

한국식품연구원 최신 등록 특허기술

Patented Technology

한국식품연구원에서 최근 등록된 발명특허기술을 수록한 것입니다. 기술이전 등 기타 문의사항은 성과확산홍보실(TEL. 031-780-9197), 식품산업기술지원센터(TEL. 031-780-9171~2)로 문의하여 주시기 바랍니다.

◇ 발명의 명칭 향인술린 향체를 함유하는 계란의 생산 방법

주 발명자 손동화(기능성연구단)

등록번호(일자) 0795556(2008.01.10)

요약 본 발명은 향인술린 향체를 함유하는 계란의 생산방법에 관한 것으로서, 계란으로부터 향인술린 향체를 생산하기 위하여 인간 인술린을 전처리하여 담체와 함께 결합체를 형성시킨 후, 면역보강제와 유화물을 만들어 산란계에 주기적으로 면역 주사함으로써 일정기간 지난 후 향인술린 향체가 다량 포함된 계란을 생산하는 것을 특징으로 하는 향인술린 향체 계란의 생산방법을 제공한다.

◇ 발명의 명칭 오징어 내장 자가분해물을 포함하는 스파게티 소스 및 이의 제조 방법

주 발명자 조진호(인증관리팀)

등록번호(일자) 0805917(2008.02.14)

요약 본 발명은 오징어 내장 자가분해물을 포함하는 스파게티 소스 및 이의 제조방법에 관한 것으로 오징어 내장을 자가분해 처리하여 아미노산의 생성을 증가시킨 다음 열처리함으로써 비린내를 없애고 영양성분이 높을 뿐 아니라 기호성이 우수한 오징어 내장을 함유한 스파게티 소스 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의해 제조된 스파게티 소스는 자가분해시켜 아미노산함량을 증가시킨 오징어 내장 자가분해물의 첨가로 영양과 기호성이 우수한 스파게티 소스를 제공함으로써 우리나라 사람들의 식성에 적합한 스파게티 소스를 제공하게 될 뿐 아니라 수산가공부산물의 유효이용도 기대할 수 있다.

- ◇ 발명의 명칭 오징어 내장 자가분해물을 포함하는 국수용 비빔장 및 이의 제조 방법
- 주 발명자 조진호(인증관리팀)
- 등록번호(일자) 0805918(2008.02.14)
- 요약 본 발명은 오징어 내장 자가분해물을 포함하는 국수용 비빔장 및 이의 제조방법에 관한 것으로 오징어 내장을 자가분해 처리하여 아미노산의 생성을 증가시킨 다음 열처리함으로써 비린내를 없애고 영양성분이 높을 뿐 아니라 기호성이 우수한 오징어 내장 자가분해물을 포함하는 국수용 비빔장 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의해 제조된 국수용 비빔장은 오징어 내장을 자가분해시켜 아미노산함량의 증가시킨 오징어 내장 자가분해물의 첨가로 영양과 기호성이 우수한 국수비빔장을 제공함으로써 우리나라 사람들의 식성에 적합한 국수비빔장을 제공하게 될 뿐 아니라 수산가공부산물의 유효이용도 기대할 수 있다.
-

- ◇ 발명의 명칭 오징어 내장 가수분해물을 포함하는 국수용 장국 조성물
- 주 발명자 조진호(인증관리팀)
- 등록번호(일자) 0815118(2008.03.13)
- 요약 본 발명은 오징어 내장 가수분해물을 포함하는 국수용 장국 조성물에 관한 것으로 오징어 내장을 탈지하여 지방을 제거하고 이에 단백질 분해효소를 가하여 분해시켜 아미노산의 생성을 증가시킴으로써 영양성분이 높을 뿐 아니라 기호성이 우수한 오징어 내장 가수분해물을 얻고 이를 국수용 장국 조성물에 포함하는 국수용 장국 조성물에 관한 것이다. 본 발명의 국수용 장국 조성물은 고온 가압조건에서 탈지처리하고 상업적 가수분해효소로서 가수분해시켜 아미노산함량을 증가시킨 오징어 내장 가수분해물의 첨가로 영양과 기호성이 우수한 국수장국을 제공함으로써 우리나라 사람들의 식성에 적합한 국수장국을 제공할 수 있다.
-

- ◇ 발명의 명칭 오징어를 포함하는 면 및 이의 제조 방법
- 주 발명자 조진호(인증관리팀)
- 등록번호(일자) 0822815(2008.04.10)
- 요약 본 발명은 오징어를 포함하는 면 및 이의 제조방법에 관한 것으로 오징어육과 오징어먹물이 함유된 심을 코어에 형성하고, 상기 코어의 심을 감싸는 외층으로 이루어진 오징어를 포함하는 면 및 상기 면의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명은 오징어를 포함하는 면에 대한 것으로서 오징어육과 오징어먹물이 함유된 심을 코어에 형성하고, 상기 코어의 심을 감싸는 외층으로 이루어진 오징어를 포함하는 면 및 상기 면의 제조방법 제공을 목적으로 한다. 본 발명은 상기 오징어육과 오징어먹물이 함유된 심을 코어에 형성하고, 상기 코어의 심을 감싸는 외층으로 이루어진 오징어를 포함하는 면을 다양한 면제품으로 사용할 수 있다. 본 발명의 오징어를 포함하는 면은 국수, 우동, 칼국수 중에서 선택된 어느 하나임을 특징으로 하는 면제품으로 사용될 수 있다.

◇ 발명의 명칭 고구마를 이용한 찜장 및 그 제조 방법

주 발명자 이민아(식품산업정책연구원)

등록번호(일자) 0832308(2008.05.20)

요약 본 발명은 고구마를 이용한 찜장 및 그 제조방법에 관한 것이다. 전통적으로 제조된 된장에 고구마 paste를 제조하는 단계와, 홍고추와 풋고추 및 마늘로 구성된 부재료를 제조하는 단계와, 된장과 정제수로 구성된 희석된장을 제조하는 단계, 그리고 상기의 된장고구마를 이용한 찜장의 제조 단계로 구성된다. 본 발명은 시판 중인 찜장류의 맛을 향상시키기 위하여 조미성분으로 복합적인 화학 첨가제가 과량으로 사용되고 있으므로 이를 고구마로 대체하여 시판 중인 찜장의 맛과 차별화된 독특하고 고소한 새로운 맛으로 소비자의 다양한 기호를 충족시킬 수 있다. 또한 화학첨가제 대신에 고구마를 사용함으로써 성인병 예방에도 효과가 있다.

◇ 발명의 명칭 가시오가피를 포함하는 혈압강하용 음료 조성물 및 그의 제조 방법

주 발명자 박용곤(산업원천기술연구본부)

등록번호(일자) 0842839(2008.06.25)

요약 본 발명은 가시오가피, 양파 및 도라지의 혼합물을 열수추출하여 수득한 추출물을 주재료로 포함하는 혈압강하용 음료조성물 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 가시오가피를 포함하는 혈압강하용 음료조성물의 제조방법은 (i) 가시오가피, 양파 및 도라지를 1.0:1.0:0.5 내지 1.0:4.0:1.5(w/w/w)로 혼합하는 공정 (ii) 전기 혼합물을 혼합물의 증량에 대하여 15 내지 25배의 물에 침지하고, 80 내지 100°C에서 12 내지 36시간동안 가열하여 열수추출하고, 이를 여과하여 액상성분을 수득하는 공정 및 (iii) 전기 수득한 액상성분과, 강화제, 감미제, 산미제, 착향제 및 천연과즙으로 이루어진 그룹 중에서 선택되는 1 내지 5종의 보조성분을 100% 조성량이 되도록 혼합하는 공정을 포함한다. 본 발명의 혈압강하용 음료조성물은, 종래에 알려진 가시오가피의 혈압강하 효과 보다 더욱 향상된 혈압강하효과를 나타내므로, 가시오가피의 기능성을 이용한 각종 제품의 개발에 널리 활용될 수 있을 것이다.

◇ 발명의 명칭 과립형 선식 및 그의 제조 방법

주 발명자 김성수(지역특화산업연구원)

등록번호(일자) 0844080(2008.06.30)

요약 본 발명은 물에서의 분산성이 우수한 과립형 선식 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 분산성이 향상된 과립형 선식의 제조방법은 (i) 곡류 및 야채류를 증자하고, 이를 건조시킨 다음 마쇄하여 분말을 수득하는 공정 및 (ii) 상기 수득한 분말, 분말형태의 당 및 분유를 4:3:3 내지 6:2:2(w/w/w)로 혼합하고, 이의 증량에 대하여 15 내지 25%(w/w)의 물을 가한 다음, 과립화하고 이를 건조시키는 공정을 포함한다. 본 발명의 과립형 선식은 종래의 선식에 비하여 수용성 액체에서의 분산성이 현저하게 향상되었으므로, 선식에 대한 일반소비자의 수요를 향상시켜 선식에 대한 저변을 확대하는데 크게 이바지할 수 있을 것이다.

◇ 발명의 명칭 약초 고추장 및 그의 제조 방법

주 발명자 김성수(지역특화산업연구단)

등록번호(일자) 0860494(2008.09.22)

요약 본 발명은 쇠고기를 포함하는 고추장의 저장성을 증진시킬 수 있는 황기, 당귀 및 오가피의 혼합 추출물과 쇠고기를 포함하는 약초 고추장의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 약초 고추장에 관한 것이다. 본 발명의 약초 고추장의 제조방법은 (i) 세절한 쇠고기를 볶는 공정 (ii) 황기, 당귀 및 오가피를 8:1:1 내지 4:3:3(w/w)으로 혼합하고, 이를 열수추출한 다음, 여과하여 여과액을 수득하고, 건조시켜 약초 추출물을 수득하는 공정 및 (iii) 고추장, 상기 볶은 쇠고기 및 상기 볶은 쇠고기에 대하여 20 내지 30%(w/w)의 상기 약초 추출물을 혼합하고 가열하는 공정을 포함한다. 본 발명에 의하면, 쇠고기를 포함하여 기호성이 높으면서도 저장성이 우수한 고추장을 제조할 수 있으므로, 보다 높은 품질의 고추장 제품개발에 널리 이바지할 수 있을 것이다.

◇ 발명의 명칭 레토르트 매생이탕의 제조 방법

주 발명자 김영명(신소재연구단)

등록번호(일자) 0863490(2008.10.08)

요약 본 발명은 레토르트 매생이탕의 제조방법에 관한 것으로서 매생이탕의 제조에 있어서, 세척, 탈수한 매생이를 조미액에 분산시킨 후 레토르트 용기에 충전(充填)하고 살균하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 레토르트 매생이탕의 제조방법에 관한 것이다.

◇ 발명의 명칭 중간수분을 함유하는 진미 다시마 및 그의 제조 방법

주 발명자 김영명(신소재연구단)

등록번호(일자) 0865894(2008.10.23)

요약 본 발명은 중간수분을 함유하는 진미 다시마 및 그의 제조방법에 관한 것이다. (1) 건조한 다시마를 수세 복원하는 공정 (2) 팽윤된 다시마 조체를 산성 조미액에 넣고 레토르트하여 연화된 조미다시마를 자숙하는 공정 (3) 조미다시마의 평균수분 함량 50~80% 및 수분활성도 0.8 이하가 되도록 건조와 수분을 조절하는 공정 (4) 평균수분의 함량이 조절된 조미다시마 조체를 압착하여 3~10°C에서 3일~2주일 간 숙성하는 공정으로 구성된다. 본 발명의 진미 다시마는 중간수분함량(Intermediate moisture content)과 수분활성도(Water activity)를 갖고 있어서 다시마 조체에 함유된 수용성 정미성분의 자연용출을 용이하게 하고 조미성분과의 조화에 의해 감칠맛 나는 진미 특성과 부드러운 식감 및 안정적인 저장유통 특성을 제공한다.

◇ 발명의 명칭 내열성 미생물이 제거된 꿀의 제균 방법

주 발명자 권기현(유통연구단)

등록번호(일자) 0870945(2008.11.21)

요약 본 발명은 내열성 미생물이 제거된 꿀의 제균방법에 관한 것으로서 꿀에 물을 첨가하고 마이크로필터로 여과시킴으로써 꿀에 함유된 각종 이물질 성분의 제거 뿐만 아니라 꿀 속에 함유되어 있는 내열성 미생물을 제거할 수 있는 미생물이 제거된 꿀의 제균방법에 관한 것이다. 본 발명은 꿀벌로부터 얻은 꿀에서 꿀의 성분 변화없이 꿀에 함유되어 있는 이물질과 미생물, 특히 내열성 미생물을 제거시킨 꿀의 제균방법 제공을 목적으로 한다. 본 발명은 상기에서 언급한 방법에 의해 미생물과 내열성 미생물을 제거시킨 꿀의 제공을 다른 목적으로 한다. 본 발명은 상기에서 언급한 방법에 의해 미생물과 내열성 미생물을 제거시킨 꿀을 재료로 포함하는 꿀 가공식품의 제공을 또 다른 목적으로 한다.

◇ 발명의 명칭 당칩 토마토를 포함하는 김치 및 이의 제조 방법

주 발명자 김영진(전통식품연구단)

등록번호(일자) 0871400(2008.11.25)

요약 본 발명은 당칩 토마토를 포함하는 김치 및 이의 제조방법에 관한 것으로 당류에 토마토를 침지시켜 단맛을 향상시킨 당칩 토마토, 당류와 갈슘의 혼합액에 토마토를 침지시켜 단맛 및 조식감을 향상시킨 당칩 토마토를 포함하는 김치 및 김치 제조에 있어서 상기 당칩 토마토를 김치 재료에 첨가하고 혼합하는 것을 특징으로 하는 당칩 토마토를 포함하는 김치 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의하면 일반 토마토 또는 방울 토마토를 배추 맛김치, 포기김치, 또는 무김치에 사용하여 기존 김치보다 관능적 특성이 향상되고 토마토의 영양을 첨가한 배추 맛김치, 포기김치, 무김치를 제조할 수 있다. 이 당칩된 토마토는 배추김치 이외의 다른 김치나 샐러드의 재료로 사용할 수 있다.

◇ 발명의 명칭 제단백 및 제균이 가능한 벌꿀처리 시스템

주 발명자 권기현(유통연구단)

등록번호(일자) 0872510(2008.12.01)

요약 본 발명은 양봉의 채밀 후 벌꿀에 포함되어 있는 단백질 및 세균을 제거할 수 있는 벌꿀시스템에 관한 것으로, 벌꿀공급원으로부터 공급되는 수집된 벌꿀의 향을 제거하는 카본필터탱크(110) 상기 카본필터탱크(110)에서 배출되는 벌꿀의 단백질을 제거하는 이온교환탱크(120) 상기 이온교환탱크(120)와 연결되어 벌꿀 내의 세균을 제거하는 마이크로필터탱크(140, 150, 160) 상기 마이크로필터탱크(140, 150, 160)로부터 나온 벌꿀을 저장하는 저장탱크(170) 상기 저장탱크(170)로부터 공급 받은 꿀을 증류하는 증류부를 포함한다.

◇ 발명의 명칭 포도나무 수피 추출물 또는 이로부터 분리된 활성성분을 포함하는 항비만 조성물

주 발명자 권대영(미래전략기술연구본부)

등록번호(일자) 0878331(2009.01.06)

요약 본 발명은 포도나무 수피 추출물 또는 이로부터 분리된 활성성분을 포함하는 항비만 조성물에 관한 것으로 포도나무 수피를 용매 추출하여 얻은 포도나무 수피 추출물, 또는 상기 포도나무 수피 추출물로부터 비티신 A(vitisin A), 비티신 B(vitisin B), 입실론비니페린(ϵ -viniferin) 및 암펠롭신 A(ampelopsin A)의 활성성분을 포함하는 항비만 조성물에 관한 것이다.

◇ 발명의 명칭 복분자 과즙을 포함하며 색이 안정화된 복분자 쌀가루 및 이의 제조 방법

주 발명자 김상숙(유통연구단)

등록번호(일자) 0879383(2009.01.12)

요약 본 발명은 복분자과즙을 포함하는 복분자 쌀가루 및 이의 제조방법에 관한 것으로 복분자 과육의 세포조직을 유지하도록 하여 복분자의 천연색택을 유지할 수 있는 과즙을 얻는 단계와, 복분자과즙이 쌀에 흡착이 용이하도록 툴러 분쇄기로 분쇄하고 건조하여 얻은 쌀가루를 복분자과즙과 혼합하여 건조시킨 복분자과즙을 포함하는 복분자 쌀가루 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 복분자 과즙은 냉동된 복분자를 중고속으로 복분자 과일을 으깨어 가능한 알갱이의 세포벽을 파괴시키지 않는 상태로 복분자 과즙을 제조하고 이어 눈의 크기가 850~1000 μm 인 체를 사용하여 여과시키면 과육과 즙은 체를 통과하고 씨앗만 분리가 된다. 본 발명의 복분자 과즙은 세포벽이 파괴되지 않아 세포질이 분리되는 종래의 과즙 제조방법에 비해 복분자 색소의 열안정성을 높일 수 있다. 또한 일반 떡용 쌀가루는 습식으로 분쇄하여 수분함량이 37% 정도로 흡착성이 낮은 단점을 보완개선하기 위해 분쇄하여 12~14% 정도로 수분을 건조시켜 복분자 과즙을 균일하게 흡착되도록 한다. 색이 안정화된 복분자 과즙이 흡착된 쌀가루를 재차 건조하여 복분자 쌀가루를 제조한다. 본 발명의 복분자 쌀가루는 기존의 복분자 떡류 제조에서 발생하는 증자 및 가열에 의한 복분자 과즙의 산화, 갈변 등의 문제점을 해결하였으며, 흡착성이 낮은 떡용 습식쌀가루의 복분자 과즙의 불균일한 흡착성을 높여 복분자의 고유한 붉은 선홍색을 유지할 수 있고, 간편하게 복분자 떡류 제품을 제조할 수 있게 되었다. 또한 복분자는 기능성 성분을 많이 함유하고 있음에도 불구하고 종래의 복분자 떡류 가공에서의 열에 대한 불안정으로 사용에 제한을 받아 왔으나, 이를 해결할 수 있게 되어 복분자를 이용한 기능성 떡류가공에 기여할 수 있다.

◇ 발명의 명칭 항고혈압 기능성 펩타이드를 함유한 한천 젤리의 제조 방법

주 발명자 도정룡(전통식품연구원)

등록번호(일자) 0885512(2009.02.18)

요약 본 발명은 항고혈압 기능성 펩타이드를 함유한 한천젤리의 제조방법에 관한 것으로 한천을 물에 용해하는 단계, 한천이 용해된 용액에 부재료를 첨가하고 가열하는 단계, 부재료가 첨가된 한천 용액에 한천젤리의 관능성 및 기능성을 향상시키기 위하여 과즙, 생약재 그리고 항고혈압 기능성 펩타이드 중에서 선택된 어느 하나 이상을 첨가하고 겔화하는 단계, 겔화시켜 절단한 다음 덩가루를 묻혀 건조하는 단계를 포함한다. 본 발명의 한천 젤리는 한천과 부재료 이외에 과즙, 생약재 그리고 항고혈압 기능성 펩타이드가 포함되어 있어 관능성 및 기능성이 향상된 한천젤리를 제조하여 소화흡수가 잘 되지 않는 한천을 어린이들의 간식뿐만 아니라 다이어트 식품으로 제공하고자 한다. 또한 본 발명의 한천젤리는 섭취가 간편할 뿐만 아니라 휴대가 용이하므로, 시간과 장소에 구애받지 않고 쉽게 휴대하면서 섭취할 수 있다.

◇ 발명의 명칭 초콜렛쿠키형 선식 및 그의 제조 방법

주 발명자 최희돈(신소재연구원)

등록번호(일자) 0886659(2009.02.25)

요약 본 발명은 공기분급을 이용하여 60메쉬 이하의 입자크기를 갖는 선식분말을 선별하고, 이를 초콜렛과 혼합하는 공정을 포함하는 초콜렛쿠키형 선식의 제조방법 및 이에 의하여 제조된 초콜렛쿠키형 선식에 관한 것이다. 본 발명의 초콜렛쿠키형 선식의 제조방법을 이용하면, 관능적 특성이 전체적으로 우수한 선식제품을 제조할 수 있으므로, 선식제품의 저변확대에 크게 이바지할 수 있을 것이다.

◇ 발명의 명칭 상변화물질의 제조 방법

주 발명자 정진웅(표준연구팀)

등록번호(일자) 0886820(2009.02.26)

요약 본 발명은 상변화물질의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명은 수산물과 축산물과 달리 일정한 온도 범위에서 저온을 유지해야 하는 농산물의 저온유통에 적용할 수 있는 상변화물질의 제조방법 제공을 목적으로 한다. 본 발명에 의해 제조한 상변화물질은 15°C 이하의 저온 보다 바람직하게는 0~15°C에서 보냉 온도특성을 가진 상변화물질 제조방법의 제공을 목적으로 한다. 본 발명은 유화 콜로이드와 전처리된 고분자를 반응시켜 마이크로캡슐 슬러리 형태의 상변화물질을 제조할 수 있다.

◇ 발명의 명칭 맥주박을 원료로 한 식이섬유의 제조 방법

주 발명자 한대석(신소재연구단)

등록번호(일자) 0888492(2009.03.05)

요약 본 발명은 맥주박에 산, 염기성 물질(알칼리), 단백질 분해효소, 또는 탄수화물 분해효소 등을 처리하여 식이섬유를 제조하는 방법에 관한 것이다. 맥주박을 건조하고 이를 분쇄하여 건조분말을 얻는 제 1단계 및 상기의 건조분말을 산, 알칼리, 단백질 분해효소 또는 탄수화물 분해효소로 처리하는 제 2단계를 포함하여 이루어지는 맥주박을 이용한 식이섬유의 제조방법을 제공한다. 본 발명의 식이섬유는 맥주 제조에 사용한 맥주보리를 액화, 당화 후 남은 맥주박을 원료로 하여 제조하는 식이섬유로서, 식용이 가능하고 제조비용이 저렴하여 건강식품 또는 기능성 식품으로 유용하게 사용될 수 있다.

◇ 발명의 명칭 삼백초 뿌리 추출물 또는 이로부터 분리된 활성성분을 포함하는 혈관 이완용 조성물

주 발명자 권대영(미래전략기술연구본부)

등록번호(일자) 0891762(2009.03.27)

요약 본 발명은 마칠린 디 (machilin D), 사우스네올 디 (saucerneol D) 및 이들의 혼합물로 구성된 군으로부터 선택된 화합물 또는 이를 포함하는 삼백초 (*Saururus chinensis*) 뿌리 추출물을 유효성분으로 함유하는 혈관 이완용 조성물에 관한 것으로서, 본 발명에 따른 조성물은 혈관 평활근 이완작용을 통해 우수한 혈압 강하효과를 나타내므로, 고혈압 및 고혈압의 합병증으로 인한 각종 심혈관계 질환의 예방 및 치료를 위한 약학 조성물 또는 건강 식품 조성물로 유용하게 사용될 수 있다.

◇ 발명의 명칭 관능성 및 영양성이 향상된 즉석 쌀떡

주 발명자 박종대(지역특화산업연구단)

등록번호(일자) 0894717(2009.04.16)

요약 본 발명은 관능성 및 영양성이 향상된 즉석 쌀떡에 관한 것으로 즉석 쌀떡에 있어서, 주재료로는 쌀가루, 부재료, 노화억제제, 기능성물질을 포함하도록 하여 노화억제제의 첨가로 인해 품질유지기간을 연장할 수 있으며, 기능성물질의 첨가로 인해 관능성 및 영양성이 향상된 즉석 쌀떡에 관한 것이다.

◇ 발명의 명칭 이중면 제조 장치
주 발명자 조진호(인증관리팀)
등록번호(일자) 0896306(2009.04.28)
요약 본 발명은 밀가루와 같은 재료로 구성된 중공의 면에 팔과 같은 다른 재료를 삽입할 수 있는 이중면 사출노즐을 이용한 이중면 제조장치에 관한 것이다. 상기 이중면 사출노즐은, 내부에 외부재료홀이 형성되고, 바닥부에 외부재료홀을 분출하는 외부재료분사구가 형성된 하우징 및 상기 외부재료홀과 격리된 공간을 가지도록 상기 하우징 내에 설치되고, 하단부에 상기 외부재료분사구의 중심과 일치하는 내부재료분사구가 형성되며, 상기 내부재료분사구의 단면적이 외부재료분사구의 단면적보다 작은 내부재료홀을 포함한다. 또 상기 이중면 제조장치는 외부재료공급탱크와 연결되어 일정량의 외부재료를 외부재료버퍼탱크로 공급하는 외부재료메인탱크, 내부재료공급탱크와 연결되어 일정량의 내부재료를 내부재료버퍼탱크로 공급하는 내부재료메인탱크 상기 외부재료버퍼탱크로부터 공급되는 외부재료를 상기 이중면 사출노즐의 외부재료홀로 압송하는 외부재료펌프 상기 내부재료버퍼탱크로부터 공급되는 내부재료를 상기 이중면 사출노즐의 내부재료홀로 압송하는 내부재료펌프 상기 이중면 사출노즐로부터 제조된 이중면을 이송하면서 익히는 가열콘베이어 및 상기 가열콘베이어에서 익은 이중면을 다시 냉각시키는 냉각콘베이어를 포함한다.

◇ 발명의 명칭 녹차성분을 함유하는 느타리버섯 또는 팽이버섯 재배용 배지 조성물 및 이를 이용한 느타리버섯 또는 팽이버섯의 재배 방법
주 발명자 김상희(지역특화산업연구단)
등록번호(일자) 0896241(2009.04.28)
요약 본 발명은 상기 배지용 원료 혼합물 100중량부에 대하여 녹차분말 1~10중량부 및 설당류 1~5중량부가 첨가혼합된 느타리버섯 또는 팽이버섯 재배용 배지 조성물에 관한 것으로, 상기 느타리버섯이나 팽이버섯 재배시 배지 조성물에 녹차분말과 함께 설당류를 첨가하여 버섯의 생육이 촉진되고 녹차 성분이 버섯에 이입되어 상품성을 높일 수 있으며, 재배된 버섯 자실체의 경도가 강화되고 버섯의 향미가 개선된 효과가 있다.

◇ 발명의 명칭 혈액의 유동성 증진 및 혈중 지질성분 개선효과가 있는 푸코스테롤이 함유된 기능성오일
주 발명자 김영명(신소재연구단)
등록번호(일자) 0897613(2009.05.07)
요약 본 발명은 혈액의 유동성 증진 및 혈중 지질성분 개선효과가 있는 푸코스테롤이 함유된 기능성오일에 관한 것으로 푸코스테롤이 가용화된 푸코스테롤오일과 유지를 포함하여 혈액의 유동성 증진 및 혈중 지질성분 개선에 효과가 있어 혈류개선 및 고지혈증의 예방 및 치료에 사용할 수 있는 혈액의 유동성 증진 및 혈중 지질성분 개선효과가 있는 푸코스테롤이 함유된 기능성오일에 관한 것이다. 본 발명의 혈액의 유동성 증진 및 혈중 지질성분 개선효과가 있는 푸코스테롤이 함유된 기능성오일은 산업기술로 적절히 활용될 경우 1차적으로는 콜레스테롤 생합성억제, 혈중콜레스테롤 저하 등 강력한 콜레스테롤 대사개선 기능성과 혈액순환개선 기능을 동시에 보유한 건강기능식품 소재로 유용하게 활용될 수 있을 것이다.

-
- ◇ 발명의 명칭 3-하이드록시-3-메틸글루타릴 보조효소 A 환원효소 저해용 펩타이드 및 이를 함유하는 고콜레스테롤로 인한 심장질환 및 심혈관계 질환 치료제
- 주 발명자 구민선(안전성연구단)
- 등록번호(일자) 0900044(2009.05.22)
- 요약 본 발명은 3-하이드록시-3-메틸글루타릴 보조효소 A 환원효소 저해용 펩타이드 및 이를 함유하는 고콜레스테롤로 인한 심장 질환 및 심혈관계 질환 치료제에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 3-하이드록시-3-메틸글루타릴 보조효소 A 환원효소의 경쟁적 저해제로 작용하는 펩타이드를 디자인하고, 상기 펩타이드를 이용한 3-하이드록시-3-메틸글루타릴 보조효소 A 환원효소 저해제 및 고콜레스테롤로 인한 심장 질환 및 심혈관계 질환의 치료제에 관한 것이다.

-
- ◇ 발명의 명칭 상황버섯 추출물을 이용하여 뼈강화 성분을 함유하는 가공제품 및 그의 제조 방법
- 주 발명자 김인호(신소재연구단)
- 등록번호(일자) 0902167(2009.06.03)
- 요약 본 발명은 뼈강화 성분을 함유하는 상황버섯 추출물을 가공하여 식품소재화하는 것으로, 상황버섯 추출물을 이용하여 용해성과 체내 흡수성이 우수한 뼈강화 활성의 액상 소재 가공품 및 섭취가 용이하고 안정성이 우수한 뼈강화 활성의 고상 소재 가공품을 개발하는 데 있다. 본 발명의 상황버섯 추출물은 수용액 상태에서 침전율이 높기 때문에 분산성이 떨어지므로 아라비아검, 카라기난, 자당지방에스테르 등을 이용하여 분산성을 향상시켜 나노에멀전 및 마이크로캡슐의 액상소재 가공품을 개발하였다. 고상 소재로서 상황버섯 추출물을 무수결정포도당으로 과립차와 유동층 코팅물을 개발하고, 셀룰로오스를 담체로 하여 초고속으로 회전시켜 복합분체 등의 액상소재 가공품을 개발하였다. 본 발명은 뼈강화 성분을 함유한 상황버섯 추출물을 이용하여 액상소재 및 고상소재의 가공품을 세계 최초로 개발하여 소재로 활용하는 데, 큰 의미가 있으며, 액상제품을 위한 건강활성성분의 용해도 향상, 체내흡수도 향상 등에 효과가 있는 발명이다. 또한 고상제품은 이동성, 휴대, 식이 편의성과 더불어 가공소재로서 활용도가 높은 새로운 기술을 제공한다. 고가의 건강소재를 값싸고 활용도를 높여 소비자에게 전달할 수 있는 소재 대중화 기술로도 의의가 있으며 해당 농가 소득향상에 기여할 수 있다.