

特許情報

國內篇

□ 혼합커피의 제조방법

장기간 동안 보관이 용이하고, 냉온수에 관계없이 용해가 잘되도록 하여 손쉽게 밀크커피를 음용할 수 있도록 한 밀크커피의 제조방법.

인스탄트 커피, 백설탕, 유단백, 유당, 자당, 칼슘, 비타민, 식물성 유지 등이 일정 비율로 혼합된 액상 혼합물을 다중 효용 진공관 등에서 고품분 30-55%까지 농축시켜 얻은 농축 혼합물을 가압식 건조방법에 의하여 분말화 한다.

(공고번호 89-4270)

□ 맥주보리를 이용한 대용 커피의 제조방법

천연 맥주보리를 발아시켜 맥아로 만든후 볶아서 미세분말화 시킨 다음 물을 가하고, 50-58℃로 가열하여 맥아의 엑기스를 용출시킨 다음 다시 100℃로 가열시킨 후 澄澄器로 불용성 고품분을 제거시키고 맥주호프 약 5%를 혼합시켜 순간 분무건조 시킴을 특징으로 하는 맥주보리를 이용한 대용 커피의 제조방법.

(공고번호 89-4271)

□ 위생 조미란의 제조방법

달걀에 압력을 가하여 조미액이 달걀껍질의 숨구멍을 통하여 달걀 내부에 침투되도록 하고, 이를 혼연 및 도포처리한 위생 조미란의 제조방법.

내부온도를 15-25℃로 올린 후 세척한 원료란을, 물 100w%에 대하여 소금 25-35w%, 간장 15-25w% 및 적량의 향신제를 첨가하여 pH가 4-6이 되

도록 제조한 조미액에 둔부가 위로 가도록 직립시켜 담근후 상온에서 방치하였다가 압력증자 장치로 옮겨서 여러 단계의 가열, 가압공정을 거치면서 조미를 완료한다.

조미된 달걀은 건조실에서 30℃ 온도로 20분, 40℃에서 20분 방치된 후, 50-60℃에서 2-3시간의 건조과정을 거치고, 혼연실에서 온도 50-60℃, RH 65-75%의 상태로 2-4시간 동안 혼연처리된 후 아미인유, 미넬랄오일 등의 건성유나 도료로써 도포되어 위생적인 조미란으로 제조된다.

(공고번호 89-4363)

□ 즉석 식혜의 제조방법

영양가와 풍미가 풍부하며 간편하게 만들수 있는 식혜의 제조방법에 관한 것으로, 식혜밥을 건조시켜 만든 건조 식혜밥(수분 10-40%, 200-300g)과 종이 봉지(heat sealable paper)에 담은 옛기름(300-600g)을 물(3-5l, 20-40℃)에 동시에 넣고 4-6시간 추출, 당화시켜 만드는 즉석 식혜 제조방법.

(공고번호 89-4273)

□ 겨자유를 이용한 고추장의 보존방법

본 발명은 항균력을 갖고 있는 겨자유(mustard oil)를 사용하여 PET(polyethyl terephthalate) 병이나 비닐포장 용기내의 고추장을 방부제 첨가없이 1년이상 효과적으로 보존시킬 수 있는 방법에 관한 것이다.

고온에서 충분한 살균이 불가능한 PET 병, 혹은

비닐 포장된 고추장 제품을 70-80°C에서 10분간 저온살균 처리하며, 농도가 25ppm 이상의 겨자유를 저온살균후 냉각시킨 상기 원료 고추장에 첨가시킨다.

(공고번호 89-4274)

□ 슬라이스 땅콩의 제조방법

제과·제빵시 땅콩을 조각으로 분쇄하여 첨가할 때 땅콩조각이 불규칙적으로 형성되어 제품의 부피가 상대적으로 커지고 미관상 부드럽지 못하며, 분쇄과정에서 가루로 허실되는 폐단을 해소하기 위한 슬라이스 땅콩 제조법에 관한 발명이다.

땅콩을 약간 익을정도(90-100°C, 40-60분간)로焙燒하여 내피를 제거한 후, 스팀을 사용하여 약 3-5분간 蒸熟하고 절편기로 얇게 절편한 다음 수분이 4% 이내가 되도록 열풍건조시키고 양질의 식용유로써 튀김처리하여 슬라이스 땅콩을 제조한다.

(공고번호 89-4361)

□ 효소 센서

효소의 분자 식별 기능을 이용, potentiometric 응답 또는 amperometric 응답에 의하여 소정의 기질 농도를 측정하는 효소센서에 관한 것으로, 이 효소센서는 도전성 기체와, 그 기체의 표면을 덮고 기질의 화학반응을 촉진하는 효소로써 이루어진 효소층을 가지며, 상기 도전성 기체의 전위차에 의하여 기질의 농도를 측정함을 특징으로 한다.

(공고번호 89-4367)

□ 인스턴트 생강차의 제조방법

원료 생강을 습식분쇄(원료 생강무게에 대하여 70-90%의 물혼합) 하여 蒸熟(100°C, 3-10분)한 후, 효소반응 탱크에 넣어 0.1-1%의 전분 분해효소(α -amylase 와 gluco-amylase)로 생강내의 전분을 가용성 덩크스트린 이하 단위로 분해하고, 스크류프레스로 搾汁하여 얻은 청정액을 역삼투압 농축장치에서 농축(고형물 함량 10-20%)하고 賦形劑(농축액 무게 20-50%의 maltodextrin)와 혼합하여 냉동건조(-40°C)시키는 인스턴트 생강차의 제조방법.

(공고번호 89-4576)

□ 과실주의 양조법

과실주를 제조하는 원료 과실을 으깨어 주발효 및 저장작업을 하는 발효조에 탄산마그네슘과 탄산칼슘을 주성분으로 하는 도로마이트 입자를 첨가하여 발효 및 숙성케 함으로써 양질의 과실주를 제조하는 방법.

(공고번호 89-4804)

□ 구운 생선용 레토르트 용기

본 발명은 품질 및 내충격 강도가 우수한 레토르트 용기로 포장하는 구운 생선에 관한 것이다.

어육의 경도가 85-1,500g인 구운 생선을 굴곡성 21,000kg/cm²이하, 두께 200 μ 이하, 淡度 15% 이하의 유연성 있는 재료로 만들어진 레토르트 용기에 함기율이 15% 이하가 되도록 진공포장한 후, 레토르트 살균처리 하는 구운 생선용 레토르트 용기 제조방법.

(공고번호 89-4893)

□ 새로운 김치 제조방법

김치의 산패를 촉진시키는 유산균의 생육을 억제시키고, 잡균의 이상발효를 막아 김치가 숙성된 뒤 보관기간을 보다 연장시킬 수 있도록 하는 김치 제조방법.

정선, 절단된 배추 및 부재료를, 차아염소산나트륨(sodium hypochlorite) 유효 염소농도를 0.1-0.2%로 맞춘 용액에 20-40분간 침지하여 살균하는 공정으로, *Leuconostoc mesenteroides*를 멸균한 배추즙액에 접종한뒤 30°C에서 배양하여, 배추 100g 당 1-5ml의 배양액, 또는 그 배양액을 원심분리하여 얻은 균체를 양념에 혼합하여 배추속 넣기를 하는 김치 제조방법.

(공고번호 89-4894)

□ 보존성이 연장된 김치류 및 김치통조림의 제조방법

김치의 산패를 억제하기 위해 항균성 물질을 이용, 산패를 억제하여 김치의 보존성을 연장하는 방법.

김치류 제조시 배추, 무우 등의 원료를 절인 다음

수세 탈수하고, 양념을 혼합할때 지방산 및/또는 지방산 monoglyceride 와 보존성 향상제를 첨가한다. 지방산으로는 capric acid, lauric acid, myristic acid 를 단독 또는 2종 이상 혼합 사용하며, 지방산 monoglyceride 로는 mono-caprin, mono-laurin, mono-myristin 을 단독 또는 2종 이상 혼합 사용하고, 보존성 향상제로서 essence oil, oreganin, glycin, 2(3)-butyl-4-hydroxyanisole(BH-A), EDTA·2NaCa, para-oxybenzoic acid 類를 단독 또는 2종이상 혼합 사용한다.

(공고번호 89-4895)

□ 미생물을 이용한 김치 개량제 제조방법 및 이를 이용한 개량김치 제조방법

김치를 맛있는 상태로 빠르게 또는 느리게 숙성시킬 수 있는 김치 개량제의 제조 및 이 개량제를 이용하여 품질이 균일한 김치를 제조하는 방법에 관한 것이다.

쇠고기 엑기스, 효모 엑기스, 당밀(또는 설탕, 원당), 감자, 고구마, 옥수수 당화액, 맥아즙, 또는 맥아분을 주성분으로 한 액체 배지에 *Leuconostoc mesenteroids*, *Lactobacillus brevis*, *Pediococcus cerevisiae*, *Streptococcus faecalis*, *Lactobacillus plantarum* 등을 1종 또는 2종 이상 접종하여 32-37°C에서 1-2일 배양하며, 배양액 그대로 건조, 분말화한 것에 가루엣, 카제인 나트륨, 분리대두단백 등의 賦形劑를 혼합하여 만드는 김치 개량제 제조방법, 그리고 배양액 자체, 또는 이를 분말화한 김치 개량제를 절인 김치 원료에 양념과 같이 혼합, 첨가하는 개량김치 제조방법.

(공고번호 89-4896)

□ 단기 숙성 치즈의 제조방법

살균된 原料乳에 *Streptococcus* 와 *Leuconostoc* 속의 혼합 유산균 스타터를 1% 첨가한 후, 미생물 응유효소(*Mucor miehei* 에서 분리)를 原料乳 100l 당 2g(1: 50,000) 첨가하고 지방 분해효소(*Aspergillus niger* 에서 분리)를 原料乳 100g 당 3g 첨가하여 커드를 형성한 다음 커드를 자르고 유청을 제거하여 mold 에 채우고 12-16시간 동안 뒤집기를 실시하여 수분함량을 50% 전후로 조절하고, 곰팡이 포자(*Penicillium candidum*)를 커드 표면에 분무접종하여 13°C, RH 95%에서 5일이 경과하

였을때 표면을 알미늄 호일, 또는 유산지로 도포하여 2주일간 숙성시킴으로써 기호성과 경제성이 높은 양질의 단기숙성 치즈를 제조하는 방법.

(공고번호 89-4897)

□ α 화 건조미의 제조방법

본 발명은 특히 전자레인지 등에 의한 가열조리시에 복원성이 뛰어난 α 화 건조미의 제조에 관한 것이다.

제조방법은 정백미를 30°C 이하의 물에 1-16시간 침지하고, 50-70°C의 온수에 다시 10분-3시간 침지한 후, 95-100°C에서 5-30분간 찌고 익힌 다음 60-140°C에서 20-100분간 열풍건조하며, 200-400°C에서 7-30초간 팽화처리 하는 것이 특징이다.

(공고번호 89-4901)

□ α-L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester의 제조방법

감미제로서 흔히 “aspartame”이라고 불리는 α-L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester의 제조방법.

기존 제조방법들과의 차이점으로서, 출발물질인 N-formyl-α-L-aspartyl-L-phenylalanine 을 염화수소의 존재하에 메탄올중에서 처리하여 첫째 산물로 α-L-aspartyl-L-phenylalanine-dimethyl ester 를 제조하고, 이를 다시 메탄올 존재하에 염산과 접촉시켜 가수분해 한뒤, 침전된 α-L-aspartyl-L-phenylalanine dimethyl ester hydrochloride 를 분리하여 이 hydrochloride 를 중화시키는 것이 특징.

(공고번호 89-5064)

□ 산수유를 원료로 한 주류 제조방법

산수유를 이용한 혼합 발효주 제조에 관한 발명이다. 물엿, 설탕, 또는 맥아 등으로 곡물 당화액을 제조하여 산수유와 0.5-3.0w%의 효모를 첨가 발효시킨 1차 발효주에 산수유를 20-70v%의 알콜에 침지시켜 제조한 추출주를 혼합하여 2차 발효 숙성시키는 산수유주 제조방법.

(공고번호 89-5065)

□ **쇄미 협잡물에서 쌀전분을 분리 정제하는 방법**

粃, 왕겨, 미강, 배아 등이 혼입된 쇄미 협잡물로부터 식용 및 공업용으로 사용할 수 있는 고급 쌀전분을 분리 정제하는 방법.

쇄미 협잡물을 세척침지, 배수한 후 롤러 분쇄기의 유격이 0.1-0.4mm 범위에서 분쇄하고 와링블랜더로 0.5-2분간 균질화한 후, 이를 35mesh의 체에 걸러서 알칼리 세척한 다음 다시 140mesh의 체로 단계별 습식분리하여 순수한 쌀전분을 분리 정제하는 방법.

(공고번호 89-5248)

□ **즉석면류의 제조방법**

뜨거운 물을 첨가하는 것만으로 원래 상태로 용이하게 복원하여 먹을수 있는, 조미료 등과 면덩어리가 일체로된 즉석면류의 제조방법.

제조공정은 건조면 덩어리를 형성하는 단계, 조미료, 향신료, 양념류 및 용해점 100℃ 이하로서 상온 고형상의 식용유 혼합물을 분체상 또는 과립상으로 하여 그 건조면 덩어리 위에 첨가하는 단계, 면덩어리에 가열처리로서 혼합물을 접착 고정화 하여 면과 조미료 혼합물을 냉각시키는 단계로 이루어져 있다.

(공고번호 89-5249)

□ **메밀 가락국수의 제조방법**

본 발명은 齒味感과 보존성 및 끈기 등이 개선된 메밀 가락국수의 제조법에 관한 것으로 끓는 물에서도 면 형체가 안정되고, 실온에서도 노화, 부패가 되지 않으며 취사시 삶는 공정이 없기 때문에 제품의 영양손실을 막을수 있다.

메밀 30-40w%, 밀가루 60-70w%을 소금물로 반죽하여 밀폐반죽조에 넣고 수증기를 주입하여 2 kg/cm²이 되도록 7-10분간 유지한 후, 통상의 가락국수 성형기로 면을 성형하는 메밀 가락국수 제조방법.

(공고번호 89-5251)

□ **농산물과 해조류를 주성분으로 한 건강식품의 제조방법**

곡류와 해조류외에 채소류와 과실류를 혼합 분쇄

한 후, 여기에 *Aspergillus oryzae* 와 *Aspergillus sojae* 를 넣어 발효배양 시킴으로써, 비타민, 무기질, 당질, 식이섬유, 아미노산, amylase, protease, lipase 등의 효소가 생성되고, 생체 이용율이 증가되며, 향미가 개선된 건강식품 제조에 관한 발명이다.

곡류, 해조류, 채소류 및 과실류를 粗末로 분쇄하여 세척한 혼합 침적물을 70-80℃의 가압증기조에 넣어 蒸煮하고, 다시 30-40℃로 급냉한 후에 種麴으로서 *Aspergillus oryzae* 와 *Aspergillus sojae* 를 2-4% 되게 넣고 온도 25-45℃, 습도 45-65%에서 배양 숙성하여 24시간 경과후에 교반하고, 다시 20-30시간 발효시키는 건강식품 제조방법.

(공고번호 89-5252)

□ **속성 고추장의 제조방법**

고추장을 제조함에 있어 다량의 식염 대신에 본 발명자가 연구 발명한 액체 젓갈(특허 제 3672호)을 넣고 무우즙을 혼합 제조함으로써 재래 고추장 보다 맛이 월등하게 좋고, 영양가가 풍부하며 급속히 숙성시킬 수 있는 속성 고추장의 제조방법.

고추가루를 섞기 전에 거치는 공정에서 엇기름액 800cc, 쌀가루 500g 을 혼합하여 30℃의 온도로 1시간 정도 돌때 무우즙 500cc, 상기 액체 젓갈 200cc 를 혼합하는 것이 특징이다.

(공고번호 89-5253)

□ **즉시 사용할 수 있는 레토르트 식품용 쑥의 제조방법**

본 발명은 쑥을 이용하여 식품재료로서 즉시 사용할 수 있는 레토르트 식품용 쑥을 제조하는 방법에 관한 것이다.

원료 쑥을 무기염수용액으로 삶아 탈수, 세절하여 으갠후 여기에 pH 9-11의 알칼리 수용액과 가용성 단백질을 혼합하여 내열성 용기, 또는 비닐봉지에 밀봉하여 가압·가열 살균처리함을 특징으로 한다.

(공고번호 89-5254)

□ **고추로부터 고추성분액을 추출하는 방법**

유기용매 추출법을 응용하여 고추로부터 고추성분액을 추출하는 방법.

천연 고추를 선별, 건조(7-17%) 및 분쇄(40-80 mesh)한 후, 분쇄된 고추분말을 알콜류, 핵산, 에테르류, 물 또는 이들의 하나, 또는 그 이상의 혼합물로 이루어진 군에서 선택된 용매를 사용하여 50-80°C에서 필요시 가압하여 1-10시간 동안 추출하고, 그 추출액을 통상의 방법으로 진공증류 및 농축하여 고추성분액을 얻는다. 이 고추성분액은 油溶液, 혹은 水懸濁液의 형태로 제조되어 조미료로 사용되나 다시 미세분말로 만들어서 천연 고추가루와 같이 사용할 수도 있다.

(공고번호 89-5255)

□ 페이스트상 고추 제조방법

본 발명은 효소제제를 이용하여 고추의 세포조직을 파괴함과 동시에 입자들을 미립화 시키고, 고추의 최외각층의 큐틴(cutin)질 부위만을 효율적으로 제거하는 수단에 의해 생고추의 매운맛과 색소물질을 그대로 추출하여 페이스트상 고추를 얻을수 있도록 한 것이다.

선별 수세된 고추를 85-100°C의 물에서 4-8분간 데쳐 냉각, 세절한 후 고속 교반기가 장착된 분쇄조에 넣고 *Aspergillus niger* 에 의해 생산된 pectinase, cellulase, hemicellulase 등을 주성분으로 하는 세포조직 붕괴 효소를 원료대비 0.2-0.5w% 첨가하여 50°C에서 60-120분간 분쇄한 다음 90-100°C에서 5분간 살균, 농축시켜 페이스트상 고추를 제조하는 방법.

(공고번호 89-5256)

□ 템페의 대두취 제거방법

본 발명은 인도네시아의 전통적인 발효식품인 템페(tempeh)의 제조과정중 大豆臭로 인한 비릿하고 역겨운 맛을 개선하여 보다 나은 풍미를 가진 템페를 제조하는 방법이다.

일반적으로 水沈, 탈피하여 물에 끓여 냉각 건조한 템페 포자를 혼합한 다음 용기에 밀봉시켜 30°C에서 24-48시간 동안 발효시키는 방법이 이용되고 있으나 본 발명에서는 前 과정에서 대두를 탈피, 반할하여 2,450MHz 초단파에 1-10분 동안 조사시키는 것과, 열탕과정에서 대두를 95-100°C 물에 10-40분간 가열처리 하는것, 또는 100°C 이상의 수증기로 3-30분 동안 가열하거나, 90°C 이상의 건열로 10-60분간 가열하는 것이 특징이다.

(공고번호 89-5275)

□ 조미오징어 원료의 처리방법

본 발명은 조미오징어를 제조할 때에 사용하는 조미오징어 원료의 처리방법에 관한 것으로 최종 조미오징어의 눅눅함과 곰팡이 및 갈변을 방지하며, 맛 좋고 식감이 연한 조미오징어를 제조하는 방법이다.

원료인 생오징어를 탈나트륨 이온 염수에 침지하여 오징어살의 pH를 4.7-5.6으로 하는 전처리 공정과 이 침지처리후에 오징어살을 수분함유율 50-60%로 하는 반건조공정, -20~-30°C에서 완만하게 동결하는 동결공정, 그리고 해동공정과 동시에 건조시키는 것을 특징으로 하는 조미오징어 원료의 처리방법.

(공고번호 89-5276)

□ 개량된 품질을 갖는 어육 냉동 세육 및 어육 연제품의 제조방법

개량된 품질을 갖는 어육 냉동세육(minced flesh) 및 어육 연제품의 제조법.

냉동 세육 제조는 당, 당알콜, 또는 당과 당알콜의 혼합물중 어느 하나와 lactalbumin, 혈장 또는 lactalbumin과 혈장의 혼합물중 어느 하나를 탈수 어육에 첨가하고 섞은후 동결하거나, 탈수 어육에 polyphosphate, 식용 계면활성제, 또는 polyphosphate와 식용 계면활성제의 혼합물중 어느 하나를 보조물질로서 더 첨가하는 것을 특징으로 하며, 어육 연제품 제조에 있어서는 혈장을 고기반죽에 첨가하는 것을 특징으로 한다.

(공고번호 89-5319)

□ 식품포장용 무독성 랩 필름 및 그 제조방법

신형 저밀도 폴리에틸렌(LLD-PE) 84w%, 저밀도 폴리에틸렌(LD-PE) 12w%, 및 폴리올레핀계 수지개질제 4w%를 혼합한 혼합물에 식용유인 옥수수유 11-20w%, 스테아린산염 17-23w%, 폴리부텐 44-47w%, 계면활성제 8-10w% 및 석유수지 11-12w%를 혼합하여 된 첨가제를 중량비 2-5%로 첨가하여 완전 혼합한 후, 이를 압출하는 것을 특징으로 하는 식품포장용 무독성 랩 필름의 제조방법.

(공고번호 90-414)

□ 발효법에 의한 L-glutamic acid의 제조방법

발효법에 의한 L-glutamic acid의 제조방법에 관한 것으로 L-glutamic acid 생산균을 배양하는 배지의 탄소원으로서 사탕수수 당밀, 하이테스트 당밀을 혼합 사용하되, 그 사용 비율을 3:7에서 5:5까지의 범위로 하여 glutamic acid 생산균을 배양함을 특징으로 하며, 균체증식기에는 사탕수수 당밀과 하이테스트 당밀을 8:2-6:4로 하고, L-글루탐산 생성기에는 사탕수수 당밀과 하이테스트 당밀

을 4:6-2:8의 비율로 혼합 사용한다.

(공고번호 90-523)

□ 발효법에 의한 5'-xanthylic acid의 제조방법

5'-xanthylic acid 생산능이 있는 *Brevibacterium aminogenes*(KFCC 10004)를 L-glutamic acid 또는 phytic acid 중 1종 이상이 함유된 배지에서 배양함으로써 발효액중에 5'-xanthylic acid를 직접 축적시킴을 특징으로 하는 발효법에 의한 5'-xanthylic acid의 제조방법.

(공고번호 90-524)

海外篇

□ 起泡性 乳化油脂 제조방법

원료의 중량비로서 자당을 비롯한 당당류 30-50%와 유지 16-70%를 혼합해서 거품이 생성될 때까지 교반한 것과, 젤라틴 0.3-12.5%를 역시 거품이 일도록 교반한 것에 물을 혼합해서 전 제품의 조성 성분비가 당 30-50%, 유지 16-70%, 젤라틴 0.3-12.5% 및 수분 10-60%가 되도록 하는 起泡性 乳化油脂의 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-63188)

□ 탈취한 豆乳의 제조방법

脫皮大豆를 70-85°C의 알칼리용액에 1-2분간 담근 후 95-100°C로 가열한다. 이를 NaOH(0.009-0.01% 농도) 용액과 함께 마쇄하여 부유물을 제거하고, 다시 가열한 후 감압하에서 용량이 약 1/2 정도가 되도록 농축시켜서 脫臭되도록 하는 豆乳의 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-63189)

□ 합기성 연식품 제조방법

페이스트상의 연식품 원료에 공기를 주입하면서 재료내에 기포가 생기도록 교반한다. 이를 연속적으로 성형하여 가열하는 것을 특징으로 하는 합기성 연식품 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-63190)

□ 복원 가능한 生肉, 生鮮의 건조품 제조방법

내부에 원적외선 히터를 설치한 진공조내에 0°C ~ -5°C의 生肉, 生鮮食品을 棚上으로 놓고, 3-5torr의 압력하에 원적외선을 照射하여 내부로부터 가열시킨다. 이때 재료의 증발잠열에 의한 온도상승 없이 저온진공하에서 건조되어 조리시 원상으로 복원이 가능한 건조 生肉, 生鮮의 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-63192)

□ 조미료 등의 微粒狀 衣劑 제조방법

소맥분이나 전분 또는 그 혼합물과 조미료 원액을 중량비 1:1-2.5로 혼합한 다음 직경 2-3mm 細流로 150-180°C 되는 기름의 표면, 또는 표면으로부터 최대 10cm 이내에 분사하여 접촉시킴으로써 0.3-0.5mm의 微粒狀 조미료 衣劑를 제조하는 방법.

(일본 출원번호 昭 63-64183)

□ 건조두부 제조법

두유 및 두유분말 중의 단백질량 1%에 대해 전분 0.1-0.5%, 대두단백 0.1-0.5%, 카제인 또는 카제인염 0.05-0.5%를 혼합한 후, 통상의 방법으로 두부를 만든 다음 동결건조한 건조 두부의 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-64186)

□ 커피와 보리 혼합음료 제조방법

커피 原豆를 gas 등의 熱源을 사용하여 고온 단시간 직접 가열, 교반하면서 roasting 하고, 보리는 1차 가열된 공기를 열축매로 하여 저온 장시간 roasting 한 다음, 이 둘을 혼합 추출하여 만드는 커피·보리 혼합음료 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-64189)

□ 산화방지를 위한 포장방법

밀폐된 비통기성 용기내의 산소를 제거하여 내용물의 산화를 방지하는 식품 포장방법.

산화력이 강한 금속(철, 알루미늄, 혹은 합금)을 양끝에 단자장치를 한 막대형으로 만들어 용기내에 부착시키고, 이를 통전시키면 용기내부 폭발에 의해 금속이 미립자로 부서지면서 용기의 산소를 흡수, 제거하게 된다.

(일본 출원번호 昭 63-64191)

□ 건강 주류음료의 제조방법

매실 및 산포도 등의 야생과실류에 pectinase 를 처리하여 얻은 유효성분을 꿀과 함께 발효시켜 만든 주류음료의 제조방법이다.

과실과 꿀의 중량비가 1:1-3이 되도록 한후 0.05-0.1%의 pectinase 를 첨가해서 용해시킨 것에 20-40% 농도의 꿀에서 배양한 wine 효모를 넣어 발효시킴으로써 알콜 4-12%, 당분 0-15%의 주류음료를 제조하는 방법.

(일본 출원번호 昭 63-64194)

□ 발효유, 유산균음료 제조방법

Lactobacillus bulgaricus 및 그 변이주와 *Streptococcus thermophilus* 등의 유산균들을 혼합해서 스타터로 사용하는 발효유 및 유산균음료 제조에 관한 방법이다.

스타터를 원유에 접종해서 유산량이 43°C에서 0.23-0.28% 될때까지 배양시킴으로써, 10°C에서 7일간 보존해도 유산량의 증가가 0.1% 이하에 그치도록 한다.

(일본 출원번호 昭 63-65284)

□ 아이스크림형 魚肉菓子 제조방법

마쇄한 魚肉과 생크림을 중량비 1:1로 혼합하여 81-85°C가 될때까지 수증기로 쪄서 실온에서 냉각후 냉동시켜 만든 아이스크림형 魚肉菓子の 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-65290)

□ 물에 즉시 용해되는 glucomannan 제조방법

Hemicellulose 의 일종인 crude glucomannan 입자를 알칼리 용액에 넣어 반응시킨후 물에 세척하여 중화한 다음 정치시켜 얻은 침전된 glucomannan 입자를 동결건조 하는 공정으로, 물에 넣으면 즉시 용해되는 glucomannan 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-65299)

□ 耐熱性 향미제 제조방법

고온에서도 향미성분이 揮散되지 않는 식품첨가물 제조에 관한 것이다. 식물성 또는 동물성 gum 類를 propylenglycol 및 천연 방향성 물질과 혼합하여 유화시킨 후, 60-95°C 이하에서 가열 건조시키는 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-65300)

□ 타피오카 전분을 이용한 냉동면

곡물중에 타피오카 전분 함유량이 30-50%가 되도록 혼합하여 α 화시킨후 냉동시키는 것을 특징으로 하는 즉석 냉동면 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-66177)

□ 쌀과 포도의 혼합 발효주

농축한 포도과즙에 효모를 배양시킨 것과, 찐쌀에 米麴을 물과 함께 혼합해서 전분당화 및 단백질 분해를 동시에 시킨 것을 혼합해서 다시 물을 넣어 재발효 시키는 새로운 발효주 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-66186)

□ Frying cake 제조법

중량비로 소맥분 100%에 대해 糖類 50-150%, 卵類 50-200%, 그리고 필요에 따라 油脂, 乳製品,

안정제, 향료, 색소, 주류 및 起泡劑 등을 배합해서 함기시킨 cake 생지의 비중이 0.9 이하가 되도록 한다. 이것을 성형하여 구운후 물 또는 당액시럽을 분무하거나 표면에 발라서 240-250°C의 기름에 60초 이내로 튀겨내는 frying cake 제조방법.

(일본 출원번호 昭 63-66491)

□ 절단부의 유리수 제거에 의한 食肉의 건조방법

5-50mm의 두께로 절단시킨 생선 식육 표면부의 유리수를 질소, 산소 또는 그 혼합가스에 통과시켜 3-30%까지 제거하고 30-35kg/cm² 가압하에 -25°C 이하에서 동결한 후, 통풍시켜 자연건조 하거나 진공건조 하는 방법이다.

롤러로 압착하여 수분을 제거하던 종래의 방법에 비하여 생선원육 그대로의 형태를 보존할 수 있으며, 영양손실도 최소화 할수 있다.

(일본 출원번호 昭 63-66493)

□ 저장성과 외관미를 높인 땅콩볶음법

외관이 좋고, 저장성을 높인 볶음 땅콩의 제조방법에 관한 것이다. 생땅콩에 부착성이 있는 식물성 gum 및 정제한 전분을 coating 한후 꿀, 소금에 재웠다가 건조시켜 roasting 하는 방법.

(미국 출원번호 US 4822625, 1989)

□ 적포도주의 한외여과법

Cellulose 한외여과층(분자량 5,000~20,000 단위)을 사용하여 탄닌, 미생물 또는 콜로이드성 불순물을 제거하는 방법.

(미국 출원번호 US 4834998, 1989)

□ Custard-type 의 저지방 요구르트의 제조방법

과일을 함유한 저지방, 저탄수화물 및 저칼로리 요구르트의 제조방법이다. 원료유인 skim milk 에 감미제, 불포화지방산, 안정제 등을 넣어 균질화시킨 후 살균시키고, *Lactobacillus acidophilus*, *L. bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* 등 3종의 혼합 요구르트 발효균을 접종하여 발효시킨다. 발효가 끝나면 냉각시켜 과일을 첨가하는 custard-type 의 저지방 요구르트 제조방법.

(미국 출원번호 US 4837035, 1989)

□ 포장된 액상제품의 미생물 오염검사 방법

포장된 상태로 액상 음료제품, 특히 과일주스나 과일음료내의 효모나 곰팡이 등의 미생물 오염도를 검사하기 위한 새로운 방법.

반투명 포장용기에 미생물 배양액과 음료제품을 넣어 포장한 후, 20-25°C에서 30-36시간 배양시키면서 제품의 외견상 변질되는 모습이나 용기의 팽창 등을 볼수 있으며, 포장을 풀지 않아도 되기 때문에 제품검사시 다른 미생물의 혼입을 방지할 수 있다.

(프랑스 출원번호 FR 2624274A1, 1989)

□ 무알콜 맥주음료

맥주향과 맛을 가진 무알콜 탄산음료의 제조에 관한 발명이다.

분무 및 건조시킨 맥아즙 2.5-6%에 hop oil 을 0.1-5% 첨가하고 향미제, 색 개선제, 중화제, 擧泡劑 등으로 맥아 특유의 냄새를 없앤후 탄산가스를 주입하여 제조한 무알콜성 맥주 탄산음료의 제조방법.

(네델란드 출원번호 NL 8702126A, 1989)