

## 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	혈류 개선용 균주 및 이를 함유한 기능성 식품 조성물
주 발명자	이명기(발효기능연구단)
등록번호(일자)	1083356 분할출원(2011-0011431/2011.02.09)(2011.11.08)
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 젖산균과 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	당뇨 예방 및 개선용 조성물, 요구르트 및 두부
주 발명자	조진호(우수식품인증센터)
등록번호(일자)	1083358(2011.11.08)
요약	<p>본 발명은 당뇨 예방 및 개선용 조성물, 요구르트 및 두부에 관한 것으로, 구체적으로는 물, 에탄올 또는 이들의 혼합물로 추출하여 얻은 해송이버섯 추출물을 유효성분으로 포함하는 당뇨 예방 및 개선용 조성물, 상기 조성물을 유효성분으로 포함하는 요구르트 및 두부에 관한 것이다.</p> <p>상기 조성물, 요구르트 및 두부는 알파-아밀라제 및 글루코시다제의 활성을 억제하여 급격한 혈당 상승을 막아 당뇨의 예방 및 개선에 효과가 있으며, 천연 유래 물질을 포함하므로 장기간 사용하여도 부작용이 없으며 건강기능식품으로 제조가능하므로 일상 생활에서 간편하게 섭취할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>근육 단백질의 분리 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이남혁(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1083357(2011.11.08)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 근육 단백질의 분리 방법에 관한 것으로, 구체적으로는 근육을 당과 반응시키는 글리코실화 과정에 의해 단백질을 수용화하는 글리코실화 단계를 포함하여 근육으로부터 단백질을 분리하는 근육 단백질의 분리 방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 단백질 분리 방법에 의하면, 염을 사용하지 않고도 단백질을 수용화시켜 손쉽게 분리할 수 있으며 분리 효율도 높다. 또한, 본 발명의 단백질 분리 방법에 의해 분리된 글리코실화된 단백질은 에멀전 형성능, 에멀전 안정성 및 열 안정성 등이 개선되어 식품분야에서의 활용이 더욱 확대될 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>칼슘, 콜라겐 및 오메가-3 지방산의 함량이 높은 어단의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영명(장수과학연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1095871(2011.12.13)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 어골과 어피가 함유되어 칼슘, 콜라겐 및 오메가-3 지방산의 함량이 높은 어단(Fish ball)의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 머리, 아가미, 내장, 비늘, 지느러미 및 혈액 등의 비가식부위를 제거한 생선을 뼈와 표피를 포함한 상태로 마쇄하여 얻은 어육 마쇄물을 부재료와 혼합하여 성형물을 얻은 성형 단계; 상기 성형물의 외형을 고정하는 1차 가열을 실시하는 단계; 상기 1차 가열한 성형물의 어골 연화를 위해 2차 가열을 실시하는 단계; 상기 2차 가열한 성형물을 냉각하는 단계를 포함하는 어골이 함유되고 칼슘, 콜라겐 및 오메가-3 지방산의 함량이 높은 어단의 제조방법에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>발효 고추 샐러드 드레싱의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	구경형(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1095853(2011.12.13)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 발효 고추를 포함하는 발효 고추 샐러드 드레싱의 제조방법 및 이러한 방법에 의해 제조한 발효 고추 샐러드 드레싱에 관한 것이다.</p> <p>본 발명은 샐러드 드레싱의 제조에 있어서, 발효 고추, 조미액, 식물성 유지류, 잔탄검용액, 허브 및 정제수를 혼합하여 균질화하는 단계를 포함하는 발효 고추 샐러드 드레싱의 제조방법을 제공하고자 한다.</p> <p>본 발명은 샐러드 드레싱의 제조에 있어서, 발효 고추 5~30중량%, 식물성 유지류 10~15중량%, 조미액 20~35중량%, 잔탄검용액 0.5~5중량%, 허브 0.05~17중량% 및 잔부의 정제수를 혼합하여 균질화하는 단계를 포함하는 발효 고추 샐러드 드레싱의 제조방법을 제공하고자 한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>생고추를 이용한 분말제조장치</b>
<b>주 발명자</b>	정진웅(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1097129(2011.12.15)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 생고추를 이용한 분말제조장치에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 생고추의 분말 제조시 덩어리로 뭉치는 것을 방지하여 생산성을 향상시킬 수 있고, 생고추 내의 미생물의 살균 및 표피의 잔류농약이나 이물질 제거하여 위생적인 생고추 분말을 제조할 수 있으며, 생고추 분말의 입자 크기나 무게별로 분류하여 수집할 수 있는 생고추를 이용한 분말제조장치에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>파프리카 주스 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김선아
<b>등록번호(일자)</b>	1101040(2011.12.23)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 꼭지를 제거한 파프리카를 열수로 열처리하는 단계; 열처리된 파프리카를 착즙하는 단계; 파프리카 착즙액을 여과하여 주스를 얻는 단계를 포함하는 파프리카 주스의 제조방법 및 동 방법에 의해 얻어지는 파프리카 주스를 제공한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>비타민 K2 생성능을 가지는 신균주 락토바실러스 퍼멘텀 LC272</b>
<b>주 발명자</b>	임상동(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1101894(2011.12.27)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 비타민 K2 생성능을 가지는 신균주 락토바실러스 퍼멘텀 LC272에 관한 것으로, 보다 상세하게는 비타민 K2 생성능을 가지는 신균주 락토바실러스 퍼멘텀(Lactobacillus fermentum) LC272(KACC91565P)을 분리하여 동정하고, 상기의 신균주 락토바실러스 퍼멘텀 LC272를 발효유용 스타터로 사용하는 것에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 신균주 락토바실러스 퍼멘텀 LC272는 종래의 젖산균에 비하여 비타민 K2 생성능이 뛰어날 뿐만 아니라 항생제 내성, 효소활성, 담즙과 pH 내성 및 항균력을 가지는 기능성 균주로서의 역할을 한다. 따라서 상기 신 균주를 사용한 발효유 등의 제조에도 유용하게 이용될 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>저장성이 향상된 반건조 무화과의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	차환수(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1103254(2011.12.30)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 저장성이 향상된 반건조 무화과의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 무화과의 과피를 제거하는 단계; 과피를 제거한 무화과를 당침액에 침지시키는 단계; 침지가 끝난 무화과를 온수에 담갔다 꺼낸 후 반건조시키는 단계; 반건조한 무화과를 냉동시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 저장성이 향상된 반건조 무화과의 제조방법에 관한 것이다.</p>

발명의 명칭	<b>단일벽 탄소나노튜브 제조방법 및 단일벽 탄소나노튜브를 이용한 바이오센서</b>
주 발명자	최성욱(안전유통연구단)
등록번호(일자)	1105448(2012.01.05)
요약	<p>본 발명은 생물 분자 검출을 위하여 정렬된 단일벽 탄소나노튜브를 이용하여 확장형 탐지 게이트가 포함된 전계 효과 트랜지스터 바이오센서를 제조하기 위한 단일벽 탄소나노튜브를 이용한 바이오센서가 개시된다.</p> <p>개시된 단일벽 탄소나노튜브는 증류수를 채운 랑뮤어-블라쉴 트로프의 수면위에 클로로포름에 분산된 단일벽 탄소나노튜브(SWNT) 용액을 떨어뜨린 후 클로로포름을 증발시켜 SWNT만을 남기는 공정과 상기 랑뮤어-블라쉴 트로프위에 위치한 일측 배리어를 이동시켜 수면상에 존재하는 상기 SWNT를 정렬시키는 공정을 통해 단일벽 탄소나노튜브를 제조하게 되며, 이렇게 제조된 단일벽 탄소나노튜브를 바이오센서의 채널로 이용함으로써 고감도 SWNT FET 바이오센서를 제조할 수 있다. 일측 정렬된 단일벽 탄소나노튜브 및 이들 탄소나노튜브 상에 확장형 탐지게이트를 형성하여 리셉터 지지체로 활용함으로써 신호의 재현성 및 정확성을 향상시킬 수 있게 되는 것이다.</p>

발명의 명칭	<b>연속적 습식분쇄 공정을 이용한 고추 페이스트의 제조방법</b>
주 발명자	박동준(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1105605(2012.01.06)
요약	<p>본 발명은 고추를 절단하여 씨를 제거한 다음 효소처리를 수반하는 연속적인 습식분쇄를 수행하는 공정을 포함하는 연속적 고추 페이스트의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 고추 페이스트의 제조방법은 (i) 고추를 세척하고 소금이 첨가된 끓는 물에서 블랜칭한 다음 상온에서 건조시키는 공정; (ii) 고추를 절단하고 씨를 제거한 다음 초파를 이용하여 1차 분쇄하고, 효소를 처리하는 공정; (iii) 효소를 처리한 고추를 콜로이드밀을 이용하여 2차 분쇄한 다음 연속식 분쇄기를 이용하여 3차 분쇄하는 공정을 포함한다. 본 발명의 연속적 습식분쇄 공정을 이용한 고추 페이스트의 제조방법을 이용하면, 미세 고추 페이스트의 제조가 가능하고 색도, 신미성분, 함수율 등을 조절함으로써 상기 고추 페이스트를 포함하는 다양한 제품을 제조할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>쌀을 포함하는 쌀두유의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	박종대(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1106200(2012.01.09)
<b>요약</b>	본 발명은 쌀을 포함하는 쌀두유의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 대두 및 쌀을 마이크로파로 처리하여 퍼핑하는 단계; 상기 마이크로파로 퍼핑 처리한 대두 및 쌀의 혼합물에 정제수를 첨가하고 미분쇄하여 쌀두유액을 얻는 단계; 상기 쌀두유액에 부재료로서 정제염, 탈지분유, 쌀 올리고당, 쌀 시럽, 현미유를 첨가하고 혼합한 후 균질화하는 단계를 포함하는 쌀을 포함하는 쌀두유의 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>통전 가열에 의한 삼계탕의 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영호(대사기능연구본부)
<b>등록번호(일자)</b>	1115024(2012.02.03)
<b>요약</b>	본 발명은 통전 가열에 의한 삼계탕의 제조 방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로 본 발명의 제조 방법은 10 내지 100 kHz의 저주파를 이용하여 통전 가열(Joule 가열)방식으로 삼계탕의 액상과 고상을 가열하는 가열 단계를 포함한다. 본 발명의 통전 가열에 의한 삼계탕의 제조 방법은 기존의 레토르트 또는 증숙 후 레토르트하는 방식에 비해 단시간내에 삼계탕의 고상과 액상을 균일하게 가열할 수 있으며, 제조 공정이 단순하여 경제적인 뿐만 아니라 닭고기의 조직감이 우수하고 닭뼈의 파쇄강도를 향상시켜 관능적으로도 향상된 삼계탕을 제조할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>무화과 병조림의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	차환수(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1117073(2012.02.09)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 무화과 병조림의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 과피를 제거한 무화과를 병에 충전하고 탈기하는 단계; 탈기 후 무화과에 시럽을 충전하고 병을 밀봉하는 단계; 밀봉 후 시럽과 무화과가 충전된 병을 살균, 냉각하는 단계를 포함하는 무화과 병조림의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의해 저장성이 향상된 무화과 병조림은 상온에서 6개월 이상의 저장 이 가능하여 소비자에게 공급됨으로써 종래 통상의 무화과가 상온에서 2~3일 정도의 저장성을 갖는 것에 비해 소비자가 무화과의 섭취를 보다 용이하게 할 수 있다.</p> <p>본 발명에 의해 소비자는 아직까지 희귀한 과일의 하나인 무화과를 용이하게 섭취할 수 있을 뿐만 아니라 소비자에 의한 무화과 섭취에 의해 무화과의 소비를 촉진시켜 무화과 재배 농가, 무화과 재배 지역사회의 소득을 증가시킬 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>겨우살이 정제 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김현구(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1117075(2012.02.09)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 겨우살이 정제 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 정제에 있어서 겨우살이 및 생약재를 포함하는 겨우살이 정제 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 겨우살이 및 생약재 성분을 포함하는 겨우살이 정제는 정제(tablet) 형태로 되어 있어 휴대, 저장, 운반이 용이할 뿐만 아니라 섭취면에서도 간단하게 겨우살이를 섭취할 수 있어 편식하는 사람들 및 병중인 환자에게 다양한 영양소를 공급하기 용이하므로 식품 관련 산업에서 이용가능성이 높다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>지용성색소를 선택적으로 흡착하는 다공성 흡착제 및 그 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	윤석후(원장)
<b>등록번호(일자)</b>	1117074(2012.02.09)
<b>요약</b>	본 발명은 튀김 등에 사용되어 색상이 진하게 변한 식용유 중의 지용성 색소를 선택적으로 흡착하는 다공성 흡착제에 관한 것이다. 보다 상세하게는 잘게 분쇄한 다공성의 왕겨를 건조하여 1차 탄화시킨 후 활성화제에 침적시켜 질소가스 하에서 2차 탄화시켜 왕겨 활성탄을 제조하는 단계; 왕겨 활성탄에 광물질과 결합제를 혼합하여 몰드에 넣고 가압, 압출하여 과립을 만드는 단계; 왕겨 활성탄과 광물질 및 결합제로 구성된 과립을 재차 탄화시켜 입상형의 왕겨/광물질활성탄을 만드는 단계; 왕겨/광물질활성탄을 묽은 산으로 처리하고 열수로 세척한 후 건조하는 단계를 포함한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>송이버섯 착즙액 조미료 및 그의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영언(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1117595(2012.02.10)
<b>요약</b>	본 발명은 송이버섯 착즙액, 구기자 건조분말 및 포공영 건조분말을 포함하는 송이버섯 착즙액 조미료 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 혈압강하 효과를 나타내는 송이버섯 착즙액 조미료의 제조방법은 (i) 생 송이버섯으로부터 착즙액을 수득하는 단계; (ii) 상기 수득한 송이버섯 착즙액에, 착즙액 부피에 대하여 3 내지 8%(w/v) 구기자의 건조분말 및 4 내지 9%(w/v) 포공영의 건조분말을 가하는 단계를 포함한다. 본 발명의 송이버섯 착즙액 조미료는 송이버섯의 혈압강하 효과를 유지할 뿐만 아니라 맛과 향 등의 관능적 특성이 우수하므로 송이버섯을 이용한 기능성 식품의 제조에 널리 활용될 수 있을 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>감귤과피로부터 분리된 헤스페리딘의 정제방법</b>
<b>주 발명자</b>	최인욱(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1119311(2012.02.15)
<b>요약</b>	본 발명은 (a) 감귤과피로부터 유기용매를 이용하여 조추출액을 얻는 단계; (b) 상기 조추출액을 건조한 후 물을 넣어 현탁하고, 이를 냉각하여 여과하는 단계; (c) 여과 후 남은 고형분을 동결건조하여 조헤스페리딘을 얻는 단계; (d) 상기 조헤스페리딘을 물에 현탁시킨 후 pH를 증가시켜 헤스페리딘을 완전히 용해하고, pH를 중성영역으로 감소시켜 헤스페리딘을 결정화하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 감귤과피로부터 분리된 헤스페리딘의 정제방법을 제공한다.



발명의 명칭	<b>왕겨초액이 함유된 과일 포장재 및 이의 제조방법</b>
주 발명자	이세은(안전유통연구단)
등록번호(일자)	1119436(2012.02.16)
요약	<p>본 발명은 왕겨초액이 함유된 과일 포장재 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 왕겨초액을 만드는 단계(1공정); 박엽지 또는 라이너에 라텍스로 1차 코팅하여 배리어층을 형성하는 단계(2공정); 1공정의 왕겨초액을 2공정의 박엽지 또는 라이너에 2차 코팅하여 왕겨초액 코팅층을 형성하는 단계(3공정); 과일 포장재를 제조하는 단계(4공정)를 포함한다. 이와 같은 방법으로 박엽지 또는 라이너로 이루어진 베이스층, 상기 베이스층의 상부에 위치하며 라텍스로 1차 코팅되어 형성된 배리어층 및 상기 배리어층 상부에 2차 표면코팅되어 형성된 왕겨초액 코팅층으로 구성된 왕겨초액 함유 과일 포장재를 얻을 수 있다.</p> <p>본 발명에 따른 과일 포장재는 원지에 라텍스로 1차 코팅 후 왕겨초액으로 2차 코팅하여 제조되었으므로 배리어층에 의해 왕겨초액이 원지에 침투하는 것을 저해하여 왕겨초액으로 인한 원지의 열화를 최소화할 수 있으며 왕겨초액의 과일 선도유지 효과를 극대화시킬 수 있고 기존의 라텍스와 왕겨초액 혼합물을 원지에 코팅하여 제조된 과일 포장재보다 선도유지 효과가 우수하다.</p>

발명의 명칭	<b>산약 효소 분해물을 포함하는 혈류 개선용 조성물, 이의 제조 방법 및 이를 포함하는 건강기능식품</b>
주 발명자	이명기(발효기능연구단)
등록번호(일자)	1120671(2012.02.20)
요약	<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 분해물을 유효성분으로 포함하거나 상기 효소 분해물의 유기용매 분획물을 유효성분으로 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>냉동밥 제조장치 중 급속냉동장치</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(안전유통연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	1121445(2012.02.22)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 냉동밥 제조장치 중 급속냉동장치에 관한 것으로서 뭉쳐놓은 곡물을 연속적으로 공급시키는 이송컨베이어 및 상기 이송컨베이어 상에 설치되어 연속적으로 공급되는 상기 곡물을 냉동시키는 다수의 냉동롤을 가지는 냉동기를 포함하고, 상기 다수의 냉동롤 각각의 내부온도는 상기 곡물의 진행방향에 따라 순차적으로 낮아지는 것을 특징하여 종래의 하나의 냉동롤에서 냉동시키는 것 보다 곡물이 다수의 냉동롤을 지나며 순차적으로 냉동되면 곡물과 냉동롤의 온도차가 적은 상태에서 열전달이 일어나므로 열역학 2법칙에 의해 엔트로피의 생성이 줄어들게 되므로 효율적으로 냉동될 수 있다.</p> <p>또한 상기 이송컨베이어는 결로제거수단을 더 포함하여 이송컨베이어에 생성된 결로가 효과적으로 제거되며, 이로 인해 이송컨베이어의 고장 및 오작동을 방지할 수 있는 효과를 갖는다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>해양생물 추출물을 포함하는 항비만용 아밀라제 저해제</b>
<b>주 발명자</b>	한대석(선임본부장)
<b>등록번호(일자)</b>	1125185(2012.03.02)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 해양생물 추출물을 포함하는 항비만용 아밀라제 저해제에 관한 것으로, 보다 상세하게는 구멍쇠미역(agarum cribrosum), 알송이모자반(sargassum confusum), 팽새이모자반(sargassum horneri), 미역(undaria pinnatifida), 다시마(laminaria japonica) 및 말잘피(zostera marina)로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나의 해양생물 추출물을 포함하는 항비만용 아밀라제(a-amylase) 저해제 및 상기의 해양생물 추출물, 결정셀룰로오스, 스테아린산 마그네슘 및 이산화규소를 포함하는 아밀라제 저해용 캡슐제제에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 해양생물 추출물을 포함하는 아밀라제 저해제는 과체중 및 비만의 소견을 보이는 현대인에게 기능성 다이어트 식품 등으로 제공되어 질 수 있으며, 해양생물 추출물을 함유하는 캡셀은 항비만용 기능성 식품으로써 이용이 가능할 것으로 기대된다.</p>

발명의 명칭	<b>오디소스 및 이의 제조방법</b>
주 발명자	이민아(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1125509(2012.03.05)
요약	<p>본 발명은 오디소스 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 소스에 있어서, 오디추출물을 포함하는 오디소스 및 소스 제조방법에 있어서 오디추출물을 첨가하는 단계를 포함하는 오디소스의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 오디소스는 오디열매를 재료로 하여 오디알코올추출물, 오디초임계추출물 중에서 선택된 어느 하나 이상, 특히 2가지 이상을 오디소스 제조시 첨가함으로써 오디의 고유한 풍미는 물론 생리기능성이 부여된 우수한 품질의 오디소스 제품을 제공할 수 있을 뿐만 아니라 웰빙 추세에 힘입어 오디의 다양한 이용과 오디산업 활성화에 크게 기여할 수 있다.</p>

발명의 명칭	<b>장기 숙성 재래 간장에서 분리한 메일라드 펩타이드를 유효성분으로 함유하는 TRPV1 활성화 관련 질환 또는 염증 관련 질환의 예방 또는 치료용 약학적 조성물</b>
주 발명자	류미라(장수과학연구단)
등록번호(일자)	1126163(2012.03.06)
요약	<p>본 발명은 장기 숙성 재래 간장에서 분리한 메일라드 펩타이드를 유효성분으로 함유하는 TRPV1 활성화 관련 질환 또는 염증 관련 질환의 예방 또는 치료용 약학적 조성물에 관한 것으로, 본 발명에 따른 메일라드 펩타이드는 TRPV1에 대해서 작용제 및 길항제로 모두 작용함으로써 TRPV1 활성을 조절하는 조절제로 작용하여 통증, 신경 관련 질환, 긴급 배변, 염증성 장 질환, 호흡기 질환, 요실금, 방광 과민증, 신경성증/알레르기성/염증성 피부질환, 피부, 눈 또는 점막의 자극, 청각 과민증, 이명, 전정 과민증, 심장 질환 등과 같은 TRPV1 활성화 관련 질환의 예방 또는 치료용 약학적 조성물로 사용되거나 COX-2 활성을 저해할 수 있어 류마티스성 열, 인플루엔자, 감기, 목 통증, 두통, 치통, 염좌, 신경통, 활막염, 류마티스성 관절염, 퇴행성 관절 질환, 통풍, 강직 척추염, 건선, 피부염 등과 같은 염증 관련 질환의 예방 또는 치료용 약학적 조성물로 유용하게 사용될 수 있다.</p>

발명의 명칭	즉석 식품용 소스조성물 및 그 제조방법
주 발명자	박종대(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1131514(2012.03.22)
요약	<p>본 발명에서는 우리나라의 전통 식재료인 고추장과 닭가슴살 및 다양한 부재료를 이용하여 요리에 얹을 때의 퍼짐성이 우수하도록 액상(液狀)으로 제조함으로써 호화가 완료된 쌀라면, 국수 등의 면류 및 라이스류에 얹어 간편하게 비벼 먹을 수 있도록 하고, 재료의 맛과 향이 유지되도록 하면서 매운 맛에 익숙하지 않은 외국인들의 기호를 충분히 만족시킬 수 있도록 한 새로운 즉석 식품용 소스조성물 및 그 제조방법이 개시된다.</p> <p>본 발명에 따른 즉석 식품용 소스조성물은 고추장 14~17중량부, 물엿 7~10중량부, 맛술 13~16중량부, 참기름 0.5~1.5중량부, 정제수 10~15중량부, 닭가슴살 30~38중량부, 파 3~6중량부, 양파 4~7중량부, 당근 2~5중량부, 올리브유 5~7중량부 및 감자전분 2~5중량부로 이루어진다.</p>