

된장을 이용한 즉석 식품의 제조방법

출원번호 : 84-5668

공고번호 : 87-24

발명자 : 김성배의 2명

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 : 이종규

발명의 설명

본 발명은 된장을 야채 추출액 또는 분쇄 야채와 혼합하여 현탁액 상태로 분무 건조하거나, 현탁액 상태로 제조된 된장을 분무 건조하고 여기에 건조·분쇄 야채와 혼합하여 제조한 분말된장에 건조야채, 건멸치, 유부 등을 섞어서 고유의 향취를 갖는 된장을 이용한 즉석식품의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

통상의 방법으로 제조한 된장에 마늘, 양파를 그대로 또는 압착 추출하여 혼합하고 여기에 다시마를 80~100°C에서 30분~1시간 추출하여 얻은 액과 식수를 혼합하고 이를 0.1~1.0mm의 입자로 분쇄하여 현탁액으로 한 다음 130~170°C의 열풍에 분무 건조하여 얻어진 분말된장을 냉동건조 또는 50~70°C의 온도로 3~7시간 건조한 풋고추, 표고버섯, 미역, 당근, 배추, 파, 달래, 유부와 분쇄멸치 및 고추분, 후추분, 조미향신료 등과 혼합하여 제조함을 특징으로 한 된장을 이용한 즉석식품의 제조방법.

인스턴트 김치찌개 베이스 제조방법

출원번호 : 84-5929



調 査 部

공고번호 : 87-27

발명자 : 임영식의 3인

출원인 : 서울미원(주)

대표이사 : 임철수

발명의 설명

본 발명은 김치를 담그는데 있어 이상적인 맛을 유지할 수 있는 것갈 및 양념을 페이스트화 또는 분말화하여 절인배추에 혼합, 숙성된 김치를 미분 진공 농축 및 건조하여 인스턴트 김치찌개 베이스를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

공지의 김치제조에 있어 방부제와 식용산미료를 배합한 것갈류와 천연향신료에 부형제로 락토스를 첨가하여 페이스트화 또는 분말화한 것에 절인 배추를 혼합 숙성시켜 생성된 김치즙 또는 이 김치즙과 분체를 혼합한 것을 동결건조 또는 분무건조하여 김치의 맛과 향미를 지닌 인스턴트 김치찌개 베이스를 제조하는 방법.

어묵용 조미료의 제조방법

출원번호 : 84-5087

공고번호 : 87-25

발명자 : 강주식의 3인

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 : 이종규

발명의 설명

본 발명은 무우와 썬갓, 다시마로부터 엑기스를 추출, 건조시킨 분말에 조미향신료를 첨가하여 어묵요리에 필요한 조미료를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

압착가열하여 추출한 무우엑기스와 열수 또는 가압추출한 썬갓과 다시마의 엑기스를 잘 혼합한 다음 소금과 물엿을 첨가하여 분무 건조한 후 여기에 조미향신료를 배합하여 65°C에서 2시간 동안 열풍건조하는 것을 특징으로 하는 어묵용 조미료의 제조방법.

즉석 압축 시래기 된장국 원료의 제조방법

출원번호 : 84-4945

공고번호 : 87-26

발명자 : 이동선

출원인 : 농어촌개발공사

사장 : 김태경

발명의 설명

본 발명은 배추 및 무우청을 건조하여 시래기로 만든 다음 여기에 적당량의 된장 등 각종 조미료와 혼합하여 충분히 섞은 다음 압축하여 일정 형태로 성형한

후 재건조하여서 되는 시래기 된장국 원료의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

배추나 무우청을 적당한 크기로 잘라 100°C에서 3~5분간 자숙한 다음 또는 그대로 열풍건조기에서 60~80°C로 수분함량 15~25%까지 건조시킨 후 건조물의 중량 100부에 대하여 된장 150~240부와 기타 조미료를 넣고 고루 혼합한 뒤 압축형틀에 넣고 압축 10~15kg/cm²으로 압축하여 성형된 압축제품을 40~60°C에서 수분함량 15% 이하로 재건조하는 즉석 압축 시래기 된장국 원료의 제조방법.

활성단백질이 다수 내포된 생두부의 제조방법

출원번호 : 82-4872

공고번호 : 87-192

출원인·발명자 : 김태윤

발명의 설명

본 발명은 생콩을 팥윤시켜 분쇄하고 여과한 생체상태의 여과액과 콩찌꺼기에 물을 가하여 두유의 농도를 조절해가면서 가열시켜 여과한 숙성상태의 여과액을 서로 혼합하여 응고되는 액은 70°C를 유지하게 하여 응고시키고, 성형 후에 진공포장을 거쳐 상품이 되게 한 활성단백질이 다수 내포된 생두부의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

끓이지 않은 생체상태의 두유

여과액을 농도계 농도 18도로 조정하고 끓인 상태의 두유여과액을 농도계 농도 8도로 조정하여 양자를 응고온도 70°C가 되게 혼합하여 응고시켜 성형하고 진공포장하므로써 성형된 두부내에 활성단백질의 양이 다량으로 분산되어 혼합되게 제성한 활성단백질이 다수 내포된 생두부의 제조방법.

인삼과자의 제조방법

출원번호 : 84-5099

공고번호 : 86-1422

출원인·발명자 : 이우권

발명의 설명

본 발명은 현재까지 약용이나 차로서 이용되어온 인삼을 과자로 만들기 위한 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 인삼을 몸체와 뿌리로 분리하여 몸체는 수세하고 뿌리는 증숙하여 용액을 얻는 공지의 방법에 있어서 수세된 몸체부분은 1m/m 이하로 관찰절취한 것을 피친 0.5~1%, 글루코오스 7~8%, 염화나트륨 0.3~0.5%, 꿀 10~15%를 혼합한 용액에 침지시켜 60~70°C 온도에서 2시간 이상 침지하여 쌀가루 80~87%, 울무가루 3~5%, 설탕 10~15%로 혼합하여 인삼뿌리로부터 얻은 인삼액과 반죽한 것을 코팅하여 기름담금질과 열풍건조를 하여서 되는 인삼과자의 제조방법.
2. 제 1항에 있어서 인삼과자의 표면에 당분 제타틴으로 스프레이 코팅하는 것.
3. 제 1항에 있어서 인삼과자

를 고압가열을 하여 큰 과자가 되게 하는 것.

미세공구조를 가진 가용성 커피제품의 제조방법

출원번호 : 81-1184

공고번호 : 86-909

발명자 : 다니엘 에드워드 드
와이어(美國)

출원인 : 제너럴 푸즈 코포레
이션, 대표 토마스
에드워드 맥킨타이
어

발명의 설명

본 발명은 휘발성을 가진 방향성 화합물을 흡수하여 보유할 수 있고, 조절된 방법으로 이들 휘발성을 가진 방향성 화합물들을 방출시킬 수 있는 독특한 미세공을 갖고 있는 입자 또는 과립형태로 동결 건조시킨 가용성 커피 제품을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

미세공 구조의 동결건조 커피 제품을 제조함에 있어서 -195°C ~ -73°C의 온도로 유지된 액체 냉매내에서 금속평판을 예비냉각시키는 공정, 상기 금속평판을 커피 고형분의 수용성 추출물 중에 신속히 침지시켜서 그 추출물의 얇은 층이 그 금속평판에 붙은 채 동결되게 하는 공정, 이 동결된 커피 추출물이 붙어 있는 금속평판을 상기 액체냉매 내에 재침지시키는 공정등을 특징으로 하는 미세공 구조를 가진 가용성 커피제품의 제조방법