

발효법에 의한 분말 간장의 제조방법

출원번호 : 85-1386

공고번호 : 87-2170

발명자 : 박창빈

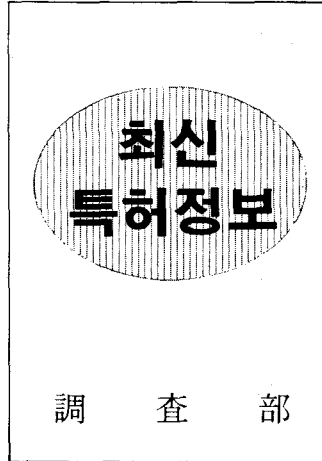
출원인 : 민경춘

발명의 설명

본 발명은 해초류 다시마, 미역, 파래, 가사리, 대두박, 멸치, 동태, 도르묵, 감자등을 주원료로 하여, 섬유소 소화능 및 고미 제거가 우수한 공지의 균주 프로타미노 박터치 아미노파거스(Protamino bacterthiaminophagus)를 호기적 접종 배양하여 트레오닌(Theonine), 바아린(Valine), 트립토판(Tryptophan), 알기닌(Arginine), 아라닌(Alanine), 히스티딘(Histidine), 글루타민(Glutamic acid), 아스파틴산(Aspartic acid), 글리신(Glycine), 프로닌(Preline), 세린(Serine), 루우신(Leucine), 라이신(Lysine), 메치오닌(Methonine), 시스틴(Cystine), 이소로이신(Isoleucine) 등과 같은 아미노산(Amino acid)을 함유시킨 인스탄트 분말간장을 생산하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

해초류, 대두, 당밀, 생선육 등의 기질에 섬유소 및 당질의 소화능력과 비린내 등 고미물질의 제거능력과 영양가 및 아미노산류의 원소를 함유



시킬 수 있는 공지의 사용균주 Protamino bacter thiaminophagus를 접종 배양하여 배양 균체와 효소액을 접촉시켜 균체 효소액을 젤리화하여 고정화하고 알칼리 할라이드인 염화나트륨을 분무하여 코팅하고 영양가, 맛, 향기 아미노산류, 비타민류를 증발하지 못하게 코팅함을 특징으로 한 발효법에 의한 분말간장의 제조방법(특허공보 : 제1359호)

녹색 천연식품 첨가물의 제조방법

출원번호 : 85-4755

공고번호 : 87-2171

출원인·발명자 : 김병연

발명의 설명

본 발명은 자연성 오동잎과 꽃을 이용하여 방향성이 풍부한 녹색 식품첨가물을 제조하는 방법에 관한 것이다.

더욱 구체적으로는 자연성의 오동잎과 꽃을 환열기 이

전에 채취하여 청수로 세척한 다음 이것을 신나밀 아세테이트에 침지한 후 초산으로 산도 조정하여 안정화한 다음 100℃ 온도에서 약 15분간 자속하여 급냉한 다음 탈수, 마쇄하여 염화나트륨 수용액을 가한 후 압착, 여과, 농축하여서 되는 녹색 첨가물의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 채집한 자연성 오동잎과 꽃을 선별 세척하고 공지의 보향제를 가한 후 초산 수용액으로 산성화 안정시킨 다음 가열증숙, 급냉, 탈수, 마쇄 후 가열한 후 압축, 여과, 농축하여서 되는 녹색 천연식품 첨가물의 제조방법.

2. 제 1 항에 있어서, 보향제는 신나밀 아세테이트인 방법.

3. 제 1 항 또는 제 2 항에 있어서, 신나밀 아세테이트가 원료 100에 대하여 0.01~0.02%(중량)인 방법.

4. 제 1 항에 있어서, 압착, 여과 후 마쇄물에 안정제로 염화나트륨을 쓰는 방법.

5. 제 1 항에 있어서, 증숙온도는 100℃인 방법.

6. 제 1 항에, 제 5 항 또는 제 5 항에 있어서, 증숙 후 급냉시키는 것이 특징인 방법. (특허공보 제1359호)

효소와 유산균을 이용한 보리 발효식품의 제조법

출원번호 : 85-1103

공고번호 : 87-2169

발명자 : 하형춘 · 구영조

출원인 : 농수산물 유통공사 사장 안교덕

발명의 설명

본 발명은 찌면 보리에 효소와 유산균을 동시에 접종하여 교체 발효시키는 호상보리 발효 식품의 제조법에 관한 것이다. 본 발명자들은 효소와 유산균을 이용해서 풍미와 물성이 우수하고, 값이 저렴한 호상발효 식품을 제조할 목적으로 본 발명을 시도하였다. 본 발명에 있어서, 발효제품 제조의 원리는 보리 잔분이 효소에 의해 분해되면서 생성되는 환원당을 이용하여 유산균을 증식한다는 것이다. 따라서 환원당 본래의 감미와 유산균이 생성하는 산미 및 요구르트적 풍미가 어울려 향미가 우수하고 효소의 작용과 발효로 보리 잔분이 적당히 분해되면서 조직감이 우수한 호상발효제품이 얻어지게 되는 것이다.

특허청구의 범위

보리를 原料로 하여 호상의 발효식품을 제조함에 있어서, 회전 드럼형 발효조내에서 찌면 보리에 식품용액화 효소와 유산균을 동시에 접종하여 회전시키면서 교체 발효시키는 것을 특징으로 하는 효소와 유산균을 이용한 보리 발효 식품의 제조법.

(특허공보 제1359호)

다시마의 加工方法

출원번호 : 85-5876

공고번호 : 87-2172

출원인 · 발명자 : 이진욱

발명의 설명

본 발명은 바다의 간조선(干潮線) 이하에서 자라는 다시마(昆布)를 90℃ 내외의 가열수에 침지하여 색택을 고정하고 판상의 망사조직을 갖도록 팽화하여서, 식용할 때 부드러운 조직을 유지하도록 하는 다시마의 가공방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

바다에서 채취한 다시마 8.0kg을 담수에서 2~3회 청결하게 수세하여 1.5mm/mm 내외의 굵기로 세절하고 90℃ 내외의 가열수에서 1~2분간 침지한 다음, 약 5℃의 냉각수조에서 3~5분간 급냉각하고 색택이 고정된 다시마를 판상망 조직과 같이 40℃ 전후의 열풍으로 3~4시간 건조함을 특징으로 하는 다시마의 가공방법.(특허공보 제1359호)

즉석용기 짜장면의 제조방법

출원번호 : 85-2202

공고번호 : 87-2168

출원인 · 발명자 : 이영섭

발명의 설명

본 발명은 즉석 용기 짜장면의 제조방법에 관한 것으로

서 소맥분을 주원료로 하여 여기에 가공감자 전분과 기타 첨가물을 선정 혼합하여 반죽하고 면대를 형성, 절출하여 충분히 증숙시켜 일정한 형태로 성형한 다음 후라이 하여 일정 형태의 용기에 담아 일정량의 더운물을 부어 복원시키고 남은 물을 따라 버리지 않고 분말 짜장스프를 넣어 비벼서 먹을 수 있는 즉석용기 짜장면의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 면 원료에 가공감자 전분과 유화제를 혼합하여 면발을 만들고 증숙, 평화하여 다공질 조직으로 제조하여 저온 열탕수로서도 복원이 빨리되는 면으로 된 즉석용기 짜장면의 제조방법.

2. 제 1 항에서 원료조성비와 가공감자 전분 첨가량을 20중량% 내지 23중량%로 하고 유화제 첨가량은 1.0중량% 내지 1.2중량%로 하는 제조방법.

3. 제 1 항에서의 짜장 스프 제조에도 가공감자 전분을 18.5중량% 내지 20.5중량%를 혼합하여서 된 분말 짜장이 65℃ 온수에서 균질의 Gel 상태의 짜장스프가 되는 제조방법.

4. 제 1 항에 있어서, 면복원 후 남은 물을 버리지 않고 짜장 스프제조에 적당량이 되게 하는 제조方法(특허공보 제 1359호)