

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	쓴메밀즙 및 이의 제조방법
주 발명자	박종대(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1044290(2011.06.20)
요약	본 발명은 쓴메밀즙 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 쓴메밀순, 볶은 쓴메밀 및 등글레의 열수 추출물 및 부재료를 포함하는 쓴메밀즙; 쓴메밀즙의 제조에 있어서 쓴메밀순, 볶은 쓴메밀 및 등글레의 열수 추출물에 부재료를 첨가하고 교반하는 단계를 포함하는 쓴메밀즙의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	초고압으로 가수분해하여 액화 처리한 물질 및 이의 제조방법
주 발명자	김종태(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1046413(2011.06.28)
요약	<p>본 발명은 산삼·인삼·수삼·백삼·홍삼·장뇌삼·흑삼·도라지·마늘·당귀 등의 인체 섭취용 물질을 초고압으로 가수분해하여 액화 처리한 물질 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명은 이를 위해 밀폐용기(예: 비닐봉지)의 내부에 잘게 썰은 어느 하나의 물질(예: 산삼·인삼·수삼·백삼·홍삼·장뇌삼·흑삼·도라지·마늘·당귀 등)과 물 그리고 효소를 각각 넣은 후 밀봉시키는 단계(S100); 상기 물질과 물 그리고 효소가 담긴 밀폐용기를 식품액화 처리장치인 압력용기에 넣은 후 뚜껑을 덮어 밀폐시키는 단계(S200); 및 이후 상기 압력용기의 내부에 물을 채운 후 공기와 접촉하지 않는 진공상태의 물 속에서 수압의 압력을 매체로 이용해 밀폐용기를 저온에서 초고압으로 가압하는 단계(S300);가 포함됨을 특징으로 구성된다.</p> <p>상기와 같이 구성된 본 발명은 산삼·인삼·수삼·백삼·홍삼·장뇌삼·흑삼·도라지·마늘·당귀 등의 인체 섭취용 물질과 물 그리고 효소를 밀폐용기에 넣고 초고압 저온으로 가수분해하여 액상으로 만들면 물질의 분자구조를 저 분자화 되도록 하는 동시에 물성의 변화가 없게 되며 약리성의 효과가 증대되고 천연향이 살아남과 아울러 인체에 흡수성이 좋게 되며 이로 인해 제품의 품질과 신뢰성을 대폭 향상시켜 소비자로 하여금 좋은 이미지를 심어줄 수 있도록 한 것이다.</p>

발명의 명칭	외국인용 물김치 조성물
주 발명자	이명기(발효공학연구단)
등록번호(일자)	1049163(2011.07.07)
요약	<p>본 발명은 김치의 세계화를 위해 종래 물김치 조성에서 과일, 식초 및 허브의 종류 및 함량을 달리하여 탁도, 냄새, 맛 등을 조절함으로써 인종별, 국가별 외국인의 기호에 맞도록 한 물김치 조성물 및 이의 제조방법을 제공한다.</p> <p>특히 터키인의 전통음식 중 물김치와 유사한 음식의 탁도, pH, 산도 및 염도 등을 조사하여 이와 유사하도록 과일, 식초 및 허브의 종류 및 함량을 결정하여 터키인의 입맛에 맞는 물김치 조성물을 제공한다.</p>

발명의 명칭	스페인인용 김치 조성물
주 발명자	이명기(발효공학연구원)
등록번호(일자)	1049164(2011.07.07)
요약	<p>본 발명은 파프리카 가루, 샤프란 및 colorante alimentario로부터 1종 이상을 선택하여 함유함으로써 김치의 매운맛과 색깔을 조절하고 허브, 우유, 치즈 또는 유청으로부터 1종 이상을 선택하여 첨가함으로써 김치의 발효취를 완화시키는 한편, 스페인인이 좋아하는 노란색을 김치에 적용하고 김치의 숙성을 지연시켜 가식기간을 연장시킨 스페인인의 기호에 맞도록 한 스페인인용 김치 조성물에 관한 것이다.</p> <p>또한 본 발명은 상기 조성물에 스페인 현지에서 구하기 용이한 재료인 파프리카, 올리브, 체리 및 할라피노를 첨가하여 스페인인의 기호에 맞도록 한 스페인인용 김치 조성물에 관한 것이다.</p>

발명의 명칭	피부 미백용 화장료 조성물
주 발명자	최상윤(공정기술연구원)
등록번호(일자)	1049164(2011.07.07)
요약	<p>본 발명은 포도 덩굴 추출물을 유효성분으로 함유하는 피부 미백용 화장료 조성물에 관한 것이다. 포도 덩굴 추출물 성분은 티로시나제 활성을 억제하고 멜라닌 생성을 저해하며, 자외선을 차단하여 미백효과가 우수하다. 미백효과가 우수할 뿐만 아니라, 세포 독성이 적어 부작용이 적은 피부 미백용 화장품을 제조할 수 있다. 자외선 중 특히 UV-B 차단효과가 강하며 자외선 차단용 화장품으로도 이용가능하다. 또한 활용도가 적어 버려지는 포도 덩굴을 활용하여 경제적 이점이 크다.</p>

발명의 명칭	지용성 차 폴리페놀의 제조방법
주 발명자	김상희(우리솔연구센터)
등록번호(일자)	1049164(2011.07.07)
요약	<p>본 발명은 지용성 차 폴리페놀의 제조방법에 관한 것으로 더욱 상세하게는 8~24개의 탄소원자를 함유한 지방산을 80~120℃로 가온시킨 후 아실화제를 넣고 반응시켜 용액 A를 제조하는 단계(단계 1); 카테킨 함량 90% 이상의 폴리페놀을 유기용매에 용해시켜 용액 B를 제조하는 단계(단계 2); 상기 단계 2에서 제조된 용액 B를 40~80℃로 가온시킨 후, 상기 단계 1에서 제조된 용액 A 및 촉매로서 피리딘을 넣고 3~5시간 동안 반응시켜 지용성 차 폴리페놀을 제조하는 단계(단계 3); 및 제조된 지용성 차 폴리페놀을 여과한 후 여과액을 수세 및 감압증류하여 유기용매를 제거하는 단계(단계 4)를 포함하는 지용성 차 폴리페놀의 제조방법 및 이에 의해 제조된 지용성 차 폴리페놀에 관한 것이다. 본 발명에 따른 제조방법은 여과 및 감압증류만으로 목적하는 지용성 차 폴리페놀을 얻을 수 있으므로 크로마토그래피 등의 추가 정제 공정이 필요하지 않아 공정이 간단하고 생산원가가 낮으며 산품질량이 높고 용매를 감압증류하여 재사용할 수 있으므로 환경오염이 적다. 또한 제조된 지용성 차 폴리페놀은 완전히 유지 중에 용해되어 기름가공과정 중 어떤 물질도 석출되지 않으며, 안정하여 장기 보존시에도 침전이 없고 원래 유지의 색, 향, 맛을 나타내며, 항산화 효과 또한 우수하므로 종래 지용성 항산화제를 대체하여 효과적으로 사용될 수 있다.</p>

발명의 명칭	혈류 개선용 균주 및 이를 함유한 기능성 식품 조성물
주 발명자	이명기(발효공학연구단)
등록번호(일자)	1049165(2011.07.07)
요약	<p>본 발명은 김치에서 분리한 혈류 개선에 효과가 있는 균주에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 김치로부터 분리하고 혈전 용해 기능, 키틴 분해 기능 및 콜레스테롤 저해 기능을 갖는 균주에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 따르면 김치로부터 분리한 젯산균과 효모 균주 중에서 혈전분해능, 키틴분해능 및 콜레스테롤 저해능을 갖는 균주를 각각 선별하여 균주별 기능성에 따라 기능성 균주를 제조할 수 있다. 그러므로 본 발명에 따른 균주를 이용하면 혈류 개선 기능을 갖는 기능성 식품을 효과적으로 제조할 수 있다.</p>

발명의 명칭	정력자 추출물을 유효성분으로 포함하는 기억력 및 학습 능력 증진용 조성물
주 발명자	이창호(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1049493(2011.07.08)
요약	본 발명은 정력자 추출물을 유효성분으로 포함하는 기억력 및 학습 능력 증진용 조성물 및 인지기능장애 예방 및 치료용 조성물에 관한 것이다. 본 발명은 아세틸콜린스테리아제의 활성을 억제, 항산화 활성(예컨대, 활성산소종) 및 NMDA 리셉터와의 친화력을 통하여 신경세포, 특히 대뇌 기저부의 신경세포의 손상을 억제시킬 수 있는 효과를 가진다. 본 발명은 신경세포를 보호 및 손상의 예방 효과를 통하여 기억력 및 학습 능력을 증진시킬 수 있을 뿐만 아니라 인지기능장애로 질환을 예방 및 치료 할 수 있는 효능을 발휘한다. 또한 본 발명은 기억력 및 학습 능력의 증진 효능 또는 인지기능장애를 예방 및 치료 효능을 가지는 정력자 추출물의 의약 및 식품으로서의 기초적인 자료를 제공한다.

발명의 명칭	얼레지 추출물을 유효성분으로 함유하는 비만억제용 조성물
주 발명자	안지윤(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1050003(2011.07.11)
요약	본 발명은 얼레지 추출물 또는 이의 유기용매 분획물을 유효성분으로 함유하는 비만억제용 조성물을 제공한다. 본 발명에 따른 상기 조성물은 지방세포의 분화를 효과적으로 억제할 수 있고 항비만 효과가 우수한 기능성 식품 내지는 의약품의 제조에 유용하게 활용할 수 있다.

발명의 명칭	미생물 영양제의 제조방법 및 이에 의해 제조된 미생물 영양제
주 발명자	정진용(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1051666(2011.07.19)
요약	<p>본 발명은 미생물 영양제의 제조방법 및 이에 의해 제조된 미생물 영양제에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 토질을 개선하고 식물의 성장을 촉진시킬 수 있으며, 유해한 미생물의 증식을 억제하여 농약 사용을 감소시킬 수 있는 미생물 영양제의 제조방법 및 이에 의해 제조된 미생물 영양제에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 따르면 페우유, 페두유, 쌀뜨물, 페요구르트 중 어느 하나 또는 페우유, 페두유, 쌀뜨물, 페요구르트를 35~45:3~7:50~60:0.5~1.5의 비율로 섞은 혼합액 800~1200중량부와 포도당 40~60중량부, 아미노산 1~5중량부를 혼합하여 제1 배지를 제조하는 제1 배지제조단계와; 페우유, 페두유, 쌀뜨물, 페요구르트 중 어느 하나 또는 페우유, 페두유, 쌀뜨물, 페요구르트를 35~45:3~7:50~60:0.5~1.5의 비율로 섞은 혼합액 90~94중량부, 포도당 3~7중량부, 아미노산 1~5중량부를 혼합하고 락토바실러스(Lactobacillus)속 균주가 108~109/ml 개체수가 되도록 배양하여 제2 배지를 제조하는 제2 배지제조단계와; 제1 배지 800,000~1,200,000중량부와 상기 제2 배지 80~120중량부를 혼합하고 25~30℃에서 9~11시간 동안 배양하여 제1 혼합물을 제조하는 제1 혼합물제조단계를 포함한다.</p>

발명의 명칭	사과주스의 제조방법 및 사과주스 조성물
주 발명자	김성수(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1054118(2011.07.28)
요약	<p>본 발명은 냉동된 사과를 착즙하는 단계; 착즙된 사과즙을 믹서기로 분쇄하고 여과하는 단계; 여과액을 교반하여 균질화하는 단계; 균질화된 사과주스를 살균하고 포장하는 단계를 포함하는 사과주스의 제조방법을 제공한다.</p>

발명의 명칭	녹차성분 함유 식용유지의 제조 방법
주 발명자	김상희(우리술연구센터)
등록번호(일자)	1053985(2011.07.28)
요약	본 발명은 녹차 성분이 함유된 식용유지를 제조하는 방법, 보다 구체적으로는 침전 등이 발생하지 않아 안정하며, 변색 등의 변질 현상이 개선된 녹차 성분이 함유된 식용유지를 제조하는 방법 및 이러한 제조방법으로 만들어진 식용유에 관한 것이다.

발명의 명칭	마이크로 버블을 이용한 세정 및 살균장치
주 발명자	권기현(안전유통연구단)
등록번호(일자)	1055690(2011.08.03)
요약	본 발명은 균일하고 미세한 마이크로버블을 통하여 세정력과 살균력을 향상시킨 마이크로버블을 이용한 세정 및 살균장치에 관한 것으로, 피세정물을 침치시킬 수 있는 세정액이 저장되는 세정조; 상기 세정조에 세정액을 공급하는 세정액공급부; 및 상기 세정조의 일측에 설치되어 상기 세정조에 마이크로버블을 공급하는 마이크로버블 발생부를 포함하고 상기 마이크로버블 발생부는 세정조로부터의 배출된 세정액을 가압하여 공급하는 세정액공급펌프; 상기 세정액공급펌프로부터 공급되는 세정액에 공기를 주입하는 공기주입부; 및 상기 공기가 혼입된 세정액을 마이크로버블을 함유한 세정액으로 변환하는 마이크로버블 발생기를 포함하며, 상기 마이크로버블 발생기는 상기 공기가 혼합된 세정액이 일측으로 유입되는 입력관; 상기 입력관의 타측에 설치되며, 상기 입력관보다 단면적이 작은 출력관; 상기 입력관 내부에 설치되어 세정액이 흐르는 단면적을 점차적으로 감소시키는 테이퍼부; 상기 입력관 내부에 설치되어 상기 테이퍼부를 통과한 세정액을 선회운동시키는 선회부; 및 상기 출력관에 설치되어 상기 선회부를 통과하여 선회하는 세정액의 흐름을 가로막아서 그 충격으로 버블을 분쇄하는 충격부를 포함한다.

발명의 명칭	장내 대장암 유발 효소인 베타글루쿠로니다아제 및 트립토판나아제의 활성을 저해하는 조성물 및 대장암 예방조성물
주 발명자	이영경(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1059116(2011.08.18)
요약	본 발명은 영지버섯(<i>Ganoderma lucidum</i>)의 균사체 또는 그의 추출물을 유효성분으로 함유하는 것을 특징으로 하는 베타글루쿠로니다아제 및 트립토판나아제의 활성을 저해하는 조성물 및 대장암 예방 조성물 또는 우라실 리보뉴클레오사이드를 유효성분으로 함유하는 것을 특징으로 하는 베타글루쿠로니다아제 및 트립토판나아제의 활성을 저해하는 조성물 및 대장암 예방 조성물에 관한 것으로 장내 대장암 유발 효소인 베타글루쿠로니다아제 및 트립토판나아제 활성에 대해 우수한 저해효과를 발휘하여 실질적인 대장암 예방 효과를 나타낸다.

발명의 명칭	간 조직 특이적 유전자 MML2
주 발명자	권대영(연구정책부)
등록번호(일자)	1063247(2011.09.01)
요약	본 발명은 마우스의 간 조직에서 특이적으로 발현되는 MML2(<i>Mus musculus</i> Liver 2) 단백질, 상기 단백질을 코딩하는 유전자, 상기 유전자 또는 상기 단백질에 대한 항체를 포함하는 간 관련 질병을 진단하기 위한 마이크로어레이, 상기 유전자에 대한 프라이머로 이루어진 간 관련 질병을 진단하기 위한 프라이머 세트, 상기 프라이머 세트를 포함하는 간 관련 질병을 진단하기 위한 키트 및 상기 프라이머 세트를 이용하여 포유류의 간 관련 질병을 진단하는 방법에 관한 것이다.