

## 알(卵)류의 착색응고 방법

출원번호 : 86-7792

공고번호 : 89-1848

출원인 · 발명자 : 손경국

### 발명의 설명

본 발명은 계란이나 오리알 같은 식용알을 껍질을 파괴하지 않고 내용물이 숙성 응고되도록 하면서 착색까지 되게 하여 외관이 미려한 식품이 되게 한 것으로 보다 구체적인 것은 알을 착색 응고하는 과정에서 실수율이 적도록하여 수율이 높은 처리효과를 얻을수 있게 하고 착색이 양호하게 하여 상품가치가 높도록 한것이다.

종래의 알은 생체상태로 상품화하여 식용하거나 조리하는 실정에 있으므로 생체의 경우에는 적은 충격에 껍질이 파손되기 쉬워 주의를 요하는 결점이 있고, 삶은 상태의 알은 취급은 용이하나 장기보존이 어려운등의 불편이 있어서 고가의 상품으로 만들수가 없는등의 결점이 있었다.

본발명은 위와같은 종래의 결점을 시정하기 위하여 안출한 것으로 신선한 알을 처리조내에 침지하여 장기간 처리함으로써 껍질을 깨지않고 내용물이 응고되면서 착색까지 성취되게 한것이다.

### 특허청구의 범위



## 編輯室

가성소다 수용액에 홍차와 소금을 용해시키고 이산화철을 첨가시킨 알칼리성 용액조에 알을 침지하고 상온하에서 약 40일정도 유지시킴을 특징으로 하는 알류의 착색응고 방법

## 스프옹 생 야채완자의 제조방법

출원번호 : 86-10068

공고번호 : 89-1819

발명자 : 이선용 · 김진철

출원인 : (주)도투락 대표이사 이승무

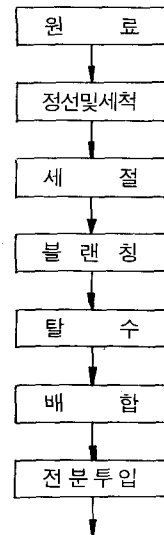
### 발명의 설명

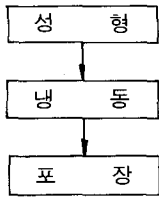
본 발명은 수종의 생야채를 세절하여 Blanching한것을 향신원료와 함께 전분 매체에 혼합, 성형하고 이를 급속 냉동(quick freezing)시켜서 얻어지는 스프옹 생 야채 완자

의 제법에 관한것이다.

### 특허청구의 범위

1. 수종의 야채 원료를 세절하여 블랜칭(blanching) 한것에 잘으깬 향신 원료를 혼합하여서 되는 것에 있어서 알파 전분 매체에 급속 냉동 경화시킴을 특징으로 하는 스프옹 생 야채 완자의 제조방법.
2. 제1항에 있어서, 세절된 야채 원료를 블랜칭하여 향신 원료를 알파 전분 5~20중량%의 매체에 혼합시킴을 특징으로 하는 스프옹 생 야채 완자의 제조방법.
3. 제1항에 있어서, 수종의 세절된 야채 원료를 블랜칭하여 알파 전분 매체에 향신 원료를 혼합시키고 이를 완자형으로 성형하여 급속 냉동실에 30~60분간 급속 냉동시킴을 특징으로 하는 스프옹 생 야채 완자의 제조방법.





## 두부, 두유의 자동식 제조방법과 그 장치

출원번호 : 86 - 9647  
 공고번호 : 89 - 1817  
 출원인·발명자 : 민병찬

### 발명의 설명

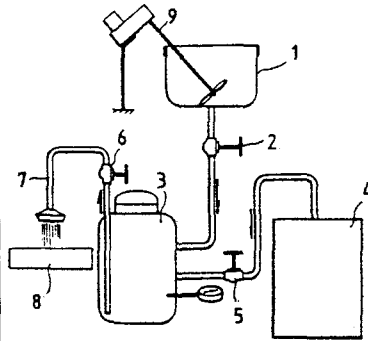
본 발명은 자동화시스템에 의한 두부 및 두유제조 방법과 그 장치에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

1. 혼련통(1)을 솥(3)에 배관하고 솥(3)에 분출관(7)과 보일러(4)를 배관시킨 두부, 두유의 자동식 제조 장치.

2. 두피가 제거된 건조 대두 분말 1.4kg에 물 9.5kg의 중량 비로 섞고 실리콘 20g을 첨가하여 약 30초간 혼련한 후 5kg/cm<sup>2</sup> 압력의 스팀으로 110-120℃로 6분간 가열하고 배출하여 두유를 제조하는 공정과, 이 두유의 제조 공정에 GDL 40g을 물 200cc에 용해한 응고제를 혼입하여 두부를 제조하는 공정을 결합함을 특징으로 하는 두부, 두유의 자동식 제조방법.

## 스프링 정제의 제조방법



출원번호 : 86 - 8406  
 공고번호 : 89 - 1818  
 발명자 : 김원길  
 출원인 : (주)정보식품 대표이사 김원길

### 발명의 설명

본 발명은 포장즉석면 특히 용기면에 넣어 사용될 수우프용 정제의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

각종 육류의 농축액기스의 추출시 수분 함량을 60%로 지방 함량을 5-6%로 유지시키고 정제된 소금과 적정 비율로 혼합하여 진공 건조시에 수분 함량을 3-6%로 조정 분쇄한 것에 그레놀 원료의 투입순서를 입자가 큰것과 작은 것을 교대로 투입 혼합한 것을 밀봉하여 10-30℃로 5시간 정도 숙성한 다음 온도 10-15℃와 습도 50-55%의 조건하에 5-15톤/cm<sup>2</sup>의 압력으로 타정하여서 됴를 특징으로 하는 수우프용 정제의 제조방법.

## 식품의 노화방지 방법

출원번호 : 84-5725  
 공고번호 : 89-2198  
 출원인 : 미쯔이북산 가부시기가야사  
 발명자 : 우스이 다카유키

### 발명의 설명

본 발명은 전분을 함유한 식품의 노화 방지 방법에 관한 것으로서 전분물질의 일부로서 찰보리대맥가루(Waxy barley flour)를 사용하므로써 식품의 노화를 효과적으로 방지할 수 있는 것이다.

### 특허청구의 범위

1. 전분물질의 일부로 찰보리대맥가루를 사용하는 것을 특징으로 하는 전분물질을 함유한 식품의 노화방지 방법.

2. 제1항에 있어서, 찰보리대맥가루의 사용량이 상기 전분물질의 2-50wt%인 것을 특징으로 하는 식품의 노화방지 방법

3. 찰보리 대맥가루를 상기 전분물질의 일부로 사용하는 외에도 다당류를 추가적으로 첨가하는 것을 특징으로 하는 식품의 노화방지방법

4. 제3항에 있어서 찰보리대맥가루의 사용량은 상기전분물질의 2-50wt%이고, 다당류의 사용량은 상기 전분물질의 5-15wt%인 것을 특징으로 하는 식품의 노화방지 방법.