

인삼관련 국내 특허동향

시장분석팀

한국식품연구원의 인삼연구단은 2003년 발족 이래 “고려인삼의 효능에 대한 우수성의 과학적 입증과 품질차별화”, “인삼 가공 연구와 가공산업 활성화 및 수출촉진”, “인삼 및 인삼제품류 고품질 유지를 위한 유통 및 품질관리 기술 확립”, “국제경쟁력 강화를 위한 인삼 및 인삼제품류의 규격기준 설정” 등의 연구를 수행하여 고려인삼을 한국을 대표하는 세계 초일류상품으로 발전시키기 위한 노력을 하고 있습니다. 본 문은 인삼분야 국내외 특허동향을 각국별로 기술별로 분류하여 산업적 활용 현황을 분석한 보고서의 일부로서 향후 계간 식품기술지를 통해 국가별로 연재하고 하고자 하오니 참고하시기 바랍니다.

I. 서론

고려인삼은 역사적으로 문화적으로 그리고 산업적으로 매우 중요한 우리나라의 천혜의 천연생약 자원이다. 그러나 우리나라는 스위스, 캐나다, 미국 등 선진국에 비해서 이런 우수한 소재를 가지고도 고 부가가치를 가진 상품으로 개발하여 세계화하지 못하고 있는 실정이다. 또한 각국에서 인삼을 우수한 약재로 인식하여 전 세계적으로 생산을 확대하고 있으며 대단위 인삼 생산은 인삼 중주국으로서 위협적인 요소가 되고 있다. 세계 시장에서 고려 인삼의 이러한 위기를 탈출할 수 있는 길은 고려인삼의 여러 약효성분을 이용한 고 부가가치를 지닌 인삼제품을 개발하고 상품화하여 세계시장을 진출하여 세계화하는 것이 급선무일 것이다. 이를 위해 본 문은 인삼가공제품 중심으로 한국 특허의 기술력을 다양하게 분석하고 발전 방향 및 공백기술을 제시하고자 한다.

II. 본론

1. 분석대상 특허 수집

검색된 특허 집합에서 본 특허분석에서는 국제특허분류(IPC)가 A23*(식품 또는 식료품)인 특허를 최종 분석대상으로 하였다.

- 노이즈 제거

검색식으로부터 인삼을 이용한 가공식품분야로 한정하고 관련이 없는 특허를 삭제하였다.

2. 출원인 대표명화

본 동향분석은 여러 특허 사이트에서 특허를 수집했기 때문에 같은 출원인임에도 다르게 표기되는 경우가 많다. 이런 경우 한가지의 표기 형태

표 1. 출원인 대표명화

대표명	특허 DB에 표기된 실제 출원인명
KT&G	- 주식회사 케이티앤지 - 한국담배인삼공사 - 재단법인 한국인삼연초연구소 - 재단법인한국인삼연초연구원 - 주식회사 한국인삼공사
한국식품연구원	- 재단법인한국식품개발연구원 - 한국식품개발연구원 - 한국식품연구원
(주)태평양	- 주식회사 태평양 - 태평양화학 주식회사 - 태평양화학공업 주식회사

로 출원인명칭을 통일해 줌으로써, 분석결과의 정확도를 높일 수 있다. 또한 같은 계열의 회사일 경우 같은 출원기관으로 볼 것인지, 아니면 다른 출원기관으로 볼 것인지를 결정하여 대표명을 설정하였고, <표 1>은 주요 출원인에 대해 설정한 대표명들이다.

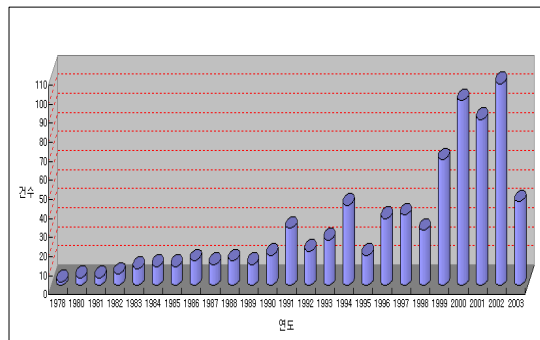


그림 1. 전체 동향분석의 년도별 건수분석

3. 한국특허 동향

노이즈 제거를 통해 얻어진 전체 740건의 특허를 대상으로 하였다.

3.1. 연도별/건수 동향

전체 특허를 대상으로 연도별로 출원건수의 동향을 살펴본 그래프이다.

그림 1에서 보는 바와 같이 인삼을 식품가공에 이용한 특허는 1978년도 고려인삼연구소의 “알코올 음료용 인삼 엑기스의 제조 방법”부터 출원되기 시작하여 꾸준히 증가하다가 90년대 후반에 증가세가 급속함을 알 수 있다. 2003년에 출원된 특허건수가 적은 이유는 시기적으로 관련특허들

이 아직 공개되지 않았기 때문이다. 그림 2에서 보는 바와 같이 전체출원건수와 마찬가지로 신규출원인수도 1978년 이후로 꾸준히 증가함을 알 수 있다. 즉, 80년대에는 인삼을 이용한 새로운 가공기술이 발전되어 오면서 90년대 후반부터 그 기술의 완성도가 높아지고 있음을 파악할 수 있다.

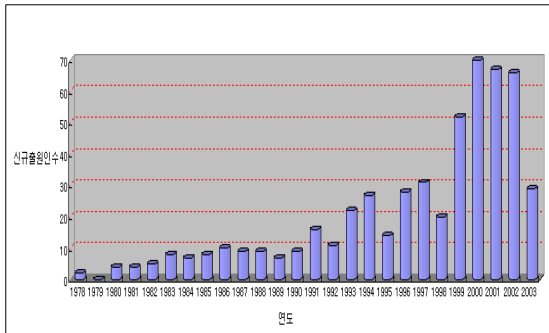


그림 2. 년도별 전체 출원건수

3.2. 기술별 특허동향

국제특허분류(IPC)에 의한 기술별 특허동향으로써, 국제특허분류에서 클래스까지의 기술레벨에 대해서 살펴본 결과이다.

IPC/Subclass	A23L	A23F	A23G	A23K	A23B	A23N	A23C	기타
건수	576	64	48	36	30	13	11	24

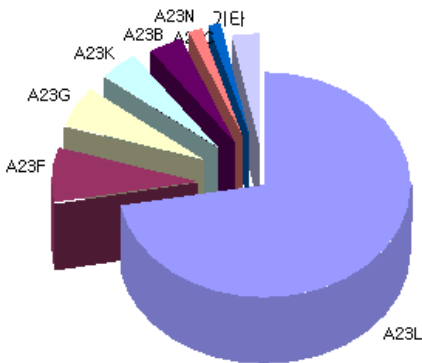


그림 3. IPC 점유율 분석

표 2. 주요 국제특허분류코드의 내용

국제특허분류코드	해당내용
A23L	A23B로부터 A23J까지에 속하지 않는 식품, 식료품 또는 비알코올성 음료; 그 조제 또는 처리, 예. 가열조리, 영양 개선, 물리적 처리; 식품 또는 식료품의 보존일반
A23F	커피; 차(茶); 그것들의 대용품; 그것들의 제조, 조제 또는 다려내기
A23G	코코아; 초콜렛; 과자; 아이스크림
A23K	사료
A23B	식육, 어류, 난류, 과일, 채소, 식용종자의 보존, 예. 통조림에 의한 것; 과일 또는 야채의 화학적 숙성; 보존, 숙성 또는 통조림 제품
A23N	달리 분류되지 않는 수확된 과일, 채소 또는 꽃의 구근을 대량으로 처리하기 위한 기계 또는 장치; 채소 또는 과일의 껍질을 벗기기 위한 것; 사료를 제조하기 위한 장치
A23C	유제품, 예. 우유, 버터, 치즈; 우유 또는 치즈 대용품; 그것들의 제조

그림 3에서 A23L 서브클래스 관련 기술이 70%가 넘는 점유율을 보이고 있다. 이중 A23L-001(식품 또는 식료품; 그들의 조제 또는 처리)과 A23L-002(비알코올성 음료; 그것을 위한 건조조성물 또는 농축물; 그것들의 조제) 기술이 대부분을 차지하고 있음을 그림 4의 랭킹분석으로 알 수 있다.

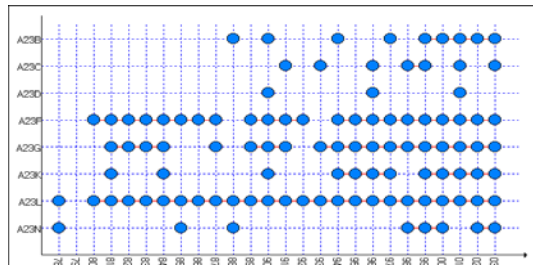


그림 4. IPC 랭킹 분석

3.3. 기술별 진입기간 분석

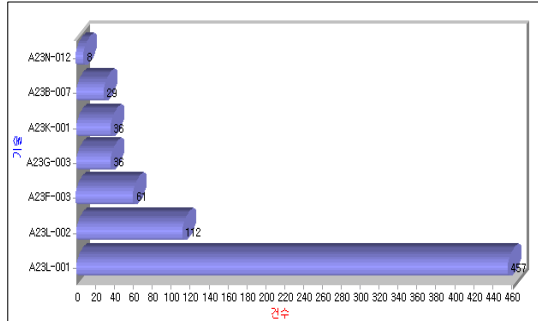
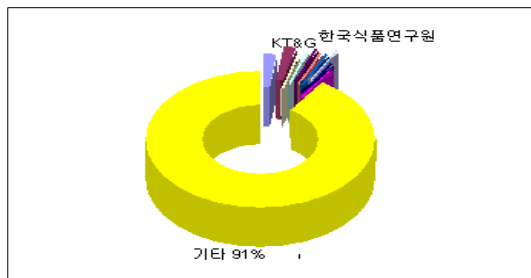


그림 5. 기술별 진입기간 분석

그림 5에서 보는 바와 같이 A23L 관련 기술은 1978년 이후 꾸준히 연구되어 왔으며, A23F, A23G, A23K 관련기술도 80년대 이후 꾸준히 연구되어 왔음을 알 수 있다. 반면 A23N 관련 기술은 초창기에 출원되었으나 이후 관련 연구가 계속 진행되지 못하다가 90년대 후반 다시 연구가 진행되는 것을 알 수 있다. 한편, A23B, A23C, A23D 관련기술은 80년대 후반에서야 비로소 연구가 시작되고 있음을 알 수 있다.

3.4. 출원인별 특허동향

전체 특허를 대상으로 출원인 상위 10위까지의 동향을 살펴본 그래프이다.



KT&G	한국식품연구원	김윤종	이상수	이성문	
72	58	39	31	29	
이종태	성태석	김정호	김종두	이상준	기타
21	21	17	17	16	728

그림 6. 출원인 점유율분석

그림 6을 보면 상위 10위권 안의 출원인의 점유율을 합하여도 전체 10%를 넘지 못한다. 즉, 인삼 관련 식품가공 기술은 특정 출원인에 의해 연구되거나 독점되지 않고 다양한 출원인에 의해 기술개발이 이루어지고 있음을 알 수 있다. 특이할 점은 KT&G와 한국식품연구원을 제외하고는 상위 10위권의 출원인이 모두 개인 발명가라는 점이다. 이것은 인삼재배와 관련한 업종의 종사자나 대학에서 인삼관련 연구를 하는 교수들이 개인발명으로 특허를 출원하기 때문이다. 그러나, 2000년대 이후에는 각 대학에서도 특허를 대학의 소유로 관리하는 경향이 높아지면서 교수들의 개인명의로의 출원은 줄어들고 있다.

3.5. 출원인 상관분석

출원인	공동 출원인
한국식품연구원	(주)화인코리아, (주) 구푸
KT&G	한국인삼공사, 한국인삼연초연구원

한국식품연구원과 공동 출원한 (주)화인코리아와 (주)구푸의 주요 연구분야는 인삼을 부재료로 한 생약제재 등에 대한 것이다. KT&G의 공동출원인으로 되어있는 한국인삼공사는 KT&G의 자회사로서 인삼관련 공동연구가 이루어지는 것으로 보인다. 그 이외 개인발명의 경우는 여러 명에서 공동출원하는 경우가 일반적인 것으로 보인다.

3.6. 발명자 이동현황

표 3에서 보면 주요 발명자들의 출원이력을 확인할 수 있다. 발명자 성현순은 1978년부터 1997년까지 꾸준히 관련 특허를 출원하고 있으나 그 이후에는 인삼관련 연구를 계속 하고 있지 않은 것으로 추측할 수 있다. 발명자 이종태는 KT&G에서 연구를 하다가 독립하여 개인발명을 내고 (주)알엔에이라는 회사에 2002-2003년쯤 입사한 것으로 예상할 수 있다.

표 3. 주요발명자 이동현황

발명자	출원인	출원기간	출원건수
성현순	고려인삼연구소	1978 - 1978	1
	전매청	1986 - 1986	1
	한국인삼연초연구소	1986 - 1986	1
	한국전매공사	1989 - 1989	1
	KT&G	1989 - 1997	6
이광승	전매청	1986 - 1986	1
	한국인삼연초연구소	1986 - 1986	1
	한국전매공사	1989 - 1989	1
	KT&G	1989 - 1996	8
	개인발명	1999 - 2001	3
이종태	KT&G	1990 - 1997	4
	개인발명	2000 - 2001	6
	(주)알엔에이	2003 - 2003	1

Ⅲ. 결 론

인삼관련 국내특허 출원건수나 출원인수가 80년대 꾸준히 증가하고 90년대 말부터는 매우 빠르게 증가하는 것으로 보아 인삼가공기술이 성숙단계에 진입하는 것으로 파악된다.

선도기업인 KT&G 와 한국식품연구원은 다른 많은 개인발명가나 학교에서 진행중인 인삼 연구개발의 리더로서 좀더 앞선 기술을 선보이고 공격적인 출원을 통해 국내외 시장에서 독점력을 행사할 수 있도록 앞장서야 할 것이다.

표 4. Patent Family Map (Patent Analysis)

특허번호	출원인	대응특허	지정국
KR1981-0002528	오가와 히로애	KR1986-0001827B1, JP1988-035222B4	일본(1), 대한민국(1)
KR1982-0003067	시마쯔 데루아끼	KR1984-0000196A, ZA8207673A, SE8300487A0, NL8204261A, JP1983-216677A, JP1983-209965A, IT8348121A0, IL67165A0, GB02121267A, FR2527424A1, FI823196A0, AU8885582A1, DE3232845A1, NO823813A, CA1189738A1, BE895190A1, GB2121267B2	이스라엘(1), 호주(1), 핀란드(1), 프랑스(1), 캐나다(1), 이탈리아(1), 영국(2), 스웨덴(1), 벨기에(1), 독일(1), 대한민국(1), 노르웨이(1), 네덜란드(1), 일본(2)
KR1984-0005235	메이지제과 주식회사 나카가와 타케시	JP1992-035142B4, KR1986-000028A	대한민국(1), 일본(1)
KR1985-0007345	가부시끼가이샤 야쿠르트 혼샤 마쯔소노 나오미	KR1987-0000031A, JP1986-289853A	일본(1), 대한민국(1)
KR1986-0007226	일양약품공업 주식회사 정형식	JP1988-198959A2, KR1989-0001564B1	일본(1), 대한민국(1)
KR1986-0010139	미야게 요시다까	JP1995-063314B2, KR1988-0002446A	대한민국(1), 일본(1)
KR1987-0005588	김성배	JP1992-036669B4, KR1989-0000037A	대한민국(1), 일본(1)
KR1987-7001172	테루모 가부시끼가이샤 도자와 미쓰오	US4956187, KR1990-0009203B1, DE3782177T2, EP0399040B1, WO87/006103A1, KR1988-7001076A	유럽연합(1), PCT(1), 미국(1), 독일(1), 대한민국(2)
KR1989-0003793	가부시끼 가이샤 롯데 시케미쓰 다케오	JP1996-032631B2, KR1989-0013999A	일본(1), 대한민국(1)

특허번호	출원인	대응특허	지정국
KR1991-0007569	한국식품개발연구원 권태완	KR1991-0006938B1, KR1991-0007637B1, KR1991-0007636B1, KR1991-0007606B1, KR1991-0007635B1	대한민국(5)
KR1992-0006013	이와타니 산교오 카부시키 가이샤 사이토오 코오지	CA2061773AA, CN1065582A, JP1992-316448A, KR1992-0019273A, US5230889	대한민국(1), 캐나다(1), 중국(1), 미국(1), 일본(1)
KR1993-0000171	김태영	KR1994-0019518U, USD357359, KR1994-0018023A	대한민국(2), 미국(1)
KR1995-0000233	한국과학기술원 심상철	KR0148102B1, KR1995-0023158U, JP2709900B2	대한민국(2), 일본(1)
KR1996-0017670	제일제당 주식회사 손경식, 박만기	JP1999-501322A, EP0831864B1, US5776460, KR0192678B1, WO96/040181A1, CN1187132C, CN1091604B, AU6017696A1, AT205395E, TW587940B, DE69615181T2	일본(1), 호주(1), 독일(1), 중국(2), PCT(1), 미국(1), 대한민국(1), 오스트리아(1), 유럽연합(1)
KR1997-0001181	이상준	JP3131448B2, WOWO97/025884A1, KR0217923B1, DE19781489T, CN1208327C, CN1080543B, AU1320797A1, US6004609	호주(1), PCT(1), 중국(2), 일본(1), 미국(1), 독일(1), 대한민국(1)
KR1999-0018304	김상근	AU739543B2, DE10008293A1, JP3544908B2, KR0314383B1, US6207214	독일(1), 미국(1), 일본(1), 호주(1), 대한민국(1)
KR1999-0020441	한국과학기술연구원 박호균	KR0304430B1, WOWO99/062358A1	대한민국(1), PCT(1)
KR1999-0036486	대웅전기산업(주)	CN1286066A, AT233066E, KR0350795B1, AU736453B2, US6461647B1, US6360651B1, KR0375123B1, KR0347694B1, KR0185356Y1, JP3415818B2, EP1080676B1, DE60001475C0, CA2317099AA, TW455481B	오스트리아(1), 대한민국(4), 독일(1), 유럽연합(1), 일본(1), 중국(1), 캐나다(1), 호주(1), 미국(2)

특허번호	출원인	대응특허	지정국
KR2000-0006667	이상준	JP3501446B2, KR0329223B1, RU2194431C2, KR0348854B1, CA2308614C, DE10025825A1, CN1308926C, CN1308926A, FR2804856B1, KR0329224B1	중국(2), 캐나다(1), 일본(1), 러시아(1), 독일(1), 대한민국(3), 프랑스(1)
KR2000-0006669	이상준	DE10025825A1, RU2194431C2, KR0348854B1, KR0329224B1, KR0329223B1, FR2804856B1, CN1308926C, CN1308926A, CA2308614C, JP3501446B2	프랑스(1), 대한민국(3), 독일(1), 러시아(1), 일본(1), 중국(2), 캐나다(1)
KR2000-0006670	이상준	KR0329223B1, CN1308926C, RU2194431C2, KR0348854B1, KR0329224B1, CA2308614C, DE10025825A1, FR2804856B1, CN1308926A, JP3501446B2	중국(2), 프랑스(1), 캐나다(1), 러시아(1), 대한민국(3), 독일(1), 일본(1)
KR2000-0034727	가부시카기이사 고베 세이코쇼	JP2001-010969A, KR0382295B1, CN1279964C, CN1279964A	대한민국(1), 일본(1), 중국(2)
KR2000-0059149	황재관	JP2004-510447A, KR0385913B1, KR0393893B1, US6899902B1, WOWO02/030219A1, AU200196050A5	미국(1), PCT(1), 일본(1), 대한민국(2), 호주(1)
KR2000-0061234	김경식	US20020045003A1, KR2001-0000762A	대한민국(1), 미국(1)
KR2001-0020425	주식회사 바이오리진	WOWO02/082925A1, KR0442315B1	대한민국(1), PCT(1)
KR2001-0055493	한국원자력연구소	JP2003-081852A, KR0421233B1	대한민국(1), 일본(1)
KR2001-0061060	주식회사 정생선로	CN1409999A, JP2003-113094A, KR0434874B1	대한민국(1), 중국(1), 일본(1)
KR2001-0068678	김시관	KR0425377B1, WOWO03/039268A1	대한민국(1), PCT(1)

특허번호	출원인	대응특허	지정국
KR2001-7013457	첸 자우-페이	US20030152544A1,US6524626B1,JP2003-503012T2,US6210738,WOS 패밀리(BASIC),KR2002-0053775A,KR2002-0029325A,US6576286B1,AU200042454A5,JP2002-541872A,US6238672,AU200043513A5,CN1361666A,CN1361666T,CN1362859A,CN1362859T,EP1173070A1,EP1173071A1	호주(2),PCT(1),중국(4),일본(2),유럽연합(2),미국(5),대한민국(2)
KR2001-7013505	첸 자우-페이,이 엑셀 인터넷내셔널 인코포레이티드	JP2003-503012T2,KR2002-0029325A,US6576286B1,US6524626B1,US6238672,US6210738,US20030152544A1,WOS 패밀리(BASIC),EP1173071A1,EP1173070A1,CN1362859T,CN1362859A,CN1361666T,CN1361666A,AU200043513A5,AU200042454A5,JP2002-541872A,KR2002-0053775A	미국(5),유럽연합(2),일본(2),중국(4),호주(2),PCT(1),대한민국(2)
KR2002-0000572	롯데제과 주식회사 박명환,	AU2003202144AA,WOWO03/056929C1,WOWO03/056929A1,US20050031711A1,KR0471340B1,KR0453542B1,KR0425022B1,EP1467627A1,CA2470402AA,CN1545382A	유럽연합(1),호주(1),PCT(2),미국(1),대한민국(3),캐나다(1),중국(1)
KR2002-0017488	주식회사 제우축산 연구소	KR0350093B1,JP2003-289814A	대한민국(1),일본(1)
KR2002-0032409	이정희	KR2003-0090504A,KR2002-0084426A	대한민국(2)
KR2002-0060505	문희숙	AU2003266730AA,KR2004-0031141A,WOWO04/030467A1	대한민국(1),호주(1),PCT(1)

특허번호	출원인	대응특허	지정국
KR2002-0064919	(주) 바이오뉴트리젠	KR2004-0036111A, KR2004-0095951A, KR2004-0095950A, KR2004-0095949A, KR2004-0095948A, KR2004-0095947A, KR2004-0094961A, KR2004-0094960A, KR2004-0040890A, KR2004-0095952A S 패밀리(BASIC), KR0488409B1, KR0459672B1, EP1534082A1, AU2003256104AA, KR2004-0040891A	대한민국(13), 유럽연합(1), 호주(1)
KR2002-0082031	홍승탁	KR0495498B1, JP2004-201669A	대한민국(1), 일본(1)
KR2003-0026979	(주) 바이오뉴트리젠	KR2004-0094960A, KR2004-0095952A S 패밀리(BASIC), KR2004-0095951A, KR2004-0095950A, KR2004-0095949A, KR2004-0095948A, KR2004-0094961A, KR2004-0040891A, KR2004-0040890A, KR2004-0036111A, KR0488409B1, KR0459672B1, EP1534082A1, AU2003256104AA, KR2004-0095947A	대한민국(13), 유럽연합(1), 호주(1)
KR2003-0027239	씨제이 주식회사	KR2004-0092833A, US20040219267A1	대한민국(1), 미국(1)
KR2003-0027406	하세가와 히데오, 김재백	WOWO04/095949A1, KR2003-0041923A	PCT(1), 대한민국(1)

표 5. Patent Family Map List

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1996-0017670	제일제당 주식회사 손경식, 박만기	약효가 증강된 가공인삼 제품
KR0192678		진세노사이드 (Rg3+Rg5)/(Rc+Rd+Rb ₁ +Rb ₂)의 비율이 1.0이상임을 특징으로 하는 가공인삼 추출물.
KR1997-0000239		
KR1999-0036486	대웅전기산업 주식회사	증숙 기능을 갖는 가정용 증탕기 및 이를 이용한 홍삼엑스 제조 방법
KR0347694		하부 적소에 히터가 구비된 소정 크기의 본체; 일정량의 물을 저수하여 상기 본체의 히터에 의해 가열되는 가열용기; 상기 가열용기에 저수된 물의 수면 상부측으로 조리물이 위치되도록 하여 상기 가열용기 내부에서 발생하는 증기에 의해 상기 조리물을 증숙시키는 다수의 통공이 형성된 지지판; 상기 조리물을 증숙·건조시킨 후 상기 조리물이 잠길 수 있도록 상기 가열용기 내에 증탕용 물을 부어 상기 조리물을 달이는 과정에서 상기 가열용기로부터 발생하는 증기를 포집하는 증기 응결기; 상기 증기 응결기의 내부로 포집된 증기를 응결시키는 수단; 및 상기 가열용기를 본체 내에 안착시킬시 상기 가열용기와 증기 응결기를 서로 연통되게 하여 상기 가열용기 내부의 증기를 상기 증기 응결기로 상기 증기 응결기 내부의 응결수를 상기 가열용기로 안내하는 증기 및 응결수 안내수단을 포함하여 이루어진 증숙 기능을 갖는 가정용 증탕기.
KR2001-0019844		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1992-006013	이와타니 산교오 카부시킴가이사 사이토오 코오지	인삼분말로 이루어진 건강식품 및 인삼분말의 제조 방법
KR1992-0019273		인삼미분말의 제조방법에 있어서, (a)말에서 채굴한 인삼을 생것 그대로, 적어도 채굴후 24시간 이내에 세정하고, (b)이 인삼을 40℃ 이상의 온도를 받지 않는 상태에서 건조하며, (c)액체 질소중에 침지하여 동결시켜 저온취성을 부여하고, (d)그 동결 취화상태 그대로 액체질소의 기화온도하의 질소가스 분위기중에서 인삼전체를 즉시분쇄하는 것을 특징으로 하는 인삼미분말의 제조방법.
KR2000-006667	이상준	인삼 습식 홍갈색화 가공용 가열기 (Heating apparatus for preparing medical decoctions)
KR0348854		수증기를 응축시키는 응축기(30)가 그 위에 설치되는 용기(10)를 수납하며 그 용기(10)가 접촉되지 않도록 소정 공간이 형성된 몸체(21)와 상기 몸체(21)와 상기 용기(10) 사이에 설치되며 고온의 적외선을 발생하는 적외선 발생수단(22)과 상기 몸체(21) 내면에 설치되어 적외선을 용기로 반사시키는 주반사수단(23)을 가지는 인삼 습식 홍갈색화 가공용 가열기(20)에 있어서
KR2001-0083424		상기 몸체(21)의 측부에서 연장되어 상기 용기(10)에 설치된 응축기(30)의 측부를 감싸는 측부팔로우어(26a)와 상기 측부팔로우어(26a)의 상단에 체결되어 상기 응축기(30)의 상부를 감싸는 상부팔로우어(26b)를 가지는 팔로우어부재(26)를 포함하는 것을
		특징으로 하는 인삼 습식 홍갈색화 가공용 가열기.

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2001-0020425	주식회사 바이오리진	인삼성분, 쌀눈 검은 콩 및 / 또는 쥐눈이콩이 첨가된 씨리얼식품 및 그 제조 방법 (Serial food comprising ginseng component, germ and/or soy, and its preparation method)
KR0442315		원재료 선정, 익히기, 건조, 압착, 굵기, 영양소 강화 및 코팅의 과정으로 구성되는 씨리얼 식품의 제조 방법에 있어서, 인삼성분이 필수적 성분으로 첨가되고, 쌀눈, 검은콩 및 쥐눈이콩으로 구성되는 군에서 선택되는 한 종 이상의 성분이 추가적 성분으로 원재료에 첨가되거나 또는 코팅 과정에서 첨가되고, 인삼 특유의 향을 감소시키기 위하여 코팅 과정은 145 내지 155℃에서 15 내지 25분 처리되는 것을 특징으로 하는 씨리얼 식품의 제조방법.
KR2002-0080694		
KR1991-0007567	한국식품개발연구원 권태완	오갈피 음료의 제조 방법
KR1991-0007606		생약재인 오갈피, 계피, 결명자, 인삼의 각 원료를 30분정도 물에 침지하여 수세하고, 수세한 원료 각각에다 원료중량의 5-10배정도 되는 물을 가하여 60-100℃에서 2-3시간 동안 1차로 추출하여 수용성 물질을 추출한 다음 2차로 원료중량의 5-10배정도 되는 80%에 탄올을 가하여 40-90℃에서 2-3시간 동안 추출하여 에탄올에 용출되는 성분을 추출하며, 상기 1차, 2차 추출물을 합하여 감압순간 농축기에서 50℃이하를 유지하면서 가용성 고형물량이 50°Bx가 되도록 농축하고, 농축한 추출물중 전체 음료에 대한 중량비로 오갈피 0.8-1.5%를 주재료로, 결명자 0.5-1.0%, 계피 0.05-0.10%, 인삼 0.4-0.5%를 부재료로하여 혼합한 다음 설탕 1.0-5.0%, 고과당 10.0-13.0%, 구연산 0.02-0.20%, 구연산소다 0.03%, 비타민 C 0.01-0.05%, 니코틴아미드 0.01-0.05%등을 기호 특성에 따라 적당량 첨가하여 제조함을 특징으로 하는 오갈피 음료의 제조방법.

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1997-0001181	이상준	인삼 가공 방법 및 그 방법에 의해 제조되는 가공 인삼
KR0217923		포도 및/또는 머루 10-99.5 중량%와 인삼 0.5-90 중량%를 혼합하고 이 혼합물에 대하여 1-10배 중량의 물을 첨가하여 45-130°C에서 1-70시간 열처리한 다음 실온으로 냉각하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 인삼 가공방법.
KR1997-0058578		
KR2001-7013457	첸 자우-페이	인삼 장과 건강 제품 (GINSENG BERRY HEALTH PRODUCTS)
KR2002-0029325		인삼 장과(berry) 추출물을 포함하는 인간을 위한 건강 증진 제품
KR2001-7013505	첸 자우-페이	선인장 과 실 건강 제품 (CACTUS FRUIT HEALTH PRODUCTS)
KR2002-0053775		선인장 과실 추출물을 포함하는 인간을 위한 건강 증진 제품.
KR2002-0000572	롯데제과 주식회사박명환	가공인삼 추출물 및 이를 함유하는 약제 조성물
KR0425022		인삼을 주성분으로 하고, 오미자, 산사자, 산수유, 모과, 매실, 유자, 탕자, 사과, 석류 및 오렌지 중에서 선택된 1종 또는 2종 이상의 혼합된 혼합 추출물로 구성되며, 진세노사이드(Rg3 + Rg5)/(Rb1 + Rb2 + Rc + Rd)의 비율이 10~45인 것을 특징으로 하는 가공인삼 추출물.
KR2003-0059984		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2000-0059149	황재관	인삼박으로부터 수용성 식이섬유를 제조하는 방법
KR0393893		(a) 인삼 엑기스(extract)를 추출한 다음 가공부산물로 생산된 인삼박을 수거한 후 상기 인삼박에 잔류하는 수분이나 용매를 가열증발기를 이용하여 건조하고 분쇄하여 인삼박을 제조하는 단계; (b) 상기 (a) 단계의 인삼박을 이축 압출성형기에 투입한 후 스크류속도 150~400rpm, 시료투입속도 20~60kg/hr, 수분함량 15~40%가 되도록 유지하면서 압출성형하는 단계; (c) 상기 (b)단계의 압출성형된 시료를 증류수에 1~10%(w/v)를 첨가하여 40~80분간 교반한 후 6,000~9,000×g, 5~15분간 원심분리하는 단계; (d) 상기 (c)단계에서 원심분리 후 얻어진 침전물 건조시켜 불용성 인삼 식이섬유를 제조하는 단계; (e) 상기 (c)단계에서 원심분리 후 얻어진 상등액을 여과한 후 여과액의 3~5배 부피의 이소프로판올을 첨가하고 3~5시간 동안 방치하여 침전물을 얻고 상기 침전물을 이소프로판올과 아세톤으로 세척한 후 건조시켜 수용성 인삼 식이섬유를 제조하는 단계로 구성됨을 특징으로 하는 인삼 식이섬유 제조방법에 있어서, 상기 이축 압출성형기는 L/D비(length:diameter ratio)값이 40인 것을 특징으로 하는 것.
KR2002-0028244		
KR2002-0064919	(주) 바이오뉴트리젠	인삼 및 폴리페놀계 물질 또는 바이오플라보노이드계물질을 포함하는 식물의 분말 또는 추출물을 포함하는 지질대사 개선 및 항비만용 식품
KR2004-0036111		인삼 또는 홍삼의 분말, 열수추출물 또는 엑기스 10~75 중량%, 폴리페놀계 물질 또는 바이오플라보노이드계 물질을 함유하는 식물의 분말, 열수추출물 또는 에탄올추출물 10~50 중량% 및 식품첨가제 3~45 중량%로 구성됨을 특징으로 하는 지질대사 개선 및 항비만용 식품 조성물.

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2003-0026979	(주) 바이오뉴트리젠	구기자 잎 분말 또는 구기자 잎 및 인삼의 혼합 분말을 포함하는 체중감량용 조성물 (Composition comprising powder of Lycium chinense Mill's leaves or mixing powder of Lycium chinense Mill's leave and ginseng with a usage as reduction of weight)
KR2004-0095947		
		구기자잎 분말 및 인삼분말 중에서 선택되는 어느 하나 이상을 유효성분으로 함유하는 것을 특징으로 하는 체중감량용 조성물.
KR2002-0060505	문희숙	동물사료용 미네랄의 제조 방법 (Process for manufacturing mineral to be added in feed for animals)
KR2004-0031141		
		황산동, 황산아연, 황산철, 황산망간, 황산코발트가 일정비율로 혼합된 동물사료용 혼합미네랄에 망초, 곡물가루, 인삼갈습, 소금, 숯중에서 선택한 부형재를 5~25 중량% 범위로 첨가하여 제조되는 동물사료용 미네랄의 제조방법
KR1990-0015885	다나가 요시오	클로렐라 함유 유지식품
KR1991-0014058		
KR1993-0007535		
		클로렐라 조체 및 균이류의 추출액과 강장약용식물의 엑기스 또는 건조분말과를 식용유지로 균질혼합하여 캡슐에 충전 봉입함에 있어서, 클로렐라 생조체를 80~100℃ 열수로 15~20분간 추출 또는 클로렐라 조체 분말을 50~120℃로 1시간이상 열수 추출 처리한 추출액의 농축엑기스와 별도로 윤지버섯, 영지버섯, 표고버섯중 1종의 균이류를 45~120℃의 열수로 5~7시간 추출한 추출액의 농축엑기스화를 혼합하여 40~80℃로 1~100Torr의 기압에서 포집재와 포집연합하여 건조시킨 혼합엑기스 분말과 마늘, 알로에, 인삼, 울무등의 강장약용식물분말과를 클로렐라 조체 분말등을 비타민 E유의 존재하에서 짓이겨 혼합하여서 얻어진 슬러리 상 원료와를 필요에 따라 레시틴이 첨가된 식용유지를 균질혼합하여서 된 유성현탁액으로 하여 캡슐에 충전함을 특징으로 하는 클로렐라 함유유지식품의 제조방법.

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1990-0015084	다나가 요시오	클로렐라 함유 유지식품과 그 제조 방법
KR1991-0005785		<p>클로렐라 조체 및 균이류의 추출액과 강장약용식물의 엑기스 또는 건조분말과를 식용유지로 균질 혼합하여 캡슐에 봉입함에 있어서, 클로렐라 조체를 80~100℃로 15~20분 추출하여 N, β-1.3글루칸 및 산성라무난 등이 함유된 유효성분이 함유된 추출액 또는 클로렐라 조체 분말을 50~120℃로 1시간 이상 열수로 추출한 추출액을 농축하여 사이클로텍스트린을 가하여 15~30℃로 750~770Torr 압에서 포접연합하여 건조한 분말과 영지버섯, 운지버섯, 표고버섯중 적어도 일종을 45~120℃로 5 내지 7시간 완전히 가열처리한 추출액을 농축하여 사이클로텍스트린을 가하여 15~30℃로 750~770Torr 압에서 포접연합한 건조분말과 마늘, 인삼, 알로에중의 1종의 강장약용식물의 엑기스 또는 건조분말, 레시틴, 비타민 E등의 존재하에서 연합한슬러리상 원료와를 필요에 따라 레시틴을 가하여 식용유지로 균질 혼합하여서 된 유성현탁액을 캡슐에 봉입함을 특징으로 하는 클로렐라 함유 유지식품의 제조방법.</p>
KR1993-0007476		
KR1990-0015991		
KR1991-0016259	다나가 요시오	<p>클로렐라 조체를 80~100℃로 15~20분 추출한 추출액의 농축엑기스에 사이클로텍스트린을 가하여 가온 감압하에서 포접연합하고 건조하여 얻어지는 엑기스분말 원료와 표고버섯, 영지버섯, 운지버섯중 일종을 50~120℃로 5 내지 7시간 추출한 추출액의 농축엑기스에 사이클로텍스트린을 가하여 가온 감압하에서, 포접연합하고 건조하여서 얻어지는 엑기스분말 원료와 인삼, 마늘, 알로에 등의 강장약용식물에 분말과 클로렐라 조체를 비타민 E유의 존재하에서 짓이겨 혼합하여 얻어지는 슬러리상 원료와를 레시틴이 첨가된 식용유지와 균질로 교반 혼합함으로써 제조되는 유성현탁액을 연질 캡슐에 충전 봉입하는 것을 특징으로 하는 클로렐라 함유 유지식품의 제조방법.</p>
KR1993-0007475		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1999-0018304	김상근	<p>참쌀분말을 이용한 유과 의 제조 방법 및 장치 (THE METHOD OF KOREAN PASTRY MANUFACTURE USING POWDERED GLULINOUS RICO AND THE APPARATUS FOR PERFORMING SUCH METHOD)</p>
KR0314383		<p>참쌀을 재래식으로 침지, 분쇄, 증숙, 압출, 절단, 건조한 후 발포, 고물 입히기의 과정으로 이루어지는 통상의 유과 제조 방법에 있어서, 지하수를 이용하여 침지조 1개의 용량에 참쌀 160kg(약 2가마)을 약 25~30℃의 물에 7~15일간 침지시켜 흐르는 물로 2~3회 정도 세척하는 공정과 상기 세척된 참쌀을 4~5시간 정도 물 빼기를 실시하여 여분의 물을 완전히 제거한 후 수분 함량이 45~55% 되도록 하는 탈수공정과 상기 탈수된 참쌀을 롤러 밀(roller mill)로 된 분쇄기로 3번정도 분쇄하여 80메쉬의 체를 통과할 정도의 작은 입자로 분쇄하는 공정을 포함하는 제1공정과 상기 제1공정에서 분쇄된 참쌀가루와 부재료의 조성 중량비를 참쌀가루 70~80% (참쌀 8kg 기준)에 콩가루 10~15%, 인삼가루 10~15%로 혼합한 다음 콩물 1,200~2,000cc, 소주 1,200~2,000cc, 설탕 0.01(100g), 식용유 10cc, 소금 0.001%(10g)를 넣고 수작업으로 배합하는 제2공정과 상기 제2공정에서 배합된 참쌀가루(30)를 압출기(1)의 공급호퍼(2)에 투입하는 공정과 상기 압출기(1)의 스크류를 구동시켜 공급호퍼(2)의 호퍼스크류(2b)가 배합된 참쌀가루(30)를 밀어 토출구(2a)로 유출되도록 하는 공정과 상기 공급호퍼 토출구(2a) 저부 압출기(1)의 샤프트에 다수 끼워진 2열 스크류와 연통되도록 된 배합호퍼(3)로 물호스(12)로부터 유입되는 물과 참쌀가루가 함께 공급되어 혼합되는 공정과 상기 혼합된 참쌀가루가 온도 105℃의 바렐(4a)(4b)(4c)(4d)을 통과하면서 반죽 및 증재(찜)되는 공정과 상기 증재되는 참쌀 반죽이 일측의 CO₂</p>
KR1999-0068445		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
		<p>콘트롤 판넬(20)에 배관된 CO₂ 탱크(7)에서 주입되는 CO₂ 가스를 압출기(1) 바렐(4a)에 0.5MPa에서 최고 5MPa까지 주입시켜 조밀한 기공이 형성되도록 파리지기하는 공정과 상기 파리지기가 이루어진 찹쌀 반죽이 압출구(6)를 통해 인출되면서 반데기 가래(31)로 성형하는 공정을 포함한 제3공정과 상기 제3공정에서 연속적으로 성형된 반데기 가래(31)가 이송 콘베어 장치(8)의 콘베어 벨트(8') 전면 상단으로 이송하는 공정과 상기 콘베어 벨트(8') 상부에 위치한 반데기 가래(31) 표면에 제분 살포기(5)로 밀가루를 살포하는 밀가루 도포공정과 상기 밀가루에 도포된 반데기 가래(31)가 콘베어 벨트(8')에 의해 이동되면서 길이 방향으로 설치된 히터(9)의 열에 의하여 건조되는 표면 건조 공정과 상기 표면 건조된 반데기 가래가 콘베어 벨트(8') 말단부에 설치된 절단기(10)에 의하여 3-4cm 크기로 절단하는 절단 공정과 상기 절단공정을 거친 후 건조기에서 약 4~6간 건조하여 반데기(32)로 성형하는 공정을 포함하는 제4공정과 상기 반데기(32)를 건조한 후 110~120℃의 기름에 1차 튀김을 1~2분 정도 실시하는 1차 팽화 공정과 상기 1차 팽화된 반데기를 다시 160~180℃에서 2~4분간 튀김을 실시하여 2차 팽화하는 공정과 상기 2차 팽화된 반데기를 탈유기로 약 1~2분간 탈유시켜(자연 탈유시에는 1일간 건조) 조청(물엿) 입히기와 고물(들깨, 흑임자, 참깨, 잣가루, 송화가루, 과래가루, 새반가루(튀밥가루)) 입히기 공정을 포함하는 제5공정으로 유과 제조를 실시할 수 있도록 된 것을 특징으로 하는 찹쌀분말을 이용한 유과 제조 방법.</p>
KR1982-0003067	시마쯔 테루아끼	자양식품의 제조 방법
KR1984-0000196		<p>다시마 뿌리, 구기, 살모사, 인삼, 마늘, 울무, 캄프리, 가막조개, 표고버섯과 대하껍질, 새우껍질, 게껍질, 조개껍질 등에서 선택한 천연갑각 등을 구성원료로 하고, 분말상태로 된 자양식품.</p>

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2000-0006669	이상준	인삼 습식 홍갈색화 가공용 응축기 (vapor condenser for preparing medical decoctions)
KR0329223		적외선을 발생시키는 가열기(20)의 내부에 수납된 용기(10) 위에 설치되며, 상기 용기(10)에 설치되는 접속부(34) 및 그 용기(10)에서 발생된 증기를 응축시키는 복수개의 응축실(31)(32)과, 상기 응축실(32)의 상단에 마련되어 손잡이 역할을 하며 공기구멍(33a)이 형성된 손잡이응축실(33)을 가지는 응축기(30)에 있어서, 상기 접속부(34)의 내부에 밀봉되게 끼여지도록 그 외주면에 밀봉부재(36a)가 설치되고, 상기 응축실(31)에서 응축된 용액이 상기 용기(10)로 용이하게 흐를 수 있도록 중앙에 형성된 구멍(36b)의 위치가 가장지리의 위치보다 낮게 형성되고 전체적으로 접시 형상을 하는 회송부재(36); 및 제1응축실(31)과 제2응축실(32) 사이에 설치되며, 중앙에 구멍(37a)이 형성된 깔데기 형상의 주증기유출억제부재(37);를 포함하는 것을 특징으로 하는 인삼 습식 홍갈색화 가공용 응축기.
KR2001-0083425		
KR2000-0006670	이상준	인삼 습식 홍갈색화 가공용 용기 (glass vessel for preparing medical decoctions)
KR0329224		증기를 응축시키는 응축기(30)가 그 위에 설치되며, 그 내부에서 적외선을 발생시키는 가열기(20)에 수납되는 용기에 있어서, 상단에 반경방향으로 돌출된 돌출턱(10a)을 감싸도록 결합되는 걸침테두리(11)와, 상기 걸침테두리(11)에 설치되는 손잡이(12)를 포함하는 것을 특징으로 하는 인삼 습식 홍갈색화 가공용 용기.
KR2001-0081318		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2000-0034727	가부시킴가이샤 고베 세이코쇼	인삼 추출물로부터 의 농약 성분 제거법 (METHOD FOR REMOVAL OF PESTICIDE FROM LIQUID GINSENG EXTRACT)
KR0382295		수분 함유량이 30 내지 80 중량%인 인삼 추출물을, 공압 속도 20cm/min 이하, 온도 50 내지 90℃에서 초임계상태의 이산화탄소와 접촉시켜, 인삼 추출물 중의 농약 성분을 추출 제거하는 것을 특징으로 하는 인삼 추출물로부터의 농약 성분의 제거법.
KR2001-0049603		
KR2001-0061060	주식회사 정생선로	오골계 엑기스 (원액) 추출 방법 및 그로부터 얻어진 오골계 엑기스 (Extract and Extracting method from Ogol fowl)
KR0434874		오골계를 도살하여 혈액 및 털을 제거하는 도살단계(S11)와 도살단계를 거친 오골계의 발톱과 부리 걸썩질 및 내장 내의 이물질 제거 후 수세하는 원육 채취단계(S12)와 내장을 포함한 원육 50중량%, 오가피 12중량%, 대추 10중량%, 두충 5중량%, 건강(마른 생강) 4중량%, 감초 4중량%, 오미자 3중량%, 구기자 3중량%, 해동피 3중량%, 인삼 3중량% 및 진피 3중량%를 배합하여 고품배합원료를 구성하는 고품분 배합단계(S21)와 상기 고품배합원료와 고품배합원료 200중량%의 물을 혼합하여 혼합원료를 구성하는 가수(加水)단계(S22)와 혼합원료를 밀폐된 용기에 투입하고 100℃의 온도로 5시간 동안 가열하는 가열단계(S23)와 가열단계(S23)를 거친 혼합원료를 압착기에 넣고 압착하여 오골계 엑기스를 추출하는 압착추출단계(S24)로 이루어진 오골계 엑기스(원액) 추출방법.
KR2003-0028324		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1987-7001172	테루모 가부시끼가이사 도자와 미쓰오	철분 강화 식품의 제조법
KR1988-7001076		대두 분쇄물 또는 인삼의 분쇄물이나 또는 이들의 혼합물을 가수분해 효소, 아밀라제 또는 시판당화효소로 가수분해하고, 유기 또는 무기의 제1 또는 제2철 화합물의 존재하에 상기 가수분해물 중에서 효모를 배양함을 특징으로 하는 철분 강화 식품의 제조법.
KR1990-0009203		
KR1985-0007345	가부시끼가이사 야쿠르트 혼샤 마쯔소노 나오미	고려인삼 엑기스의 추출법
KR1987-0000031		고려인삼으로부터 엑기스를 추출함에 있어, 추출처리에 부하는 고려인삼을 추출전에 셀룰라아제 또는 펙티나아제로 처리함을 특징으로 하는 고려인삼 엑기스의 추출법.
KR1981-0002528	오가와 히로애	가금류용사료
KR1983-0008502		인삼 또는 그 처리물과 비타민 A, 비타민 B1, 비타민 B6, 비타민 C, 엽산 또는 코린의 1종 또는 2종 이상과, 표준요구량의 150% 이상의 칼슘을 함유하여서 되는 가금류용 사료.
KR1986-0001827		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1986-0007226	일양약품공업 주식회사 정형식	안정화된 인삼드링크의 제조 방법
KR1988-0002471		인삼드링크의 제조에 있어서 인삼엑기스 및 기타 인삼드링크 성분 에 싸이클로텍스트린 혼합물을 0.05-5% 포접시켜서 인삼 성분 및 기타 약리성분의 침전 생성 속도를 현저히 지연시킨 안정한 인삼드링크의 제조방법.
KR1989-0001564		
KR1984-0005235	메이지제과 주식회사 나카가와 타케시	기름에 튀긴 약용 인삼의 제조법
KR1986-0000028		생 또는 건조한 약용인삼을 전처리하여 수분함량 65-75중량%로 조정하는 제1공정과, 기름온도 70-120℃, 진공도 30mmHg 이하의 감압하에서 기름튀김을 실시하여 수분함량 5중량% 이하로하고, 이어서 감압하에서 유지함량을 5-25중량%로 조정하는 제2공정으로 구성시킴을 특징으로 하는 기름에 튀긴 약용인삼의 제조법.
KR1987-0005588	김성배	침 뿌리로부터 청량음료의 제조 방법
KR1989-0000037		침 뿌리로부터 얻은 침즙에 맥아 침출액과 그 루코아미라제 (Gluc-Amylase)를 첨가하여 함유 당분을 당화시키고 필요할 경우 기타의 생약제 엑기스를 첨가한 것을 여과하여 정제염산 인삼으로 PH 3-5로 조절, 냉장상태에서 2-5시간 방치, 재여과하고 탄산수소나트륨으로 중화하여 PH -7로 한 다음 농도와 당도를 조절하고 이온교환층을 통과시켜 탈염, 정제하며 이하 공지의 방법으로 탄산의 주입, 충전, 살균 등의 여처리를 실시하는 것을 특징으로 한 침 뿌리로부터 청량음료의 제조방법.

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1986-0010139	미야게 요시다까	인삼의 엑기스가 함유된 차의 제조 방법
KR1988-0002446		수분제거를 위하여 햇볕에서 건조 및 발효한 다음 발효정지를 위하여 술에서 볶고 그 다음 비비는 것과 건조를 반복하여 제품으로 하는 차의 제조방법에 있어서, 햇볕에서의 건조 단계에서 차잎사귀의 양이 약 1/4로 될때까지 건조시키는 동시에 인삼과 감초를 약 1:2의 중량비율로 혼합한 혼합액체를 첨가하여 첫번째 비비고 난 다음에 재차 건조하고 비벼서 제품으로 만드는 것을 특징으로 하는 인삼 엑기스가 함유된 차의 제조방법.
KR1989-0003793	가부시기 가이샤 롯데 시게미쓰 다케오	정신안정용 음식물
KR1989-0013999		라벤더엑스 및/또는 헬리오스트로핀엑스, 아마차루 엑스, 린덴 엑스, 대추엑스, 카렌드라엑스, 구마자사엑스,인삼엑스 및 α -아미노낙산함유차엑스로 이루어진 군(群)에서 선택되는 다른 식물성엑스를 함유하는 것을 특징으로 하는 정신용 음식물.
KR2001-0055493	한국원자력연구소	식품, 의약품 및 화장품 제조용 천연물의 색도 개선 방법 및 이의 방법에 의해 색도가 개선된 천연물 추출물
KR0421233		녹차, 감잎, 대나무, 포도씨, 상백피, 당나무, 뽕나무, 감초, 쑥 및 인삼으로 이루어진 군으로부터 선택된 천연물을 물, 유기용매 및 이들의 혼합 용매로 이루어진 군으로부터 선택된 용매로 추출한 후, 감마선, 전자선 및 X-선으로 이루어진 군으로부터 선택된 방사선을 총 흡수선량 10~20 kGy으로 조사하는 것을 특징으로 하는 천연물의 색도 개선 방법.
KR2003-0021921		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2002-0017488	주식회사 제우축산연구소	유효미생물과 한약재를 이용한 양식해산어류의 생리활성증대 및 성장발육 촉진용 사료첨가제 및 그 제조 방법
KR0350093		물 1500부(vv)에 대해 액체당밀 30-50부(v/v); 생우유 30-50부(v/v); 손바닥선인장 5-15부(w/v); 키토산올리고당 3-8부(v/v); 참나무목초액 2-7부(v/v); 유산균, 바실러스균, 효모, 방선균을 포함하는 미생물에 의한 유효미생물 복합발효액 35-65부(v/v); 광합성균 발효액 10-30부(v/v); 및 한약재 추출물 80-130부(v/v)의 조성비율로 이루어지고, 여기서 상기 한약재 추출물은 인삼 1-3부(w/v), 당귀(승업초) 1-3부(w/v), 천궁 0.5-2부(w/v), 작약 0.5-2부(w/v), 숙지황 0.5-2부(w/v), 백출 0.5-2부(w/v), 복령 0.5-2부(w/v), 황기 0.5-2부(w/v), 육계 0.5-2부(w/v), 감초 1-3부(w/v), 건강 0.5-2부(w/v), 대추 1-3부(w/v), 진피 0.5-2부(w/v), 결명자차(열매) 1-4부(w/v), 강황 0.5-2부(w/v)으로 구성된 건조 한약재를 물 200부(v/v)에 넣어 추출한 것을 특징으로 하는 유효미생물과 한약재를 이용한 양식해산어류용 사료첨가제.
KR2002-0082031		인삼성분을 함유하는 염장생선 및 그 염장 방법 (A SALTED DRY FISH CONTAINING GINSENG INGREDIENT AND METHOD FOR PRESERVING A FISH WITH SALT)
KR2004-0055380		인삼성분과 소금성분이 내부에 충분히 침투할 수 있도록 생선의 등이나 배를 절개하고, 내장을 제거하는 단계와 상기 다듬어진 생선을 맑은 물에서 세척하는 단계와 상기 생선에 인삼성분의 농도가 적어도 0.25g/l 이상인 인삼용액을 분사하여 인삼성분을 생선 내부에 침투시키는 단계와 잘게 파쇄된 인삼분말을 생선에 뿌리는 단계와 소금을 생선에 뿌리는 단계와 상기 공정을 거친 생선을 저온에서 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 염장생선의 제조방법.

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1995-000233	한국과학기술원 심상철	압력조절에 의한 염장식품의 제조 방법
KR0148102		(i)인삼, 무, 당근, 도라지, 우엉 및 마늘 구성된 그룹으로부터 선택된 1종 이상의 야채류를 수분함량이 50 내지 80wt%가 될 때까지 건조시키는 공정 (ii)전기공정에서 수득한 건조된 야채류를 장류와 혼합하는 공정 및 (iii)전기공정에서 수득한 혼합된 야채류를 3 내지 10기압으로 가압하여 2 내지 6시간 동안 유지시키고, 대기압으로 감압하여 1 내지 3시간 동안 유지시키는 조작을 2 내지 8일간 반복하여 숙성시키는 공정을 포함하는 염장식품의 제조방법.
KR1995-0023850		
KR1999-0020441	한국과학기술연구원 박호균	인삼 및 감귤류 과피 유래 물질을 포함하는 건강증진용 식품 조성물
KR0304430		인삼 및, 감귤류 과피 유래의 플라보노이드, 감귤류 과피 추출물 및 이들의 혼합물로 이루어진 그룹으로부터 선택된 감귤류 과피 유래 물질을 중량비 1:1 내지 1,000:1로 포함하는 건강증진용 식품 조성물.
KR2000-0005883		
KR2001-0068678	김시관	생약재 추출물로 제조된 제품에 함유된 지용성 잔류 농약 제거 방법 및 그 제품 (The method of removing lipid soluble pesticide residues in herb extract and the product thereof)
KR0425377		생약재 추출물로 제조된 식품이나 의약품 등의 제품에 잔류되어 있는 농약성분 등 지용성 유해물질을 제거함에 있어서, 생약재의 물 추출물 또는 생약재 추출물에 물을 가하여 물 혼합물로 한 후 식용유를 상기 물 혼합물에 첨가, 교반, 정치 또는 원심분리하여 생약재 추출물의 물 혼합물에 함유된 농약성분과 같은 지용성 유해물질을 식용유 층으로 이행시킨 다음 식용유 층을 분리, 제거하는 하는 것을 특징으로 하는 생약재 추출물로 제조된 제품에 함유된 지용성 잔류 농약 제거 방법.
KR2003-0037491		

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1991-0007568	한국식품개발연구원 권태완	오미자 음료의 제조 방법
		<p>생약재인 구기자, 오미자, 인삼, 대추의 각 원료를 30분 정도 물에 침지하여 수세하고, 수세한 원료 각각에다 원료중량의 5-10배정도 되는 물을 가하여 60-100℃에서 2-3시간 동안 1차로 추출하여 수용성 물질을 추출한 다음 2차로 원료 중량의 5-10배 정도 되는 80%에탄올을 가하여 40-90℃에서 2-3시간 동안 추출하여 에탄올에 용출되는 성분을 추출하며, 상기 1차, 2차 추출물을 합하여 감압순간 농축기에서 50℃ 이하를 유지 하면서 가용성 고형물량이 50°Bx가 되도록 농축하고, 농축한 추출물중 전체 음료에 대한 중량비로 구기자 0.5-1%, 오미자 1.0-1.5%를 주재료로, 인삼 0.4-0.5%, 대추 1.0-2.0%를 부재료 로 하여 혼합한 다음 꿀 0.2-4.0%, 설탕 1.0-5.0%, 고과당 10.0-13.0%, 구연산소다 0.02%, 비타민 C 0.01-0.05%, 니코틴 아미드 0.01-0.05%등을 기호 특성에 따라 적당량 첨가하여 제 조함을 특징으로 하는 오미자 음료의 제조방법.</p>
KR1991-0007636		
KR2002-0032409	이정희	레트로트 파우치, 통조림, 냉동 (즉석) 방식으로 생산하는 국 내산 한우 곱당 양곱당, 꼬리당, 갈비곱당, 우족당, 모듬곱당, 내장곱당, 우랑당, 우설당, 갈비모듬곱당, 우족모듬곱당, 우골 육수 (엑기스추출) 의 발명 제조법 (omitted)
KR2002-0084426		본 발명의 우골 육수는 엑기스 탱크로 이용하여 엑기스를 추 출하는 제조 방법

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR2000-0061234	김경식	영양두부의 제조 방법 (Manufacturing method of nutritive bean curd)
KR2001-0000762		콩을 세척하고 24시간동안 물에 침지하는 과정과, 상기 침지 과정에서 물에 불려진 콩에 2배 분량의 물을 혼합하고 분쇄하여 콩반죽을 형성하는 과정과, 인삼을 세척하고 분쇄하여 인삼 첨가물을 준비하는 과정과, 상기 분쇄과정에서 형성된 콩 반죽 85~97 중량%와 상기 준비과정에서 형성된 인삼 첨가물 3~15 중량%를 반응기에 넣고 혼합하여 100℃의 온도로 70분 동안 가열하여 가공물을 형성하는 과정과, 상기 가열과정에서 형성된 가공물을 200 메쉬의 체로 여과하여 영양두유액과 비지로 분리하는 과정과, 상기 분리과정에서 분리된 영양두유액을 반응기에서 80~90℃의 온도로 가열하고 상기 영양두유액의 0.02 중량%의 응고제를 첨가하여 영양순두부로 응고시키는 과정과, 상기 응고과정에서 형성된 영양순두부를 틀에 넣고 압축 탈수하여 영양두부를 성형하는 것을 특징으로 하는 영양두부의 제조 방법.
KR2003-0027406		인삼사포닌분해물을 함유하는 발효홍삼 및 그 제조 방법 (Red ginseng containing deglycosylated ginsenosides and its manufacturing method.)
KR2003-0041923	김재백, 하세가와 히데오	수삼을 미생물로 발효한 후 증자와 건조의 반복으로 얻어지는 발효홍삼으로 해당 발효홍삼 중에 홍삼의 특이 성분인 ginsenoside-Rg3, ginsenoside-Rg2, ginsenoside-Rh2, ginsenoside-Rh1 을 함유하고 사포닌분해물 20(S)-protopanaxadiol 20-O-β-D-g-lucopyranoside, 20(S)-protopanaxadiol 및 20(S)-protopanaxatriol 중 적어도 하나이상을 포함하는 것을 특징으로 하는 발효홍삼

출원번호	출원인	발명의명칭
등록번호		청구범위
공개번호		
공고번호		
KR1993-0000171	김태영	인삼 쌀의 제조 방법
KR1994-0018023		수세한 인삼 37.5g을 750cc의 물에 담구어 70-80℃에서 5시간 가열 농축하여 100cc의 엑기스를 추출하고, 이 추출물을 1000g의 청결미에 분무하여 건조하는 것을 특징으로 하는 인삼 쌀의 제조방법.

