

“황색고구마 국수” 개발 경남농업기술원 특허

경남도 농업기술원이 “황색고구마 국수”를 개발, 특허를 얻었다.

도 농업기술원은 신품종인 황색고구마를 재료로 한 국수 제조법에 대해 특허를 출원, 최근 특허등록을 마침으로써 과거에 비해 소비가 크게 줄어든 고구마의 새로운 판로를 열게됐다고 밝혔다.

이 국수는 황색고구마를 7분가량 찢 뒤 동결 건조시켰다가 분말로 만들고 이를 15% 가량 밀가루 반죽에 첨가해 만든 기능성 식품.

고구마의 특유한 맛이 살아있는 황색고구마 국수는 항암 및 면역활성 기능을 가진 베타카로틴 성분과 칼륨의 함량이 일반국수에 비해 각각 10배 및 3배 이상 많은 특성을 가지고 있다.

경남도 농업기술원 이상대(李相大) 농산물가공담당은 “신품종인 황색고구마의 확대 보급과 함께 국수 제조법도 업체에 이전할 계획”이라고 말했다.

출처 동아일보

여드름 예방 계란 나왔다..에그바이오텍 특허 출원

여드름을 예방할 수 있는 항체가 들어있는 기능성 계란이 나왔다. 에그바

이오텍(대표 이남형)은 여드름의 원인균인 프로피오니 박테리움과 표피성 포도상구균 및 대장균 항체 등 3가지 특수면역단백질(IgY)을 가진 얼굴 마사지용 계란(제품명 아크네스 제로.)을 개발, 특허를 출원했다고 밝혔다.

에그바이오텍은 아크네스 제로를 이 회사의 주주인 강남농장과 자연영농조합에서 생산, 빠르면 이달부터 시판할 예정이다.

회사측은 “어미 닭에 생긴 항체가 계란 노른자 위에 옮겨지는 원리를 이용해 이번 계란을 개발했다”며 “프로피오니 박테리움, 표피성 포도상구균, 대장균 항원을 일정 비율의 수산화 알루미늄으로 유화시킨 뒤 이를 어미 닭에 2주 간격으로 3차례 접종시켰다”고 설명했다.

한국과학기술연구원과 식품개발연구원을 거친 이남형(58)사장은 “아크네스 제로는 여드름원인균과 대장균에 대한 항체를 함께 가지고 있고 기존 제품보다 항체 함량이 많은 것이 특징”이라며 “건국대 민중병원 피부과에서 보름동안 임상실험을 한 결과 여드름 개선도가 33%이상으로 나타났다”고 말했다.

출처 한국경제

간장의 제조방법

본 발명은 간장 제조에 있어서, 밀과 콩을 7:3의 부피로 함께 삶아서 제조한 메주를 이용하여 간장을 제조하는 방법에 관한 것

으로, 본 발명에 의하여 얻은 간장은 달콤하고 짠 맛을 완화하여 현대인들과 외국인들의 입맛에 적당하며, 장기간 보관하면 더욱 풍미가 우수하게 되며 색깔에 있어서도 윤기가 나고 산뜻하여 구미를 당기는 등의 장점이 있다.

• 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래 기술

본 발명은 간장의 제조방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 풍미가 우수하고 장기간 보관하면 더욱 풍미가 우수하게 되는 새로운 간장의 제조방법에 관한 것이다.

간장은 우리나라 사람의 식생활에서 없어서는 안되는 중요한 식료품이며, 콩을 주원료로 하는 장류 중 하나로 발효, 숙성과정을 거쳐 만들어진 전통 발효식품으로서, 식물성 단백질을 높은 소금농도에서 미생물의 작용으로 분해하여 구수한 향미를 나타내게 하였기 때문에 조미료가 되는 동시에 저장성이 우수한 가공식품이다.

간장은 매우 특성이 있는 식품으로 여기에 관여되는 발효미생물의 종류 및 제조기술의 차이에 따라 달라지므로 맛과 향기에 특성이 생긴다.

이러한 장류는 각 가정에서 제조하여 이용해 왔으나 경제성장 및 식생활 양식의 변화로 가정에서 제조가 가능하다.

• 발명의 효과

이상 설명한 바와 같이 본 발명에 의하여 얻은 간장은 종래의 간장에 비해 짠맛은 덜

하고 단맛이 더하며 보관기간이 길수록 윤기가 나고 풍미가 더욱 깊다.

• 청구의 범위

청구항 1. 메주를 소금물에 침수시켜 간장을 제조함에 있어서, 상기 메주가 밀과 콩을 7:3의 부피비로 하여 함께 삶고 분쇄 혼합한 후 멩쳐서 건조후에 발효시킨 것임을 특징으로 하는 간장의 제조방법.

청구항 2. 제1항에 있어서, 상기 메주가 밀과 콩을 7:3의 부피비로 하여 함께 삶고 분쇄 혼합하여 야구공 크기로 멩치고, 이를 7~8일 건조시킨 후 실내에서 띄운 것임을 특징으로 하는 간장의 제조방법.

청구항 3. 제1항에 있어서, 숙성용기에 소금물과 상기 메주를 넣고 약 100일 동안 정치한 다음 메주를 건져내고 불순물을 걸러 낸 액체를 숙성하는 것을 특징으로 하는 간장의 제조방법.

청구항 4. 제3항에 있어서, 상기 소금물의 염도는 밀:콩:소금:물의 비율을 7:3:3:20의 부피비로 조절하는 것을 특징으로 하는 간장의 제조방법.

청구항 5. 제3항에 있어서, 상기 건져낸 메주를 건조후 분쇄한 분말된장을 부산물로 얻는 것을 특징으로 하는 간장의 제조방법.

(031)985-6739

(019)398-8014

경기도 김포시 북변동 산29-3, 1호

최선자

발특 2002/4

이
색
특
허