



이달의 優秀發明

發明振興部 任譜淳 記

乾性치이즈 미역製法

特許 第25288號로 登錄

5月 28日 第652回 이週의 優秀發明은 崔錫憲씨(전남 목포시 용당동 171-10)의 乾性치이즈 미역의 製法이 選定됐다.

特許 第25288號로 登錄(5.20)된 이 發明은 미역을 현대인의 口味에 맞도록 開發한 乾性치이즈 미역의 製法에 관한 것이다.

종래 우리나라의 미역은 귀중한 海産植物로서 칼슘 性분이 분만前後의 産母에 대한 營養공급원으로서 相當하여 需要量이 많았었다. 그러나 輸出量과 국내 需要量도 늘었지만, 國內의 미역생산능력에 比하면 需要量이 따라가지 못하는 實情이다.

이 發明은 앞에서 前記한 바와 같은 國內생산능력이 많은 米역에 關하여 그 米역을 原料로 附加價値가 높은 商品으로서의 加工방법이다.

이 方法으로는 海水에서 채취한 米역을 約 3시간 안에 100°C 온수에 煮熟한후 용기에 담아 소금을 가하여 約 2일간 절인후 찬물로 씻어 脫水하고 熱風乾燥機에 水分이 30% 된 程度에서 粉末치이즈를 混入한후 다시 熱風乾燥機에 의해 水分이 3% 이내가 되도록 건조하던 바삭바삭한 乾性치이즈 米역을 얻게 되는 것이다.

<第652回 이週의 優秀發明>

炊事兼用 溫水器

實用新案 第36857號로 登錄

6月 4日 第653回 이週의 優秀發明은 李榮台씨(경남 울주군 온산면 방도리 257-27)의 炊事兼用 溫水器가 選定됐다.

實用新案 第36857號로 登錄(5.18)된 이 考案은 연탄 연소통에 溫水器를 설치하고 그 위에 熱噴出口板을 설치하여 炊事兼用으로 사용할 수 있게 한 온수기에 關한 것이다.

종래의 溫水器는 반고정적이어서 연탄을 교체하거나 炊事를 하고저 할시에 필히 溫水器를 일일이 들어내고 사용해야만 했던 淸급상의 번잡과 불편이 따르는 결함 이 있었다.

그러나 이 考案은 종래의 결함을 감안하여 연탄연소 통 상부에 둥그런 온수기를 설치하고, 그 위에 다수의 구멍이 뚫린 熱板을 올려놓아 연탄불의 열이 溫水器와 炊事容器를 동시에 加하게 구성하여 炊事容器를 겸용 해 사용할 수 있게 하므로써 溫水器를 들어내지 않고 시도 용이하게 연탄을 교체할 수 있다.

또한 시설이 간편하여 경제적이고 실용적이며 열관 설치로 사용이 안전하다.

<第653回 이週의 優秀發明>

글루타민산 칼륨鹽의 製法

特許 第25299號로 登錄

6月 11日 第654回 이週의 優秀發明은 제일제당(株)
(代表理事: 손영희, 서울 중구 태평로 2가 150) 연구
팀 崔熙進 外 2명에 의해 開發된 글루타민(Glutamine)
酸 칼륨(Kalium)鹽의 製法이 選定됐다.

特許 第25299號로 登錄(5.26)된 이 發明은 糖質을 주
원료로 한 글루타민산 醱酵液에서 高純度의 글루타민산
칼륨염을 工業的으로 製造하는 방법에 관한 것이다.

식품첨가물로서의 글루타민산염으로는 글루타민산
나트륨·글루타민산 칼슘·글루타민산 암모늄 및 글루
타민산 칼슘염 등이 있으나 글루타민산 나트륨은 精米
力에서의 효과는 가장 좋지만 이를 과잉섭취할 경우에
는 체내에서 遊離되는 나트륨이온에 의한 혈압상승이
우려된다. 따라서 이 發明은 칼륨이온이 人體內에서
부족할 경우 근육이 이완되었고 심장이 약화되어 저혈
압이 된다는 학설과 칼륨성분을 섭취하므로 인한 나트
륨 과잉섭취시에 유발되는 有害性을 半減시킬 수 있다
는 학설을 근거로 하여 글루타민산 나트륨과 비유될
수 있는 우수한 精米力을 가지면서도 나트륨의 결점을
보완할 수 있는 글루타민산 칼륨 製法이다. 그 製法
으로는 글루타민산 結晶에 수산화칼륨용액을 첨가하여
PH 6~7 사이로 중화시킨 글루타민산칼륨용액을 活性
炭으로 脫色 여과하고 強酸性 양이온 및 強鹽基性 음
이온 交換樹脂를 통과시켜 純度를 높인 다음 다시
수산화칼륨용액으로 PH를 7.0으로 조정된 액을 噴霧
乾燥함을 특징으로 하는 發明이다.

〈第654回 이週의 優秀發明〉

醱酵營養食品 製法

特許 第25367號로 登錄

6月 17日 第655回 이週의 優秀發明은 차昌彬씨(서울
시 강남구 논현동 공무원아파트 4동 2의 9호)의 醱酵
營養食品 製法이 選定됐다.

特許 第25367號로 登錄(6.8)된 이 發明은 野菜類·
海草類·大豆·脫脂粉乳등을 混合한 基質에 纖維素分
解 및 쓴맛의 제거능력이 있는 微生物을 接種하여 醱
酵시킨후 다시 메주에 接種하여 2次 醱酵시켜 이를 건
조분말상태로 만든 발효영양식품의 製법에 관한 것이
다.

종래에도 여러 醱酵食品의 開發이 研究되어 왔으나
이는 주로 乳酸菌음료와 햄 등이 주종을 이루어 왔고,
재래의 메주를 개량분말화시켜 직접 식용으로 사용할
수 있게 만든 제품은 없었다.

그러나 이 發明은 농수산자원을 원료로 한 것에 세
균을 배양하여 人體에 필요한 영양소를 모두 갖추고
있는 분말 天然食品으로서 특히 아미노산을 다량 함유
하고 있어 農水産資源의 효율적 이용이 가능하게 할
수 있는 것이다.

이 製法으로는 상하지 않은 야채류·해초류·대두를
鹽基性으로 처리하여 纖維質을 파괴하고 微生物이 이
용할 수 있는 基質로 만들어 여기에 탈지분유 등을 첨
가하고 세류로모나스·바실루스·락토 바실루스 등 발
효균을 접종하여 배양한 후 이를 재래의 메주에 접종
시켜 2차 醱酵시킨후 건조분말화한 發明이다.

〈第655回 이週의 優秀發明〉

(案) 偽造商品 申告센터 利用 (內)

特許廳에서는 偽造商品을 防止하기 爲
하여 管理局 調査課內에 偽造商品 申告센
터를 設置 運營키로 하였습니다. 國民여
러분께서는 偽造商品의 根絶을 위하여 積
極 利用하여 주시기 바랍니다.

偽造 商品이란 무엇인가

◎ 널리 알려진 他人의 商標나 包裝等을 盜

用한 商品

- ◎ 虛偽로 原産地를 標識한 商品
- ◎ 他人의 商品인 것 처럼 詐稱한 商品
- 偽造商品 取扱者에 대한 罰則
- ◎ 2年 以下の 懲役 또는 2千萬원 以下の 罰金
- 偽造商品 申告센터 位置 및 電話
- ◎ 位置: 서울특별시 강남구 역삼동 823번지
- ◎ 電話: 568~0121(特許廳 調査課)