

## 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.

<b>발명의 명칭</b>	초액이 함유된 꿀벌용 사료용 조성물 및 이의 제조방법
<b>주 발명자</b>	이세은(유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	0946592(2010.03.03)
<b>요약</b>	본 발명은 초액이 함유된 꿀벌용 사료용 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 초액을 만드는 단계(1공정), 분쇄한 화분과 설탕을 균일하게 혼합하는 단계(2공정), 2공정의 혼합물에 1공정의 초액과 혼합한 물을 넣고 혼합, 반죽하는 단계(3공정), 3공정의 혼합물을 성형하여 화분떡을 제조 및 발효하는 단계(4공정)를 포함한다. 이로부터 제조된 초액이 함유된 꿀벌용 사료를 꿀벌에게 급여 시 기존의 사료를 급여한 꿀벌보다 벌꿀의 생산량이 많아지고 꿀벌의 항균성 부저병, 항곰팡이성 석고병에 대한 치료효과가 뛰어나며, 꿀벌의 건강 증진 및 사료 절감 효과를 볼 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	노화억제용 배합물
<b>주 발명자</b>	홍석산(기능성연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	0947833(2010.03.09)
<b>요약</b>	본 발명은 노화억제용 배합물에 관한 것으로 보다 상세하게는 하수오와 꾸지 뽕잎을 포함하는 노화억제용 배합물에 관한 것이다. 본 발명은 노화억제용 배합물에 있어서 하수오와 꾸지 뽕잎을 포함하는 노화억제용 배합물을 제공하고자 한다. 본 발명의 노화억제용 배합물은 상기의 하수오와 꾸지 뽕잎 성분 이외에 첨가제를 추가로 더 포함하는 노화억제용 배합물을 제공하고자 한다.

<b>발명의 명칭</b>	오미자추출액을 이용한 오미자 가공품 및 그의 제조방법
<b>주 발명자</b>	박용곤(산업원천기술연구본부)
<b>등록번호(일자)</b>	0949605(2010.03.18)
<b>요약</b>	본 발명은 오미자추출액을 이용한 가공품의 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 오미자추출액을 이용하여 오미자음료 또는 오미자과립 제품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 오미자를 분쇄하여 추출용기에 넣고 정제수를 가하여 열처리하는 단계와 열처리된 오미자액을 여과하여 추출액을 제조한 후 냉동저장하는 단계로 구성된다. 냉동상태의 오미자추출액에 액상과당, 매실농축액, 사과농축액, 사과산, 트레할로오스, 정제수, 향료를 배합탱크에 넣고 용해시켜 여과한 후, 살균하여 충전하는 오미자음료 제조단계로 구성된다. 또한 오미자 추출액을 농축하여 오미자 농축액을 제조하는 단계와 오미자농축액에 포도당, 사과산, 사과농축액, 자일리톨, 정제수에 천연색소를 첨가하여 완전히 용해시켜 고르게 혼합한 후, 향료를 첨가하여 다시 반죽하는 단계와 반죽물을 과립화시켜 열풍건조기에서 건조시키는 단계와 건조된 과립을 충전 및 포장하는 단계로 구성된다. 본 발명의 오미자추출액을 이용한 오미자음료와 오미자과립 제품은 기호성이 좋아 오미자 가공식품으로 제공되며, 오미자를 재배하는 농가에 소득증진의 기회를 제공할 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	차의 생엽으로 고품질의 추출물을 추출하는 방법
<b>주 발명자</b>	김상희(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	0950780(2010.03.25)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 채엽한 생엽을 증열처리하는 단계와 상기와 같이 증열처리된 차엽에 탈이온수를 첨가하면서 마쇄하는 단계와 상기와 같이 차엽이 마쇄된 마쇄액을 pH가 산성이 되도록 조정한 후, 탈이온수를 추가로 가하여 열수 침출시키고 즉시 냉각한 다음 압착여과하는 단계와 상기와 같이 압착여과한 여과액을 원심분리하여 얻어진 상등액의 pH를 복원하는 단계와 상기와 같이 pH가 복원된 추출액에 베타-사이클로덱스트린(<math>\beta</math>-cyclodextrin)을 첨가하는 단계를 포함하는 차의 생엽으로부터 고품질의 추출물을 추출하는 방법에 관한 것으로, 상기 추출방법은 채취된 차의 생엽을 증열로 효소실활시킨 후 마쇄하고 효소처리한 다음 바로 침출시킴으로써 별도의 가공공정 없이 차 성분이 용이하게 추출이 가능하도록 한 신규한 차의 추출방법으로써, 기존의 증제식 또는 덩음식과 같은 복잡한 가공공정을 거치지 않으므로 그 공정시간을 대폭 줄일 수 있고, 이로 인한 에너지 및 원가를 절약할 수 있을 뿐만 아니라, 가공과정에서 유념이나 직접적인 고열처리를 거치지 않아 녹차 성분의 파괴가 적으며, 녹차성분 추출 효율이 획기적으로 개선되고, 아울러 색, 향미 등이 향상된 고품질의 추출물을 얻을 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	레스베라트롤을 함유하는 나노에멀전, 나노입자 및 그 제조방법
<b>주 발명자</b>	김종태(바이오나노연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	0951706(2010.03.31)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 레스베라트롤(resveratrol)을 함유하는 나노에멀전 및 나노입자에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 항산화효과 및 심장병 예방과 치료에 효과가 있는 레스베라트롤을 중쇄 트리글리세라이드와 계면활성제를 사용하여 나노에멀전화 시킴으로써 물에 난용성인 레스베라트롤의 체내 이용성을 증대시킨 나노에멀전과 나노에멀전에 안정성을 부여할 수 있는 나노입자 및 이들의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의하여 생리활성기능식품 소재로서의 가치가 큰 레스베라트롤의 기능성 식품소재로써 활용하는 것이 가능하며, 레스베라트롤의 체내 이용성을 증가시킬 수 있게 되었다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	생선 어육과 새우육을 함유하는 건포 또는 스낵 가공품의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건포 또는 스낵 가공품
<b>주 발명자</b>	김인호(신소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	0953926(2010.04.13)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 생선 어육과 새우육을 포함하는 건포 또는 스낵 가공품의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건포 또는 스낵 가공품에 관한 것으로, (1) 새우를 탈피한 후 80℃ 이상에서 30초 내지 1분간 블렌칭하여 효소를 실활시켜 안정화시킨 후 식염과 단백 변성 방지제를 가하고 마쇄하여 새우 페이스트를 얻는 단계, (2) 어육을 해동한 후 단백변성방지제를 가하고 10℃ 이하 저온에서 빠르게 마쇄하면서 식염을 가하여 젤라틴화를 방지하여 어육연육을 얻는 단계, (3) 상기 단계 (2)에서 얻은 어육 연육 페이스트에 대해 상기 단계 (1)에서 얻은 새우 페이스트를 0.01 내지 15중량%로 첨가하여 혼합하는 단계, (4) 상기 단계 (3)에서 수득한 혼합물을 10℃ 이하로 유지하면서 반죽하는 단계, (5) 상기 단계 (4)에서 수득한 반죽에 동식물 식품원료 또는 조미소재를 가하여 건포 또는 스낵 조성물을 제조하는 단계, (6) 상기 단계 (5)에서 수득한 건포 또는 스낵 조성물을 일정한 모양으로 성형한 뒤 수분 함량이 5 내지 40% 중량이 되도록 건조하는 단계, (7) 상기 단계 (6)에서 건조된 포를 굽거나 또는 성형물을 200℃ 이상 정도로 가열된 상하 히트 프레스에 겹치지 않게 투입하고 육질의 두께에 따라 0.3~3초 정도 가압, 가열하여 원래 크기의 2배 이상 팽창되게 팽창시켜 건포 또는 스낵으로 만드는 단계 및 (8) 구운 포 또는 스낵을 냉각후 탈습제 및 질소를 충전하여 포장하는 단계를 포함하는 본 발명의 제조방법에 따라 제조된 생선 어육과 새우육을 포함하는 가공품은 새우의 풍미와 맛을 느끼면서 조직감(씹힘)이 우수하여 기호성이 매우 향상되어 어린이, 성인 모두에게 선호되는 고단백 및 저열량 식품이다. 본 발명의 가공품은 새로운 해물 가공품으로써 섭취 편의성이 낮은 저가 식품원료로 여겨왔던 연육을 활용하여 건강, 미용식으로 이용함은 물론 영양과 맛을 고루 갖춘 고품질, 편의의 대중형 식품으로 활용가치가 충분하다. 또한 원료 특유의 불쾌미를 제거하고 유통처리를 하지않아 유통기간을 연장하고 장기간 기호성이 높고 영양이 우수한 식품원료를 손쉽게 섭취할 수 있게 함으로써 새로이 창출된 건포 및 스낵의 대중화, 즉석 편이, 고급화를 이룰 수 있을 것으로 기대된다.</p>