

## 발효영양식품의 제조 방법

출원번호 : 88-282  
공고번호 : 85-1387  
발명자 : 박창빈  
출원인 : 민경춘

### 발명의 설명

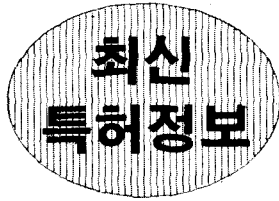
본 발명은 섬유소 분해능 및 고미의 제거능력이 있는 공지의 미생물을 야채류, 해초류, 대두, 탈지분유등을 혼합한 기질에 접종하여 발효시킨후 이를 대두를 이용하여 만든 재래의 메주에 접종하여 2차 발효시켜 이를 건조 분말화시켜 만든 발효 영양식품의 제조 방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

통상의 식물성 해초류, 야채류, 대두등의 기질에 공지의 Cellulomonas와 Saccharomyces를 접종시켜 발효한것에 사과산 0.01%, 주석산 0.01%, 그리세린유액 0.03% 물엿 0.3%, 설탕 2%, 초산동 0.001%, 초산칼슘 0.0001%, 탈지분유 43%를 혼합하여 메주의 심부까지 접종하고 40~45℃에서 70~120시간 배양하여 고미를 제거하고 건조 분말화하는 것을 특징으로 한 발효 영양 식품의 제조방법

(특허공보 : 제1372호)

## 알콩 개량메주의 제조방법



## 調 査 部

출원번호 : 85-10169  
공고번호 : 88-306  
출원인 · 발명자 : 서영보

### 발명의 설명

본 발명은 알콩으로 메주가 형성되도록 특수한 이중고압솜으로 증숙 시켜서 영양분 손실이 없도록하고 황곡균을 증식 시킬때 밀폐된 발효실을 거쳐 강제 건조시키므로 제조기간의 단축과 위생적 처리가 되며 건조된 알콩의 메주를 소비자가 사용하기 용이한 규모의 포장을 하여 시판하게 하고자 하는 알콩 개량메주의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

알콩을 특수한 이중 고압솜으로 증숙시키고 이를 30℃정도로 냉각시킨 냉각콩을 일정 용기에 넣어 황곡균 (*Aspergillus Oryzae*)을 0.5% 첨가하여 고루 교반한 다음 균점종이된 콩을 국상자에 얇게 간

뒤 발효실에 넣어 30~35℃에서 60~72시간 정도로 황록색으로 변할때까지 발효시키고 다음 발효가 완료되면 50~55℃ 온도의 건조실에서 수분함량 15%이하가 되도록 건조하여서 메주의 알콩을 제조함을 특징으로 하는 알콩 개량메주의 제조방법

(특허공보 : 제1373호)

## 돼지비계 가공식품의 제조방법

출원번호 : 88-7055  
공고번호 : 85-307  
발명자 · 출원인 :

김병림 김 동환 장 기준  
김시우

### 발명의 설명

본 발명은 돼지비계를 이용한, 간단한 제조방법으로 비용이 저렴하며 우수한 맛의 풍미를 갖출수 있는 가공식품의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

돼지비계를 일정한 소요규격으로 절단후에 표면의 온도를 연소제거 시키고, 이후 칼날 다듬질을 행한후 돼지비계의 표면과 이면 사이에 일정 좁은 간격의 다수의 통기공을 뚫어 약 100℃에서 전후, 약 180℃온도의 식물성 기름가마에 넣고 3분가량 튀기어 건조시키는 단계로 구성되는 것을 특징으로 하는 돼지비계 가공식품의 제조방법

(특허공보 : 제 1373호)

### 복합유산균을 이용한 발효햄의 단기숙성 방법

출원번호 : 86-550

공고번호 : 88-308

발명자 : 이성기

출원인 : 농수산물유통공사 사장 안교덕

#### 발명의 설명

본 발명은 생육을 염지시킨 다음 복합유산균을 접종하여 발효시키므로 육질의 숙성기간을 단축시키고 대조구에 비해 맛과 향이 증대되어 비가열 상태로 식용할수 있을뿐만 아니라 상온에서도 장기간 저장할수 있는 복합유산균을 이용한 발효햄의 단기숙성 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

염지제나 향신료를 신선한 돈육내에 침투시킨 다음, 복합유산균인 페디오 코커스 펜토 사시오스와 마이크로 코커스 비다가브릴라를 글루코너델타 락톤과 함께 고기 8당  $1 \times 10^{6\text{cell}}$ 이 되도록 접종하여 이들 미생물의 육질내 성장작용에 의해 발효향기가 증가하고, 숙성기간을 2개월 이내로 단축시키면서도 상온에서 장기간 안전하게 저장하며 가열치 않고 숙성된 상태로 먹을수 있게함을 특징으로 하는

복합 유산균을 이용한 발효햄의 단기 숙성방법(특허공보 : 제1373호)

### 페이스트상 어육제조 방법

출원번호 : 85-6870

공고번호 : 88-309

발명자 : 이형재, 박규상, 이승렬

출원인 : (주)농심 대표이사 신춘호

#### 발명의 설명

각종 어류의 육을 가공하여 페이스트상태로 만들므로 해서 운반 저장 가공등 취급을 용이하게 하며 어육의 용도를 확대한다.

#### 특허청구의 범위

어류를 2~5cm로 세절된 냉동고기물을 85~95℃에서 5~15분간 가열한후 프로티아제를 0.1~0.5% 투입하고 30~60분간 교반 하면서 단백질을 분해한후 식염 5~10%를 가하고 85~95℃로 1~5분간 가열하여 효소를 불활성화 시키고 냉각시킨 다음 DL- $\alpha$ -토코페롤 0.1~0.3%를 첨가함을 특징으로 하는 페이스트상의 어육 제조방법

(특허공보 : 제1373호)

### 닭고기의 장기 안정 저장방법

출원번호 : 86-426

공고번호 : 88-310

발명자 : 조한옥

출원인 : 백영수

#### 발명의 설명

본 발명은 닭고기를 식품보존제(화학약품)이나 냉동에 의하지 않고 위생적으로 장기간 안전하게 보존할수 있는 방법을 제공함을 목적으로 한 것이다.

#### 특허청구의 범위

감마선조사에 의한 닭고기의 장기저장법에 있어서 도계후 닭의 머리와 내장을 제거한것을 폴리에틸렌 튜브속에 한마리씩 포장한 다음 감마선을 8~10KGY 조사하여 3℃ 내지 4℃의 냉온에서 저장함을 특징으로 하는 닭고기의 장기 안정 저장방법

(특허공보 : 제1373호)

### 절임류(漬物)의 살균 저장법

출원번호 : 86-539

공고번호 : 88-311

발명자 : 조한옥

출원인 : 백영수

#### 발명의 설명

본 발명의 방법은 절임류의 안전한 저장법을 활용하여 신선하며 유해한 미생물이 오염되지 않은 위생적인 절임류를 공급함과 동시에 장기저장을 목적으로 한것이다.

### 특허청구의 범위

감마선 조사에 의한 저장법에 있어서 단무지, 마늘 장아찌, 깻잎절임등 절임류의 일정량을 비통기성 폴리에틸렌백과 같은 용기에 넣고 밀봉한 다음 코발트 60 감마선을 2~5KGY 조사하여 저장함을 특징으로 하는 절임류의 안전한 장기 저장법

(특허공보 : 제1373호)

### 건조밥의 제조방법

출원번호 : 85-6869

공고번호 : 88-328

발명자 : 신재익, 신재길,  
최경부

출원인 : (주)농심 대표  
이사 심춘호

### 발명의 설명

본 발명은 맵쌀, 찰쌀등의 정백미를 공지방법으로 수제한 후, 침지 취반하여 열풍건조에 의해 건조밥을 제조함에 있어서 열량을 가해주는 것만으로 극히 단시간내에 취반미와 같은 식미, 식감을 갖는 미반으로 복원되는 성질및 장기간 저장이 가능한 건조밥을 생산하는 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

공지의 방법으로 개량, 석발, 정선 수세된 정백미를 40~70℃의 0.1~1.5% 인산염 수용액에 45~60분간 침지한 다음 직화 또는 고열 수증기

로 15~60분간 취반후 DL- $\alpha$ -토코페롤 0.1~1.0%와 로즈마리 추출물 0.1~1.0%중 적어도 하나와 HLB가 10~20의 유화제 0.1~1.0%로 된 분산액에 45~90℃에서 30~90분간 침지한 다음 초기 100~170℃, 후기 60~100℃에서 20~40분간씩 건조시킴을 특징으로 하는 건조밥의 제조방법 (특허공보 : 제1374호)

### 인스탄트 썩 스프의 제조방법

출원번호 : 85-4395

공고번호 : 88-329

출원인·발명자 :  
구자연, 구자만, 구자천

### 발명의 설명

본 발명은 통상의 스프재료와 썩을 원료로 하여 썩 본래의 향과 맛을 지니면서 썩의 색을 고유하게 나타내는 썩을 이용한 스프의 제조방법으로서 특히 썩의 특성을 유지하면서 스프로서의 영양과 맛, 향취를 골고루 갖추면서 장기간 보존에서도 부패나 덩어리가 지지 않는 썩을 이용한 스프를 제조하는데 그 특징이 있다.

### 특허청구의 범위

육류에 썩과 달걀노른자를 첨가하여 끓인다음 정제한 스프혼합 용액에 통상의 스프재료분말을 넣어 썩 스프를 제조함에 있어서, 상기 통상

의 스프 제조용 혼합물에 열탕에서 살찌데친 썩을 냉수에 헹구어 찬 다음 함수율 약 10%까지 속건시켜 압착 분말화한 썩 분말을 첨가하고, 여기에 글리세린 : 염화마그네슘 : 설탕의 비가 5 : 10 : 5가 되게 혼합한 약 20%의 수용액을 분무하면서 혼련 교반시켜서 약 0.01mmHg의 진공하에 -10~-15℃의 온도 범위에서 급속 동결 건조 시킴을 특징으로 하는 인스탄트 썩 스프의 제조방법

(특허공보 : 제1374호)

### 즉석요리용 분말 된장의 제조방법

출원번호 : 86-71

공고번호 : 88-330

발명자 : 김대환, 최용환,  
김주홍

출원인 : (주)미원  
대표이사 홍연석

### 발명의 설명

본 발명은 된장찌개, 국등 된장을 이용한 요리를 간편하게 만들수 있도록 된장을 분말화한것에 마늘, 고추, 멸치등 각종 양념을 배합한 즉석요리용 분말 된장의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

1. 100매쉬 이하로 파쇄한 마늘, 양파등의 혼합양념에 쇠고기 농축액, 효모추출물, 분무건조한 간장분말, 글루타

민산나트륨, 설탕등을 혼합 균질화한 다음 파쇄한 분말에 생된장을 열수로 브랜칭한 후 동결 건조하고 미분쇄한 된장 분말과 건조 파쇄한 멸치 분말을 혼합 균질화 하는 즉석 요리용 분말 된장의 제조방법

2. 제1항에 있어서, 열수온도 90~100℃에서 30~40분간 브랜칭하는 즉석 요리용 분말 된장의 제조방법

3. 1항에 있어서, 동결건조 폭은 50~70℃ 진공도 0.03~0.3토르(torr), 동결온도 -40℃에서 18~20시간 동결 건조하는 즉석요리용 분말 된장의 제조방법

(특허공보 : 제1374호)

### 우유를 원료로한 우유두부의 제조방법

출원번호 : 82-1580

공고번호 : 88-331

발명자 : 장철영, 장영철

출원인 : 이종태

#### 발명의 설명

본 발명은 우유를 원료로

하여 단백질의 응고재로서 유기산과 무기염을 사용한 우유두부제조 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

우유를 가온한후 초산을 첨가하여 pH3.5~4.0으로 조절하여 응고시키는 제1공정과 염화칼슘(CaCl<sub>2</sub>)을 추가하는 제2공정과 냉수에 8-10시간 재우기를 하는 제3공정을 특징으로 하는 우유를 원료로한 두부의 제조방법(특허공보 : 1374호)

### 콩(Soy bean)을 원료로한 마요네즈 소이빈 제조방법

출원번호 : 85-317

공고번호 : 88-332

출원인·발명자 : 김근택

#### 발명의 설명

식물성 단백질을 다량 함유하고 콩을 주원료로 하는 두부를 이용하여 샐러드용 소오스의 일종인 마요네즈소이빈(Mayonnaise Soy Bean)을

제조하는 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

3. 제1항에 있어서 상기 소이빈 혼합물은 글리세린 지방산 에스테르 0.08% 이하를 첨가하여 유화작용, 기포방지, 균질화 작용을 하도록 함을 특징으로 하는 마요네즈 소이빈 제조방법(특허공보 : 제1374호)

1. 콩을 물에 담그어서 충분히 팽윤시킨 후에 비·에이·이·티 0.075g/kg 이하를 첨가한 소이빈 혼합물에 물을 부가하여 마쇄하여 끓인다음, 분리, 열탕, 공정을 거친다음 염화칼슘 0.1~3%을 첨가하여 두부를 응고시키고, 응고된 두부에 영양첨가물을 배합, 교반, 여과과정을 거쳐 제조됨을 특징으로 하는 마요네즈 소이빈 제조방법

2. 1항에 있어서 상기 소이빈 혼합물은 구연산나트륨 0.04%이하를 첨가하여 촉매작용 및 용제작용을 하도록함을 특징으로 하는 마요네즈소이빈 제조방법

## 第95號 食 品 工 業

1970年 10月 28日 登錄 第 355號

1988年 7月 31日 發行 (7月號)

發行兼 洪 性 澈  
編輯人 金 炳 九  
印刷人

### 發行處·韓國食品工業協會

서울特別市 瑞草區 方背洞 1002-6  
(韓國食品工業協會 會館)  
TEL : 585-5052~3

●본지는 한국도서·잡지윤리위원회의 실천강령을 준수한다.