

한국식품연구원 최신 등록 특허기술

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

발명의 명칭	감초를 이용한 바실러스 세레우스의 억제 및 이를 이용한 장류 제조방법
주 발명자	임성일(전통식품연구단)
등록번호(일자)	0984865(2010.09.27)
요약	본 발명은 감초를 이용한 바실러스 세레우스의 억제 및 이를 이용한 장류 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 장류에 감초를 포함하도록 하여 장류 제조 또는 유통 중에 발생하는 유해한 미생물인 바실러스 세레우스의 발생을 억제시킬 수 있는 감초를 포함하는 장류 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	기능성 소재가 포함된 즉석 쌀국수 및 이의 제조방법
주 발명자	박종대(지역특화산업연구단)
등록번호(일자)	0989637(2010.10.18)
요약	<p>본 발명은 기능성 소재가 포함된 쌀국수 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 쌀국수에 있어서, 전분손상도 범위가 15% 이하, 보다 바람직하게는 전분손상도 범위가 8~15%인 반습식 기류분쇄 백미 쌀가루, 전분손상도 범위가 12% 이하, 보다 바람직하게는 전분손상도 범위가 5~12%인 습식 기류분쇄 백미 쌀가루, 전분손상도 범위가 15% 이하, 보다 바람직하게는 전분손상도 범위가 10~15%인 반습식 기류분쇄 파쇄 쌀가루의 군으로부터 선택된 어느 하나 이상의 쌀가루를 주재료로 하고, 상기 쌀가루 주재료에 전분 및 기능성 소재가 포함되도록 하여 관능성, 기능성이 우수하고, 면의 탄력성이 좋으며, 열수를 공급하여 복원시 우수한 면질을 유지할 수 있는 쌀국수 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>상기에서 기능성 소재는 빵잎, 녹차, DHA 칼슘, 단호박, 흑미, 클로렐라 분말, 마치현 분말, 미나리 분말, 쑥 분말, 쑥갓 분말, 양파 분말, 마늘 분말, 명일엽 분말, 강황 분말, 산수유 분말, 황금 분말, 치커리 분말, 셀레늄 분말의 군으로부터 선택된 어느 하나 이상이다.</p>

발명의 명칭	락토바실러스 지에 RMK354 균주를 포함하는 발효유 및 이의 제조방법
주 발명자	임상동(신소재연구단)
등록번호(일자)	0989638(2010.10.18)
요약	<p>본 발명은 락토바실러스 지에 RMK354 균주를 포함하는 발효유 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 발효유 제조에 적합한 젖산 및 ACE 억제 활성능력이 있는 신규한 젖산균인 락토바실러스 지에(<i>Lactobacillus zae</i>) RMK354 균주를 포함하는 발효유 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 락토바실러스 지에 RMK354 균주(KACC 91314P)를 포함하는 발효유는 색깔, 맛, 조적감 등에 있어서 기호성이 우수할 뿐만 아니라 종래에 발견된 젖산 발효균으로 발효시킨 시중 유통 발효유보다 ACE 억제활성능력이 뛰어난 발효유를 제공할 수 있다.</p>

발명의 명칭	산약 발효주 및 그의 제조방법
주 발명자	이명기(전통식품연구단)
등록번호(일자)	0990669(2010.10.22)
요약	본 발명은 산약 발효주 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 특히 산약의 유효 성분은 유지하면서도, 산약의 떫은맛을 제거하여 소비자의 기호에 맞춘 산약 발효주 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	콩나물 발효액을 함유하는 숙취해소 음료
주 발명자	한찬규(기능성연구단)
등록번호(일자)	0989869(2010.10.27)
요약	콩을 발아시켜서 키운 콩나물에 쌀 추출물과 설탕을 가하여 20℃ 내지 40℃ 온도에서 2일 내지 40일간 자연 발효시켜서 얻어지는 콩나물 발효액을 함유하는 숙취해소 음료에 관한 것이다.

발명의 명칭	식물 정유를 함유하는 나노에멀션과 나노입자 및 그 제조방법
주 발명자	김종태(바이오나노연구단)
등록번호(일자)	0991675(2010.10.28)
요약	본 발명은 친수성 생고분자를 사용하여 식품 내의 기능성분을 나노에멀션화하여 식품 기능성분의 안정성과 흡수율을 높임과 동시에 친수성 생고분자에 의해 식품의 기능성분이 줄 수 있는 장내 자극 효과를 감소시킬 수 있고, 이들 특히 향신료의 정유 성분이 단독으로 존재시 나타날 수 있는 강한 향미를 감소시킴으로써 섭취에 대한 거부감을 해결할 수 있는 나노에멀션과 상기 나노에멀션을 용매침전 또는 진공동결건조하여 안정성이 더욱 증가하고 다른 식품에의 적용이 용이한 나노입자 및 이들의 제조방법을 제공한다.

발명의 명칭	향신료를 함유하는 점성 소금 및 그 제조방법
주 발명자	김종태(바이오나노연구단)
등록번호(일자)	0991677(2010.10.28)
요약	본 발명은 향신료를 함유한 점성 소금을 생고분자를 점성제로 사용하고 향신료 성분을 나노에멀션화하여 식품에 향신료와 소금을 동시에 첨가할 수 있고, 섭취하는 소금량을 용이하게 조절하며 향신료 성분의 안정성과 흡수율을 높임으로써, 고체상의 소금을 단독으로 섭취할 때 보다 섭취량 조절이 가능하고 편리성을 제공하며, 동시에 향신료를 같이 섭취할 수 있는 식품에의 적용이 가능한 나노 점성소금과 향신료 함유 점성 소금 및 이들의 제조방법을 제공한다.