실용원적외선 분야별 관련 일본의 특허정보

버섯류용 선도유지 봉투 다이와팩스(주)
開08-198337 ◆ H08.08.06

산화마그네슘 분말을 주성분으로 하는 원적외선 방사재료를 담지시킨 플라스틱 수지 필름 양쪽에 나일론 필름과 저밀도 폴리에틸렌 필름을 라미네이트함으로써 잡균류의 번식을 억제하고 변색을 막는 버섯류용 선도유지 봉투를 얻는다.

[선도유지장치]

선도유지부재 日本輕金屬(주) 日經技硏(주)
開07-48202 ◆H07.02.21

생선식품류, 청과물, 꽃 등의 동식물, 동식물을 재료로 하는 식품 등을 장기간에 걸쳐 양호한 선도로 유지한다.

개질장플레이트 환경보전연구소(유) 아이비이 환경보전연구소(유) 開07-236890 ◆H07.09.12

특정 주파수, 특정 전압이 교류 또는 맥류의 한쪽 전극을 면상으로 확대하고 거기에 플레이트를 형성함으로써 고전압이나 대규모 절연재료를 요하는 일 없고 또 복잡하고 불안정한 장치를 하는 일도 없으며 단순하고 취급이 쉽고 원가가 싼 개질장플레이트를 얻는다.

[온장고(수납고)]

창과 보존고 松下電工(주) 開04-131013◆H04.05.01

야채나 과일을 수용하여 밀폐 보존하는 보존고 내에 원적외선 발생원을 설치, 원적외선을 발생시킴으로써 보존고 안의 수증기의 분자 덩어리를 작게 하고, 이 작용으로 야채나 과일의 선도를 오래 유지시킨다.

가열가공용 식품 수용용기 부착 연소장치와 가열가공용 식품수용용기 부착 연소장치의 식품 수용용기 白岩弘平 開07-4676 ◆H07.01.10

연소장치 본체의 적당한 위치에 배설한 가열가공용 식품수용 용기내에 가열가공용 식품을 수용하고, 외부로부터의 열원에 의해 가공 가열할 수 있도록 함으로써 스토브를 열원으로 이용할 수 있게 한다.

저온 저장고 深澤敏雄 開06-221745 ◆H06.08.12

피저장물의 열화를 방지하여 장기보존이 가능한 저온저장고를 제공한다.

식품의 가온 · 보온용 수납고 西尾 豊 松下康平 開06-253989 ◆H06.09.13

식품의 가온, 보온을 급속하게 할 뿐만 아니라 가온이 균등하게 되는 식품의 가온 · 보온용 수납고를 제공한다.

곤약묵의 제조방법과 그에 사용되는 가열고 遠州 蒟原料(주) 開08-98660 ◆H08.04.16

완성시에 뜨거운 물을 사용하지 않고 생산성이 우수하며 품질이 좋은 판 곤약묵을 쉽게 제조한다.

식품 온장고 히시키(주) 開08-87668 ◆H08.04.02

보온실의 주벽 내면부에 면상의 발열체를 배설함으로써 보온실이 식품수납 용적률을 높여서 여러 종류의 식품을 다량으로 수납할 수 있게 한다.

온장고 및 온장고 부착 냉장고 파르테크(주) 開08-80263 ◆H08.03.26

간단하게 제조할 수 있고, 사용하기 쉬우며 멘테넌스 등도 행하기 쉬운 온장고 부착 냉장고를 제공한다.

히트업용 카트 昭和飛行機工業(주)
開09-206138 ◆H09.08.12

요리가 일률적으로 히트업되어 구울 때의 얼룩, 탄자국 등의 발생이 방지되고 요리에서의 수분 증발이 방지됨과 동시에 냄새제거 효과도 발휘되며 게다가 이들이 간단하고 용이하게 실현되는 카트를 제안한다.

식품용 보온기 松下電器産業(주)
開09-238842 ◆H09.09.16

가열 조리된 식품을 보온하는 식품용 보온기에서 가열 조리된 식품의 온도를 사용자가 먹을 때까지 맛있게 먹을 수 있는 온도로 유지하게 된다.

조리된 요리 수용 장치 伊東 璋 三信化工(주)
開09-285398 ◆H09.11.04

수용실 내에 수용된 조리된 요리 가운데 가열에 필요한 요리만을 선택적으로 가열할 수 있다.

원적외선 방사형 식품가온기 安田繁之
開09-308581 ◆H09.12.02

경제적으로 사용할 수 있고 원하는 온도를 유지하기 쉬우며 구조가 간단하고 게다가 안전하고 효율적으로 사용할 수 있게 한다.

[쇼케이스]

냉기 순환식 쇼케이스의 서리 제거 장치 및 서리 제거 방법 富士電機(주)
開08-82469 ◆H08.03.26

고내 온도의 상승을 초래하지 않고 단시간에 효율적으로 에버포레이터에 부착되어 있는 서리를 제거할 수 있게 한 냉기순환식 오픈 쇼케이스의 서리 제거 장치, 및 서리 제거 방법을 제공한다.

갓 구운 빵의 쇼케이스 鮫島忠志
開08-256883 ◆H08.10.08

온도를 높게(적온), 습도를 적절하게 유지할 수 있는 쇼케이스를 제공한다.

[살균장치]

살균처리방법 大日本印刷(주)
P50-685 ◆S50.01.07

원적외선을 다량으로 포함하는 적외선을 방사하고 피조사체 내부로부터 가열 표면뿐만 아니라 내부까지 아주 양호하게 그리고 단시간에 가열살균하게 된다.

식품 분체의 처리방법 일본제분(주) 소리지온(주)
P52-79040 ◆H52.07.02

특정 조건하에 원적외선을 조사함으로써 분체 식품의 살균효과를 높인다.

원적외선에 의한 식품 살균효과 松永美尙
P56-164775 ◆H56.12.17

특정 파장범위의 원적외선을 피처리 식품의 표면과의 거리를 일정하게 하고, 적당한 출력의 적외선관을 이용하여 균등한 살균온도로 전체를 골고루 가열함으로써 비교적 저온에서 포장상태 그대로 살균할 수 있게 한다.

훌시즌 스파이스의 처리방법 라이온(주)
P57-181666 ◆H57.11.09

훌시즌 스파이스를 온수세정, 물을 뺀후 고주파 전자파를 단속적으로 조사함으로써 풍미를 손상하지 않고 부착된 세균, 해충류를 제거하고 동시에 이들에 의한 재오염을 방지한다.