

스테비오사이드의 추출정제법

출원번호:86-10501

공고번호:90-7421

발명자: 서항원·장광진·박헌
용

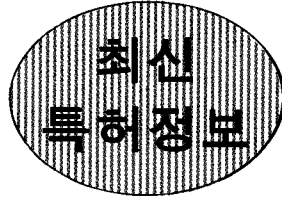
출원인: 태평양화학공업(주)
대표이사 황영규

발명의 설명

본 발명은 남미 파라과이가 원산지인 스테비아 레바우디아나 베르토니 (Stevia rebaudiana Bertoni : 이하 스테비아라임) 라는 국화과 다년생 초본에 함유되어 있는 감미성분이 스테비오사이드(Stevioside)를 추출 정제하는 방법에 관한 것으로, 특히 스테비오사이드를 추출 정제하는 방법에 관한 것으로, 특히 스테비오사이드의 완제품 색상의 향상을 높이고 보다 향상된 탈색율과 높은 수율, 총처리액의 감소로 인한 작업처리의 효율성과 공정을 간편화한 스테비오사이드의 추출정제법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

스테비아 건엽을 염화칼슘 수용액으로 추출한 다음, 스테비오사이드를 함유한 수용액을 활성탄이 충전된 칼럼에 유속 S.V120로 연속적으로 처리한 다음 흡착수지 Amberlite XAD-7에 흡착시



調 査 部

키고, 수용성 유기용매로 용리한 후, 스테비오사이드를 함유한 수용성 유기용매를 Diaion Sk1B인 양이온 교환수지와 Amberlite IRA 904인 음이온 교환수지가 혼합·충전된 칼럼에 통과시켜 정제함을 특징으로 하는 스테비오사이드의 추출 정제방법(특허공보 제2059호)

조직이 상이한 2중구조 의 제리의 제조방법

출원번호:88-5385

공고번호:90-6414

발명자:이시마 요시오 외 2
인

출원인:롯데제과(주) 대표이
사 정보영

발명의 설명

본 발명은 조직이 상이한 2중구조 제리에 관한 것이며, 더 자세하게는 부드러운 식

감으로 씹는데 양호한 소프트 제리를 얇고 매끄러운 하드 제리로 싸서 풍미, 식감에도 우수하며 품질이 안정된 새로운 제리의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 다가금속 이온으로 겔화되지 않는 겔 기재를 함유한 겔화 조성물이 겔화된 중앙의 소프트 제리를, 다가금속 이온으로 겔화되는 겔 기재를 함유한 겔화 조성물의 겔화된 외피의 하드 제리로 덮어씌운것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.

2. 제1항에 있어서, 다가금속 이온으로 겔화되지 않는 겔 기재를 한천, HM펙틴, 제라틴, 키안탄 껌, 로카스트빈 껌 및 전분등에서 선택하고, 또한 다가금속 이온으로 겔화되는 겔 기재를 알기네이트, 알기네이트염류, LM펙틴 및 카라기난 등에서 선택하는 것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.

3. 제1항에 있어서, 다가금속 이온이 Ca^{2+} , Mg^{2+} 및 Ba^{2+} 등에서 선택되는 2가금속 이온인 것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.

4. 다가금속 이온으로 겔화되지 않는 겔 기재를 함유한

겔화 조성물을 겔화하여 중앙의 소프트 제리를 형성한 다음, 이것을 다가금속 이온으로 겔화되는 겔 기재를 함유한 겔화 조성물로 덮어씌우고 그 다음 다가금속 이온을 함유한 겔화 액중에 침적시켜 겔화시킴으로써 외피의 하드 제리를 형성한 것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.

5. 제4항에 있어서, 다가금속 이온으로 겔화되지 않는 겔 기재를 한천, HM펙틴, 제라틴, 키안탄 껌, 로카스트 빈 껌 및 전분 등에서 선택하고, 또한 다가금속 이온으로 겔화되는 겔 기재를 알기네이트, 알기네이트의 염류, LM펙틴 및 카라기난 등에서 선택하는 것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.

6. 제4항에 있어서, 중앙 제리의 겔화 조성물의 브릭스도가 60이상이고, 외피 제리의 겔화 조성물의 브릭스도가 60이하인 것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.

7. 제4항에 있어서, 다가금속 이온이 Ca^{2+} , Mg^{2+} 및 Ba^{2+} 등에서 선택되는 2가금속 이온인 것을 특징으로 하는 조직이 상이한 2중구조의 제리의 제조방법.(특허공보 제 2009호)

식물성 단백질을 주재료로 한 식품의 제조방법

출원번호:86-6225

공고번호:90-7236

발명자:울리히 암만

출원인:소시에떼 데 프로듀 이 네슬레 소시에떼 아노님

발명의 설명

본 발명은 식물성 단백질과 물을 함유하는 Paste를 만들어 조리 및 건조시킴으로써 식물성 단백질을 원료로 하는 식료품을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 식물성 단백질 재료와 물의 페이스트를 성형, 조리 및 건조시켜 식물성 단백질을 주재료로 한 식품을 제조하는 방법으로서, 두류(pulses) 또는 종유(oilseed)를 1차 스팀처리, 연마 및 물과 혼합하여 건조물 함량이 50~70중량 %인 페이스트를 제조하고, 이 페이스트를 성형, 2차 스팀 처리 및 건조시키고 건조 전 또는 건조 후에 개별 제품으로 절단함을 특징으로 하는 방법.

2. 제1항에 있어서, 두류 또는 종유가 탈피되었음을 특징으로 하는 방법.

3. 제1항에 있어서, 두류 또는 종유가 콩(soybeans), 강낭콩, 황완두, 목화씨 또는 땅콩씨임을 특징으로 하는

방법.

4. 제1항에 있어서, 1차 스팀처리를 100~130°C에서 30초~15분간 수행함을 특징으로 하는 방법.

5. 제1항에 있어서, 두류 또는 종유를 연마하여 연마된 두류 또는 종유를 기준으로 97중량 % 이상이 평균 직경 0.3mm미만이고, 20중량 % 이하가 평균 직경 0.05mm미만인 입자를 수득함을 특징으로 하는 방법.

6. 제1항에 있어서, 페이스트를 5~1,500×10³N/m인 선형 압력하에 로울러 사이에서 압연시켜 성형함을 특징으로 하는 방법.

7. 제6항에 있어서, 페이스트를 0.8~1.5mm의 두께로 압연하고 국수 또는 플레이크 형태로 절단함을 특징으로 하는 방법.

8. 제1항에 있어서, 페이스트를 2~20바아의 압력하에 압출시켜 성형함을 특징으로 하는 방법.

9. 제1항에 있어서, 2차 스팀 처리를 100~130°C에서 30초~15분간 수행함을 특징으로 하는 방법.

10. 제1항에 있어서, 성형된 페이스트를 잔류수 함량이 3~4중량 %가 되도록 건조시킴을 특징으로 하는 방법.

11. 제1항에 있어서, 성형된 페이스트를 70~90°C의 고온 공기 중에서 1~4시간 동안 건조시킴을 특징으로 하는 방법(특허공보 제2051호)