

## 한국식품연구원 최신 등록 특허기술

한국식품연구원에서 최근 등록된 발명특허기술을 수록한 것입니다.  
 기술이전 등 기타 문의사항은 성과확산홍보실(TEL. 031-780-9187),  
 공정기술연구단(TEL. 031-780-9171~2)으로 문의하여 주시기 바랍니다.

발명의 명칭	누룽지형 현미 핫씨리얼의 제조방법
주 발명자	이현유(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1130680 (2012.03.20)
요약	<p>본 발명은 현미를 증자후 레반이나 밀크프로테인을 첨가하여 쌍축스크류 압출성 형기를 사용하여 반대기를 만들고, 압착한 씨리얼을 마이크로파를 이용하여 씨리얼을 굽는 베이킹 공정과, 베이킹 공정 후 건조 및 포장 공정을 포함하는 것을 특징으로 하는 누룽지형 핫씨리얼의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명은 상기의 반대기 제조공정에서 증자된 현미에 레반 또는 밀크프로테인을 0.1~10%를 추가로 첨가하는 것을 특징으로 하는 누룽지형 핫씨리얼을 제공한다.</p> <p>누룽지형 핫씨리얼의 제조공정은 마이크로파를 이용하여 굽기 후 따로 건조과정을 거칠 필요가 없으며, 온수에서 오랫동안 조직감(bowl life)을 유지할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>천연물질 추출물을 포함하는 알코올소취 증강용 손소독제 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	오세욱(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1130689 (2012.03.20)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 천연물질 추출물을 포함하는 알코올소취 증강용 손소독제 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 손소독제의 제조에 있어서, 양송이 버섯, 굴과피, 육두구, 가시오가피, 황백, 정향, 황련, 보리순, 샬러리, 오이, 부추, 돈나물, 깻잎, 근대, 아스파라거스, 냉이 및 딸기로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나의 천연물질 추출물을 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 알코올소취용 손소독제의 제조방법 및 이의 방법으로 제조된 손소독제 조성물에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 손소독제 조성물은 알코올 냄새를 저하시켜 보다 기호도가 높은 위생용품을 제공하며, 다수의 소비자에 널리 이용되게 하여 단체급식에서의 식중독 등을 예방하여 국민의 건강한 식생활문화를 영위토록 한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>천연물질 추출물을 포함하는 항균활성 및 알코올소취용 손소독제 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	오세욱(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1130690 (2012.03.20)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 천연물질 추출물을 포함하는 항균활성 및 알코올소취용 손소독제 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 손소독제의 제조에 있어서, 가시오가피, 황백, 정향 및 황련으로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나의 천연물질 추출물을 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 항균활성 및 알코올소취용 손소독제의 제조방법 및 이의 방법으로 제조된 손소독제 조성물에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 천연물질 추출물을 포함하는 항균활성 및 알코올소취용 손소독제 조성물은 최근 사회적으로 문제가 되고 있는 다양한 식중독 예방에 기여하며, 이의 제조방법을 널리 사용하여 학교급식, 단체급식 등에서 손에 대한 개인위생을 철저히 할 수 있도록 하여, 국민의 식생활 안전을 보다 향상시킬 수 있어 국민건강에 이바지 할 수 있을 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>천연물질 추출물을 포함하는 항균활성 증강용 손소독제 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	오세욱(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1130691 (2012.03.20)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 천연물질 추출물을 포함하는 항균활성 증강용 손소독제 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 손소독제의 제조에 있어서, 정향, 황련 중에서 선택된 어느 하나의 천연물질 추출물을 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 항균활성 증진용 손소독제의 제조방법 및 이의 방법으로 제조된 손소독제 조성물에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 천연물질 추출물을 포함하는 손소독제는 기존의 손소독제보다 증강된 항균활성을 가지며, 학교급식, 단체급식 등에서 손에 대한 개인위생을 철저히 할 수 있도록 하여 식중독 등의 예방에 기여함으로써 국민의 식생활 안정에 기여할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>피부 미백용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	최상윤(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1131574 (2012.03.22)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 피부 미백용 조성물에 관한 것으로, 구체적으로는 본 발명은 제라닉산을 포함하는 피부 미백용 조성물을 제공한다.</p> <p>본 발명의 피부 미백용 조성물은 멜라닌 생합성 과정에 관여하는 티로시나제의 활성 및 발현을 억제하고 멜라닌 생성을 억제하여 피부 미백 효과가 우수할 뿐만 아니라 피부에 자극 및 부작용이 적다. 또한, 상기 제라닉산은 천연 유래의 식물로부터 얻을 수 있으며 특유의 향으로 인해 일부 향수에 사용되어져 온 물질로 장기간 사용하더라도 인체에 안전하다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>경도와 저장성이 향상된 찌쌀의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	이세은(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1132176 (2012.03.26)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 고품질 찌쌀 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 찌쌀의 제조방법은 찌쌀을 제조하는 단계, 상기 찌쌀 90~110 중량부, 1.5~1.7% 소금 수용액 20~40 중량%, 누룽지, 홍삼, 구기자, 등글레 및 녹차 추출물로 이루어진 그룹에서 선택되는 1종 이상의 기능성 추출물 1~10% 수용액 90~110 중량부를 혼합 침지하는 단계, 상기 소금 수용액 및 기능성 추출물 수용액에 혼합 침지된 찌쌀을 1~10℃에서 10~30 시간 균질화하는 단계, 상기 찌쌀을 체선별로 분리하는 단계, 상기 분리된 찌쌀을 함수율이 17~18%가 되도록 건조하는 단계, 상기 건조된 찌쌀을 1~10℃에서 냉각하고, 자외선에서 1~2시간 살균하는 단계, 및 상기 살균된 찌쌀을 감압 탈기한 후 탈산소화하여 진공포장하는 단계를 포함한다. 이로써 기존의 찌쌀보다 수분함량이 높아 경도가 낮으므로 딱딱하지 않고 기호도가 우수하여 누구나 용이하게 섭취 가능하며 기능성 추출물이 혼합되어 있어 기호도가 더욱 좋으며, 기능성 추출물을 표면에 코팅하는 방법과 달리 찌쌀 내외부에 기능성 추출물이 균일하게 분포되어 있어 유통과정 중 찌쌀 개체의 마찰이나 충돌에 의해 찌쌀 외부에 코팅되어 있는 기능성 추출물이 분리되어도 기능성 추출물의 손실량이 적어 영양학적으로 우수하다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>마이크로파를 이용한 누룽지의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1133155 (2012.03.28)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 마이크로파를 이용한 누룽지의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 누룽지의 제조방법에 있어서, 수세, 침지 및 탈수한 쌀에 마이크로파(Microwave)로 전처리하는 단계, 상기 마이크로파로 전처리한 쌀을 팽화 및 기공화 시켜 누룽지를 제조하는 마이크로파를 이용한 누룽지의 제조방법에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>관능적 특성과 보존성이 우수한 편강의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김정탁(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1134803 (2012.04.02)
<b>요약</b>	본 발명은 미산성 전해수로 전처리 후 일정한 크기로 슬라이스하는 단계, 슬라이스한 생강을 비타민 C 용액에 침지시킨 후 끓는 물에 블랜칭하는 단계, 블랜칭한 생강을 설탕에 절인 후, 절인 생강을 당액에 넣고 졸이는 단계, 생강의 물기를 뺀 후 설탕을 묻히고 건조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 생강을 이용한 편강의 제조방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>녹차의 새로운 가공방법</b>
<b>주 발명자</b>	김상희(우리솔연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	1134921 (2012.04.03)
<b>요약</b>	본 발명은 펄핑처리를 통한 녹차의 새로운 가공방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 녹차의 가공방법은 갯 채엽한 생차엽을 일정 온도와 압력으로 펄핑처리하여 가공하는 것으로써, 복잡한 증제식에 의한 녹차 가공공정을 단순화할 수 있을 뿐만 아니라 차 성분의 추출 효율을 높일 수 있어, 새로운 녹차의 가공방법으로 유용하게 이용될 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>살균수와 특정 파장 영역의 광원 조사를 이용한 새싹채소의 재배방법</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1135588 (2012.04.04)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 특정 파장 영역의 광원 조사와 살균수를 이용하여 기능성 성분이 증가되고 재배 중 미생물 증식이 낮으면서 저장성이 향상된 새싹채소의 재배방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 특정 파장 영역의 광원, 바람직하게는 특정 파장 영역의 LED(Light Emitting Diode) 조사를 이용하여 비타민 C(vitamin C) 및/또는 폴리페놀화합물(polyphenol compounds)의 기능성 성분의 함량이 증가되고 저장성이 향상된 새싹채소의 재배방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 살균수와 특정 파장 영역의 광원조사를 이용한 새싹채소의 재배방법에 의해 재배한 새싹채소는 종래 물만을 새싹채소에 공급하고 키우는 새싹채소 재배방법으로 얻어진 새싹채소와 대비시 비타민 C 및/또는 폴리페놀화합물의 기능성 성분의 함량이 증가되고 새싹채소의 재배 중 미생물의 증식을 억제하여 저장성을 향상시킬 수 있는 새싹채소를 제공할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>마를 포함하는 누룽지 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1136046 (2012.04.05)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 마를 포함하는 누룽지 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 누룽지에 있어서, 마를 포함하는 누룽지 및 누룽지의 제조방법에 있어서, 수세, 침지 및 탈수한 쌀에 마를 첨가하여 밥을 제조하는 단계, 상기 마가 첨가된 밥을 팽화시켜 누룽지를 제조하는 마를 포함하는 누룽지의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 누룽지의 제조방법에 있어서 마는 분말형태 및/또는 액상형태의 제형으로 사용할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>꽃게추출물을 함유하는 찌개용 항고혈압 천연조미료 및 그의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	도정룡(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1136089 (2012.04.05)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 꽃게추출물을 함유하는 찌개용 항고혈압 천연조미료 및 그의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>이는 특히, 고추분말 1~5 중량%, 꽃게추출물 1~10 중량%, 다시마분말 10~16 중량%, 마늘분말 1~5 중량%, 멸치분말 12~20 중량%, 바지락분말 10~16 중량%, 새우분말 12~20 중량%, 쇠고기분말 10~20 중량%, 표고버섯분말 10~20 중량%, 그리고 황태분말 5~15 중량%를 혼합하여 감칠맛이 풍부한 찌개용 천연조미료를 제조하는 방법에 관한 것이다.</p> <p>이에 따라 김치찌개, 된장찌개, 꽃게탕, 해물탕, 생선찌개, 두부고추장찌개 등의 찌개에 천연의 감칠맛을 낼 수 있도록 하는 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>올벼쌀을 이용한 승냥의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	박종대(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1138766 (2012.04.16)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 올벼쌀(steamed rice)을 이용한 승냥의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 올벼쌀을 마이크로파로 퍼핑처리하여 퍼핑한 올벼쌀을 얻는 단계, 상기의 퍼핑한 올벼쌀을 정제수에 넣고 추출하여 올벼쌀 추출물을 얻는 단계, 상기의 올벼쌀 추출물에 누룽지 향을 첨가하고 혼합하여 승냥을 얻는 단계를 포함하는 올벼쌀을 이용한 승냥의 제조방법에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>비만여부를 진단하기 위한 생물학적 시료내 함유된 마커의 검출방법 및 이를 이용한 스크리닝 방법</b>
<b>주 발명자</b>	김현진(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1139997 (2012.04.18)
<b>요약</b>	본 발명은 비만 또는 비만관련질환 여부의 진단 및 치료에 필요한 정보를 제공하기 위하여 피험체로부터 분리된 혈액에서 아르기닌, 타이로신, 피페콜린산, 벤조산, 판토텐산, 요산, 페닐피루빈산, 페닐아세타마이드, 세로토닌, L-카르니틴, 데카노일카르니틴, 미리스토일카르니틴, 헥사데케노일카르니틴, 리놀레일카르니틴, 바세닐카르니틴, 스테아로일카르니틴, lysoPC(C14:0), lysoPC(C15:0), lysoPC(C16:0), lysoPC(C16:1), lysoPC(C17:0), lysoPC(C17:1), lysoPC(C18:0), lysoPC(C18:1), lysoPC(C18:2), lysoPC(C18:3), lysoPC(C19:0), lysoPC(C20:1), lysoPC(C20:4), lysoPC(C20:5), lysoPE(C18:2), lysoPE(C20:4) 및 PCs에서 선택된 적어도 하나의 마커, 또는 간의 추출물에서 글루코즈, 글리세롤, 타이로신, 발린, 7-케토데옥시콜린산, 판토텐산, 베타인, L-카르니틴, 3-메틸구타릴카르니틴, 팔미텔라이딘산, 팔미틴산, 리놀레인산, 올레인산, 스테아린산, 펠리비오즈, lysoPC(C14:0), lysoPC(C16:0), lysoPC(C16:1), lysoPC(C18:0), lysoPC(C18:3), lysoPC(C20:4), lysoPC(C22:6), 및 PCs의 군에서 선택된 적어도 하나의 마커의 농도를 검출하는 방법 및 이를 이용한 비만억제활성을 갖는 식품 내지 약물의 스크리닝 방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>관능성이 우수한 발사믹 식초 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	김윤숙(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1140024 (2012.04.18)
<b>요약</b>	본 발명은 포도식초를 함유하는 발사믹 식초 조성물에 있어서, 포도농축액, 당밀, 솔비톨, 카라멜색소, 과실농축액의 군에서 선택되는 적어도 1종을 포함하는 발사믹 식초 조성물을 제공한다. 상기 본 발명에 따른 발사믹 식초 조성물은 발사믹 식초의 신맛을 부드럽게 완화함과 동시에 풍부한 향미를 증진시킬 수 있으며, 향산화능과 같은 기능적 특성을 잘 유지하면서도 발효취를 제거하여 관능적 특성이 우수하다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>항원고정화 면역형광 슬라이드의 제조방법 및 그에 의해 제조되는 면역형광 슬라이드</b>
<b>주 발명자</b>	김남수(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1140029 (2012.04.18)
<b>요약</b>	본 발명에 의하여 C-반응성 단백질을 슬라이드에 고정시켜 단백질 칩을 제조하는 단계, 분석하고자 하는 단백질에 특이적으로 결합하는 항체를 스트렙트아비딘과 혼합하여 형광나노입자로 표지시키는 단계, 상기 항체를 혼합경쟁적으로 면역반응시키는 단계, 형광카메라로 분석하는 단계에 있어서, 상기 C-반응성 단백질을 슬라이드에 고정화하기 위하여, 3-아미노프로필트리메톡시실란으로 개질된 슬라이드를 제조하는 단계, 3-아미노프로필트리메톡시실란으로 개질된 슬라이드를 수화하는 단계, 글루타르 알데히드 용액을 사용하여 상기 개질된 슬라이드를 활성화시키는 단계, 30~70 mM 인산버퍼용액(pH 6.5~7.8)에 C-반응성 단백을 0.01~0.5 mg/ml 농도로 용해하여 고정화용 항원용액을 제조하는 단계, 스포팅 가이드 상에 상기 슬라이드를 포함하는 페트리디쉬를 올려놓고 상기 제조한 항원용액을 1~100 $\mu$ l 적하점에 스포팅하는 단계, 및 상기 단계에 의하여 준비된 슬라이드를 1~6시간 반응시켜 항원을 고정화하는 항원고정화 면역형광 슬라이드의 제조방법 및 이에 의하여 제조되는 면역형광 슬라이드가 개시된다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>알레르기 증상의 예방 및 개선용 기능성 식품조성물 및 약학조성물</b>
<b>주 발명자</b>	손동화(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1141191 (2012.04.23)
<b>요약</b>	본 발명은 조성물 전체 중량에 대하여 감초 2~10 중량부, 강황 2~10 중량부, 녹차 10~30 중량부, 민들레 10~30 중량부, 차조기 5~20 중량부, 청국장 2~10 중량부, 호로파 10~30 중량부, 황금 10~30 중량부, 및 후추 1~5 중량부의 추출액을 유효성분으로 함유하는 알레르기의 예방 및 개선용 식품조성물, 음료, 및 약학조성물에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>중금속오염 생체지표인 메탈로티오닌의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김남수(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1142013 (2012.04.25)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 중금속에 노출된 어류체내에서 메탈로티오닌(metallothionein; MT) 유전자의 발현에 따라 MT가 증폭 생성되는 특성을 나타내므로 중금속의 양식어류 등 식용어류의 오염여부를 알아 내는데 유용한 생체지표(biomarker)로 사용될 수 있는 메탈로티오닌의 효율적인 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의하면 어류의 마취 후 염화카드뮴 등 중금속 염의 고농도용액을 생리 식염수에 녹여 주사한 후 적절한 위생관리를 통하여 어류가 폐사되지 않도록 하여 메탈로티오닌의 고농도 유도가 용이하게 이루어지도록 하고, 아울러 유도기간 중 어류체내에 유도된 메탈로티오닌을 회수하는 데에 있어서도 복잡한 해부과정을 거쳐 간(liver)과 아가미(gill) 등의 장기와 기관의 적출 및 이에 수반되는 균질화 추출과정을 거치지 않고 혈액을 채취하여 회수된 어류의 혈액내로 유도된 메탈로티오닌을 어류의 혈청으로부터 간편한 음이온교환 크로마토그래피 과정을 통하여 어종별 메탈로티오닌 항체제작 및 분석용 표준품으로서 사용가능할 정도로 간편하게 정제할 수 있다. 따라서 본 발명에서 제시한 메탈로티오닌의 효율적 제조방법은 양식어류 등 식용어류의 중금속 오염여부에 대한 생체지표 검색기술 개발에 필수적인 원천기반기술의 하나로서, 이 방법에 따른 산물로서 생산되는 어류 메탈로티오닌의 활용을 통하여 중금속오염 생체지표에 대한 면역센서와 효소면역분석법 등의 분석법 개발이 촉진되어질 수 있을 것으로 기대된다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>제연 및 제향 업소용 구이기</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1142014 (2012.04.25)
<b>요약</b>	본 발명은 업소 내 별도의 덕트시설을 구비하지 않고도 고기를 구울 때 발생하는 냄새 및 먼지를 제거할 수 있는 제연 및 제향 업소용 구이기에 관한 것으로, 상부가 개방되도록 내부에 공간이 형성되고, 상단에 공기를 흡입하는 복수의 흡입구를 가지도록 설치되는 흡입관과 상기 흡입구보다 하측에 배치되어 구이판이 안착가능한 구이판지지부재를 가지는 본체, 상기 본체 내에 상기 구이판지지부재보다 하측에 설치되어 연료가 채워지는 연료하우징, 상기 흡입관과 이송관에 의해 결합되는 필터부, 상기 필터부의 출구측과 여과공기관에 의해 연결되는 블로워, 상기 블로워의 배출관에 착탈가능하게 설치되는 냉각관, 상기 이송관에 설치되어 온도를 측정하는 흡입측온도센서 및 상기 흡입측온도센서와 전기적으로 연결되고, 상기 흡입측온도센서에 의해 측정된 온도 및 사용자의 입력치에 따라 상기 블로워를 제어하는 제어반을 포함한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>초임계유체 시스템에 의한 고추 올레오레진캡시컴나노체의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김종태(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1143926 (2012.05.01)
<b>요약</b>	본 발명은 RESS(rapid expansion of supercritical solution)공정을 사용하고 이산화탄소를 초임계유체로 이용하여 50~70℃의 온도 및 4,000~6,000 psi의 압력에서 1시간동안 반응시켜서 입자가 100 nm 이하의 크기를 가지는식품나노체를 제조한다. 본 발명자들의 실험에 의하면 상기의 온도 및 압력은 1시간동안 초임계유체 시스템을 적용하여 식품나노체를 제공하는데 가장 경제적인 온도 및 압력에 해당한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>혈류 개선용 조성물, 이의 제조 방법 및 이를 포함하는 건강기능식품</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1145426 (2012.05.04)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 혈류 개선용 조성물, 이의 제조 방법 및 이를 포함하는 건강기능식품에 관한 것으로, 본 발명의 혈류 개선용 조성물은 산약을 젖산균으로 발효시킨 발효물로부터 분리된 분자량 100,000 dalton 이하의 분획물을 포함한다.</p> <p>본 발명의 조성물은 콜레스테롤 합성 저해 능력 및 담즙산 결합 능력이 우수하여 혈류를 개선시킨다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>터키형 물김치 조성물 및 이의 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1145428 (2012.05.04)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 터키형 물김치 조성물 및 이의 제조 방법에 관한 것으로, 구체적으로 본 발명의 터키형 물김치 조성물은 순무, 콜라비 또는 이들의 혼합물을 포함하는 고형분 및 소금, 설탕, 식초 및 물을 포함하는 액상 베이스를 포함하며, 본 발명의 물김치 제조 방법은 소금, 설탕 및 식초가 포함된 물을 가열하고 냉각하여 액상 베이스를 제조하는 액상 베이스 제조 단계 및 상기 액상 베이스에 순무, 콜라비 또는 이들의 혼합물을 포함하는 고형분을 첨가하는 고형분 첨가 단계를 포함한다.</p> <p>본 발명의 콜라비 물김치는 저염도, 약산성 및 저당도로 자극성이 약하고, 조직감이 우수하며, 다양한 색상으로 외관이 우수하여 터키인의 기호에 맞는다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>젓산발효용 터키형 물김치 조성물 및 이의 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1145432 (2012.05.04)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 젓산발효용 터키형 물김치 및 이의 제조 방법에 관한 것으로, 구체적으로 본 발명의 젓산발효용 터키형 물김치는 오이, 양배추, 고추, 참외, 참마 및 알로에로 이루어진 균으로부터 선택된 단독 또는 이들의 혼합물을 포함하는 고형분 및 액상 베이스를 포함하며, 상기 액상 베이스의 pH 는 3.0 내지 4.5 일 수 있다.</p> <p>본 발명의 젓산발효용 터키형 물김치는 유해 미생물은 생존하지 않으면서 김치의 젓산균은 생존가능하고, 저염도, 약산성 및 저당도로 자극성이 적으며, 조직감이 우수하고 터키인의 기호도에 맞는다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>진공 저온 가열에 의한 삼계탕 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영호(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1145435 (2012.05.04)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 진공 저온 가열에 의한 삼계탕 제조 방법에 관한 것으로, 구체적으로 본 발명의 삼계탕 제조 방법은 내장을 제거하고 손질한 닭고기를 증숙하여 예비 가열하는 증숙 단계, 상기 증숙한 닭고기와 조미액, 육수 또는 이들의 혼합물을 혼합하고 진공 포장하여 진공 포장된 닭고기를 제조하는 진공 포장 단계 및 상기 진공 포장된 닭고기를 65℃ 내지 95℃로 증탕하는 저온 가열 단계를 포함한다.</p> <p>본 발명의 삼계탕 제조 방법에 의해 닭뼈의 연부 현상을 최소화할 수 있으며, 육질 및 기호도가 상승된 삼계탕을 제조할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>과채류 전처리 장치</b>
<b>주 발명자</b>	최정희(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1146143 (2012.05.08)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 과채류 중에서도 유통과정 중 숙성으로 인하여 품질저하가 심한 과채류를 수확 후 유통직전에 이산화탄소로 처리하여 유통과정에서 과채류의 품질을 유지할 수 있는 과채류 전처리 장치에 관한 것이다. 또, 이러한 과채류 방법을 수행하기 위하여 내부에 공간을 가지고 상기 공간을 개폐할 수 있는 도어(130)를 가지는 케이싱(110), 상기 케이싱(110)에 연결되서 상기 공간의 공기를 강제 배기시키는 부압장치(114), 상기 케이싱(110)에 연결되서 상기 공간 내로 이산화탄소를 공급하는 이산화탄소공급장치(112) 및 상기 부압장치(114)와 상기 이산화탄소공급장치(112)를 제어하고, 전처리시간 및 과채류 종류에 따른 이산화탄소 부피비율을 설정할 수 있는 제어부(132)를 포함하는 과채류 전처리 장치가 제공된다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>타락죽의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	금준석(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1146148 (2012.05.08)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 타락죽의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 타락죽의 제조방법에 있어서, 쌀가루, 우유, 소금, 정제수 및 부재료로서 곡물, 펄핑 곡물, 두류, 견과류, 야채류 및 과일류의 균으로부터 선택된 어느 하나 이상을 혼합하고 가열 교반하는 단계, 상기의 가열 교반하여 얻은 타락죽을 레토르트 용기에 충전하는 단계, 상기의 타락죽이 충전된 레토르트 용기 중 빈 공간의 공기를 가스치환 후 밀봉하는 단계, 상기의 레토르트 용기에 타락죽이 충전되고 밀봉된 것을 살균하고 냉각하는 단계를 포함하는 타락죽의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의해 제조한 타락죽은 노인의 식사대용식, 성인의 식사대용식, 청소년의 식사대용식, 유아용 이유식 또는 환자용 식사의 용도로 사용될 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>대두 가수분해물을 함유한 항고혈압 기능성 무침용 천연조미료 및 그의 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	도정룡(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1146151 (2012.05.08)
<b>요약</b>	본 발명은 대두 가수분해물을 첨가하여 항고혈압 기능을 갖는 무침용 천연조미료의 제조방법에 관한 것으로, 상세하게는 다시마분말 4.5 중량%, 대두분말 18 중량%, 마늘분말 1.8 중량%, 멸치분말 2.7 중량%, 바지락분말 13.5 중량%, 새우분말 22.5 중량%, 소금 1.8 중량%, 양파분말 4.5 중량%, 표고버섯분말 20.7 중량%, 그리고 대두가수분해물 분말 10 중량%를 혼합하여 감칠맛이 풍부한 무침용 천연조미료를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명의 목적은 고사리나물무침, 골뱅이오이무침, 애호박나물무침 등의 무침에 항고혈압 기능을 갖는 무침용 천연조미료의 제조 방법을 제공하는 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-643 균주, 상기 균주를 이용한 포도당항상성 개선용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김혜영(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1149045 (2012.05.16)
<b>요약</b>	본 발명은 신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-643 균주(Pediococcus pentosaceus K-643)(KFCC11464P)(이하 K-643로 약칭함), 상기 균주를 이용한 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 인삼을 발효시킬 수 있는 신규한 K-643 및 상기 균주로 인삼을 발효시켜 포도당항상성 개선에 적용할 수 있는 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>오메가3 지방산을 함유하는 가공치즈 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	임상동(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1149317 (2012.05.17)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 오메가3 지방산을 함유한 가공치즈 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 본 발명은 해양미생물로부터 생산된 오메가3 지방산을 함유하는 가공치즈 및 해양미생물로부터 생산된 오메가3 지방산을 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 오메가3 지방산을 함유하는 가공치즈의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의한 해양미생물로부터 생산된 오메가3 지방산을 함유한 가공치즈는 관능성에 있어서 관능한계치를 상회한 우수한 관능특성을 나타내어 소비자의 기호도에 따라 피자용, 조리용 및 간식용 재료 등에 이용할 수 있고, 특히 특유의 향기와 맛으로 인해 치즈의 느끼한 맛을 최대한 억제함으로써 한국인의 입맛에 적합한 치즈를 제조하여 국제경쟁력을 높임과 동시에 수입억제 효과를 얻을 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>네트워크를 이용한 상품 이미지 서비스 방법 및 그 장치</b>
<b>주 발명자</b>	장대자(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1150262 (2012.05.21)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 네트워크를 이용하여 상품 이미지를 서비스하는 기법에 관한 것으로, 이를 위하여 본 발명은 모니터의 크기 및 종류, 모니터의 해상도, 사용되는 웹 브라우저의 종류를 고려하지 않고 상품의 실제 실물 크기 이미지를 제공하는 종래 방법과는 달리, 특정 클라이언트가 상품 이미지 서비스 서버에 접속하여 상품 이미지의 실제 크기 보기를 요청할 때, 선택된 상품의 비율 계산을 위한 기준점을 포함하는 표준 값 입력 화면을 제공하고, 해당 클라이언트가 기 설정된 표준 대상물을 이용하여 기준점을 통해 비율 계산 표준 값을 입력하여 상품 서비스 서버에 제공할 때, 수신된 비율 계산 표준 값, 선택된 상품의 실제 크기 정보 및 기 설정된 표준 대상물의 실제 크기 정보를 이용하여 선택된 상품의 실제 크기 비율을 계산하며, 이 계산된 실제 크기 비율에 의거하여 선택된 상품의 실물 크기 이미지를 리사이징한 후 해당 클라이언트에게 제공함으로써, 클라이언트 측에 구비된 모니터의 크기 및 종류, 모니터의 해상도, 사용되는 웹 브라우저의 종류에 상관없이 실물 크기와 동일한 상품 이미지를 서비스할 수 있는 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>유기산을 함유하는 조미소재를 이용한 어육가공품의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영명(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1150862 (2012.05.22)
<b>요약</b>	본 발명은 유기산을 함유하는 조미소재를 이용한 어육가공품의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 비가식부위를 제거하고 세척하는 위생처리단계를 거친 생선을 절단한 후 유기산을 포함하는 조미소재로 조미하는 전처리조미단계, 상기의 전처리조미단계 후 생선의 뼈와 표피를 포함한 상태로 열처리하여 어골을 연화시키는 어골연화처리단계, 상기의 어골연화처리된 생선을 분쇄하여 얻은 분쇄 어육에 부재료를 혼합하고 성형하여 성형물을 얻는 단계, 상기의 성형물을 가열하는 가열조리단계를 거쳐 어육가공품을 얻는 것을 특징으로 하는 어육가공품의 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>항고혈압 기능을 포함하는 천연조미료의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	도정룡(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1150866 (2012.05.22)
<b>요약</b>	본 발명은 항고혈압 기능을 포함하는 천연조미료의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 효소로 가수분해한 쇠고기분말, 사골추출물, 가쓰오부시, 다시마, 마늘, 멸치, 바지락, 새우, 표고버섯 및 황태를 혼합하여 정제수에 넣고 가열추출하는 단계와 상기 가열추출물을 여과, 농축 및 건조하여 분말로 제조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 천연조미료의 제조방법 및 이의 방법으로 제조된 항고혈압 기능을 가지는 천연조미료에 관한 것이다. 본 발명의 제조방법은 항고혈압 기능을 가지며 기호도가 우수한 천연조미료의 경제적이고 효율적인 방법을 제공하며, 이의 방법으로 제조된 조미료는 미역국, 된장국, 사골국 등 음식의 제조에 다양하게 이용이 가능토록 하여, 기능성 식품산업에 일조를 할 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>고추씨 페이스트의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 고추씨 페이스트를 이용한 제과류의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	구경형(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1150867 (2012.05.22)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 고추씨(red pepper seed) 페이스트(paste)의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 고추씨 페이스트를 이용한 제과류(bakery product)의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 스팀으로 증자하고 냉각한 후 조분쇄한 고추씨와 섬유분해효소를 정제수에 첨가하고 반응시키는 단계, 상기 반응이 끝난 섬유분해효소 처리된 고추씨를 분쇄장치로 분쇄하는 고추씨 페이스트의 제조방법, 동 방법에 의해 제조한 고추씨 페이스트, 동 방법에 의해 제조한 고추씨 페이스트를 이용한 제과류의 제조방법 및 고추씨 페이스트를 포함하는 제과류에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에서 제과류는 통상적으로 제과점에서 판매되고 있는 과자류, 빵류 및/또는 케익류를 의미한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-641 균주, 상기 균주를 이용한 포도당항상성 개선용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김혜영(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1151295 (2012.05.23)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-641 균주(Pediococcus pentosaceus K-641)(KFCC11463P)(이하 K-641로 약칭함), 상기 균주를 이용한 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 인삼을 발효시킬 수 있는 신규한 K-641 및 상기 균주로 인삼을 발효시켜 포도당 항상성 개선에 적용할 수 있는 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>고품질 천일염의 속성 제조방법 및 그에 따라 제조된 천일염</b>
<b>주 발명자</b>	이세은(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1151354 (2012.05.23)
<b>요약</b>	<p>천일염은 일반적으로 소금 자루를 쌓아 1~2년 동안 방치해 놓거나 구멍 뚫린 항아리에 소금을 넣어 2~3년 정도 방치해 두어 간수가 빠져나가도록 하여 이후에 식용으로 사용한다. 이 방법은 시간이 많이 걸리는 단점이 있으며 적재 보관에 따른 별도의 노동력 및 설비가 증가하며, 간수의 제거율도 역시 크게 높지 않은 것으로 알려져 있다. 따라서 간수를 신속하게 완전히 제거할 수 있는 방법의 확립은 소금의 품질 향상은 물론 유통기간을 단축시켜 생산비를 절감하는 수단이 되며 상기 방법의 개발 및 기술 적용된 제품의 생산이 필요하다.</p> <p>본 발명에서는 천일염에 가슴을 하고 순간 세척 및 원심분리를 하여, 천일염에서 간수를 제거하는 공정 시간을 단축할 뿐만 아니라 종래에 천일염을 보관하는 데에 이용하던 비용을 절감할 수 있는 방법을 개발하였다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>고기향 부여용 향미제 및 그 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김윤숙(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1152027 (2012.05.24)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 소맥 글루텐의 산가수분해물과 리보오스를 기질 성분으로 함유하고, 시스테인, 마늘 분말 또는 착즙액, 버섯분말 및 돈지의 균에서 선택된 적어도 1종의 성분을 전구체 물질로 함유하는 것을 특징으로 하는 고기향 부여용 향미제 및 그 제조방법을 제공한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>식이섬유 함유량이 증가된 다이어트용 사과주스의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김성수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1152039 (2012.05.24)
<b>요약</b>	본 발명은 사과를 마쇄한 후 착즙하는 단계, 상기 사과를 착즙하여 생긴 착즙박을 상기 착즙후 얻은 착즙액에 첨가하는 단계, 상기 착즙박이 첨가된 착즙액을 효소처리하는 단계 및 상기 효소처리된 착즙액을 균질화하는 단계를 포함하는 식이섬유 함유량이 증가된 다이어트용 사과주스의 제조방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>인삼과 한방소재를 배합한 레저스포츠용 기능성 음료 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김성수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1152089 (2012.05.24)
<b>요약</b>	본 발명은 a) 인삼농축액 b) 오매, 측사 및 천궁으로 이루어지는 한약재 추출물 또는 맥문동, 인삼, 및 오미자로 이루어지는 한약재 추출물을 함유하는 인삼과 한방소재를 배합한 레저스포츠용 기능성 음료 및 이의 제조방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>유색감자 음료의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김성수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1152543 (2012.05.25)
<b>요약</b>	본 발명은 유색감자의 씨눈을 제거하고 표피에 잔존하는 이물질을 세척하는 단계, 유색감자를 절단하고 첨가된 비타민 C 존재하에 파쇄물을 얻는 단계 및 상기 파쇄물을 착즙하는 단계로부터 얻어지는 착즙액을 함유한 유색감자 음료조성물을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>정보 제공 시스템 및 그의 정보 제공 방법</b>
<b>주 발명자</b>	장대자(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1153332 (2012.05.30)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 이동 통신 단말기로부터 셋탑박스에 부착된 RFID 태그 정보를 수신 받아 해당 셋탑 박스에서 제공하는 방송정보와 함께 그 방송정보에 관련된 식품 정보를 이동 통신 단말기에 제공할 수 있도록 한 정보 제공 시스템 및 그의 정보 제공 방법에 관한 것이다.</p> <p>이를 위하여 본 발명은 셋탑박스에 부착된 RFID 태그를 판독하는 이동 통신 단말기와 통신 가능한 정보 제공 시스템으로, 통신망을 통해 상기 이동 통신 단말기로부터 판독된 RFID 태그의 태그정보를 수신하는 수신부, 상기 태그정보에 셋탑박스 식별정보가 존재하는지 여부를 판단하는 판단부, 상기 판단부의 판단결과, 상기 태그정보에 셋탑박스 식별정보가 존재하는 경우 해당 셋탑박스 식별정보를 외부의 방송사에 제공하고, 상기 외부의 방송사로부터 해당 셋탑박스에서 제공되는 방송의 채널정보를 수신하는 방송사 인터페이스부, 상기 방송사 인터페이스부를 통해 수신된 채널정보를 이용하여 데이터베이스로부터 식품정보 및 방송정보를 각각 추출하는 정보 추출부 및 상기 추출된 식품정보 및 방송정보를 상기 이동 통신 단말기에 제공하는 정보 제공부를 포함하는 것을 특징으로 하는 정보 제공 시스템을 제공한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>즉석 건조 매생이해장국의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영명(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1153379 (2012.05.30)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 즉석 건조 매생이해장국의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 청정해수, 식염수의 균으로부터 선택된 어느 하나 이상을 이용하여 위생처리한 매생이를 블랜칭(blanching)하는 단계, 상기 블랜칭한 매생이를 탈수 및 건조하는 단계, 상기 건조한 매생이와 매생이정미성분을 같이 포장하는 단계를 포함하는 즉석 건조 매생이해장국의 제조방법에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-51 균주, 상기 균주를 이용한 인슐린 분비 증진용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김혜영(장수과학연구원)
<b>등록번호(일자)</b>	1153771 (2012.05.31)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-51 균주(Pediococcus pentosaceus K-51)(KFCC11465P)(이하 K-51으로 약칭한다), 상기 균주를 이용한 인슐린 분비 증진용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 인삼을 발효시킬 수 있는 신규한 K-51, 상기 균주로 인삼을 발효시켜 인슐린 분비 증진에 적용할 수 있는 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 인삼을 페디오코커스 펜토사시우스 케이-51 균주로 발효시켜 얻은 발효 추출물은 인슐린 분비 증진 효과가 우수하여 공복혈당장애자, 내당능장애자, 당뇨병 진단계로 진단받은자 및 당뇨병 환자의 치료에 효과가 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>강제증발식 가습기</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(안전유통연구원)
<b>등록번호(일자)</b>	1153855 (2012.05.31)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 강제증발식 가습기에 관한 것으로, 본 발명에 따른 강제증발식 가습기는 상부면에 배기구가 천공되어 있고, 전면 일측에 흡기구가 천공된 하우징과 상기 흡기구의 하부에 위치하며, 물이 저장되는 물탱크와 상기 흡기구의 상부에 위치한 분사노즐, 상기 물탱크의 물을 상기 분사노즐로 끌어올리는 펌프, 및 상기 펌프에 의해 끌어 올려지는 물이 이동하는 이송관을 포함하는 분사부, 상기 분사노즐의 상부에 위치하고, 하우징의 상기 배기구 측으로 공기를 이송시키는 송풍팬, 상기 분사노즐의 하부에 위치하여 상기 분사노즐에서 분사된 물이 흐르도록 형성된 몸체면 및 상기 몸체면에 돌출형성된 관 형상의 복수개의 이격구를 포함하는 박판이 횡방향으로 적층된 가습부 및 상기 송풍팬과 상기 분사노즐 사이에 위치하고, 상기 가습부에서 가습된 습공기에 포함된 물방울의 비산을 방지하는 엘리미네이터를 포함하고, 본 발명에 따른 강제증발식 가습기를 사용함으로써, 농산물의 함수율을 유지함과 동시에 물방울이 맺혀 농산물이 부패되는 것을 방지할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>강제증발식 공조용 가습기</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1153858 (2012.05.31)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 강제증발식 공조용 가습기에 관한 것으로, 본 발명에 따른 강제증발식 공조용 가습기는 상부면에 배기구가 천공되어 있고, 전면 일측에 흡기구가 형성된 하우징과 상기 흡기구의 하부에 위치하며, 물이 저장되는 물탱크와 상기 흡기구의 상부에 위치한 분사노즐, 상기 물탱크의 물을 상기 분사노즐로 끌어올리는 펌프 및 상기 펌프에 의해 끌어 올려지는 물이 이동하는 이송관을 포함하는 분사부, 상기 분사노즐의 상부에 위치하고, 하우징의 상기 배기구 측으로 공기를 이송시키는 송풍팬, 상기 흡기구로 유입된 공기가 상향 이동하도록 유체 연통되며, 상기 분사노즐의 하부에 위치하여 상기 분사노즐에서 분사된 물이 표면을 따라 흐르도록 형성되는 가습부, 상기 송풍팬과 상기 분사노즐 사이에 위치하고, 상기 가습부에서 가습된 습공기에 포함된 물방울의 비산을 방지하는 엘리미네이터 및 상기 흡기구에 설치된 것으로 유체가 연통 가능하게 형성된 열교환부를 포함하되, 상기 하우징에는 상기 가습부를 통과하는 물이 상기 열교환부에 유입되지 않도록, 상기 가습부와 상기 열교환부를 분리시키는 격벽이 형성되는 것을 특징으로 하며, 본 발명에 따른 강제증발식 공조용 가습기를 사용함으로써, 온도조절된 공기가 가습부를 통과하면서 공기를 직접 가습하기 때문에 온도조절시키고자 하는 온도에 맞춰 가습되는 물의 양을 동시에 조절할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>딸기의 병 저항성 유전자의 발현을 증가시키는 방법 및 상기 방법에 의해 제조된 딸기</b>
<b>주 발명자</b>	조용진(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1154062 (2012.05.31)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 수확한 딸기에 자외선을 처리한 후 저장하는 단계를 포함하는 딸기의 병 저항성 유전자의 발현을 증가시키는 방법, 상기 방법에 의해 제조된 병 저항성 유전자의 발현이 증가된 딸기 및 상기 자외선 처리를 연속적으로 신속하게 처리하는 장치에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>발효 청국장 분말 또는 발효 청국장 추출 분획물을 유효성분으로 함유하는 허혈성 뇌질환의 예방 및 치료용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	권대영(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1154220 (2012.06.01)
<b>요약</b>	본 발명은 발효 청국장 분말 또는 발효 청국장 추출 분획물을 유효성분으로 함유하는 허혈성 뇌질환의 예방 및 치료용 조성물에 관한 것으로서, 상세하게는 본 발명의 발효 청국장 분말 또는 발효 청국장 추출 분획물은 부신유래의 PC12세포주를 이용한 저산소환경에 의한 세포사 억제 실험 및 저빌을 이용한 허혈성 뇌질환 실험을 통해 PC12세포주 또는 해마조직 CA1 영역의 신경세포 손상을 효과적으로 예방하는 것을 확인함으로써, 허혈성 뇌질환의 예방 및 치료용 약학조성물 및 건강기능식품으로 유용하게 이용될 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>저염 절임수 조성물 및 이를 이용한 저염 절임 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1155143 (2012.06.04)
<b>요약</b>	본 발명은 저염 절임수 조성물 및 이를 이용한 저염 절임 방법에 관한 것으로, 상기 저염 절임수 조성물은 염 0.5%(w/v) 내지 5.0%(w/v), 유기산 0.5%(v/v) 내지 1.5%(v/v) 및 정제수를 포함한다. 본 발명에 의한 저염 절임수 조성물은 저염분의 절임 식품을 제공할 수 있어 고혈압 등과 같은 성인병을 예방할 수 있고, 특히, 김치의 절임에 이용할 경우에 김치의 이상 발효를 제어하며 감칠맛을 상승시키는데 효과가 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>혈류 개선용 조성물, 이의 제조 방법 및 이를 포함하는 건강기능식품</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1155145 (2012.06.04)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 혈류 개선용 조성물, 이의 제조 방법 및 이를 포함하는 건강기능식품에 관한 것으로, 구체적으로 본 발명의 혈류 개선용 조성물은 산약을 단백질 분해효소로 분해하여 생성된 효소 분해물로부터 분리된 분자량 100,000 dalton 이하의 분획물을 포함한다.</p> <p>본 발명의 혈류 개선용 조성물은 콜레스테롤의 합성을 저해하고 담즙산의 흡착능력이 우수하여 혈중 콜레스테롤 농도를 저하시킴으로 혈류를 개선한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>식욕억제 식품성분 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	김인호(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1155426 (2012.06.05)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 유효성분으로 3-히드록시플라본(3-hydroxyflavone), 루틴(rutin), 케르세틴(quercetin), 플라보논(flavanone), 나린진(naringin) 및 헤스페리딘(hesperidin)으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 성분을 함유하는 식욕억제 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 식욕촉진 호르몬인 그렐린(ghrelin)의 활성을 억제함으로써 식욕억제 효과를 갖는 식욕억제 조성물 및 3-히드록시플라본(3-hydroxyflavone), 루틴(rutin), 케르세틴(quercetin), 플라보논(flavanone), 나린진(naringin) 및 헤스페리딘(hesperidin)으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 성분을 유효성분으로 함유하는 식욕억제용 기능성 식품에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>가바를 함유한 가시오가피 계란의 생산방법</b>
<b>주 발명자</b>	한찬규(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1155731 (2012.06.05)
<b>요약</b>	본 발명은 가시오가피 추출물 또는 이의 유기용매 분획물을 닭에게 급여하여 생산되며, 난황에 가바(GABA)를 함유하는 가시오가피 계란 및 그 생산방법에 관한 것으로, 본 발명에 따라 얻어지는 계란은 학습능력개선 효과 및 정력강화 등의 기능이 우수하고, 난황의 착색도가 개선되며, 난각의 두께와 내부 난각막 두께가 증가된 기능성 계란을 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>식혜형 쌀두유의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	박종대(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1156002 (2012.06.07)
<b>요약</b>	본 발명은 식혜형 쌀두유의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 식혜형 쌀두유에 관한 것으로서 보다 상세하게는 쌀두유액에 부재료를 혼합하고 균질화하여 혼합물을 얻는 단계, 상기 쌀두유액과 부재료의 혼합물에 당화쌀알을 첨가하고 용기에 충전한 후 살균하는 단계를 포함하는 식혜형 쌀두유의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 식혜형 쌀두유에 관한 것이다. 본 발명의 쌀알을 포함한 식혜형 쌀두유는 관능성이 우수할 뿐만 아니라 기능성을 강화하고 한국인의 정서에 맞는 고소한 맛의 증가와 음료를 마시면서 쌀알을 씹는 기호성 조직감에 대한 우수한 효과가 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>황태 가수분해물을 함유하는 항고혈압 천연조미료 및 그의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	도정룡(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1156003 (2012.06.07)
<b>요약</b>	본 발명은 본 발명은 조미료 관련 식품기술분야에 있어 황태 가수분해물을 함유하는 항고혈압 천연조미료 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 가쓰오부시분말 9 중량%, 다시마분말 9 중량%, 마늘분말 1.8 중량%, 멸치분말 13.5 중량%, 바지락분말은 9 중량%, 새우분말 13.5 중량%, 쇠고기분말 8 중량%, 표고버섯분말 13.5 중량%, 황태분말 2.7 중량%, 황태분말을 64~66℃에서 Alcalase 2,4 L로 3.5~4.5 시간 가수분해한 후 진공동결건조하여 제조한 황태 가수분해물 분말 20 중량%를 혼합하여 제조한 항고혈압 기능성 국물용 천연조미료에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>근적외선을 이용한 소금내 불용성분 분석방법</b>
<b>주 발명자</b>	이세은(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1158474 (2012.06.14)
<b>요약</b>	본 발명은 근적외선 분광법을 이용한 천일염의 품질 분석방법에 관한 것이다. 본 발명은 천일염에 포함된 불용분, 즉 간수의 제거 정도를 신속하고 정확하게 분석할 수 있는 장점을 가진다. 또한, 본 발명은 천일염을 이용하는 응용산업분야에 있어서 천일염의 품질에 대한 정확하고 신속한 분석 결과를 제공함으로써 천일염을 필요로 하는 수요자로서는 다양한 품질의 천일염 중 각자가 원하는 품질의 천일염을 쉽게 선택하여 이용할 수 있도록 한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>발효 인삼 요구르트 음료 조성물 및 그의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김경탁(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1158506 (2012.06.14)
<b>요약</b>	본 발명은 발효 인삼 요구르트 음료 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 인삼(홍삼)과 우유 또는 두유의 혼합물을 비피도박테리움 롱검 H1( <i>Bifidobacterium longum</i> H1) 균주로 발효시켜 얻은 발효 인삼 요구르트를 음료 형태로 제조함으로써, 유용한 진세노사이드가 다량 함유되어 있고 장내 흡수율이 개선될 수 있을 뿐만 아니라 유제품의 발효에 따른 역겨운 맛 및 냄새가 없고 장기간 보관하여도 층 분리가 일어나거나 침전물이 생기지 않는 발효 인삼(홍삼) 요구르트 음료 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>유효성분으로 적하수오 에탄올 추출물을 포함하는 혈중 콜레스테롤 저하용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	이창호(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1162141 (2012.06.27)
<b>요약</b>	본 발명은 적하수오 추출물을 포함하는 혈중 콜레스테롤 저하용 약학 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게 본 발명은 적하수오( <i>Polygonum multiflorum</i> ) 에탄올 추출물을 포함하는 혈중 콜레스테롤 저하용 약학 조성물, 적하수오를 세척, 건조 및 분쇄하고, 70~90% 에탄올을 가해 초고속 진공 저온 추출기로 90~98℃에서 5~7시간 동안 추출한 후 농축하는 방법에 의해 수득되는 적하수오 에탄올 추출물의 제조방법 및 적하수오 에탄올 추출물을 포함하는 혈중 콜레스테롤 저하 활성을 갖는 기능성 식품을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>무증자 전분질원료를 이용한 사과청주의 제조방법 및 이에 의해 제조된 사과청주</b>
<b>주 발명자</b>	김성수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1162410 (2012.06.27)
<b>요약</b>	본 발명은 (a) 무증자 전분질원료, 누룩, 효모 및 물을 혼합하여 1단 담금을 수행하는 단계(b) 상기 단계(a)에 의해 얻어진 1단 담금술에 전분질원료, 물 및 파쇄한 사과를 혼합하여 2단 담금을 수행하는 단계를 포함하는 무증자 전분질원료를 이용한 사과청주의 제조방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>관능성이 우수한 사과푸딩 조성물 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김성수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1162428 (2012.06.27)
<b>요약</b>	본 발명은 사과퓨레 55 중량% 내지 65 중량%, 글루코만난과 카라기난이 1:2 내지 1:4로 이루어진 겔화제 0.4 중량% 내지 0.6 중량%, 설탕 8 중량% 내지 10 중량% 중량%, 요구르트 또는 사과퓨레와 탈지분유의 혼합물의 유산균 발효물 10 중량% 내지 20 중량% 및 잔여량의 물로 이루어진 관능성이 우수한 사과푸딩 조성물을 제공한다.