

## 두부 소—스의 제조방법

출원번호 : 83—2171

공고번호 : 85—1029

발명자 : 제구환

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 : 이수빈

### 발명의 설명

본 발명은 돈육과 야채 및 천연향신료를 사용하여 완전조리살균된 레토르트 파우치 식품인 두부 소—스를 제조함에 있어 환상 텍스트린을 20~22% 함유한 전분 가수분해물에 천연육 엑기스분을 포접시킨 포접체를 0.5~5.0 중량% 첨가함으로써 豚臭味를 마스킹하고 파우치를 살균한 후 냉각시 기름성분의 분리를 방지하여 소—스 전체의 색상을 균일하게 두부 소—스의 맛과 색상 등의 품질을 향상시킨 두부 소—스 제조법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

돈육 및 야채를 이용한 두부 소—스를 제조함에 있어서 환상 텍스트린을 20~22% 함유한 전분 가수분해물에 천연육 엑기스분을 포접시킨 포접체를 0.5~5.0 중량% 첨가함으로써 돈취를 마스킹하고 조리 후 냉각시 기름성분의 분리를 방지하는 것을 특징으로 하는 두부 소—스의 제조방법

## 인스턴트 삼계탕 스프의 제조방법

출원번호 : 83—2217

공고번호 : 85—1149



발명자, 출원인 : (주) 일화

대표이사 : 홍성표

### 발명의 설명

본 발명은 닭고기, 인삼, 대추, 마늘 및 기타의 부재료를 증숙, 건조하는 인스턴트 삼계탕 스프의 제조방법에 관한 것으로 본 발명의 특징은 원료를 증숙할 때 다량의 수분이 흡수됨으로 분말화 과정의 전처리인 건조공정에 장시간을 소요함으로 인한 향미의 손실 및 영양적인 손실을 방지하기 위하여 수분의 첨가없이 원료 자체내 수분함량만으로 증숙이 가능한 마이크로 웨이브를 이용한 전자렌지를 사용하였다.

### 특허청구의 범위

닭의 껍질과 내장, 뼈를 제거한 살코기 및 인삼, 대추, 마늘 등의 재료를 분말화하기 전에 전자렌지에서 증숙함을 특징으로 하는 인스턴트 삼계탕 스프의 제조방법

## 감귤류 수염을 주재로 한 차의 제조방법

출원번호 : 83—3437

공고번호 : 85—1027

발명자·출원인 : 이준학

### 발명의 설명

본 발명은 감귤류의 수염(樹葉을 전적(剪摘), 수집하여 청정수에 세척한 것을 방향성 성분이 휘산되지 않도록 잘 건조한 다음 고온에서 함수분 5% 정도가 되도록 급속 가열건조하여 엽육의 수축경화를 도모하고 즉시 분말화하여 밀봉포장하므로써 자양성이 풍부할 뿐 아니라 미각이 신선한 감귤류 특유의 방향미가 있고 동시에 감귤류 수염 고유의 약효를 지닌 기호성 음료차를 제조하는 방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

감귤류 수염을 원료로 하여 수염자체에 함유된 엽록소를 자연상태가 유지되게 100~150°C 정도로 급속건조되 함수분 5% 정도로 엽육의 수축경화를 촉진시키고 이를 분말화한 것을 특징으로 하는 감귤류 수염을 주재로 한 차의 제조방법

## 곡류와 해조류를 주성분으로 한 건강식품의 제조방법

출원번호 : 83—2731

공고번호 : 85—1028

출원인·발명자 : 최주채

### 발명의 설명

본 발명은 곡류와 해조류를 주성분으로 하여 이를 아스퍼길러스 오리자에(*Aspergillus oryzae*)속의 미생물에 넣어 발효시켜 아미라제, 푸로테아제, 리파제 등의 소화효소가 함유된 건강식

품을 제조하는 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

곡류와 해조류 적당량을 염도 0.5% 이내로 세척하여 침적시켜 증착시킨 후 다시 30~40°C 정도로 급냉시켜 이에 아스퍼길러스 오리자에 종국 2%를 넣어 혼합한 뒤 25~35°C 온도와 습도 50~60%의 항온, 항습에서 48~72시간 배양, 발효시킴을 특징으로 곡류와 해조류를 주성분으로 하는 건강식품의 제조방법.

#### 어류의 조미가공방법

출원번호 : 83-2322

공개번호 : 85-1030

발명자·출원인 : 이수명

#### 발명의 설명

본 발명은 명태, 대구, 노가리 등 어류의 조미가공 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

명태나 대구 같은 어류를 육포로 제조함에 있어서, 육포를 떠서 10°C 이하의 호르는 수조속에 14~20시간 담구어 가용성 단백질과 무기염류를 탈루시킨 후 건조시켜 물기를 빼고 설탕 5%, 소금 1.5%, 구루타민산나트륨 0.7%, D-솔비톨 3% 등을 뿌려서 조미배합하여 4~6시간 두었다가 35~50°C의 온도로 열풍건조기에서 함수량 24~26%로 건조한 다음 100~160°C의 고열배소기로 2~3분동안 배소시키고 상하회전 속도가 다른 압연평로라를 통과시킴을 특징으로 하는 어류의 조미가공방법

#### 인삼잎에서 사포닌의 추출법

출원번호 : 83-3483

공개번호 : 85-1031

발명자 : 조한우

출원인 : 한필순

#### 발명의 설명

본 발명은 건조한 인삼잎에서 단시간에 높은 수율로 사포닌을 추출하는 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

1. 건조한 인삼잎을 70% 메탄올 수용액으로 추출함에 있어서 인삼잎을 코발트-60의 감마선으로 조사하고 가열 추출함을 특징으로 하는 방법
2. 건조된 인삼잎에 코발트-60의 감마선 0.8~1.0Mrad를 조사하는 방법
3. 건조된 인삼잎과 70% 메탄올 수용액의 혼합물을 70~75°C의 수조중에서 약 8시간 가열하여 사포닌을 추출하는 방법

#### ◁ 공개 특허 ▷

#### 냉수용해성 분말커피 크립의 제조방법

출원번호 : 83-6365

공개번호 : 85-4894

출원인 : 동서식품(주)

대표이사 : 이홍희

발명인 : 문준웅외 2명

#### 특허청구의 범위

냉수용해성 분말커피크립의 제조방법에 있어서 용점이 높은(30~40°C) 식물경화유를 30%이상 사용하여 분무건조시킨 분말커피

크림에 중간체인 식물유 분획물질 0.5~3%와 친수성 유화제인 대두인지질 0.5~2%를 혼합한 액을 고르게 표면처리하여 5°C 이하 냉수에서 1분 이내에 흡수, 분산되어 현탁액이 되고 실온에서 6개월 이상 보관시 유지의 변화나 부패가 없는 것을 특징으로 하는 냉수용해성 커피크림의 제조방법

#### 결정화에 의한 즉석 분말식품 제조방법

출원번호 : 83-6364

공개번호 : 85-4895

출원인 : 동서식품(주)

대표이사 : 이홍희

발명인 : 문준웅외 2명

#### 특허청구의 범위

분말로 혼합이 불가능한 결정성 탄수화물, 식물경화유 및 식물단백질 분말을 혼합하여 즉석 분말식품의 제조방법에 있어서 용점이 15~40°C인 식물경화유 20~70%와 유화제를 용융시킨 후 결정성 탄수화물을 용해시켜 만든 과포화용액 20~70%를 혼합하면서 결정성 탄수화물 1~5%를 결정화 씨앗으로 첨가하여 혼합물을 재결정시키고 추출기를 통과시켜 지름 0.5~3cm 굵기로 성형하며 냉각공기를 순환시켜 냉각시키거나, 냉각 금속표면에 접촉시켜 결정화를 촉진시키는 것을 특징으로 하는 결정화에 의한 즉석분말식품의 제조방법.

공개특허는 누구에게나 공개될 수 있는 자료입니다.