

누에번데기막을 이용한 고단백간장의 제조방법

출원번호 : 82-4057

공고번호 : 85-505

출원인, 발명자 : 이경희

발명의 설명

본 발명은 누에번데기의 수분을 2%이하가 되도록 건조시켜 분쇄하여 종래의 누에번데기막에 존재하는 저급티오알코올을 제거하여 식용으로 전환시킴으로서 단백질의 함량이 풍부하고 저렴한 가격으로 누에번데기막을 이용한 고단백간장의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

누에번데기(수분17~20%)를 이용하여 간장을 제조함에 있어서 상기 누에번데기를 건조기조립체의 압축공기 건조기 내에서 공기압 5kg/cm², 열풍온도 120°C로 그 조작을 1분에 약 25회 반복하면서 60분간 건조시켜, 건조된 누에번데기의 수분함량을 2%이하로 되게 하는 건조수단과, 상기 건조수단에 의해 처리된 누에번데기를 분쇄시켜서 된 누에번데기막과 N-헥산을 2:1의 중량비로 하여 40~50°C에서 20시간 침지시켜 저급티오알코올을 2회 추출하여 누에번데기막을 얻음을 특징으로 하는 누에번데기막을 이용한 고단백간장의 제조방법.

고구마를 주원료로 한 기호품의 제조방법

출원번호 : 83-107



調 査 部

공고번호 : 85-403

출원인, 발명자 : 나수용

발명의 설명

본 발명은 고구마를 주원료로 하여 액화 및 당화과정에서 액화효소 및 당화효소(또는 맥아)에 유산균과 산화방지제를 첨가하여 액화용 효소액과 당화용 효소액을 얻고 이 액화용 효소액에 고구마분말을 처리시켜 액화액을, 또는 액화액에 당화용 효소액을 처리시켜 당화액을 각각 얻어 산패를 방지한 이들의 액화액과 당화액에 산화방지제를 첨가하고 유산균을 배양시킨 후 식물성유(들깨 및 참기름 등)를 첨가시켜 얻어진 기호품(드링크제와 빙과류)의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 고구마를 주원료로 하여 기호품을 제조함에 있어서 액화효소 또는 당화효소에 산화방지제와 유산균을 첨가시켜 액화 및 당화용 효소액을 만든 다음 이들의 효소액을 각각 처리하여 얻어진 액화액 및 당화액에 산화방지제를 첨가시켜 정제, 농축시키고 유산균을 배양시켜 얻어진 용액

에 식물성유를 혼합시켜 제조함을 특징으로 하는 고구마를 주원료로 한 기호품의 제조방법.

오동차(梧桐茶)의 제조방법

출원번호 : 83-3092

공고번호 : 85-367

출원인, 발명자 : 김병연

발명의 설명

본 발명은 오동(梧桐)의 잎, 꽃, 껍질을 적당히 가공처리하여 황록색의 오동차를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

선별 수세한 오동나무의 잎, 꽃, 또는 뿌리를 음지에서 건조하고 절삭한 다음 열풍건조하여 당액 물질에 침지 또는 분무시킨 후가압물에 넣어 안정화시키고 이것을 개방솥에서 로스팅함을 특징으로 하는 오동차의 제조방법.

인스탄트 인삼차의 제조방법

출원번호 : 83-2424

공고번호 : 85-368

출원인, 발명자 : 장현기

발명의 설명

본 발명은 우리나라의 특산물인 고려인삼을 원료로 하여 아스퍼질러스(Aspergillus)속의 미생물을 접종 발효시킨 후 고온에서 일차로 단시간 배소시킨 다음 팽화처리를 하므로서 인삼의 독특한 풍미와 품질의 향상을 특징으로 하는 인스탄트 인삼차의 제조

방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

수분함량 15~25% 정도로 건조된 인삼 세절편을 회전식 배소기에 투입하여 온도 120~180°C에서 2~7분간 1차 가열 배소한 다음 즉시 냉각하고 원통모양의 회전식 압력용기에 투입하여 내부압력 3~10kg/cm²(gage압)에 도달할 때까지 가열한 후 대기중에 개방하여 팽화처리하고 분쇄한 후에 에탄올 또는 물로 추출하여 분무건조기에서 분말화 하는 공정의 결합을 특징으로 하는 인스탄트 인삼차의 제조방법.

꽃과자의 제조방법

출원번호 : 83-2789

공고번호 : 85-369

출원인, 발명자 : 국병호

발명의 설명

본 발명은 찹쌀을 주원료로 한 크립탑다의 경고계 성분과 기타의 성분들이 가장 적합한 비율로 된 것이므로 무공해 상태에서 캐익과 함께 먹을 수 있는 맛 좋고 미려한 꽃과자의 위생적인 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

찹쌀을 가루로 만들어 반죽한 것을 100°C 이상 끓는 물에 10~15분간 증숙하고 증량비율로 찹쌀 90~63%, 설탕 34%, 크립탑다 0.02% 이하, 슈가파우더 1~2%, 콘스타치 2~3%, 방부제 0.02% 이하, 제라틴 0.01% 이하로 혼합하여 공지의 무공해 색소를 첨가하여 꽃 모양의 과자를 만드는 것을 특징으로 하는 꽃과자의 제조방법.

면류용 썩즙액의 제조방법

출원번호 : 83-2200

공고번호 : 85-370

출원인, 발명자 : 구자연

발명의 설명

본 발명은 자연생 썩을 주원료로 하여 가능한 한 썩 본래의 향과 맛 및 영양등의 손실이 없이 보향, 자숙, 급냉, 압착 등의 공정으로 면류용 썩즙액을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

채집된 자연생 썩을 세척과 동시에 공지의 보향제인 신나밀아세테이트를 원재료에 대하여 0.01% 증량을 가하고 빙초산으로 산성화 시킨 후 약 98°C 내외의 열탕에서 약 10분간 자숙한 즉시 이를 급냉시킨 다음 탈수, 선별, 마쇄 등 일반공정을 거쳐, 12~16 Bé의 식염수를 균일 혼합한 다음 압착하여 썩즙액을 제조함을 특징으로 하는 면류용 썩즙액의 제조방법.

단백질 분해 조미액 제조방법

출원번호 : 83-3952

공고번호 : 85-374

발명자 : 최용환

출원인 : 서울미원(주) 대표이사 임철수

발명의 설명

본 발명은 단백질함유 원료를 열처리하여 단백을 변성시킨 후 단백질분해효소를 첨가, 예비분해시켜, 이 분해를 염산과 같은

강산으로 산분해하여 향미성분과 영양성분의 아미노산, 특히 글루타민산의 함유량이 높은 아미노산 조미액을 제조하는 방법이다.

특허청구의 범위

1. 탈지대두박, 소맥글루텐, 옥수수단백질 등의 단백질을 분해하여 조미액을 제조함에 있어 단백질분해효소로 부분적 효소분해를 행한 후 황산, 염산등을 사용하여 완전 산가수분해하는 방법.
2. 제 1항에 있어 단백질분해효소를 첨가하기 전에 단백질원을 90~110°C의 열수로 1~2시간 침지 후 회전등자관에서 단백질원을 변경시킴을 특징으로 하는 방법.

음료용 보리가공방법

출원번호 : 82-5478

공고번호 : 85-444

출원인, 발명자 : 이춘기

발명의 설명

본 발명은 보리에는 커피원두에 있는 지방분이 함유되지 않음을 발견하고 순 보리속 깊숙히 식물성 지방분을 습윤시켜 초고온으로 배소공정을 거쳐 맥(麥)커피 또는 맥(麥)청량음료 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

주원료인 순보리를 2차에 정밀도정하여 보리 특유의 취기와 배축부를 제거, 페큘러에 알맞게 세절한 후 물, 식용유, 유허제를 2차에 걸쳐 골고루 피복시켜 초고온 배소기에 600~750°C로 3~5분만에 배소하여 급냉함으로써 보리음료 맥(麥)콜라 또는 맥(麥)커피 음료용 보리가공 방법.