



한국식품연구원 최신 등록 특허기술

Patented Technology

한국식품연구원에서 최근 등록된 발명특허기술을 수록한 것입니다. 기술이전 등 기타 문의사항은 성과확산홍보실(TEL. 031-780-9187), 식품산업기술지원센터(TEL. 031-780-9171~2)로 문의하여 주시기 바랍니다.

◇ 발명의 명칭 조미 훈제 새우의 제조 방법 및 그에 의하여 제조한 조미 훈제 새우

주 발명자 김인호(신소재연구단)

등록번호(일자) 0917682(2009.09.09)

요약

본 발명은 조미 훈제 새우의 제조방법 및 그에 의하여 제조한 조미 훈제 새우에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 (1) 냉동 새우를 냉장실에서 해동하고, 해동한 새우를 1 내지 10%의 소금물에 넣어 세척한 후 이물질을 제거하고, 깨끗한 물을 이용하여 새우를 2 내지 3회 더 세척한 후 채에 받쳐 물기를 제거하는 단계 (2) 10 내지 30 °Brix의 조미액을 제조하는 단계 (3) 상기 탈수 새우와 상기 조미액을 1 내지 1.5 : 0.8 내지 2의 비율로 하여 탈수 새우를 조미액에 침지하고, 4°C에서 3 내지 12시간 동안 숙성을 하는 단계 (4) 상기 숙성한 조미 새우를 조미액과 분리한 후, 새우의 겉 표면의 조미액을 제거하고 그릴을 이용하여 새우를 굽는 단계 (5) 훈제용 나무 톱밥(참나무, 밤나무, 감나무, 호두나무 등)을 이용하여 70 내지 80°C에서 1 내지 3시간 동안 상기 구운 조미 새우를 훈연하는 단계 및 (6) 상기 훈연한 새우를 실온에서 냉각한 후 진공포장을 하고, 끓는 물에서 진공포장 새우의 중심온도가 100°C에 도달한 후 3 내지 10분 동안 가열 살균을 한 다음 즉시 차가운 물에 냉각시키는 단계를 포함하는 조미 훈제 새우의 제조방법 및 그에 의하여 제조한 조미 훈제 새우에 관한 것이다. 본 발명은 맛과 영양이 우수하나 장기 유통이 어려운 새우를 조미와 훈연 과정을 통하여 풍미를 향상시키고 더욱 맛있고 영양이 풍부한 새우를 장기간 저장할 수 있도록 가공함과 동시에 조미액 침지 과정을 통해 새우 특유의 비린내를 제거하고 방부기능을 강화하는 한편, 진공포장으로 품질의 손상 없이 새우의 신선함과 맛이 장기간 유지되어 상품성이 높아지는 효과가 있다. 또한, 소비자의 요구에 부합하는 다양한 풍미의 새우 건조 제품을 제공하여 새우에 함유된 다양한 종류의 영양성분, 건강기능성분, 무기성분 등을 섭취하도록 함으로써 인체에 영향을 공급할 수 있어 수요자의 건강에 기여하는 효과가 있다. 또한, 본 발명은 새우의 유통형, 저장형 가공품을 최초로 개발한 것으로서 조직감과 함께 편이식품 등으로 용이하게 섭취할 수 있다. 본 발명으로 대중화, 즉석 편이, 고급화를 이룰 수 있고 소비자에 새우의 건강성분 공급, 새로운 풍미의 기호 충족 및 대량 소비 유발로 생산 어민의 소득증대에 기여할 것이다.

- ◇ 발명의 명칭 단풍나무 수액을 포함하는 혈당수준 개선용 식품
주 발명자 석호문(산업지원본부)
등록번호(일자) 0918488(2009.09.15)
요약 본 발명은 단풍나무 수액의 건조분말과 키토산이 혼합된 조성물을 포함하는 혈당수준 개선용 식품에 관한 것이다. 본 발명의 혈당수준 개선용 식품은 단풍나무 수액의 건조분말과 키토산이 3:1 내지 8:1(w/w)로 혼합된 조성물을 포함한다. 혈당수준 개선용 식품은 안전할 뿐만 아니라, 혈당수준을 개선시키고, 비만을 방지할 수 있으므로, 당뇨병의 치료 및 예방에 널리 활용될 수 있을 것이다.
-

- ◇ 발명의 명칭 엽장식품 탈염 방법
주 발명자 정진웅(표준연구팀)
등록번호(일자) 0918955(2009.09.18)
요약 본 발명은 엽장식품 탈염방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 전해조에 +극판과 -극판을 다수개 교호 설치하고 +극판과 -극판의 갯수를 달리하므로써 약산성수 또는 약알칼리수의 탈염수를 생성하고, 엽장식품을 상기 탈염수에 담가 탈염시키므로써, 단시간(2.5일 정도)에 탈염이 되도록 하여 종래에 비하여 탈염되는 시간을 획기적으로 줄일 수 있으며, 종래의 엽장식품에 비하여 염분농도가 극히 낮은 엽장식품을 생산할 수 있는 엽장식품 탈염방법에 관한 것이다.
-

- ◇ 발명의 명칭 C - 반응성 단백 측정용 수정진동자 면역센서 측정 장치 및 수정진동자 면역센서를 이용한 C - 반응성 단백질의 고감도 측정 방법
주 발명자 김남수(바이오나노연구단)
등록번호(일자) 0921237(2009.10.05)
요약 본 발명은 바이오마커(biomarker)의 하나인 C-반응성 단백(C-reactive protein)을 측정할 수 있는 C-반응성 단백 측정용 수정진동자 면역센서 측정장치 및 수정진동자 면역센서를 이용한 C-반응성 단백질의 고감도 측정방법에 관한 것이다.