

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	혈당상승 억제효과와 간 기능 개선효과를 갖는 미생물 및 상기 미생물을 포함하는 식품
주 발명자	임성일(전통식품연구단)
등록번호(일자)	0996463(2010.11.18)
요약	본 발명은 혈당상승 억제효과와 간 기능 개선 효과를 갖는 미생물 및 상기 미생물을 포함하는 식품에 관한 것으로 보다 상세하게는 바실러스 속(<i>Bacillus</i> sp.) KS-25 균주(KCTC 11351BP), 바실러스 서브틸리스(<i>Bacillus subtilis</i>) KS-29 균주(KCTC 11352BP), 바실러스 리케니포르미스(<i>Bacillus licheniformis</i>) KS-30 균주(KCTC 11353BP), 바실러스 소노렌시스(<i>Bacillus sonorensis</i>) KS-33 균주(KCTC 11354BP), 바실러스 스킴란스(<i>Bacillus circulans</i>) KS-80 균주(KCTC 11355BP)의 균으로부터 선택되는 어느 하나의 혈당상승 억제효과와 간 기능 개선 효과를 갖는 미생물, 상기 미생물을 포함하는 미생물 제제, 상기 미생물을 포함하는 미생물 제제의 제조방법, 상기 미생물을 포함하는 식품, 상기 미생물을 포함하는 식품의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	항산화, 항고혈압 가능성 대두단백 가수분해물의 제조방법
주 발명자	도정룡(전통식품연구단)
등록번호(일자)	1001927(2010.12.10)
요약	<p>본 발명은 항고혈압 및 항산화 가능성 대두단백질 가수분해물의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 대두단백질을 효소로 가수분해하는 단계, 대두단백질 가수분해물을 여과하여 여과액을 얻는 단계 및 여과액에 당을 첨가하여 메일라드 반응을 일으켜 메일라드 반응생성물을 얻는 단계를 포함하는 항고혈압 및 항산화 기능을 나타내는 대두단백질 가수분해물의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 대두단백질 가수분해물은 혈압이 높은 사람들에게 혈압을 떨어뜨리는 기능을 하면서 단백질의 효소 가수분해 시에 발생하는 쓴맛을 제거하여 기호성이 우수한 항고혈압, 항산화 가능성 대두단백 가수분해물의 제조방법을 제공할 수 있다.</p>

발명의 명칭	금 나노입자에 의한 신호증폭 원리의 수정진동자면역센서를 이용한 C-반응성 단백질의 초고감도 측정방법
주 발명자	김남수(바이오나노연구단)
등록번호(일자)	1006724(2010.12.31)
요약	<p>본 발명은 기 출원 발명(대한민국 특허출원 제 2007-0141680호, 2007.12.31)에 기재된 C-반응성 단백질(C-reactive protein) 측정용 수정진동자 면역센서 측정장치를 사용하나 상기 발명과는 다르게 금 나노입자(gold nanoparticle)에 의한 신호증폭 원리를 적용하여 바이오마커(biomarker)의 하나인 C-반응성 단백을 초고감도로 측정하는 방법에 관한 것이다.</p>

발명의 명칭	능이 균사체 음료
주 발명자	김영언(신소재연구단)
등록번호(일자)	1006831(2011.01.03)
요약	본 발명은 능이 균사체, 능이 균사체 배양액 또는 이들의 혼합물을 유효성분으로 하는 능이 균사체 음료에 관한 것으로, 본 발명에 따르는 능이 균사체 음료는 낮은 코스트로 제공할 수 있는 고부가가치의 건강음료로서 상품성 및 가격경쟁력이 우수하며, 능이 균사체 재배 농가의 소득증대 뿐만 아니라 지역경제의 활성화에도 기여할 수 있다.

발명의 명칭	고압/효소분해공정에 의한 멸치 조미소재 및 그 제조방법
주 발명자	김종태(바이오나노연구단)
등록번호(일자)	1008720(2011.01.10)
요약	50-125 MPa의 압력, 40-60℃의 온도, 12-24 시간 및 0.4-0.8 중량%의 효소첨가량의 조건에서 초고압기술을 처리하여 멸치분말을 제조하는 방법 및 상기 제조방법에 의한 멸치분말이 개시된다. 상기 제조방법은 건멸치를 분쇄하는 단계; 분쇄멸치를 5-20 부피%로 물에 분산시키는 단계; 0.4-0.8 중량%의 효소를 첨가하는 단계; 6.0-8.0의 pH로 조절하는 단계; 50-125 MPa로 압력처리 하는 단계; 멸치슬러리를 원심분리하여 가수분해물을 얻는 단계; 여과단계; 95-100℃의 온도에서 끓임으로써 효소를 불활성화시키는 단계; 및 멸치 조미소재를 수득하는 단계로 이루어진다.

발명의 명칭	송이 균사체 발효주 및 그 제조방법
주 발명자	김재호(우리술연구센터)
등록번호(일자)	1010527(2011.01.18)
요약	본 발명은 전분질원료, 누룩, 효모 및 양조용수를 용기에 담아 혼합하고 발효시키는 1단 담금단계; 1단 담금 후 발효가 진행 중인 용기에 전분질 원료, 송이 균사체 및 양조용수를 가하여 발효시키는 2단 담금단계; 및 발효된 술을 여과, 제성 및 살균하는 단계를 포함하는 송이 균사체 발효주의 제조방법에 관한 것으로, 이에 의하면 저렴한 가격으로 안정적으로 공급될 수 있는 송이 균사체를 이용하여 송이의 풍미를 가지며 외관, 향 및 맛의 전체적인 기호도가 우수한 발효주가 제조된다.

발명의 명칭	조직감, 향미가 개선된 고추씨, 이의 제조방법 및 조직감, 향미가 개선된 고추씨를 포함하는 샐러드 드레싱의 제조방법
주 발명자	구경형(유통연구단)
등록번호(일자)	1011429(2011.01.21)
요약	본 발명은 조직감, 향미가 개선된 고추씨, 이의 제조방법 및 조직감, 향미가 개선된 고추씨를 포함하는 샐러드 드레싱의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 고추씨에 섬유소 분해 효소 및/또는 젖산균을 첨가하여 조직감, 향미가 개선된 고추씨, 이의 제조방법과 고추씨에 섬유분해효소 및/또는 젖산균을 첨가하여 조직감, 향미가 개선된 고추씨를 포함하는 샐러드 드레싱 및 샐러드 드레싱의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	건강기능활성을 가지는 와이셀라 시바리아 148-2 균주 및 이를 포함하는 막걸리
주 발명자	차성관(전통식품연구단)
등록번호(일자)	1014317(2011.02.07)
요약	<p>본 발명은 건강기능활성을 가지는 와이셀라 시바리아(<i>Weissella cibaria</i>) 148-2 균주 및 이를 포함하는 막걸리에 관한 것으로, 보다 상세하게는 막걸리로부터 분리된 항암활성, 면역활성, 항염증활성 및 항산화활성의 건강기능활성을 가지는 와이셀라 시바리아 148-2 균주 및 상기의 건강기능활성을 가지는 와이셀라 시바리아 148-2 균주를 포함하는 기능성 막걸리에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 막걸리로부터 분리된 젖산균주는 항암활성 등의 효능을 가지는 기능성 발효주의 접종균주가 될 수 있으며, 이 균주를 포함시켜 제조된 막걸리는 상기의 효능을 가지는 발효주로서 일반 수요자에게 건강기능식 전통주으로써 제공되어질 수 있다.</p>

발명의 명칭	상엽 추출물, 이의 분획물 또는 이로부터 분리된 화합물을 유효성분으로 함유하는 식욕 억제, 우울증의 예방 및 개선, 또는 불안증의 예방 및 개선용 식품 조성물
주 발명자	권대영(바이오제론연구단)
등록번호(일자)	1016787(2011.02.15)
요약	<p>본 발명은 상엽 추출물, 이의 다이클로로메탄 분획물 또는 이로부터 분리된 활성분획물 또는 퍼퓨린-7 디메틸 에틸에스테르, 하이드록시-페오포르바이드 A 에틸에스테르, 페오포르바이드 A 에틸에스테르, 디데하이드로-로도클로린 에틸메틸에스테르, 하이드록시 페오포르바이드 A 메틸에스테르 또는 페오포르바이드 A 메틸에스테르 또는 이들의 혼합물을 유효성분으로 함유하는 식욕 억제, 우울증의 예방 및 개선, 또는 불안증의 예방 및 개선용 식품 조성물에 관한 것이다. 본 발명에 따른 조성물은 멜라닌 농축호르몬 수용체 아형-1(Melanin Concentration Hormone receptor subtype-1, MCH-1)과의 강한 길항적 작용을 나타내어 식욕억제효과, 체중감소효과 등을 나타내므로 식욕 억제, 우울증의 예방 및 개선, 또는 불안증의 예방 및 개선에 유용하게 사용될 수 있다.</p>

발명의 명칭	기능성 코팅쌀 및 그의 제조방법
주 발명자	김성수(지역특화산업연구단)
등록번호(일자)	1016962(2011.02.16)
요약	<p>본 발명은 감자분말, 텍스트린 및 기능성 성분으로 도포한 기능성 코팅쌀 및 그의 제조 방법에 관한 것이다. 본 발명의 기능성 코팅쌀의 제조방법은 (i) 20 내지 30% (w/w)의 감자분말, 20 내지 30%(w/w)의 텍스트린 및 40 내지 60%(w/w)의 뽕잎 건조분말 또는 홍삼 건조분말을 포함하는 혼합분말에, 물을 1:3 내지 1:7의 비율(v/v)로 가하고 현탁시켜서 코팅용액을 수득하는 공정; (ii) 상기 코팅용액에 쌀을 침지시켜 도포한 다음, 건져내어 열풍건조 또는 동결건조시키는 공정을 포함한다. 본 발명의 기능성 코팅쌀은 종래의 코팅쌀과는 달리, 취반이후에 기능성 성분이 손실되지 않으면서도, 취반성이 저하되지 않으므로, 기능성 식품으로서 널리 활용될 수 있을 것이다.</p>

발명의 명칭	한우의 저지방 부위육을 이용한 편이형 가공제품의 제조방법
주 발명자	전기홍(지역특화산업연구단)
등록번호(일자)	1017645(2011.02.18)
요약	<p>본 발명은 한우의 저지방 부위육을 이용한 편이형 가공제품 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소고기 약 100 중량부에 간장 약 10 내지 20 중량부, 설탕 약 10 내지 20 중량부, 다진 양파 약 10 내지 20 중량부, 전분 약 1 내지 10 중량부, 물 약 15 내지 25 중량부, 채썬 양파 약 10 내지 20 중량부, 당근 약 25 내지 35 중량부, 대파 약 5 내지 15 중량부, 다진 마늘 약 1 내지 10 중량부, 다진 생강 약 1 내지 5 중량부, 참기름 약 1 내지 5 중량부 및 청주 약 1 내지 5 중량부를 포함하는 한우의 저지방 부위육을 이용한 편이형 가공제품 및 그 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 따르면, 소비자가 선호하지 않는 한우의 저지방 부위육을 이용한 가공제품을 만들어 소비자의 구매를 촉진시켜 선호부위와 비선호 부위를 균형있게 하여 한우의 전체적인 시장가격을 낮추고 관리 비용을 절감하는 효과가 있다.</p> <p>또한 소비자의 신뢰도와 선호도가 월등히 높은 한우를 이용한 가공제품을 만들어 소비자의 수요를 증가시킬 수 있는 효과가 있다.</p> <p>또한 한우의 저지방 부위육으로 가공제품을 만들어 상온 유통 및 보관이 용이하여 관리하기 편리하고 소비자가 구매시 섭취하기에도 편리한 효과가 있다.</p>

발명의 명칭	무지방 감자스낵의 제조방법
주 발명자	최희돈(신소재연구단)
등록번호(일자)	1020369(2011.02.28)
요약	본 발명은 감자 슬라이스에 펙티나제를 처리한 다음, 마이크로웨이브로 처리하는 공정을 포함하는 무지방 감자스낵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 무지방 감자스낵에 관한 것이다. 본 발명의 무지방 감자스낵의 제조방법은 (i) 감자를 가로방향으로 분절하여 슬라이스화하는 공정; (ii) 상기 감자 슬라이스에 펙티나제를 pH 4.5 내지 5.5의 조건하에서 5 내지 20 ppm의 농도로 5 내지 15분간 처리하는 공정; (iii) 펙티나제로 처리된 감자 슬라이스를 2450 MHz의 주파수 및 700 내지 900 W의 전력조건으로 마이크로웨이브를 3 내지 5분간 처리하는 공정을 포함한다. 본 발명의 무지방 감자스낵의 제조방법을 이용하면 종래의 제품과 동등한 정도의 기호성을 나타내면서도 지방을 포함하지 않는 제품을 제조할 수 있으므로, 저지방을 요구하는 소비자의 요구에 부응하는 새로운 제품의 개발에 널리 활용될 수 있을 것이다.

발명의 명칭	유효성분으로 감초 추출물 및 합환피 추출물을 함유하는 수면개선용 조성물 및 이의 제조방법
주 발명자	김영명(해양바이오연구단)
등록번호(일자)	1020245(2011.02.28)
요약	본 발명은 유효성분으로 감초 추출물 및 합환피 추출물로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 추출물을 함유하는 수면개선용 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 수면 잠재기(sleep latency)가 감소하고 수면지속기간(sleep duration)이 증가하는 효과를 가짐으로써 수면개선효과가 우수한 수면개선용 조성물과 이의 제조방법 및 감초 추출물 및 합환피 추출물로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 추출물을 유효성분으로 함유하는 수면개선용 기능성 식품에 관한 것이다.

발명의 명칭	근원섬유 단백질의 수용화 방법
주 발명자	이남혁(신소재연구단)
등록번호(일자)	1021920(2011.03.07)
요약	<p>본 발명은 단백질에 당을 결합시키는 당화(glycosylation)에 의한 근원 섬유 단백질의 수용화 방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 육류 중 활용도가 낮은 부위로부터 근원섬유를 추출하여 여기에 포도당(glucose) 및 과당(fructose) 등의 당을 반응시켜 근원 섬유 단백질의 수용화를 용이하게 한 것이다. 본 기술을 이용하면 염용성 단백질 중 70%를 수용화 시킬 수 있으며, 더욱이 당화에 의한 단백질의 보호 작용이 있어 단백질의 변성을 최소화하면서 단백질을 분리할 수 있다. 또한 본 기술을 이용하면 근원섬유 단백질의 경우 근육을 구성하고 있는 주요 단백질인 미오신, 액틴 등이 자연 상태 그대로 분리되며, 분리된 단백질을 동결건조 하여 분말형태로 보관하면 냉장상태에서 1년 이상 유지할 수 있을 뿐 아니라 언제든지 필요할 때 단백질식품 소재로서 이용할 수 있는 장점이 있다.</p>