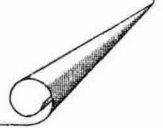




特許情報



國內篇

□ 분말 보리차의 제조방법

본 발명은 통보리를 15-20 매쉬로 분쇄하여 180℃ 진후에서 약 30분간 볶아 제조되는 분말형 보리차의 제법에 관한 것인데, 본 발명의 목적은 보리차를 다릴때 여과지에 담아 끓이는 과정에서 되도록 짧은 시간내에 보리차의 맛과 영양이 빨리 우러나오게 하여 사용이 편리하고 실용성이 높게 한 것이다.

통보리를 먼저 분쇄기를 넣어 15-20 매쉬로 분쇄하여 체로 쳐서 선별한 입도의 분쇄물을 회전 교반장치가 된 무개술에 넣고 180℃로 30분간 볶는 것을 특징으로 하여 제조되는 분말 보리차의 제조방법.

(공고번호 89-1361)

□ 식품 냉동 및 저장용 용기

본 발명은 쥬스 또는 고기조림과 같은 비교적 낮은 점도의 액체, 또는 스프, 스프 농축물 또는 스투와 같이 높은 점도의 액상 식품의 냉동 및 저장에 사용되는 용기에 관한 것으로, 특히 대규모의 식품 처리에 사용할 수 있는 용기에 관한 것이다.

내용물의 냉동시 용기의 팽창이 가능하고, 하나의 용기를 거꾸로 하고 다른 용기를 정상으로 하여 포개었을 때 서로 겹쳐지는 포켓트 사이에 공간이 형성될 수 있도록 되어 있는 것을 특징으로 하는 식품 냉동 및 저장용 용기.

(공고번호 89-1396)

□ 유(油)의 정제방법

본 발명은 조(粗) 식물유 정제에 관한 것이다. 특히, 본 발명은 불순물을 함유하는 이같은 조식물유를 정제하여 우수한 산화, 풍미 및 냉동시험 안정도를 갖는 거의 첨가제 부존의 생성물을 제조하는데 관한 것이다.

현재로서 식물유를 정제하는 가장 일반적인 방법은 조식물유를 알카리로 처리하는 것이다. 알카리 정제는 유리지방산 및 기타 산성물질, 일부 포스페타이드, 단백질, 안료 및 미량 금속을 제거한다.

(공고번호 89-1463)

□ 과일을 이용한 과자의 제조방법

본 발명은 부드러운 젤리 형태의 물성을 갖는 과일을 이용한 시트상 과자의 제조방법에 관한 것이다.

더욱 상세히 말하면, 과일의 씨만을 제거하고, 파쇄한 과일펄프, 푸레 및 과일 농축액을 주재료로 사용하여 여기에 일정량의 전분과 설탕, 물엿 등의 당류 및 펙틴, 젤라틴 등의 젤리제를 첨가하고 여기에 유지, 유허제 및 안정제를 첨가하여 이를 가열 농축하고, 시트상으로 성형 건조시킨 과일을 주재료로 한 과자의 제조방법에 관한 것이다.

과일을 파쇄하여 만든 과일펄프, 푸레 등과 과일 농축액에 당류와 젤리제를 첨가하여 가열 농축하고, 성형 건조하여 과자를 제조함에 있어서, 가용성 텍스트린과 유지, 유허제 및 안정제를 첨가함을 특징

으로 하는 과일을 이용한 과자의 제조방법.

(공고번호 89-1479)

□ 스낵식품의 제조방법

본 발명은 원판 상태에서는 평탄하게 형성되어 있는데 구워 말리면 고리형상 혹은 나선형상이 되는 스낵식품의 제조 방법에 관한 것으로 특히 원료로서 양이 풍부하고 가격도 싸고 안정적으로 공급되며 향미를 지니고 있어서 스낵식품으로서 애호받고 있는 콘그리츠(corn grits)를 사용한 것이다.

콘그리츠 50-75%, 쌀가루 5-10%, 옥수수 녹말가루 5-10%, 알파 녹말가루 10-25%, 조미료 및 팽창제와 물을 혼합하여 7-30분간 증련하여 떡 상태로 만든 후 로울러로 두께 1.2-3.5mm의 시이트 형상으로 압연하여 건조한 후 한쪽면에 원판 두께의 1/3-1/2 길이의 고랑을 파서 커팅하고 또한 수분을 13-18%로 건조하여 원판을 만들고, 원판을 모래열로 볶는 기계로 볶아서 고리형상의 스낵식품을 만드는 스낵식품의 제조방법.

(공고번호 89-1480)

□ 커피액 추출장치

본 발명은 커피액 추출장치, 특히 품질이 양호하고 그리고 효율적으로 추출 가능한 커피액 추출장치에 관한 것이다.

직렬 접속된 복수개의 추출탑중의 소정수를 조(組)로 하여 추출계열을 구성하고, 탕조에 접속된 주입 본관과 각 추출탑에 접속된 주입 파이프를 통하여 상기 탕조내에 있는 용매를 추출계열중의 첫번째의 추출탑에 주입하고, 상기 각 추출탑을 경유할 때마다 추출액의 농도를 순차로 상승시키면서, 상기 추출계열중의 최종 추출탑으로부터 배출 파이프를 통하여 회수하는 커피액 추출장치에 있어서, 상기 배출 파이프와 각 추출탑에 형성한 주입 파이프와의 사이를 농도용액 주입 파이프에 의하여 접속하고, 소정의 추출탑에 대하여 일련의 추출 경과후의 커피농도용액을 주입함을 특징으로 하는 커피액 추출장치.

(공고번호 89-1497)

□ 인삼 벌꿀 제조방법

본 발명은 단시간내에 인삼 엑스트랙트(EXTRACT)를 벌꿀에 최대량 용해 용화시키며 벌꿀을 인삼에 최대량 함침시킬 수 있는 인삼벌꿀 제조방법을 개발한 것이다.

간접 가열로 용기내의 온도를 30-40°C로 저온을 유지하면서 감압펌프로 용기내를 진공상태로 유지시키면서 벌통에서 떠낸 직후 아직 벌꿀 자체의 온도가 강하하기 이전에 인삼 엑스트랙트와 잘 용화하는 성질을 활용하여 수분과 공기를 흡출한 공간에 인삼 엑스트랙트를 침투시키고 인삼 조직속에 벌꿀을 최대한 침투시키게 하여 수분 함유도가 낮은 인삼벌꿀을 단시간내에 제조하는 것을 특징으로 하는 인삼벌꿀 제조방법.

(공고번호 89-1554)

□ 건조반의 제조방법

본 발명은 건조반의 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세히 설명하면 함수 쌀에 소량의 물을 가해 1~2kg/cm² 압력하에서 취반함으로써 취반미의 입자간의 결착을 방지하여 결착미 생성을 억제하고, 건조시 고온과 저온의 건조 조건을 잘 조합하여, 균열미의 생성을 억제시키고 복원후 원래의 밥과 동일한 제품을 얻게함을 특징으로 하는 건조반의 제조방법에 관한 것이다.

침지된 백미나 현미를 탈수시키고 0.3~0.8배의 물을 가하여 1.0~2.0kg/cm²의 압력하에서 취반하고 건조시킴을 특징으로 하는 취반용 건조반의 제조방법.

(공고번호 89-1555)

□ 토장국용 건조시래기의 제조방법

본 발명은 토장국용 건조시래기에 관한 것으로 각종 영양가가 풍부하고, 향토 특유의 향미를 가지며, 위생적으로 처리된 부식을 일반 대중에게 저렴한 가격으로 제공함을 목적으로 하는 것이다.

날된장과 발효 콩가루를 중량비 2:1로 혼합하여 수분이 12% 이하로 되게 건조한후 체로 쳐서 얻은 분말 된장을 알맞게 절단한 무우잎 줄기를 소금물에 침지하여 건조한 것에 1:3비로 통상의 각종 조미료를 첨가함을 특징으로 하는 토장국용 건조시래의 제

조방법.

(공고번호 89-1556)

□ 즉석 김치 양념의 제조방법

본 발명은 김치 제조에 사용되는 각종 양념과 젓갈류를 위생적이고도 간편하게 제공하기 위하여 이들을 페이스트화 또는 분말화 하고 김치의 이상적인 맛의 증진과 조화된 맛을 장기간 유지시킬 수 있도록 산화 환원전위를 감소시킬 수 있는 아스코르빈산, 또는 젓산 등을 첨가함으로써 김치의 맛을 오래 지속시킬 수 있는 즉석 김치 양념을 제조하는 방법에 관한 것이다.

공지의 김치 양념 제조에 있어서 살균, 탈지, 청징시켜 얻은 위생 젓갈류 가공품과 천연 양념류를 혼합하여 페이스트화 또는 분말화 한 것에 아스코르빈산, 또는 젓산을 첨가함을 특징으로 하는 즉석 김치 양념의 제조방법.

(공고번호 89-1557)

□ 모노 소듐 글루타메이트 결정화 공정

본 발명은 일반 화학조미료로 널리 사용되는 모노 소듐 글루타메이트(Mono Sodium Glutamate : 이하 MSG 라 약칭함)의 개선된 결정화 공정에 관한 것으로, 특히 MSG 모액중의 결정 성장을 위한 종정(Seed) 투입 공정을 결정화 공정의 전 공정에 연속하여 자동화 시킴으로써 결정 크기의 균일화 및 결정 성장속도의 향상으로 제품의 생산량이 증가할 뿐만 아니라 생산 수율이 안정적으로 유지되도록 공정을 개선한 것이다.

모결정 리사이클법에 따른 통상의 MSG 결정화 공정에 있어서, 상기 공정의 순환 라인 적소에 이 순환 라인을 흐르는 MSG 모액중의 MSG 결정들을 적정 입도의 종정으로 잘게 절단·유화시켜 줄수 있는 호모게나이저를 구비시킴을 특징으로 하는 모노 소듐 글루타메이트 결정화 공정.

(공고번호 89-1558)

□ 오동 엑기스가 침윤된 영양제(영양식품)의 제조방법

본 발명은 한약제를 이용하고 오동 엑기스가 침윤된 영양제 또는 영양식품의 제조방법에 관한 것이다.

보양강장 등에 유효한 한약재를 100-120℃에서 60-90분간 열탕추출 처리하여 급냉한 것을 α 회전 분가루에 흡침시킨 다음 건조한 것을 다시 오동 엑기스에 침윤하여 캡슐화, 당의화 또는 제환하여서 되는 오동 엑기스가 침윤된 영양제의 제조방법.

(공고번호 89-1559)

□ 조리란의 난황 중심부 고정방법

본 발명은 조류의 알을 조리할 경우 난황이 한쪽으로 치우치는 것을 방지하여 중심부에 고정시키는 조리란의 난황 중심부 고정방법에 관한 것이다.

껍질이 붙은 조류의 알을 80℃의 12% 식염 용액에 침지하여 3-5분간 예비 가열한 후 꺼내어 95℃의 물에 5-20분간 2차로 가열하여 난황이 중심부에 고정되도록 하는 것을 특징으로 하는 조리란의 난황 중심부 고정방법.

(공고번호 89-1560)

□ 생오징어 섬유질 가공장치 및 가공방법

본 발명은 생오징어의 섬유질을 절단 가공하는 장치 및 방법에 관한 것이다.

잘 세척된 생오징어를 적당한 크기로 절단하여 피동 롤러의 상면 콘베어벨트상에 얹혀 놓은 단계; 올려진 생오징어가 절단 롤러의 커터들에 의해 오징어육의 양면에 각각 가로, 세로 또는 대각선 방향으로 섬유질이 절단되고 절단된 섬유질에 물이 스며들게 하는 단계: 1차로 가동된 오징어육을 콘베어벨트상에서 수동 조작 기계로 오징어육의 방향을 전환시키는 단계: 2차로 절단 롤러의 커터들에 의해 오징어육의 양면에 작은 칼집으로 수없이 절단 가공(2 mm-10mm)하여 육질을 부드럽게 변환시켜 주는 단계들로 이루어진 것이 특징인 생오징어 섬유질 가공방법

(공고번호 89-1561)

□ 갈구리 오징어 및 아메리카 왕오징어의 처리방법

본 발명은 갈구리 오징어(tsumeika) 및 아메리카 왕오징어(americaooika)를 가공함에 있어서 오징어의 발과 내장 및 귀 등을 절제하여 깨끗하게 씻은 다음 0.005-1.0%로 희석된 초산나트륨액에 20분 내지 필요에 따라 5시간 정도 담그고 이를 꺼내어 깨끗이 씻어 70-90℃의 뜨거운 물에 넣어 3-4분간 삶

은후 수분이 38-45% 정도가 되게 건조하거나 상기한 초산나트륨 희석액에서 처리한 오징어를 0.005-1.0%의 염화마그네슘의 묽은 용액에 20분 내지 5시간 동안 담그어 오징어의 신맛을 제거 처리한 다음 통상의 오징어 식품으로 가공 처리함을 특징으로 한 갈구리 오징어 및 아메리카 왕오징어의 처리 방법.

(공고번호 89-1562)

□ 탄산 커피음료 제조방법

본 발명은 커피가 함유된 탄산음료의 제조방법, 보다 상세하게는 커피 추출액, 커피 분리향, 착색료, 당류 등을 주 원료로 하여 용해한 후 탄산가스를 주입한 커피 특유의 향을 갖는 탄산 커피음료의 제조방법에 관한 것이다.

농도 15-20%의 커피 추출액에 산 또는 산미료 0.01-0.3%를 첨가하여 단백질을 변성 침전시킨 후 원심분리하여 침전물을 제거시킨 커피 추출액과 커피 분리향을 섞어 저온, 저속 교반에 의해 만든 커피 혼합액을 소포제와 함께 또는 소포제의 첨가없이 설탕, 착색료를 넣은 조합당액 및 정수와 혼합하여 통상의 방법으로 균질, 살균을 거친 후 탄산가스를 주입하는 것을 특징으로 하는 탄산 커피음료의 제조방법.

(공고번호 89-1563)

□ 안정화된 인삼드링크의 제조방법

본 발명은 침전을 방지할 수 있는 안정화된 인삼드링크의 제조방법에 관한 것이다. 고려인삼은 우리나라 특산물로서 동양에서는 수천년간 사용되어 왔으며, 탁월한 약리효능을 가지고 있음이 점차 과학적으로 규명되면서 관심이 고조되고 있다. 오늘날에는 한방 분야에서 뿐만 아니라 자연 건강식품으로서도 각광을 받고 있으며 이미 기호식품화된 인삼차, 인삼드링크 이외에도 인삼정, 인삼분말, 인삼주 등의 제품도 시판이 활발히 이루어지고 있다.

인삼드링크의 제조에 있어서 인삼엑기스 및 기타 인삼드링크 성분에 싸이클로덱스트린 혼합물을 0.05-5% 포접시켜서 인삼성분 및 기타 약리성분의 침전 생성 속도를 현저히 지연시킨 안정된 인삼드링크의 제조방법.

(공고번호 89-1564)

□ 알(卵)류의 착색 응고방법

본 발명은 계란이나 오리알과 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 적도록 하여 수율이 높은 처리효과를 얻을수 있게 하고 착색이 양호하게 하여 상품 가치가 높도록 한 것이다.

종래의 알은 생체상태로 상품화 하여 식용하거나 조리하는 실정에 있으므로 생체의 경우는 적은 충격에도 껍질이 파손되기 쉬워 주의를 요하는 결점이 있고, 삶은 상태의 알은 취급은 용이하나 장기보존이 어려운 등의 불편이 있어서 고가의 상품으로 만들수가 없는 등의 결점이 있었다.

본 발명은 위와 같은 종래의 재결점을 시정하기 위하여 안출한 것으로 신선한 알을 처리조내에 침지하여 장기간 조리하므로써 껍질을 깨지 않고 내용물이 응고되면서 착색까지 성취되게 한 것인데, 가성소다 수용액에 홍차와 소금을 용해시키고 이산화철을 첨가시킨 알칼리성 용액조에 알을 침지하고 상온하에서 약 40일 정도 유지시킴을 특징으로 하는 알(卵)류의 착색 응고방법.

(공고번호 89-1848)

□ 효모 향기를 가지지만 알코올은 함유하지 않는 음료의 제조방법

본 발명은 영양소 및 향미물질을 포함하는 수용액으로부터 맥주, 포도주 또는 과일주에서와 같은 효모 향기를 가지지만 알코올은 함유하지 않는 음료를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 사용하는 액체는 효모와 발효하여 알코올 음료를 제공하는 발효성 액체를 사용할 수 있으나 비-발효성 액체를 사용할 수도 있다.

본 발명에 사용되는 발효성 액체로는 가공 맥아즙, 포도즙 및 과일즙 등이 있다. 또한 유청(whey)은 비-발효성 액체로 적합하다.

향기를 가지지만 알코올은 함유하지 않는 음료의 제조방법에 있어서, 영양물 및 향미 물질의 농축물과 물을 혼합하여 제조한 수용액과 발효공정으로 발효된 액체로부터 분리시킨 효모를 0°C 이하의 저온에서 접촉시키되, 효모의 방향물질이 세포로부터 액체내로 분산될 때까지 접촉시킴을 특징으로 하는 알

코올을 함유하지 않는 음료의 제조방법.

(공고번호 89-2166)

□ 카나우바 왁스를 기재로 한 청량음료 혼탁제

본 발명은 청량음료에 사용되는 식용 안정 혼탁제(clouding agent)에 관한 것으로 특히, 수용성 검(gum), 카나우바 왁스(carnauba wax), 2-6 탄소로된 다가알콜 및 식용염으로 조성된 안정 혼탁제에 관한 것이다.

모든 첨량 감귤류 주스를 포함하는 많은 천연 주스들은 흐리거나 혼탁한 특성을 갖고 있는데 천연 주스를 제조할시에 이러한 혼탁을 유지시키는 것이 바람직하며, 또는 규격화된 음료수를 제조할시에 혼탁이 유상을 갖도록 하는 것이 바람직하다.

물, 수용성 검, 2-6개의 탄소로된 다가알콜 및 식용염으로 구성된 에멀존 기재내에 미세하게 분말된 카나우바 왁스 입자들을 포함시키되, 왁스 입자의 사이즈가 $12.5\text{m}^2/\text{cm}^3$ 내지 $15.0\text{m}^2/\text{cm}^3$ 의 경계면적으로 특정되며, 왁스대 염의 무게비가 약 1:2 내지 2:3이고, 왁스대 알콜의 무게비가 약 1:4 내지 1:3인 것이 특징인 카나우바 왁스를 기재로 한 청량음료 혼탁제.

(공고번호 89-2167)

□ 통전가공식품의 제조방법 및 그 장치

본 발명은 통전가공식품의 풍미를 보다 가일층 향상하여 누구나 풍미가 좋은 식품으로 곧 식탁에 제공할 수 있는 통전가공식품의 제조방법 및 이 방법을 실시하기 위한 제조장치에 관한 것이다.

염분을 균등하게 삼투 처리한 통전가공식품 재료를 주위에 환상코일이 배설된 절연성 용기내에 한쌍의 전극체를 개재하여 충전 수용한 다음 환상코일 및 한쌍의 전극체에 걸쳐 동시에 통전하여 통전가공식품 재료를 발생한 자력선 및 주울열에 따라 대략 균등온도하에 숙열 살균처리한 것을 특징으로 하는 통전가공식품의 제조방법.

(공고번호 89-2168)

□ 식품의 노화방지 방법

본 발명은 전분을 함유한 식품의 노화방지 방법에 관한 것이다. 떡, 고물을 넣은 빵, 제란국수, 빵, 카

스텔라 등과 같이 전분을 함유한 식품은 제조후 시간이 경과함에 따라 이른바 노화라는 현상이 발생한다. 노화가 발생하면, 식품이 굳어지고 조직이 불량해질 뿐만 아니라 소화성이 악화된다.

따라서, 이러한 식품은 노화의 결과 제품 가치가 상당히 저하되게 된다.

따라서, 본 발명의 목적은 보다 효과적인 식품의 노화방지 방법을 제공하는 것이다.

본 발명자는, 상기 목적을 달성하기 위하여 집중적인 연구를 거듭한 결과, 전분물질의 일부로서 찰보리대맥가루(Waxy barley flour)를 사용함으로써 식품의 노화를 대단히 효과적으로 방지할 수 있는 방법을 창안하여 본 발명을 완성하기에 이르렀다.

(공고번호 89-2198)

□ 조리되지 않은 과일 피우레를 함유하는 기포 냉동 디저트 조성물의 제조방법

본 발명은 식품 조성물의 제법에 관한 것이다. 특히, 본 발명은 생산면에 있어서 분쇄 전과(全果: whole fruit)를 함유하는 기포 냉동 디저트 조성물을 제조하는 방법에 관한 것이다. 냉동 디저트를 제조하는 매우 다양한 디저트 조성물이 공지되어 있다. 이와 같은 조성물은 낙농-기재 조성물(예, 아이스크림, 몇 종류의 샤베트 등) 및 비-낙농-기재 조성물(예, 과일 아이스)로 나눌수 있다. 비낙농 기재 냉동 디저트는 우유 또는 버터 지방과 같은 어떠한 우유-유래(derived) 성분, 무지 우유 고형물 또는 설탕 또는 유장 고형물 또는 카제이네이트와 같은 우유 유래의 단백질 등을 부분적으로도 함유하지 않음을 특징으로 한다. 이와 같은 조성물은 특히 락토오스 과민성인 사람의 소비용으로 유용하다. 비낙농 냉장 디저트는 아이스캔디와 같은 무기포 조성물과 기포이거나 또는 기포성인 조성물로 분류될 수 있다.

본 발명은 기포 냉동 비낙농 디저트 조성물에 관한 것이다.

(공고번호 89-2199)

□ 속용성 감미제의 제조방법

본 발명은 감미제에 관한 것이다. 보다 상세하게 말하자면, 본 발명은 건식 음료 믹스(mix)에 특히

적합한 속용성(速溶性) 감미제의 제조방법에 관한 것이다.

건식 고풍물을 기준으로 하여 프락토오스 5 내지 85중량 %, 덱스트로오스 당량이 약 15 미만인 덱스트린화 전분 5 내지 60중량 % 및 수크로오스 0 내지 80중량 %로 조성되는 수용액을 조제하고, 이 용액에 가스를 분산시킨 다음, 밀도가 0.40g/cm³ 미만인 다공성 감미제가 제조될 수 있도록 충분한 양의 가스가 체류되는 조건하에 그 용액을 건조시킴을 특징으로 하는 속용성 감미제의 제조방법.
(공고번호 89-2200)

□ 발효된 해바라기씨 분말의 제조방법

본 발명은 해바라기씨로부터 수득한 탈지된 분말을 유산 발효시켜 새로운 발효된 해바라기씨 분말의 제조방법에 관한 것이다.

현탁액의 pH를 4.0-5.5 범위내로 조절함에 의하여 탈지된 분말의 수용성 현탁액의 불균리 유산발효를 활성화 시키는 것으로 구성된 발효된 해바라기씨 분말의 제조방법.
(공고번호 89-2201)

□ 건조 버섯류의 장기 보존을 위한 살균·살충 방법

본 발명은 송이나 표고와 같이 식용이 가능한 버섯류를 건조시킨 상태에서 장기 보존을 위하여 방사선을 이용한 살균 및 살충 방법에 관한 것이다.
합성수지 백내에 밀폐 포장된 건조버섯에 60 Co 감마선을 조사함에 있어서, 60 Co 감마선의 조사량은 3~5 Kgy로 하여 버섯에 침투해 있는 미생물이

나 해충을 완벽하게 살균 및 살충함을 특징으로 하는 버섯류의 장기 보존을 위한 살균 살충방법.
(공고번호 89-2265)

□ 식품의 단백질 변질방지제

본 발명은 식품의 단백질 변질방지제에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 어개 또는 축육류 등의 단백질 함유 생선식품에 함유된 단백질의 변질을 방지하여, 식품의 선도를 장시간에 걸쳐서 유지하기 위한 식품의 단백질 변질방지제에 관한 것이다.
갈산 또는 그 염과, 아스코르브산 또는 그 염을 유효성분으로 함유하는 것을 특징으로 하는 식품의 단백질 변질방지제.
(공고번호 89-2266)

□ 고기 제품의 변질억제 방법

본 발명은 장기간의 저장에 있어서 음식물의 변성을 방지하기 위한 화학적인 첨가제의 사용과 직접 관련된다.
장기간 저장시 고기제품의 맛을 크게 변화시키거나 열량 함량을 현저히 증가시키지 않으면서 고기제품내 근육단백질의 변성을 억제하는 방법에 있어서, 근육단백질을 함유하는 고기제품을 갈고난 후, 이 갈아서된 고기제품과 고기제품내 근육단백질의 변성을 억제하기에 충분한 양의 항변성제를 함께 혼합하되 이 항변성제는 고기제품의 맛을 크게 변화시키거나 열량 함량을 현저히 증가시키지 않도록 실질적으로 폴리덱스트로오스로 구성된 방법.
(공고번호 89-2267)

海外篇

□ 냉동식품의 제조방법

본 발명은 육류, 어개류, 야채류 또는 이들 혼합물로 된 냉동식품을 해동하는 경우 단시간에 해동할 수 있는 냉동식품의 제조방법에 관한 것으로 조미료 함

유액에 전분을 분해해서 얻은 가수분해물중 DE 30 이하의 것을 조미 함유액의 5% 상당분 이상이 되도록 첨가한 것을 냉동식품 대상에 대하여 10% 상당분 이상이 되도록 첨가한다.
(일본 昭 63-55912)

□ 식초의 제조법 및 그 장치

본 발명은 밀폐식 발효 tank 에 원료 막걸리를 넣고 초산균을 접종한후 산소를 공급하여 소정의 산소 농도를 유지시키면서 온도의 조절과 함께 정치 배양 하므로써 식초를 매우 단시간내에 효율적이고 위생 적으로 제조할 수 있는 방법과 장치에 관한 것.

(일본昭 63-55914)

□ 고단백 즉석면의 제조법

본 발명은 영양가가 높고 색조, 식감, 풍미가 우수한 고단백 즉석면의 제조법에 관한 것으로 면을 제조할때 단백질 분해 효소로 처리한 대두단백과 친유 및 친수성 용매를 이용하여 균질화 시킨 o/w emulsion 건조분말을 이용한다.

(일본昭 63-56789)

□ 새로운 복합조미료 조성물질

본 발명은 제조과정중 갈변 또는 흑변 반응의 방지, 맛이 느끼하여 스프, 조림, 사라다 등의 단백질 맛을 내야 하는 담색 조리식품분야에 적용할 수 없다는 점을 개량한 것으로 굴 엑기스, 어개류, 해조류, 닭뼈, 야채류 및 곡류에서 선택된 적어도 1종의 조제 엑기스로된 혼합 엑기스를 흡착제를 이용하여 흡착 정제처리 한후 얻어진 탈색 복합 농축 조성물 질로 조미료 조성물을 만든다.

(일본昭 63-57026)

□ 단백질 미변성육 건조식품의 제조법

본 발명은 건조에 장시간을 요하는 것, 단백질에서 열변성이 일어나는 것, 식감의 개량을 목적으로 원료육을 다져서 두께가 3mm 이하의 얇은 판으로 성형한후 마이크로파 통풍 건조장치에서 마이크로파를 조사하면서 5~20℃로 건조한다. 건조가 결합수 영역에 가까운 수분함량에 이루어졌을때 40~60℃로 건조.

(일본昭 63-60979)

□ 신선한 식품의 동결법

본 발명은 축육, 어개류, 야채, 그외 가공식품을

신선한 상태로 장기 보존하기 위한 동결방법에 관한 것으로 상부가 개폐된 부동액 탱크에 냉각용 brine 또는 비등점이 낮은 액화 gas 를 충전시키고 용기, 트레이, 평판 등의 상부를 개폐된 전열체의 한면에 접촉시키고, 다른 면에 피동결물을 접촉시키면 전열체와 접촉면에서만 동결이 이루어진다.

(일본昭 63-60989)

□ 구연산酒 제조법

본 발명은 종래에는 양돈용 사료 이외에는 이용 가치가 없던 소주의 제조과정에서 얻어진 증류 폐액을 이용하여 새로운 타입의 술을 만드는 것이다.

소주의 제조과정에서 얻어진 증류 폐액을 분리시켜 얻은 구연산 함유액을 여과한후 이것에 적정량의 소주를 첨가한다.

(일본昭 63-60993)

□ 용해도가 높은 건조난백 분말 제조법

본 발명은 종래 제품보다도 용해되기 쉬운 건조난백 분말을 저렴하고 효율적이며 간편하게 제조하는 방법을 제공하고자 하는 것으로 난백액을 분무 건조시켜서 얻은 건조분말분을 100℃에서 160℃의 온도로 1시간에서 10시간 가열처리.

(일본昭 63-61903)

□ 맥주 맥아즙 발효공정

본 발명은 맥주 맥아즙 발효공정에 관한 것으로 맥아즙은 섬유소에 고정된 효모에 의해 발효되며, 교반은 첫번 발효 몇시간 동안 유동 gel 상태로 유지되며, 고정화 효모의 2/3는 1차 발효후에 이동하고 나머지는 성숙한 후에 제거되어진다.

이 공정은 고정화 효모의 재순환 및 재생이 쉬운 잇점이 있다.

(독일 DD 261372, 1988)

□ 효모 고정화 공정

효모(e.g. *Saccharomyces cerevisiae* Var, *Uvarum* and *S. cerevisiae* Var, *ellipsoideus*) 는 Cellulose gel 에 고정되어 있으며 toluene 의 교차결합 공정을 받을수 있다. 그때 gel 을 6% 에탄올 과 맥아즙으로 씻기면, gel 이 쉽게 분리되고 중성맛

이 나는 잇점이 있다. 고정화 효모는 식품공업에 널리 사용된다.

(독일 DD 261375, 1988)

□ 신선한 과일 및 야채 저장법

본 발명은 신선한 과일 및 야채 저장에 관한 것으로 저장을 위한 가스 혼합물은 약 5~10%의 O₂, 20~50%의 CO₂ 나머지는 N₂로 이루어지며 되도록 3% O₂, 31% CO₂ 그리고 66% N₂를 포함하는 것이 좋다.

신선한 과일 및 야채는 처음에 되도록이면 Sodium metabisulphite 용액의 항산화제에 살짝 담그고 그 다음에 가스 혼합물로 저장한다.

(영국 GB 2205478 A, 1988)

□ Cocoa 제조공정

본 발명은 압착 Cacao 덩어리에서 얻은 마쇄 Cocoa cake 에 관한 것으로 마쇄 cake 을 분쇄기로 분쇄 Cocoa 분말로 하고 이것을 18~30°C의 서늘한

공기에 의해 유동화 시키면 그속에 포함된 액체 지방은 작은 결정체와 같은 안정된 형으로 결정화된다.

(미국 US 4786520, 1988)

□ 식품 탈수법

본 발명은 식품 탈수공정에 관한 것으로 식품은 세정에 의해 탈수되거나(e.g slicing 혹은 chopping) 표백용액에 표백, 밀봉된 용기에 놓아둠으로써 그리고 삼투활동에 의해 수분을 제거한 설탕완화 용액과 함께 Food pieces 와 접촉한다.

(미국 US 4788072, 1988)

□ 사탕무로부터 thin juice 의 광물질 제거 공정

10~40%의 고체 내용물을 함유하는 사탕무 thin juice 는 2단계 공정 즉, H 형태의 약산성 이온 교환 처리와 OH 형태의 약염기 이온교환 처리에 의해 광물질이 제거되어진다.

두 이온교환 처리는 10~60°C에서 일어나고, 유속은 10~180 bed Vol/h, 접촉시간은 20~360S.

(네델란드 8602318 A, 1988)