



特許情報



國內篇

□ 갈근 발효물을 원료로 한 면의 제조방법

본 발명은 천연의 야생 갈근을 발효 숙성시킨 발효물과 소맥분 및 전분을 혼합 반죽하여 성형 제조한 면의 제조방법에 관한 것이다.

갈근 마쇄분에 *Asp. niger* 배양액 3-5 중량 %를 접종시켜서 10-40시간 발효시키고, 이어서 *Corynebacterium glutamicum* 배양액 2-4 중량 %를 pH 5.0-7.0에서 40-60시간 발효시켜서 갈근 발효물을 얻고, 이 갈근 발효물에 소맥분과 전분을 20-70 중량 %를 혼합 반죽하여 면을 제조하는 방법.

(공고번호 88-2452)

□ 재래식 간장 제조용 개량 메주의 제조방법

본 발명은 특히 황국균(*Aspergillus oryzae*)과 고초균(*Bacillus subtilis*) 또는 납두균(*Bacillus natto*)으로 시차발효(時差醱酵)시킴으로써 단백질 분해력이 우수하고 악취가 없으며, 또 한국적인 고유의 풍미를 맛볼 수 있는 재래식 간장 제조용 개량 메주의 제조방법에 관한 것이다.

원료 대두를 공지의 방법으로 수세 침지 및 증자를 행하고 약 30°C로 냉각해서 황국균(*Aspergillus oryzae*)을 첨가 배합한 후에 약 30 내지 35°C 범위의 국실에서 1차로 황색포자 착생 직전까지 숙성 발효시키고, 여기에 추가로 고초균(*Bacillus subtilis*) 또는 납두균(*Bacillus natto*)을 첨가 배합하고 포화습도하 약 20 내지 45°C 범위의 국실에서 약 20 내지 30시간 동안 2차 숙성 발효시킨 후 수분함량

15% 내외로 건조시킴을 특징으로 하는 재래식 간장 제조용 개량 메주의 제조방법.

(공고번호 88-2453)

□ 취식용 삶은 달걀의 가미(加味) 가공방법

본 발명은, 달걀의 알껍질(卵殼), 알껍질막(卵殼膜)을 삼투막(滲透膜)으로 하여, 이에 적절한 농도의 염수가 달걀의 흰자(卵白) 및 노른자(卵黃) 층으로 이동되게 하므로서, 염분이 함유된 달걀을 조성한 다음 이를 반숙 또는 완숙 등으로 적당히 삶아서 급냉후 기호성 식품의 상품으로 편리하게 취식할 수 있게한 달걀의 가미 가공방법에 관한 것이다.

보오메(Baume)가 10°C~24°C인 10~40 중량 %의 염수(鹽水) 1000ml에 신선한 달걀 10~15개를 투입하여 실온 20°C 이하에서 7~10일간 간헐적으로 달걀을 회전시키면서 달걀이 염수 중에 수침(水沈)되게 함을 특징으로 하는 취식용 삶은 달걀의 가미 가공방법.

(공고번호 88-2454)

□ 가노더마 루시둠(Fr.) 카스트의 배양방법

본 발명은 인공 고체배지에서 가노더마 루시둠(Fr.) 카스트, [*Ganoderma lucidum*(Fr.) Karst.]를 배양하는 방법에 관한 것이다.

가노더마 루시둠(Fr.) 카스트 균주 [*Ganoderma lucidum*(Fr.) Karst.]의 종배양물을 인공배지에 접종시켜 15 내지 35°C 온도 및 40 내지 80% 상대 습도에서 배양하여 진균 조직상을 수득하고, 이 진

균 조직상을 15 내지 40°C 온도 및 적어도 95%의 상대습도에서 100 내지 300 룩스의 조도로 유지시켜 진균 조직상으로부터 선택적으로 자실체의 원기를 형성시킨 후, 생성된 배양물을 15 내지 40°C 온도 및 60 내지 80%의 상대습도에서 600 내지 5000 룩스의 조도로 유지하여 원기로부터 자실체의 진균 균사를 형성시켜 진균병을 갖는 자실체를 수득함을 특징으로 하는 가노더마 루시둠(Fr.) 카스트의 배양법.
(공고번호 88-2476)

□ 미강(米糠)을 주재로한 영양정분의 제법

본 발명은 단백질(蛋白質)과 미네랄을 위시하여 Vitamin B₁, B₂, B₆ 등 각종 Vitamin 류와 라이신, 피틴(Phytin), 이노시톨(Inositol)과 지방질(脂肪質)을 다량 함유하고 있으며 수중(水中)이나 지중(地中)에서 썩지 않고 새싹이 돋아나는 생명력(生命力)과 체내에서의 농약 및 중금속(重金屬)등 유해물질의 배설을 도와주며, 각종 질병에 대한 저항력과 치유의 신비(神祕)한 능력을 가진 현미(玄米)의 배아(胚芽)를 함유하고 있는 미강(米糠)을 주재로 하고, 이에 변질을 방지하면서 영양보충 효과가 있는 소맥배아(小麥胚芽) 껍, 땅콩, 옥수수 등이나 그 착유를 첨가하여 보존성이 우수하고 영양가가 높은 영양정분을 제조하는 방법에 관한 것으로서 종래의 사용해오던 복잡한 제조공정과 이에 따른 번거로움을 줄이고 제품을 입상(粒狀)으로 만듦으로서 부피를 줄이고, 공기 접촉량을 줄여서 보관 유통시 안정성을 높이는 효과를 얻도록 할 것이다.

벼의 도정과정에서 발생한 미강을 100~200°C의 열풍으로 정선 건조하고 이에 비타민 E를 함유하는 소맥배아(小麥胚芽) 껍, 땅콩, 옥수수 등이나 그 착유를 3-10% 첨가 혼합한 것을 공지의 스크류 압출과립기에 넣어 20-3000psi의 고압과 100-200°C의 고온으로 마찰 혼합하여 과립상으로 만들거나, 또는 과립상을 200mesh 정도로 미분쇄 하여 소맥분과 적당량의 비율로 혼합함을 특징으로 하는 미강(米糠)

을 주재로 한 영양 정분의 제법.

(공고번호 88-2583)

□ 지방산화 되기 쉬운 식품의 산화방지 방법

본 발명은 식품용 산화방지제, 특히 인스턴트 차를 제조하는 공정으로 120°C 이상의 온도에서 차잎을 추출함으로써 얻어지는 산화방지제를 식품에 가하여 식품의 산화를 방지하는 방법에 관한 것이다.

지방산화 되기 쉬운 식품에 홍차잎 추출물을 첨가하는 단계를 포함하는 식품산화 방지방법에 있어서, 적어도 일부 추출공정을 120°C~210°C 온도에서 수행하여 차 추출물이 수득되고, 추출물의 양은 식품중량을 기준으로 해서 차 고형물 함량이 0.005~1.5 중량 %가 될 만큼이며, 이 추출물은 차 고형물 중량을 기준으로 해서 5 중량 % 이상의 폴리페놀을 함유함을 특징으로 하는 방법.

(공고번호 88-2639)

□ 설탕 혼합물에서 자당의 추출방법

본 발명은 자당 및 하나 이상의 다른 당류의 혼합물을 함유하는 당원으로부터 자당을 분리하는 공정에 관한 것이다.

자당과 하나 이상의 다른 당류를 함유하는 당원 혼합물을 흡착조건하에서, 탄소와 수소원자를 주로 함유하는 탄소질 피로폴리머(carbonaceous pyro-polymer)로 구성된 입자 응집물의 성형 복제물을 포함하는 흡착제와 접촉시켜 상기 흡착제상에 자당을 선택적으로 흡착시키고, 상기 흡착제로부터 하나 이상의 다른 당류를 포함하는 추출액을 제거하고, 상기 흡착제를 탈착조건하에서 알콜용액을 포함하는 탈착제와 접촉시켜 상기 흡착제로부터 자당을 탈착시키고, 상기 흡착제로부터 상기 자당을 포함하는 추출액을 제거하는 단계를 포함하는, 자당과 하나 이상의 다른 당류를 함유하는 당원 혼합물로부터 자당을 분리하는 방법.

(공고번호 88-2645)

海外篇

□ 매실 장아찌 제조법

본 발명은 단기간에 효율적으로 양호한 향미를 가지는 여러가지 식염 농도의 매실 장아찌 제품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 구체적으로는 적온에서 숙성시킨 생매실 또는 추숙시킨 생매실을 세정하여 물을 빼고, 냉동실에 넣어 동결처리 한 후, 탈수, 탈과즙 과정을 거치지 않고 자루형 용기에 넣어 식초 또는 식초함유 식염수에 충분히 침적하여 동결 과실의 해동과 조미를 동시에 행한 후 자루형 용기에서 꺼내어 건조처리한다.

(일본昭 62~61297)

□ 셰이크·드링크 제조법

본 발명은 식용할 때 용기를 흔들거나 용기에서 꺼내어 mixer, chopper 등으로 교반하여 셰이크, 드링크용 원료 혼합액에서 거품을 일으킬 때 원하는 overrun 과 거품의 양을 얻어서 그대로 식용에 사용하는 셰이크·드링크 제조법에 관한 것이다.

(일본昭 62~61301)

□ 모찌 쌀가루의 보존방법

본 발명은 모찌쌀을 분쇄 처리하여 얻은 모찌 쌀가루의 보존방법에 관한 것으로, 미생물에 의해서 변질되기 쉬운 모찌 쌀가루를 가열건조 하지 않고 수분을 유지하면서 변질되지 않게 보조하는 방법이다.

구체적으로는 모찌쌀을 충분히 흡수시켜 분쇄처리하고 저온 내지는 상온에서 수분함량 15~30%로 건조한 후, 당 alcohol, 환원 전분 가수분해물 및 당류중 1종 혹은 여러 종을 첨가 혼합하여 방습성 포장재 또는 포장 용기에 넣어 밀봉한다.

(일본昭 62~61304)

□ 해동방법

본 발명은 어육, 식육 등의 냉동품을 균일하게 해동하기 위한 방법에 관한 것으로, 식육·어육 등의

피 해동품을 해동함에 있어서 위와 같은 피 해동품을 shampooing 하면서 표면 온도의 변화 속도를 연산하여, 위의 표면 온도를 $-1^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 로 유지하도록 해동실의 온도를 제어한다.

(일본昭 62~62132)

□ 저식염 장유 제조법

본 발명은 저식염 장유를 효율적으로 제조하는 방법에 관한 것으로, 그 목적은 색, 맛, 향기에 있어서 종래의 저식염 장유의 결점을 보완하여 고품질의 저식염 장유를 제공하는 것으로 식염 10~16%, ethanol 1~5%가 함유된 물에 장유곡과 변성처리된 대두를 8:2~2:8의 비율로 넣어 상법에 의해 발효 숙성시킨다.

(일본昭 62~62143)

□ 효모 엑기스의 풍미 개선법

본 발명은 일정 범위의 고형물 농도에서 간단한 가압 가열처리에 의해 효모 엑기스의 결점인 효모취를 제거하고 효모 엑기스에 의해서 좋은 beef형 풍미를 부여하는 효과가 있는 효모 풍미 개선법에 관한 것으로 효모 엑기스를 고형물 농도 20~70%인 액상으로 하여 90~130°C에서 1~60분간, 2.6kg/cm² 이하의 압력으로 가압 가열처리 한다.

(일본昭 63~2573)

□ 진공 CF 저장 장치

본 발명은 CF 저장에 있어서 온도 제어의 어려움을 진공을 이용함으로써 해결하고자 한 것이다.

내 진공성 용기와 냉각장치, 압력제어 장치, 온도 sensor 장치로 구성되어 있다. 온도 sensor 장치의 출력으로 압력제어 장치를 제어하고, 이와 같은 압력 조절로써 용기내의 저장물 온도를 제어하게 된다.

(일본昭 63~2588)

□ *Bifidus* 균을 함유한 식품의 제조법

본 발명은 *Bifidus* 균의 활성이 장기간 없어지지 않는 *Bifidus* 균 함유 식품의 제조법에 관한 것으로, *Bifidus* 균 건조 분말을 이용한 *Bifidus* 균 함유 식품을 제조할 때 미리 *Bifidus* 균 건조 분말과 *Bifidus* 균 건조 분말의 5% 이상 되는 Vit. E를 혼합하여 *Bifidus* 균 혼합물로 만든 후에 다른 식품 원료를 가한다.

(일본昭 63~3585)

□ 청주 개량 제조법

곡을 여과하여 얻어진 여액을 가열, 숙성, 병입(瓶入) 및 가열살균 하는 공정에 있어서, 숙성 전 또는 숙성 후에 전자장 처리를 함으로써 가열 및 가열살균 공정을 생략하는 것이다.

(일본昭 63~3589)

□ EPA 강화식품

본 발명은 혈진증, 동맥경화 등에 효과가 있다고 알려진 고도 불포화 지방산인 EPA(Eicosa Pentanic Acid)를 강화한 건강 지향 식품에 관한 것으로, 海産 chlorella 분말을 함유하게 된다. 海産 chlorella 에 함유된 EPA는 쉽게 산화되지 않으며, 매우 안정하고 어취도 없다.

海産 chlorella 분말은 海産 chlorella 배양액을 원심분리하여 침전을 얻은 후 spray dry 한 것이다.

(일본昭 63~5064)

□ Glycerine 첨가 식품의 쓴맛 제거 방법

본 발명의 목적은 glycerine 첨가 식품에 있어서 glycerine에서 기인된 쓴맛을 제거하고자 한 것이다.

구체적으로는 glycerine 첨가 식품에 초산나트륨을 0.3~1.0 중량 % 첨가한다. glycerine은 5 중량 % 이상 첨가된 것이다.

(일본昭 63~7740)

□ 포장 곡류 제품 제조법

본 발명의 목적은 일반적으로 곡류를 구성하는 전

분의 外殼인 단백질질을 oryzanol 처리함으로써, 열작용으로부터 안전하고 전분의 강도를 유지하면서 독자적인 점성으로 맛의 향상에 기여하고자 한다. 구체적으로는 oryzanol 수용액으로 곡물 원료를 침적 처리한다.

(일본昭 63~9817)

□ 색소 내광성이 좋은 식품

본 발명은 안토시아닌 색소의 내광성을 개선하는 방법을 식품계에 적용함에 따라 안토시아닌 색소로 착색된 식품의 색소 내광성을 개선하고자 한 것이다.

구체적으로는 안토시아닌 색소와 물식자산, 물식자산 이중체, 탄닌산 및 rutin으로 이루어진 군에서 선택된 최소한 1종의 화합물과 식품 base를 함유한다.

(일본昭 63~10990)

□ 보존제

본 발명은 음료 및 식품의 새로운 보존제에 관한 것이다.

구체적으로는 propionic acid 1M에 대하여 potassium propionic acid 0.1~10M 또는 calcium propionic acid 0.1~1M로 구성되어 있으며, propionic acid를 안정한 형태로 함유하는 복합물을 유효성분으로 하는 사료 및 식품의 보존제.

(일본昭 63~10992)

□ 맥박에서 식용섬유를 제조하는 방법과 그 제품

맥박을 열수와 1:1로 혼합하여 잘 교반한다. 이 혼합물을 액체부분과 고형부분(맥박)으로 분리한 후 고형부분을 압착 건조시켜 원하는 입자(분말)크기로 만든다. 상기와 같이 제조된 제품(식용섬유)를 식료품 제조에 사용한다.

(서독 DE 3644600 A1, 1988)

□ 코르크의 살균법

본 발명은 음료수 병의 병마개로 사용되는 코르크(cork)에 관한 것이다. 코르크를 ozonized water나 ozonized silicone emulsion으로 살균하는데

이때 오존의 농도는 1mg/l 이상, 처리 온도는 30°C 이하이다.

살균된 코르크는 좋은 봉합성을 지니며 병내의 음료에 이취를 남기지 않는다.

(서독 DE 3705422 C1, 1988)

□ 지방의 측정

본 발명은 IR absorption technique 를 이용하여 밀크와 같은 유제품에서 지방 농도를 정량적으로 측정하는 것에 관한 것이다. 지방의 농도는 Wavelength 6.71~7.1μm 되도록이면 6.84μm 에서 흡광도를 측정하여 계산한다.

(유럽 EPO 122749 B1, 1988)

□ Ethanol에서 물을 제거하는 방법

본 발명은 물과 ethanol의 혼합물에서 물을 제거하는 방법에 관한 것으로 액화탄소에 물과 ethanol의 혼합액을 접촉시키면 ethanol이 선택적으로 액화탄소에 이동한다.

이 용액을 흡수제를 사용하여 건조시키고 CO₂를 증류하면 건조 ethanol이 된다.

이 방법은 주정 공업에 이용된다.

(미국 US 4769112, 1988)

□ 탈색된 굴 농축 Extract 제조방법

본 발명은 탈색된 굴 농축 extract 제조법에 관한 것으로 탈색된 굴 농축 extract 를 특수한 lamellar magnesium phyllosilicate 무기화합물로 흡착 정제하고 농축처리하여 얻는다.

이 방법은 맛 성분과 영양의 감소 없이 색소 성분을 효과적으로 제거할 수 있으며 건조된 제품은 조미나 건강식품 등에 사용한다.

(미국 US 4770894, 1988)

□ 감미료

본 발명은 감미료에 관한 것으로 이 감미료는 aspartame 과 당 알콜로 구성되어 있는데 당 알콜은 sorbitol 1-10(wt%), maltitol 45-55(wt%)와 다른 oligosugar alcohols 35-55(wt%)를 포함하고 있다.

당 알콜에 대한 aspartame 의 비는 9.5 : 0.5~3.7이다. 이 감미료는 동결제품, 과자류, 발효유제품, 음료 등에 사용한다.

(미국 US 4770889, 1988)

정정

본지 제1권 2호(1988. 12) 5면 상단의 國內食品産業現況 [1]과 12면 상단의 國內 食品産業現況 [2]를 각각 國內食品産業現況 [3]과 國內食品産業現況 [4]로 바로 잡습니다. <편집자 註>