

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 | 녹차 추출물 함유 알코올성 살균소독제 |
| 주 발명자 | 김상희(우리술연구센터) |
| 등록번호(일자) | 0961879(2010.05.31) |
| 요약 | 본 발명은 녹차 추출물 함유 살균소독제에 관한 것으로, 녹차를 에탄올로 추출하여 얻어지는 추출물을 주성분으로 하여 손 소독 시 살균소독 강화는 물론 피부보호 및 보습강화에 효과적이며, 알코올을 포함하고 있어 살균소독제로 사용 시 알코올취 및 이취에 따른 불쾌감이 발생할 수 있으나 녹차의 폴리페놀 성분이 알코올 특유의 냄새를 제거하는 효과가 있어 냄새에 따른 불쾌감 없이 누구나 쾌적하게 사용할 수 있다. |

| | |
|-----------------|--|
| 발명의 명칭 | 형광-편광을 통해 제랄레논을 검출하기 위한 제랄레논-형광 추적자 및 그 제조 방법, 이를 이용한 제랄레논의 형광-편광 면역검출 방법 |
| 주 발명자 | 전향숙(안전성연구단) |
| 등록번호(일자) | 0962285(2010.06.01) |
| 요약 | 본 발명은 제랄레논의 분자구조 내 케톤(keton)기에 옥심(oxime)기를 도입하여 제랄레논-옥심을 생성하는 단계와 플루오레세인(fluorescein)에 제랄레논-옥심과 결합할 수 있는 연결(linker) 화합물을 반응시켜 플루오레세인 유도체를 합성하는 단계와 상기에서 합성된 플루오레세인 유도체를 제랄레논-옥심에 혼합하고 실온에서 2시간 동안 방치하는 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 형광-편광을 통해 제랄레논을 검출하기 위한 제랄레논-형광 추적자의 제조방법 및 이를 이용한 제랄레논의 형광-편광 면역검출방법에 관한 것으로, 이와 같은 제조된 형광 추적자는 제랄레논 특이항체에 대하여 제랄레논과 경쟁반응이 가능할 만큼 높은 결합력을 가짐에 따라 제랄레논의 형광-편광 면역검출에 유용하게 사용될 수 있으며, 그 검출한계와 범위가 넓어 극미량의 제랄레논도 신속하고 용이하게 검출할 수 있으며, 기기를 휴대할 수 있는 장점을 갖고 있어 현장에서 검체의 신속한 측정에 적합하다. |

| | |
|-----------------|--|
| 발명의 명칭 | 식중독균 검출을 위한 자성 코어 금 나노입자 및 그 제조 방법, 상기 나노입자를 이용한 식중독균 검출 방법 |
| 주 발명자 | 최성욱(안전성연구단) |
| 등록번호(일자) | 0962286(2010.06.01) |
| 요약 | 본 발명은 자성물질을 포함하는 자성체 코어를 제작하는 단계와 상기 자성체 코어의 표면을 아민(amine)기능기로 개질시키는 단계와 상기 아민(amine)기능기로 표면 개질된 자성체 코어 표면에 금 입자층을 형성시키는 단계를 포함하는 식중독균 검출을 위한 자성 코어 금 나노입자의 제조방법에 관한 것으로, 상기 제조방법에 제조된 금 나노입자는 그 입자크기를 5~30 nm 수준으로 제작하여 표면적을 극대화시켜 식중독균과의 반응활성도를 증가시키고 동시에 자성입자 성질에 의해 식중독균을 분리 및 농축시킬 수 있으며, 수용액 중에서 자성체 코어 표면을 아민기능기로 개질시킨 다음 그 표면에 금 이온성 물질을 환원 및 흡착반응을 통하여 입자 형태로 성장시킴에 따라 공정상의 위험성이 적으며 제작방법이 단순하여 대량생산에 적합하다. |

| | |
|-----------------|--|
| 발명의 명칭 | 항고혈압용 난백 가수분해물-당 반응 조성물의 제조 방법 |
| 주 발명자 | 도정룡(전통식품연구단) |
| 등록번호(일자) | 0962578(2010.06.03) |
| 요약 | 본 발명은 항고혈압용 난백 가수분해물-당 반응조성물의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 난백을 효소로 가수분해하는 단계, 난백 가수분해물을 여과하여 여과액을 얻는 단계 및 여과액에 당을 첨가하여 메일라드 반응을 일으켜 메일라드 반응생성물을 얻는 단계를 포함하는 항고혈압 및 항산화 기능을 나타내는 난백 가수분해물-당 반응조성물의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명은 혈압이 높은 사람들에게 혈압을 떨어뜨리는 기능을 가지면서 단백질의 효소 가수분해 시에 발생하는 쓴맛을 제거하여 기호성이 우수한 항고혈압 기능성 조성물의 제조방법을 제공할 수 있다. |

| | |
|-----------------|---|
| 발명의 명칭 | 연근 소스 및 그의 제조 방법 |
| 주 발명자 | 홍상필(식품산업정책연구단) |
| 등록번호(일자) | 0962579(2010.06.03) |
| 요약 | 본 발명은 연근 소스 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 연근분말에 대하여 간장과 물을 가해 가열처리하여 연근의 유효성분을 추출하고 추출물에 대해 효소적 분해를 실시하여 추출물의 점성을 낮추고 이를 다시 농축하여 농축물을 제조하고 이를 주재료로 이용한 연근 소스 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 상기 연근 추출물 또는 연근 효소분해 농축물은 특히 소스 외에도 드레싱, 생선회용 간장, 불고기 양념 등에 간장 대신 다양하게 응용될 수 있다. 본 발명은 연근의 고유한 풍미는 물론 생리기능성이 부여된 독특한 연근소스 제품을 제공함으로써 최근 건강기능성 식품의 수요에 힘입어 연근의 이용과 소스산업 활성화에 크게 기여할 것으로 예상된다. |

| | |
|-----------------|---|
| 발명의 명칭 | 오르니틴 고생성능을 갖는 균주, 김치발효용 스타터 및 오르니틴 고함유 김치의 제조 방법 |
| 주 발명자 | 이명기(전통식품연구단) |
| 등록번호(일자) | 0962580(2010.06.03) |
| 요약 | 본 발명은 김치로부터 분리한 오르니틴 고생성 균주, 이를 포함하는 김치발효용 스타터, 상기 스타터를 첨가하여 발효시키는 것을 특징으로 하는 김치의 제조방법 및 이에 의해 제조된 오르니틴 고함유 김치에 관한 것으로, 본 발명에 의하면 오르니틴 고생성능을 갖는 균주를 포함하는 스타터를 사용함으로써, 고함량의 오르니틴을 함유하는 김치를 제조할 수 있기 때문에, 기능성과 영양성이 증진된 식품을 제공할 수 있다. |

| | |
|-----------------|---|
| 발명의 명칭 | 햄버거용 바비큐 소스 및 이의 제조 방법 |
| 주 발명자 | 이민아(식품산업정책연구단) |
| 등록번호(일자) | 0963970(2010.06.08) |
| 요약 | 본 발명은 햄버거용 바비큐 소스 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 햄버거용 바비큐 소스에 있어서, 케찹, 식용유, 통마늘, 당근, 사과, 파인애플, 바나나, 양파, 샐러리, 토마토, 와인, 우스타 소스, 통후추, 월계수잎, 흑설탕, 카레 가루, 파프리카 가루, 물 및 스모크 향을 함유하는 것을 특징으로 하는 햄버거용 바비큐 소스 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명인 햄버거용 바비큐 소스 및 이의 제조방법을 통하여 수작업으로 이루어지고 있는 햄버거용 바비큐 소스에 대한 공정을 설정하고 이를 통한 소스의 품질특성을 표준화하며 고품질 소스 생산을 위한 품질 기준을 제시함으로써, 다양한 소스가 상업적 생산에 응용될 수 있고 양질의 햄버거용 소스를 제공하여 소비자에게 보다 높은 만족을 줄 수 있을 것이다. |

| | |
|-----------------|--|
| 발명의 명칭 | 초음파를 이용한 근육 단백질의 수용화 방법 |
| 주 발명자 | 이남혁(신소재연구단) |
| 등록번호(일자) | 0965479(2010.06.15) |
| 요약 | 본 발명은 초음파를 이용한 수용화 단백질의 제조방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 활용도가 낮은 노계(老鷄)의 가슴육과 같은 근육단백질을 초음파 처리하여 단백질 수용액을 얻고 이를 동결건조하여 단백질분말을 수득하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 초음파를 이용한 수용화 단백질의 제조방법은 화학물질 등을 거의 사용하지 않고 초음파를 이용하여 근육 내 단백질을 수용화시킴으로써 종래 단백질의 분리를 위해 사용하던 효소나 화학물질을 처리하는 방법보다 간편하게 효율적으로 단백질을 분리할 수 있다. 또한 본 발명에 따르면 약 30분 이내에 90% 이상의 단백질을 신속하게 분리할 수 있고, 근육을 구성하고 있는 주요 단백질인 마이오신, 액틴 등이 자연 상태 그대로 분리되며, 분리된 단백질을 동결건조하여 분말형태로 보관하면 냉장상태에서 1년 이상 유지할 수 있을 뿐만 아니라 언제든지 필요할 때 단백질식품 소재로서 이용할 수 있는 장점이 있다. |

| | |
|-----------------|--|
| 발명의 명칭 | 재조합 융합단백질 및 이를 이용한 바이오센서 및 이를 이용한 목적물질의 면역검출법 |
| 주 발명자 | 고성호(바이오제론연구단) |
| 등록번호(일자) | 0965480(2010.06.15) |
| 요약 | 본 발명은 재조합 융합단백질과 이를 이용한 바이오센서 및 면역검출법에 관한 것으로서, 본 발명에서는 골드 결합 단백질을 코딩하는 유전자와 proteinA(G)를 코딩하는 유전자를 함유하는 재조합 벡터로 형질 전환된 미생물에 의해 발현된 재조합 융합단백질, 상기 융합단백질을 골드-고체상에 고정하는 것을 특징으로 하는 면역 바이오센서의 제작방법, 상기방법으로 제작된 면역바이오센서의 목적물질의 검출 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의하면, 모든 종류의 항체를 칩 표면에 간단히 고정화 할 뿐만 아니라 고정화된 항체의 적절한 배향성(orientation)을 부여하여 면역바이오센서 제작 시 생산성과 경제성이 향상될 뿐만 아니라 민감도와 선택성을 증가시키는 효과를 기대할 수 있다. |

| | |
|-----------------|---|
| 발명의 명칭 | 양상추의 신선도 향상 방법 |
| 주 발명자 | 정문철(유통연구단) |
| 등록번호(일자) | 0972184(2010.07.19) |
| 요약 | 본 발명은 양상추의 신선도 향상방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 양상추를 오랫동안 신선하게 보관할 수 있도록 하기 위해 양상추 신선도 향상에 있어서, 양상추의 뿌리절단부를 코팅제로 코팅처리, 양상추를 열처리, 양상추의 하단부를 수분 흡수시트로 도포처리를 각각 이용하거나 또는 상기 3가지 처리 공정 단계를 포함하는 양상추의 신선도 향상방법에 관한 것이다. |