

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	바지락조미포 및 이의 제조방법
주 발명자	김영명(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1064565(2011.09.06)
요약	본 발명은 바지락조미포 및 이의 제조방법에 관한 것으로써 보다 상세하게는 조미바지락과 어육의 혼합물로 조미포를 성형하는 단계; 상기 성형된 조미포를 수증기로 1차 열처리를 하는 단계; 상기 1차 열처리한 조미포를 건조한 후 압착하는 단계; 및 상기 압착한 조미포를 2차 열처리하는 단계를 포함하는 바지락조미포의 제조방법 및 상기의 방법에 의해 제조한 바지락조미포에 관한 것이다.

발명의 명칭	기능성 재성형쌀 및 그의 제조방법
주 발명자	김성수(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1064622(2011.09.06)
요약	본 발명은 쌀, 찹쌀, 감자분말, 텍스트린 및 기능성 성분을 포함하는 기능성 재성형쌀 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 기능성 재성형쌀의 제조방법은 (i) 35 내지 40%(w/w)의 쌀, 35 내지 40%(w/w)의 찹쌀, 10 내지 15%(w/w)의 감자분말, 5 내지 10%(w/w)의 텍스트린 및 5 내지 10%(w/w)의 빵잎 건조분말 또는 홍삼 건조분말을 혼합하고, 200 내지 250 메쉬의 입자크기를 갖도록 마쇄하는 공정; (ii) 상기 분말의 중량에 대하여 20 내지 30%(w/w)로 수분을 가하고, 압출성형기에 적용하여 성형한 다음, 이를 쌀알형태로 도정하는 공정; (iii) 상기 도정물을 열풍건조 또는 동결건조 시키는 공정을 포함한다. 본 발명의 기능성 재성형쌀은 종래의 재성형쌀과는 달리, 기능성 성분을 직접적으로 포함하면서도 취반성이 우수하므로, 기능성 식품으로써 널리 활용될 수 있을 것이다.

발명의 명칭	미숙사과 추출물을 함유한 피부상태 개선용 억제학적 조성물
주 발명자	한찬규(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1065558(2011.09.08)
요약	본 발명은 미숙사과 추출물을 함유한 억제학적 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 완숙사과에 비하여 타이로시네이즈 억제활성이 현저히 높고, 세포독성이 없으며 나아가 시간의 경과에 따라 장기보관 시에도 변색이 되지 않는 미숙사과 추출물을 함유한 피부상태 개선용 억제학적 조성물을 제공한다.

발명의 명칭	비타민 K2 생성능을 가지는 신균주 스트렙토코커스 마세도니커스 W351
주 발명자	임상동(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1067837(2011.09.20)
요약	<p>본 발명은 비타민 K2 생성능을 가지는 신균주 스트렙토코커스 마세도니커스 W351에 관한 것으로, 보다 상세하게는 비타민 K2 생성능을 가지는 신균주 스트렙토코커스 마세도니커스(<i>Streptococcus macedonicus</i>) W351(KACC91483P)을 분리하여 동정하고, 상기의 신균주 스트렙토코커스 마세도니커스 W351을 발효유용 스타터로 사용하여 제조된 발효유에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 신균주 스트렙토코커스 마세도니커스 W351은 종래의 젖산균에 비하여 비타민 K2 생성능이 뛰어난 뿐만 아니라 항생제 내성, 효소활성, 담즙과 pH 내성 및 항균력을 가지는 기능성 균주로서의 역할을 한다. 따라서 상기 신균주를 사용한 발효유 등의 제조에도 유용하게 이용될 수 있다.</p>

발명의 명칭	락토바실러스 프란타럼 M23 균주를 포함하는 발효유 및 이의 제조방법
주 발명자	임상동(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1068524(2011.09.22)
요약	<p>본 발명은 락토바실러스 프란타럼 M23 균주(KACC 91329P)를 이용한 발효유 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 발효유 제조에 적합한 젖산균으로서 멜라닌 생성 억제 능력이 있는 신규한 젖산균인 락토바실러스 프란타럼(<i>Lactobacillus plantarum</i>) M23 균주를 포함하는 발효유 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 락토바실러스 프란타럼 M23 균주(KACC 91329P)를 포함하는 발효유는 색깔, 맛, 조직감 등에 있어서 기호성이 우수할 뿐만 아니라 종래에 발견된 젖산 발효균으로 발효시킨 시중 유통 발효유보다 멜라닌 생성 억제 능력이 뛰어난 발효유를 제공할 수 있다.</p>

발명의 명칭	포도가지로부터 폴리페놀을 추출하여 농축하는 방법
주 발명자	김철진(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1068890(2011.09.23)
요약	<p>본 발명은 포도농사에서 배출되는 포도가지로부터 레스베라트롤을 다량 함유하는 폴리페놀을 추출하는 방법에 관한 것으로서, 포도가지를 2~3cm로 절단하는 단계; 절단한 포도가지 kg당 3~5 리터의 유기용매를 가하는 단계; 상기 단계의 내용물을 교반하는 단계; 상기 단계에서 수득되는 유용성분을 여과한 후 대기압보다 낮은 135 mmHg (40℃)부터 285 mmHg(55℃)까지의 기압 범위에서 증발과정을 거쳐 폴리페놀을 수득하는 단계를 포함하는 방법에 관한 것이다. 본 발명은 항바이러스, 신경보호작용, 항염증 작용, 항노화 및 수명을 연장시키는 효과 등이 있는 레스베라트롤을 다량 함유하는 폴리페놀을 추출하여 기능성 식품, 화장품 및 의약품으로 사용함으로써 버려지는 자원을 이용하고 농가의 소득을 올릴 수 있다는 이점을 가진다.</p>

발명의 명칭	순무농축물의 제조방법
주 발명자	김영진(발효기능연구단)
등록번호(일자)	1069225(2011.09.26)
요약	<p>본 발명은 순무로부터 순무농축물을 제조하는 방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 간경변억제효능을 갖는 순무농축물의 고형물 함량을 높이기 위하여 순무를 압착분리와 가열처리 및 효소가 포함된 물로 추출하여 고형물의 추출 수율을 높이는 순무농축물의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 순무농축물의 제조방법은 (a) 순무를 압착하여 순무즙과 순무잔사를 분리하는 단계; (b) 순무잔사를 가열처리하는 단계; (c) 순무잔사에 알파-아밀라제와 셀룰라제 효소가 포함된 물로 추출한 후 여과하여 순무추출액을 얻는 단계; (d) 순무즙 및 순무추출액을 감압농축하는 단계를 포함한다.</p> <p>본 발명의 순무농축물은 추출 수율이 높고 간경변억제에 우수한 효능을 발휘하는 순무농축물로서 간경변증 환자용 건강식품 또는 의약품으로 제공할 수 있다. 또한 순무농축물을 포함하는 식품조성물, 순무 농축물을 포함하는 사료조성물을 제공하는 데 그 목적이 있다.</p>

발명의 명칭	사과 꽃차 조성물 및 그 제조방법
주 발명자	김성수(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1069526(2011.09.26)
요약	본 발명은 사과 꽃을 이용한 사과 꽃차 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 관능성에서 우수한 효과를 발휘하는 동결 건조된 사과 꽃을 주재료로 하는 사과 꽃차 조성물 및 이의 제조방법을 제공한다.

발명의 명칭	감잎 반발효차의 제조방법 및 조성물
주 발명자	김성수(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1069492(2011.09.26)
요약	본 발명은 (a) 감잎을 위조하는 단계; (b) 위조된 감잎을 덩음질 하는 단계; (c) 덩은 감잎을 즙이 나올 때까지 유념하는 단계; (d) 유념이 완료된 감잎을 건조하는 단계; (e) 건조한 감잎을 실내에서 2차 위조하는 단계; (f) 위조된 감잎을 적어도 2회 이상 반복하여 덩음질 하는 단계; (g) 덩음질이 완료된 감잎을 건조하는 단계를 포함하는 감잎 반발효차의 제조방법을 제공한다.

발명의 명칭	어란을 포함하는 조미김페이스트의 제조방법
주 발명자	김영명(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1071100(2011.09.30)
요약	<p>본 발명은 어란을 포함하는 조미김페이스트의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 조미김페이스트와 조미어란을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계; 상기 조미김페이스트와 조미어란의 혼합물을 공기가 통하지 않는 곳에서 숙성시키는 단계를 포함하는 어란을 포함하는 조미김페이스트의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 어란을 포함하는 조미김페이스트의 제조방법에 의해 제공할 수 있는 어란을 포함하는 조미김페이스트는 어란 및 김의 영양성분을 동시에 섭취할 수 있어 밥 반찬뿐만 아니라 어린이, 청소년 및 노인들의 간식, 성인 어른들의 술안주의 하나로도 제공할 수 있다. 본 발명의 어란을 포함하는 조미김페이스트의 제조방법에 의해 새로운 김 가공식품을 제공함으로써 새로운 분야의 김 소비처를 제공할 수 있어 김을 양식하는 어민들의 소득증대에 기여할 수 있고, 김과 어란의 영양성분을 김 가공식품의 형태로 소비자가 섭취할 수 있어 소비자의 건강 증진에도 일조할 수 있다.</p>

발명의 명칭	팔각회향 추출물을 유효성분으로 포함하는 기억력 및 학습 능력 증진용 조성물
주 발명자	이창호(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1071684(2011.10.04)
요약	<p>본 발명은 팔각회향 추출물을 유효성분으로 포함하는 기억력 및 학습 능력 증진용 조성물 및 인지기능장애 예방 및 치료용 조성물에 관한 것이다. 본 발명은 아세틸콜린스 테라아제의 활성을 억제, 항산화 활성(예컨대, 활성산소종) 및 NMDA 리셉터와의 친화력을 통하여 신경세포, 특히 대뇌 기저부의 신경세포 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 팔각회향 추출물의 의약 및 식품으로서의 기초적인 자료를 제공한다.</p>

발명의 명칭	인삼을 영지버섯 균사체로 발효시켜서 제조된 혈당강하용 다당체 분획물
주 발명자	이영철(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1072834(2011.10.06)
요약	본 발명은 인삼을 영지버섯(<i>Ganoderma lucidum</i> KCTC 6532) 균사체로 발효시켜서 제조된 혈당강하용 다당체 분획물에 관한 것으로서, 상기 혈당강하용 다당체 분획물은 인삼을 영지버섯 균사체로 발효하는 단계; 발효물을 증류수로 열수추출한 후 여과하는 단계 및 여과액과 주정을 혼합하여 다당체 분획물의 침전물을 얻는 단계를 거쳐 제조된다. 이 다당체 분획물은 혈당강하 효과가 우수하여 공복혈당장애자, 내당능장애자, 당뇨병 진단계로 진단받은 자, 당뇨병 환자의 치료에 효과가 있다.

발명의 명칭	오징어 볶음의 제조방법
주 발명자	홍상필(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1072822(2011.10.06)
요약	<p>본 발명은 오징어 볶음의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 절단하여 칼집을 낸 오징어를 식용유를 두른 프라이팬에서 볶는 단계와 당근, 양파, 청피망 및 홍피망을 함유하는 야채류를 식용유를 두른 프라이팬에서 볶는 단계와 간장, 설탕, 마늘, 고추분, 고추장, 후추, 참기름 및 정제수를 혼합하여 가열하면서 37~43 Brix 가 되도록 농축하여 소스를 준비하는 단계 및 상기 볶은 오징어와 볶은 야채류를 프라이팬에서 상기 농축하여 준비된 소스와 함께 혼합하여 볶는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 오징어 볶음의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 오징어 볶음의 제조방법은 기존의 조리방법보다 시간이 절약되고, 이의 제조방법으로 제조된 오징어 볶음은 기존의 조리방법으로 제조된 것에 비하여 오징어의 질감과 소스의 풍미가 어우러진 독특한 맛을 부여하는 특성이 있다.</p>

발명의 명칭	꾸지뽕잎과 동과를 포함하는 아토피 피부염 억제 조성물
주 발명자	홍석산()
등록번호(일자)	1072832(2011.10.06)
요약	<p>본 발명은 꾸지뽕잎과 동과를 포함하는 아토피 피부염 억제 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 꾸지뽕잎 75~95중량% 및 동과 5~25중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 꾸지뽕잎과 동과를 포함하는 아토피 피부염 억제 조성물에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 꾸지뽕잎과 동과를 포함하는 아토피 피부염 억제 조성물을 이용하여 어린이, 성인에게서 발생하는 아토피 피부염의 발병을 억제할 수 있어 아토피 피부염 환자의 아토피를 감소시켜 아토피 피부염 환자의 고통 경감에 기여할 수 있다.</p>

발명의 명칭	항균 판넬의 제조방법
주 발명자	김병삼(안전유통연구단)
등록번호(일자)	1072823(2011.10.06)
요약	<p>본 발명은 항균 판넬(antibacteria prefabricated panel)의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 판넬 제조에 있어서 판넬의 표면에 아크릴수지고형분 100중량부에 대하여 지정신나 10~20중량부, 은 제올라이트 0.5~1중량부, 은 나노 0.2~0.5중량부를 혼합한 항균도료를 코팅하고 건조하는 단계를 포함하는 항균 판넬을 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의해 항균성이 우수한 항균 판넬을 제공할 수 있다.</p> <p>본 발명에 의해 항균성이 우수한 항균 판넬은 균에 의해 민감한 장소, 예를 들면 식품 공장의 벽체, 병원의 벽체, 반도체 공장의 벽체 또는 연구실의 벽체 등에 사용할 수 있다.</p>

발명의 명칭	흑염소 중탕액의 제조방법
주 발명자	양승용(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1079147(2011.10.27)
요약	본 발명은 흑염소 중탕액 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 흑염소 중탕액 제조에 있어서 흑염소와, 복분자, 사상자, 보골지, 옥축서예, 영실자, 상심자, 백복령의 균으로부터 선택된 어느 하나 이상의 한약재를 정제수에 첨가하고 추출하는 단계를 포함하는 흑염소 중탕액의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	닭고기 가공품의 제조방법
주 발명자	홍상필(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1080856(2011.11.01)
요약	<p>본 발명은 닭고기 가공품의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 절단하여 칼집을 낸 닭고기를 식용유를 두른 프라이팬에서 볶는 단계와 당근, 브로컬리, 양파 및 홍고추를 함유하는 야채류를 식용유를 두른 프라이팬에서 볶는 단계와 간장, 설탕, 올리브고당, 마늘, 고추분, 고추장, 후추, 소금 및 정제수를 혼합하여 가열하면서 43~53 Brix가 되도록 농축하여 소스를 준비하는 단계 및 상기 볶은 닭고기와 볶은 야채류를 프라이팬에서 상기 농축하여 준비된 소스와 함께 혼합하여 볶는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 닭고기 가공품의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 제조방법으로 제조된 닭고기 가공품은 기존의 조리방법으로 제조된 것에 비하여 간단하고 조리시간이 짧아 생산비 절감은 물론 닭고기 고유의 질감과 야채의 신선함 및 소스의 풍미가 어우러진 독특한 맛을 부여하는 특성이 있다.</p>

발명의 명칭	면역활성능 및 우유응고력이 있는 스트렙토코커스 마세도니커스 LC743 균주
주 발명자	임상동(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1080857(2011.11.01)
요약	본 발명은 신규한 스트렙토코커스 마세도니커스 LC743 균주에 관한 것으로, 보다 상세하게는 발효유 및 모짜렐라 치즈 제조에 적합한 젖산 및 면역 활성능력이 있는 신규한 젖산 균인 스트렙토코커스 마세도니커스(<i>Streptococcus macedonicus</i>) LC743(KACC91524P)에 관한 것이다. 본 발명의 젖산균은 종래에 발견된 젖산 발효균보다 면역 활성 능력이 뛰어나며, 발효유 및 모짜렐라 치즈를 제조하는데 적합하다.

발명의 명칭	허브주 및 그의 제조방법
주 발명자	박용곤(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1082314(2011.11.04)
요약	본 발명은 구절초분말 및 작약분말을 첨가하고 발효시키는 단계를 포함하는 허브주의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 허브주에 관한 것이다. 본 발명의 허브주의 제조방법은 (i) 곡물을 실온에서 하룻밤 수침하고 수분을 제거한 후, 20 내지 40분간 증자하여 고두밥을 제조하고 상온으로 냉각시킨 다음, 누룩 및 효모를 가하고 고르게 혼합하여 발효용 용기에 담고 정제수를 가하여 밀봉한 후, 20 내지 30℃에서 1 내지 3일간 발효시켜 1단 담금을 수행하는 공정; (ii) 1단 담금이 종료되면, 상기 발효용 용기에 곡물을 추가로 가하여 증자한 고두밥을 가하고, 구절초분말과 작약분말을 7:3 내지 5:5(w/w)의 비율로 혼합한 허브혼합분말을 곡물 최종중량의 0.3 내지 0.8%(w/w)로 가한 다음, 20 내지 30℃에서 10 내지 20일간 발효시켜 2단 담금을 수행하는 공정; (iii) 2차 담금이 종료되면, 여과하여 고형분을 제거하는 공정을 포함한다. 본 발명의 허브주는 항산화능이 우수하여 허브 본연의 기능성을 활용할 수 있을 뿐만 아니라 기호성도 우수하므로 허브를 포함하는 기능성 식품 시장의 확대에 널리 이바지할 수 있을 것이다.

발명의 명칭	고압·효소분해공정에 의한 마늘 조미소재의 제조방법
주 발명자	김종태(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1084316(2011.11.10)
요약	마늘을 분쇄하는 단계; 분쇄 마늘을 5~20중량%로 물에 분산시키는 단계; 0.4~0.8중량%의 효소를 첨가하는 단계; 6.0~8.0의 pH로 조절하는 단계; 75~150 MPa로 압력처리 하는 단계; 마늘 슬러리를 여과하여 가수분해물을 얻는 단계; 여과단계하여 알린을 수득하는 단계; 유리당 여과물에 황산을 첨가하는 단계; 95~100℃의 온도에서 끓임으로써 효소를 불활성화시키는 단계; 황산을 첨가하여 중화하는 단계; 프럭탄을 수득하는 단계로 이루어지는 고압·효소분해공정에 의하여 제조되는 마늘 조미소재의 제조방법이 개시된다.

발명의 명칭	염소계 살균소독제를 이용한 과채류의 복합살균소독방법
주 발명자	박기재(우수식품인증센터)
등록번호(일자)	1085458(2011.11.15)
요약	<p>본 발명은 염소계 살균소독제를 이용한 과채류의 복합살균소독방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 과채류를 이산화염소수와 염소수, 미산성 전기분해수 또는 강산성 전기분해수에 순차적으로 혼합하여 침지시켜 2종의 염소계 살균소독제로 살균소독하는 것을 특징으로 하는 과채류의 복합살균소독방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 과채류의 복합살균소독방법은 기존의 살균소독방법에 비하여 보다 적은 양의 소독제를 사용하고도 향상된 살균효과를 가지게 할 수 있어 경제적으로도 유리한 새로운 살균소독방법을 제공하며, 환경 부하를 줄여 폐수처리 등의 부가적인 경제적 이익을 가져오게 하고 높은 농도의 염소계 살균소독제를 사용할 경우 발생하는 염소취에 의한 작업자의 작업환경을 개선할 수 있는 효과를 가지게 한다. 또한 본 발명의 소독법을 이용하여 신선하고 깨끗한 양상추, 청상추, 무 새싹, 메밀 종자 및 무 종자 등의 과채류를 다수인이 안전하게 즐길 수 있게 해 준다.</p>

발명의 명칭	유포비아스테로이드를 유효성분으로 함유하는 비만, 당뇨, 동맥경화, 대사성질병, 고지혈증 예방 또는 치료용 조성물
주 발명자	권대영(연구정책부)
등록번호(일자)	1089314(2011. 11. 28)
요약	본 발명은 유포비아스테로이드를 유효성분으로 함유하는 비만, 당뇨, 동맥경화, 대사성질병, 고지혈증 예방, 치료 또는 개선용 조성물에 관한 것으로, 유포비아스테로이드는 호르몬에 의해 유도된 지방세포의 분화를 저해하는 효과가 있으므로 비만, 당뇨, 동맥경화, 대사성질병, 고지혈증 예방, 치료 또는 개선에 유용한 의약품 및 건강식품으로 널리 이용할 수 있다.

발명의 명칭	효소처리에 의하여 항염증 활성이 증가된 치자추출물의 제조방법
주 발명자	손동화(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1089637(2011. 11. 29)
요약	본 발명은 치자추출물에 β -글루코시다제를 처리하는 단계를 포함하는 항염증 활성이 증가된 치자추출물의 제조 방법, 상기 방법에 의해 제조된 치자 추출물을 유효 성분으로 함유하는 항염증 약학 조성물 및 상기 방법에 의해 제조된 치자 추출물을 유효 성분으로 함유하는 염증의 예방 및 개선용 건강기능식품에 관한 것이다.

발명의 명칭	율무청국장 및 그 제조방법
주 발명자	한찬규(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1091400(2011.12.01)
요약	본 발명은 증자한 대두 및 증자한 율무의 혼합물에 바실러스 서브틸러스를 접종하여 율무청국장을 제조하는 방법을 제공한다. 본 발명에 따라 제공되는 율무청국장은 청국장 특유의 냄새가 현저하게 저감되어 기호성이 우수하고, 동맥경화의 예방효과가 우수하며, GABA 함량을 증가시켜 학습능력의 개선효과가 우수한 장점을 제공한다.

발명의 명칭	리코펜을 활성성분으로 함유하는 항비만용 조성물
주 발명자	하태열(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1091303(2011.12.01)
요약	본 발명은 리코펜 또는 이의 약리학적으로 허용되는 염을 활성성분으로 포함하는 항비만용 조성물을 제공한다.