

오렌지 과립의 자동분리장치

출원번호 : 82-5701
 공고번호 : 84-2262
 발명자 : 장동규
 출원인 : 롯데칠성음료(주)
 정보영

발명의 설명

본 발명은 천연적인 오렌지의 미각을 신선한 상태로 하기 위하여 외피를 제거한 오렌지로부터 공기나 또는 물의 분사력으로 오렌지의 순수한 과립과 내피를 자동적으로 분리하여 오렌지 과립의 대량생산을 할 수 있게 된 오렌지 과립의 자동분리장치에 관한 것이다.

특허청구의 범위

세척실내의 오렌지가 이송관을 통해 에스컬레이터를 타고 저장실에 수집되어 안내판을 통해 금방콘베이어에서 살수조의 물 또는 공기분사에 의해 안내받침판과 수집조에서 유도판을 따라 콘베이어에서 오렌지의 내피와 과립으로 분리하게 되는 오렌지 과립의 자동분리장치

겉질없는 튀김만두 제조방법

출원번호 : 82-5585
 공고번호 : 84-2261
 출원인, 발명자 : 이형남

발명의 설명

본 발명은 여러 가지의 야채류와 육류, 두부 및 조미료 등을 혼합하여서 된 만두속 반죽물에 적당량의 계란과 전분을 혼합하



調 査 部

여 식용류에 튀겨, 계란과 전분 성분이 만두속 반죽물을 결속되게 하는 껍질없는 튀김만두 제조방법에 관한 것으로, 이는 종래의 만두피를 사용치 않고 별미의 영양분이 풍부한 만두를 저렴한 가격으로 대량 보급되게 함을 그 목적으로 한 것이다.

특허청구의 범위

야채류와 육류, 두부, 각종 조미료를 혼합하여서 된 통상의 만두속 원료 100kg에 대하여 계란 중량 13~17%(15~20kg), 전분 중량 10~14%(11~16kg)을 혼합하여 반죽물을 조성한 다음 반죽물을 먹기에 알맞는 크기로 베어 내 150~230°C의 끓는 식용류에 튀겨 내어서 됨을 특징으로 한 껍질없는 튀김만두 제조방법

보리차를 위한 보리가공법

출원번호 : 82-4963
 공고번호 : 84-2396
 출원인, 발명자 : 정인택

발명의 설명

본 발명은 원맥을 간접가열케

하되 1차적으로 보리알을 터뜨리고 2차 가열에서 말리어 볶는 방법 즉, 배전방식(焙煎方式)을 채택하여 보리차를 만드는 것으로서, 특히 순수 보리만을 정선한 후 제 1차, 2차 가열을 통해 보리의 각피(穀皮)를 파피시킴과 동시에 평창된 보리의 속살을 다 갈색으로 변형시키고, 이를 냉각기, 분쇄기를 통해 적량으로 분쇄시켜 온수 또는 냉수에 투입함으로써 위생적이고 맛과 향이 진하면서도 영양가 높은 보리차를 위한 보리가공에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1~2회 정도로 정맥기를 거쳐 보리를 정선케 하고, 제 1차 가열소성기 내에 투입시킨 화강암 소입자를 미리 150~250°C 정도 가열시키면서, 상기 정선된 보리를 다수의 화강암 입자와 혼합하여 3~5분 정도 회전가열시키고, 이를 제 2차 가열소성기 내에 이동투입시켜 150~300°C 정도로 5~10분 회전 가열하여 보리의 각피 외부로 표출되어진 보리의 속살과 각피를 연한 다갈색으로 변형시킨 다음 이를 냉각기로 이동시켜 순수 보리만을 채취하여 분쇄기를 통해 보리 알맹이의 약 1/6~1/10정도로 할맥시켜서 됨을 특징으로 하는 보리차를 위한 보리가공법

이물질을 삽입시킨 가락국수의 제조방법 및 장치

출원번호 : 83-151
 공고번호 : 85-169
 출원인, 발명자 : 박문갑

발명의 설명

본 발명은 파쇄·세절한 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육류나 어류 및 어육, 과일 등을 관상형 가락국수 속에 삽입시킨 것으로, 삽입된 육류, 어류 등의 영양가와 고유의 맛을 최대한 유지하고 소량의 조미료와 염분이 함유된 식품을 간편하게 먹을 수 있는 가락국수를 제조하는 방법 및 그 제조장치에 관한 것이다.

특허청구의 범위

① 곡물류를 반죽한 재료와 액판, 어류, 육류, 과일류 등을 파쇄·세절하여 반죽한 것을 곡물류의 반죽과 점도(粘度)가 같이 되게 재료를 사용하여 가락국수를 제조함에 있어서 직경이 3~10mm 삽입된 이물질의 직경이 가락국수 직경의 0.5~0.7배 정도가 되게 이물질이 삽입된 상태로 압출하는 가락국수의 제조방법.

② 제면통의 내부에 고정용지가 부착된 이물질압출통을 삽설하고 상부에 가압기를 끼운 제면기에 있어서 이물질압출통과 제면통 및 가압기가 자유로이 분리 및 결합될 수 있고 내부압출구가 외부압출구보다 상당부분 높은 위치에 설치함을 특징으로 한 제면기.

◀ 공개 특허 ▶

두부 소스의 제조방법

출원번호·83-2171
공개번호 : 84-8752
발명자 : 제구환

출원인 : 제일제당(주) 대표
이사 이수빈

특허청구의 범위

돈육과 야채를 이용한 두부 소스를 제조함에 있어서 환상 텍스트린을 20~22% 함유한 전분 가수분해물에 천연육 엑기스분을 포접시켜 0.5~5.0중량%를 첨가 하브로써 돈육을 마스킹하고, 조리 후 냉각시 기름성분의 분리를 방지하는 것을 특징으로 하는 두부 소스의 제조방법.

감자쌀 가공방법

출원번호 : 83-1698
공개번호 : 84-8547
출원인, 발명자 : 조산순

특허청구의 범위

잠시 동안 물에 침지된 감자를 꺼내어 80~120°C로 잘 익힌 다음 미세한 크기로 으갠 감자에 40:1의 비율로 밀가루를 투입 교반하여 쌀알 크기의 낱알로 분리한 후 수분 8~12%까지 건조하는 것을 특징으로 한 감자쌀 가공방법.

탈취두유의 제조법

출원번호 : 83-1368
공개번호 : 84-8575
발명자 : 에이다 토시아키의
5명
출원인 : 메이지제과(주) 대표
표자 : 타케시나카가와

특허청구의 범위

콩에 0.2~10kg/cm²의 포화증기를 1~10분간 분사하고 100~160°C의 열풍으로 20~30분간 건

조한 후 냉각하여 탈취한 콩에 열수를 가하여 마쇄하고 두유와 비지로 분리시킨 다음 두유에 증기를 송입하고 진공하에서 탈기함을 특징으로 하는 탈취두유의 제조법.

즉석면의 제조방법

출원번호 : 83-2291
공개번호 : 84-8748
출원인, 발명자 : 김병산

특허청구의 범위

밀가루를 주성분으로 하여 반죽, 조정(組整)복합, 성형, 증산처리 슬비트, 포도당처리, 건조등의 제공정을 거쳐서 만든 건면류에 식용 유기산과 식품첨가용 알칼리와 안정제를 조합한 산성수용액을 분부 도포, 또는 침지하여 골고루 피복한 다음 제품의 잔류 수분이 13% 이상이 되도록 만들어 내는 것을 특징으로 한 즉석면의 제조방법.

저칼로리식품 수프의 제조방법

출원번호 : 83-1873
공개번호 : 84-8749
발명자, 출원인 : 백인규의 1인

특허청구의 범위

당질이 적고 점유질이 많은 껌 10%, 고추잎 10%, 당근무 13%, 돼무청 10%, 귀리 8%, 강냉이 8%, 울무쌀 8%, 매춧쌀 10%, 검정콩 7%, 찌리버섯 8%, 밤버섯 8%의 주성분을 배합비율로 하여 가공처리한 후 분말화시킨 저칼로리식품 수프의 제조방법.