

선류용 조미료의 제조방법

출원번호 : 84-5088

공고번호 : 87-265

발명자 : 윤희남의 3명

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 이종규

발명의 설명

본 발명은 특정의 멸치와 생굴, 어묵으로부터 엑기스를 추출하여 건조시킨 분말에 조미향신료를 첨가하여서 된 면류의 국물제조에 유용한 조미료의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

선정된 남호 멸치를 열수추출 또는 가압추출하여 얻은 엑기스를 냉동건조하여 분말화한 것에 열수 또는 가압추출한 굴과 어묵의 엑기스에 소금을 첨가한 후 분무건조하여 분말화한 것을 혼합하고 여기에 조리향신료를 첨가하는 것을 특징으로 하는 면류용 조미료의 제조방법.

즉석 비빔양념의 제조방법

출원번호 : 84-4659

공고번호 : 87-299

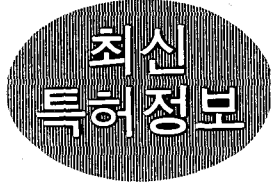
발명자 : 김성배외 2명

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 이종규

발명의 설명

본 발명은 동식물성 영양가들 고루 갖춘 쇠고기, 참깨, 김, 계란, 당근 등의 원료를 첨가하여 이들을 과립으로 형성시킨 즉석



調 査 部

비빔양념의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

쇠고기, 파래, 고추분말을 주원료로 하고 여기에 조미향신료를 첨가한 후 분말화시킨 계란의 흰자위 및 노른자위를 결합제로 첨가하여 유동층 조립 건조기에서 결집성이 향상된 과립자를 만들어 즉석 비빔양념을 제조하는 방법.

즉석 냉면용 육수분말의 제조방법

출원번호 : 84-4661

공고번호 : 87-300

발명자 : 김성배외 2명

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 이종규

발명의 설명

본 발명은 건조 쇠고기 분말 및 조미향신료에 양파, 마늘, 겨자등의 건조 야채분을 분무시키고 쇠고기 및 우골엑기스와 물엿등을 분사 건조시킴으로써 과립

상의 즉석 냉면용 육수분말을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

건조 쇠고기 분말, 조미향신료와 비용적 0.7g/ml인 야채류의 분말을 유동층 건조기의 증압스프레이에 의하여 정량 삼입하고 고압공기분사시스템에 의하여 고루 분사시켜 이를 쇠고기 및 우골엑기스로 1차 코팅하고 유동층인 건조쇠고기 분말 및 조미향신료에 의해 2차 코팅한 후 이를 물엿과 식염혼합액으로 결합시켜 과립을 형성하는 것을 특징으로 하는 즉석 냉면용 육수분말 제조방법.

즉석라면의 제조방법

출원번호 : 83-5258

공고번호 : 87-264

발명자 : 이영섭

출원인 : 삼양식품공업(주)

대표이사 전중윤

발명의 설명

본 발명은 밀가루에 전분을 혼합한 혼합분말로 라면을 제조하여 끓는 물만 부으면 라면이 단시간내 복원되고 또 면발이 끈기가 있고 쫄깃쫄깃하여 식감을 증가시킬 수 있는 즉석라면의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

혼합, 압연, 절출, 증숙, 후라이, 냉각 및 포장공정을 포함하는 즉석라면의 제조방법에 있어서 밀가루와 감자전분을 65:35의 부피비로 혼합하여 반죽 33%의 수분함유율이 되도록 물과 간

수를 넣어 반죽하는 공정을 압연 공정에 포함시키는 것을 특징으로 하는 즉석라면의 제조방법.

보리발효식품의 제조법

출원번호 : 84-4946

공고번호 : 87-467

발명자 : 이형춘외 1명

출원인 : 농어촌개발공사
사장 김태경

발명의 설명

본 발명은 전보리에 리조푸스 델레마르, 한세놀라 아노말라 및 락토바실루스 불가리쿠스 균을 접종하여 혼합·발효시켜서 보리의 식미와 영양을 개선하고 우리의 기호에 맞는 호상 발효식품을 만드는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

보리를 원료로 하여 발효식품을 제조함에 있어서 전보리에 리조푸스 델레마르, 한세놀라 아노말라 및 락토바실루스 불가리쿠스를 각각 배지중량의 5%, 1% 및 1%되게 접종, 30°C에서 2일, 37°C에서 3일 혼합·발효시키는 것을 특징으로 하는 보리발효식품의 제조법.

요구르트 스프레드 제조법

출원번호 : 84-4947

공고번호 : 87-468

발명자 : 이신호

출원인 : 농어촌개발공사
사장 김태경

발명의 설명

본 발명은 요구르트와 식물성 유지를 이용하여 요구르트가 갖는 특성을 그대로 유지하면서 지방을 보충해주어 건강식으로 사용하여도 좋은 새로운 유화형 요구르트 스프레드를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

요구르트 스프레드를 제조함에 있어서 고형분 함량 10~15%인 환원탈지분유액에 락토바실루스 불가리쿠스를 접종하여 37°C에서 24시간 배양하는 통상의 방법으로 호상요구르트를 제조하고 상온에서 이와 같이 제조한 호상요구르트 100부에 채증유 또는 옥수수유 또는 대두유 300부를 서서히 첨가하면서 균질기로 5,000 rpm으로 교반하여 균질화시키는 요구르트 스프레드 제조법.

옥수수를 주제로 한 승농대용차의 제조법

출원번호 : 83-2843

공고번호 : 87-263

출원인·발명자 : 윤재규

발명의 설명

본 발명은 고유한 승농의 풍미와 동일한 맛과 향을 지니는 옥수수를 주제로 한 승농대용차의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

탈배, 탈피한 옥수수를 3~4등분한 입자를 주제로 하여 이를 증숙 호화시켜 건조한 다음 다시 습도함량 14~15%로 조절하고

이를 밀폐 회전 가열부에 투입하여 내부압력이 14~15kg/cm²될 때까지 가열·가압한 후 내부의 압력이 소정의 압력에 도달하면 이를 배기관을 통해 서서히 상압으로 배기시키는 등의 연속공정을 특징으로 하는 옥수수를 주제로한 승농대용차의 제조방법.

어류 햄버거의 제조법

출원번호 : 84-7252

공고번호 : 87-1099

출원인·발명자 : 오범수

발명의 설명

본 발명은 고등어나 정어리 또는 갈치등을 원료로 하여서 되는 어류 햄버거의 제조방법에 관한 것으로서 종래에 없던 독특한 맛이 있고 사용이 간편하여 값이 싸고 소비자의 식성이나 취향에 따라 먹을 수 있으며, 생선을 종래와는 다른 형태로 즐길 수 있는 어류 햄버거의 제조방법에 관한 발명이다.

특허청구의 범위

햄버거의 제조에 있어서 신선한 고등어, 정어리, 갈치를 두절하여 머리, 꼬리, 내장등을 제거하고 고속세척기로 물세척을 하여 뼈, 피등을 제거한 후 채육하고 얼음을 첨가한 5~7°C의 물로 표백하여 기름과 색소를 제거한다. 다시 18~20%로 탈수하여 정육을 분리한 후 정육과 조미료를 혼합하고 성형하는 것을 특징으로 하는 어류 햄버거의 제조방법. ■