투시간을 종래 방법에 비하여 현저히 단축시킴은 물론 당액침지 후 1차 열풍건조한 후 전자렌지에서 수분간 쿨링하여 당액이 침투된 밤의 내부를 건조시키고 동시에 이로 인하여 자동적으로 발생하는 균발의 향을 부여할 수 있으며 제품화된 후 저장시에 수분이 과육표면에서 용출됨을 방지할 수 있음을 특징으로 하는 당과의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

껍질을 제거한 생밤을 스티프로 자속하여 진공도 200~300Torr로 진공냉동건조하고 55~60%의 고농도 당액에 침지 후 열풍건조를 거쳐 최종적으로 전자렌지로 건조시키는 것을 특징으로 하는 밤을 원료로 한 당과의 제조방법

중화풍 즉석소스의 제조방법

출원번호 : 8-4394



調查部

공고번호 : 85-1512

발명자 : 손충홍외 2명

출원인 : 제일제당(국)

대표이사 : 이수빈

발명의 설명

본 발명은 과즙, 패류육, 중국된장, 육액기스, 향미유, 향신료 조미료, 당류, 증점제등을 적절한 비율로 혼합조리하고 포장 살균처리하여 점성, 향, 색맛등이 우수한 중화풍 즉석소스의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

① 사과즙, 조개살, 중국된장, 주류, 육액기스, 향미유, 향신료 조미료, 당류, 증점제를 가열조리하고 레토르트 처리하는 것을 특징으로 하는 즉석소스 제조방법(재료구성 및 제법의 범위는 생략)

결정화에 의한 즉석 분말식품의 제조방법

출원번호 : 83-6364

공고번호 : 85-1514

발명자 : 문준용외 2명

출원인 : 동서식품(주)

대표이사 : 이흥희

발명의 설명

본 발명은 결정성 탄수화물, 식물경화유 및 식물성 단백질 분말을 주원료로 하고 소량의 유화제 및 완충염을 첨가, 혼합하여 즉석 분말식품을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

분말로 혼합이 불가능한 결정성 탄수화물, 식물경화유 및 식물단백질 분말을 혼합하여 즉석 분말식품의 제조에 있어서 용점이 15~40°C인 식물경화유 20~70%와 유화제를 용융시킨 후 결정성 탄수화물을 용해시켜 만든 과포화 용액 20~70%를 혼합하면서 결정성 탄수화물 1~5%를 결정화 증정으로 첨가하여 혼합물을 재결정시키고 추출기를 통과시켜 지름 0.3~3cm 굵기로 성형하며, 냉각공기를 순환시켜 냉각시키거나 냉각금속표면에 접촉시켜 결정화를 촉진시키는 것을 특징으로 하는 결정화에 의한 즉석분말 식품의 제조방법.

맥류를 이용한 편의식 제조 방법

출원번호 : 83-5057

공고번호 : 85-1513

발명자 : 목철균

출원인 : 농어촌개발공사

사장 : 김태경

발명의 설명

본 발명은 단백질, 무기질, 비타민등이 함유되어 영양적으로 우수한 맥류를 이용한 즉석 편의식을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

① 도정수를 80~90%로 도정한 맥류를 130~150°C에서 1~2시간 처리한 후 파쇄한 다음 조미액과 혼합, 밀폐용기 내에서 90~100°C에서 정치시킨 후 120~130°C로 열처리하여 뜨거운 상태에서 맥류를 이용한 편의식 제조방법.

② 제 1항에 있어서 맥류로서 보리, 밀, 호밀을 사용하는 제조방법.

③ 제 1항에 있어서 조미액 25~30° Brix의 농축과일쥬스, 농축 맥아추출액, 카라멜용액을 맥류의 15~25% 정도 첨가하는 제조방법.

반숙된 서류(薯類)의 분말제조법

출원번호 : 84-847

공고번호 : 85-1516

출원인 · 발명자 : 강계선

발명의 설명

본 발명은 고구마나 감자를 임의형태로 절삭하여 76~88°C 이내에서 8~18분간 반숙하는 과정에서 발생한 점액질(호화질)을 식품첨가물인 소금 혹은 소다회에 침지회석하고 다시 과산화수소 또는 크로르칼키로 침지회석중화시키고 물의 온도 7~14°C에 20분간 냉각하고 세수하여 호화질을 완전히 제거한 다음 건조하고 분말하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

제피절단한 감자를 76~88°C에서 8~18분 이내로 브랜칭한 다음 소금 또는 탄산소오다 5~8%를 회석한 30~35°C 물에 15분간 침지하고 다시 과산화수소 또는 크로르칼키 3%의 용액에 10분간

처리한 후 수온 7~14°C에 약 20분간 냉각수세하여 호화질을 제거한 감자말랭이 및 다이스(Dice)를 얻어 이것을 임의의 메쉬로 분말화하거나 감자말랭이를 수분함량 18~22%로 조절하여 파핑 또는 후레이크한 후 이것을 다시 분말화하여 알파감자분말을 얻는 것을 특징으로 하는 반숙된 서류의 분말제조방법.

◁ 공개 특허 ▷

생야채의 향미를 함유한 식용유의 제조방법

출원번호 : 83-6247

공고번호 : 85-4896

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 : 이수빈

발명자 : 손충홍의 2명

특허청구의 범위

① 식물성 식용유지에 세절 또는 마쇄한 생야채를 유지에 대해 1~40중량% 첨가하여 질소가스를 충전하고 환류 냉각장치를 부착하여 교반기에서 40~80°C로 5~80분 가열 교반하고 상온으로 냉각한 후 재차 5~80분 교반하여 생야채를 흡입여과하고 수분을 원심분리하여 제거하는 것을 특징으로 하는 생야채의 향미를 함유한 식용유의 제조방법.

② 제 1항에 있어서 식물성 식용유지는 대두유, 옥배유, 면실유, 사라다유, 팜유, 해바라기유 중 1종 또는 2종 이상인 것.

③ 제 1항에 있어서 생야채는 마늘, 고추, 생강, 양파, 파, 양배추, 우엉, 당근, 오이, 파세리, 참깨등 향미를 갖는 야채중 1종

또는 2종 이상인 것.

현미 후레이크 제조 방법

출원번호 : 83-6182

공고번호 : 85-4893

출원인 : (주) 정식품

대표이사 : 김금엽

발명자 : (주) 정식품

회장 : 정재원

특허청구의 범위

① 회전증자기를 증자기의 7 rpm의 회전속도와 2kg/cm²의 증자기 내부압력을 유지하면서 고온단시간 증자방법에 의한 현미 후레이크 제조방법.

② 정량공급 압편기를 사용한 현미 후레이크 제조방법.

미강유의 안전 추출 방법

출원번호 : 83-6300

공고번호 : 85-4891

출원인 · 발명자 : 박노양

특허청구의 범위

수집한 미강을 150~200°C의 열풍으로 건조한 즉시 50농도% 이상의 에탄올을 미강량 3% 이상의 해당량을 수장한 비닐포대에 수장밀폐하여 산패가 방지되게 보관하고 미강유를 추출할 때에 미강 75~95%에 옥수수배아 및 밀배아 5~25%를 혼합하여 추출하며, 추출된 미강유 75~95%에는 공지의 비산패성 대두유 5~25%를 첨가, 혼합하여 산패되지 않게 함을 특징으로 하는 미강유의 안전추출방법.

〈공개특허는 공개될 수 있음〉