

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	관능적 특성과 보존성이 우수한 생강차 조성물 및 그 제조방법
주 발명자	김경탁
등록번호(일자)	10-1164334(2012.07.03)
요약	본 발명은 미산성 전해수로 전처리 수세한 박피 생강 슬라이스를 비타민 C 용액에 침지하고, 블렌칭 처리한 생강절편을 함유하는 생강차 조성물을 제공한다. 상기 본 발명의 구성에 의하면 저장기간 중 물성의 변화가 없고, 갈변현상이 억제되면서 관능성은 그대로 유지되어 상품성이 우수한 생강차 조성물을 제공할 수 있다.

발명의 명칭	해양생물 추출물을 포함하는 항비만용 리파아제 저해제
주 발명자	한대석
등록번호(일자)	10-1166354(2012.07.11)
요약	<p>본 발명은 해양생물 추출물을 포함하는 항비만용 리파아제 저해제에 관한 것으로, 보다 상세하게는 알송이모자반(sargassum confusum), 구멍쇠미역(agarum cribrosum), 팽생이모자반(sargassum horneri) 및 말잘피(zostera marina)로 이루어진 균에서 선택된 어느 하나의 해양생물 추출물을 포함하는 항비만용 리파아제(lipase) 저해제 및 상기의 해양생물 추출물, 결정셀룰로오스, 스테아린산 마그네슘 및 이산화규소를 포함하는 리파아제 저해용 캡슐제제에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 해양생물 추출물을 포함하는 리파아제 저해제 및 이를 이용하여 제조된 캡슐제제는 소화효소의 활성을 저해하여 과체중이나 비만의 소견이 있는 사람들에게 항비만용 기능성식품으로써의 역할을 가능하게 하여 국민생활건강에 이바지 할 수 있다.</p>

발명의 명칭	발효 효모 사카로마이세스 세레비지에 183-2 및 이를 이용하여 제조한 발효주
주 발명자	안병학
등록번호(일자)	10-1166489(2012.07.11)
요약	<p>본 발명은 명품 약주 발효균주 사카로마이세스 세레비지에 183-2 (KCTC11812BP) 및 이러한 균주로 제조된 약주, 탁주 등의 알코올에 관한 것이다. 본 발명에 따른 신균주인 Y183-2 균주는 전통누룩에서 분리된 야생 양조효모로 발효능이 매우 우수할 뿐만 아니라 에탄올 내성이 우수하여 고 알코올 함량에서도 생존이 가능하며 단맛이 우수하고, 이러한 효모를 이용한 약주는 호가든 맥주와 같은 부드럽고 상큼한 맛을 낼 뿐만 아니라 매우 향긋해 관능특성이 아주 우수하다.</p>

발명의 명칭	테라헤르츠 분광·영상 측정용 분체시료 전용 홀더
주 발명자	전향숙
등록번호(일자)	10-1168040(2012.07.17)
요약	<p>본 발명은 분체 시료의 테라헤르츠 분광 및 영상 투과 검출을 위한 전용 홀더 장치를 개시한다. 본 발명에 따른 테라헤르츠 검출용 전용 홀더는 테라헤르츠파에 흡수가 적은 폴리머 벽면 분체 시료를 주입하여 테라헤르츠 영역에서 분광학적 반응을 일으킬 챔버, 테라헤르츠 파의 시료에 대한 진행 경로의 거리를 조절할 수 있는 거리 조정 장치, 주입된 시료의 압력을 확인할 수 있는 압력 센서를 포함하는 것을 특징으로 한다.</p> <p>상기 구성에 의해 분체 시료의 양, 두께 및 압력을 조절함으로써 미지 또는 기지 검체의 테라헤르츠 파에 대한 분광학적 특성을 검출할 수 있는 소형의 테라헤르츠 분광·영상 투과 검출을 위한 전용 홀더 장치가 된다.</p>

발명의 명칭	스코파론의 농도가 일정하게 유지되는 지방간 개선용 인진쑥 음료 조성물의 제조 방법
주 발명자	한대석
등록번호(일자)	10-1169217(2012.07.23)
요약	<p>본 발명은 스코파론(scoparone)을 고농도로 함유하는 인진쑥 에탄올 추출물을 인진쑥 열수 추출물에 첨가하여 인진쑥 열수 추출물 내의 스코파론의 농도를 일정하게 유지하는 단계를 포함하는 스코파론의 농도가 일정하게 유지되는 인진쑥 음료 조성물의 제조 방법 및 상기 방법에 의해 제조된 스코파론(scoparone)의 농도가 일정하게 유지되는 인진쑥 음료 조성물에 관한 것으로, 본 발명에서 스코파론(scoparone)의 농도가 일정하게 유지되는 인진쑥 음료 조성물은 지방간에 효율적으로 이용할 수 있다.</p>

발명의 명칭	보존성이 개선된 송이차 및 그의 제조방법
주 발명자	김영언
등록번호(일자)	10-1170341(2012.07.26)
요약	본 발명은 세절된 송이버섯, 송이버섯 착즙액 및 혼합당을 포함하며 보존성이 개선된 송이차 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 보존성이 개선된 송이차의 제조방법은 (i) 세절된 송이와 송이착즙액을 3:1(w/w)의 중량비로 포함하는 송이성분을 100℃에서 2분 동안 가열처리하는 공정, (ii) 설탕, 꿀, 올리고당 및 자일리톨을 4:4:4:1(w/w/w/w)로 포함하는 당류성분을 100℃에서 2분 동안 가열처리하는 공정 및 (iii) 상기 가열처리된 송이성분과 당류성분을 2:3(w/w)의 중량비로 혼합하는 공정을 포함한다. 본 발명의 송이차는 보존성이 현저하게 개선되어, 생장기간이 짧거나 또는 환경적인 영향으로 인하여 제대로 성장하지 못하여 상품성이 낮은 송이의 이용성을 향상시켜, 송이재배농가의 소득향상에 널리 이바지할 수 있을 것이다.

발명의 명칭	인삼커피 및 이의 제조방법
주 발명자	김경탁
등록번호(일자)	10-1171456(2012.07.30)
요약	본 발명은 인삼엑기스가 내부에 침지되거나 혹은 인삼엑기스를 함유한 코팅층을 갖는 원두를 포함하는 인삼커피 및 이의 제조방법을 제공한다. 상기 본 발명의 구성에 의하면 보존성이 크게 개선되며, 특히 인삼의 독특한 향미와 함께 인삼이 갖는 유용 사포닌을 함유하여 각종 생리활성 증진에 기여할 수 있고, 이와 더불어 커피가 갖는 고유의 향이 더해져 고품질의 인삼커피를 제공한다.

발명의 명칭	미강 유래 당단백 분획 및 이의 제조 방법
주 발명자	최희돈
등록번호(일자)	10-1170998(2012.07.30)
요약	<p>본 발명은 미강 유래 당단백 분획 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 좀 더 상세하게는 (a) 미강을 탈지하는 단계, (b) 미강을 완충용액에 혼합하는 단계, (c) 상기 혼합물을 원심분리하여 상등액을 수득하는 단계, (d) 상기 상등액을 투석 반투막으로 투석하는 단계, (e) 상기 투석된 상등액에 침전제를 첨가하고 침전물을 분리하는 단계, (f) 상기 침전물을 완충용액에 용해하여 투석 반투막으로 투석하는 단계 및 (g) 상기 투석된 침전 용해물에서 당단백 분획물을 수득하는 단계를 포함하는 방법에 의하여 제조되고, 단백질 중량 대비 당 중량비가 5:1 내지 15:1인 것을 특징으로 하는 미강 유래 당단백 분획물, 이의 제조 방법 및 이를 유효성분으로 포함하는 면역기능 증진용 약학적, 식품 조성물을 제공한다. 본 발명의 당단백 분획물은 대식세포의 NO와 TNF-α의 생성을 촉진하는 효능이 매우 뛰어나며 세포독성이 전혀 없어 새로운 기능성 식품 및 면역기능 증강용 의약품 제조에 효과적이다.</p>

발명의 명칭	노화가 억제된 떡의 제조방법
주 발명자	이세은
등록번호(일자)	10-1171196(2012.07.31)
요약	<p>본 발명은 노화가 억제된 떡의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 제조방법으로 제조된 떡은 유화제와 트레할로오스 및 솔비톨의 비율을 적절하게 배합하여 노화가 지연되고 식감이 개선되어 떡의 유통기간을 늘릴 수 있었다.</p>

발명의 명칭	즉석 식품용 인삼크림 소스조성물 및 그 제조방법
주 발명자	박종대
등록번호(일자)	10-1174754(2012.08.10)
요약	본 발명에서는 우리나라의 전통 식재료인 인삼에 크림소스를 접목하여 이에 적절한 점탄성과 저장성을 부여하여 호화가 완료된 쌀라면, 국수 등의 면류 및 라이스류 같은 즉석 조리식품에 얹어 간편하게 비벼 먹을 수 있도록 하고, 인삼의 맛과 향이 고스란히 유지되도록 함과 동시에 인삼 맛에 익숙하지 않은 외국인들의 기호를 충족시킬 수 있도록 한 새로운 즉석 식품용 소스조성물 및 그 제조방법이 개시된다.

발명의 명칭	관능적 특성과 보존성을 개선한 생강다대기 조성물
주 발명자	김경탁
등록번호(일자)	10-1178300(2012.08.23)
요약	본 발명은 박피한 생강을 전해수에 침지하고 마쇄한 생강다대기 및 첨가제로 식초, 주정 및 비타민 C를 포함하는 관능적 특성과 보존성을 개선한 생강다대기 조성물을 제공한다.