

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	한약 젤리가 함유된 양갱 및 이의 제조 방법
주 발명자	김영언(기능평가연구단)
등록번호(일자)	101312401(2013.09.23)
요약	본 발명은 한약 젤리가 함유된 양갱 및 이의 제조방법에 관한 것으로 고품분 기준으로 한약재 추출물이 75 내지 95 중량%로 함유하는 다수개의 한약 젤리; 상기 한약 젤리 15 내지 45 중량%, 고품분 기준으로 한약재 추출물 0.1 내지 5 중량%, 한천 0.1 내지 5 중량%, 앙금 20 내지 30 중량%, 정백당 1 내지 15 중량%, 올리고당 0.5 내지 5 중량% 및 정제수 20 내지 50 중량%를 포함함으로써, 한약재 고유의 맛이 나는 젤리와 달콤하고 부드러운 맛이 나는 양갱 혼합물이 조화를 이루어 풍미가 우수하며 한약재 고유의 향미와 약효를 가질 수 있고 식감이 뛰어난 뿐만 아니라 종래 양갱에 비하여 오랜 기간 보존할 수 있다.

발명의 명칭	색과 색에 대응되는 맛, 음식에 대한 정보를 제공하는 방법 및 장치
주 발명자	김윤숙(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101309264(2013.09.30)
요약	<p>본 발명은 맛, 음식에 대한 정보를 제공하는 방법 및 장치에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 색과 색으로부터 연상되는 맛과의 관계를 이용하여 색과 색에 대응되는 맛, 음식에 대한 정보를 제공하는 방법 및 장치에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 일 특징에 따른 색과 색에 대응되는 음식관련정보를 관리하는 장치는 색에 대한 명도와 색방향을 포함하는 색표계, 색상 및 색조에 대한 정보를 포함하는 색 정보 저장부; 상기 색과 상기 색과 대응되는 음식에 대한 정보인 연상 음식 정보를 저장하는 연상 음식 정보 저장부; 상기 색과 상기 색과 대응되는 맛에 대한 정보인 연상 맛 정보를 저장하는 연상 맛 정보 저장부; 및 상기 색 정보 저장부에 대응되는 색들 중 하나와 매칭되는 연상 음식 정보, 연상 맛 정보 중 적어도 하나를 검색하는 제어부;를 포함함을 특징으로 한다.</p>

발명의 명칭	고기향 향미제 및 이의 제조방법
주 발명자	김윤숙(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101316126(2013.10.01)
요약	<p>본 발명은 고기향 향미제에 관한 것으로서 좀 더 자세하게는, 소맥글루텐 산가수 분해물, 리보오스 및 향미료를 혼합하는 것을 특징으로 하는 고기향 향미제를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 향미제는 기존의 향미제보다 향과 맛이 월등히 뛰어난 고기향 향미제를 제공할 수 있다.</p>

발명의 명칭	꽃게살 분리장치 및 이를 이용한 분리방법
주 발명자	김영명(대사영양연구단)
등록번호(일자)	101317147(2013.10.01)
요약	<p>본 발명은 꽃게살 분리장치에 관한 것으로, 본 발명에 따른 꽃게살 분리장치는, 꽃게의 내장 및 생식소를 꽃게 몸체로부터 분리시키는 흡입 분리기; 및 각각에 관통공이 천공형성되어 있는 한 쌍의 가압롤러가 구비된 생육분리기;를 포함하되, 상기 흡입분리기는, 공기를 흡입하는 진공펌핑부, 상기 진공펌핑부의 공기흡입량에 따라 상기 꽃게의 내장 및 생식소를 수집하는 흡입부, 및 상기 진공펌핑부 및 상기 흡입부가 각각 연통되는 개구부가 형성된 덮개에 의해 상부가 밀폐되고, 상기 꽃게의 내장 및 생식소가 수집되는 용기부를 포함하고, 본 발명에 따른 꽃게살 분리장치를 사용함으로써, 본 발명에 따르면, 게살을 생육상태로 각각으로부터 분리할 수 있을 뿐만 아니라 꽃게의 내장 및 생식소도 생육상태로 분리할 수 있기 때문에, 다양한 종류의 조리기호식품을 제조할 수 있고, 공정이 연속적으로 진행되기 때문에 공정시간의 지체로 인한 꽃게 생육의 부패가 진행되는 것을 방지할 수 있고, 꽃게의 내장 및 생식소와 게살을 별도로 분리할 수 있기 때문에 각각의 특성에 맞춰 풍미를 살리기 위한 가공 또는 보관을 진행할 수 있고 조리기호식품으로 제조할 때 각각이 분리된 상태에서 섭취가 가능하여 갑각을 제거하는 과정에서 손에 냄새가 배거나 치아 사이에 갑각 조각이 끼이는 것을 방지할 수 있어 섭취의 용이성을 높일 수 있다.</p>

발명의 명칭	옥수수 조성물 및 이의 제조방법
주 발명자	김성수(공정기술연구단)
등록번호(일자)	101316130(2013.10.01)
요약	<p>본 발명은 옥수수 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 좀 더 자세하게는 총 100 중량부에 대하여 옥수수 80~90 중량부 및 팔 10~20 중량부를 포함하는 옥수수 식품 조성물에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의한 옥수수 조성물은 색깔, 점성 및 기호도 등이 뛰어난 옥수수 범벅을 제공할 수 있다.</p>

발명의 명칭	울금 발효물을 유효성분으로 하는 간 보호 발효식품 및 이의 제조방법
주 발명자	이성훈(발효기능연구단)
등록번호(일자)	101316127(2013.10.01)
요약	본 발명은 울금 발효물을 유효성분으로 하는 발효 식품 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 울금에 청국장 분말을 접종하여 발효시키는 단계를 포함하는 간 보호 발효 식품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 간 보호 울금 발효 식품은 섭취 시 간 기능 개선 및 간 조직의 항산화 개선을 통해 간 보호 효과를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	미강유를 포함하는 가공버터 및 이의 제조방법
주 발명자	금준석(공정기술연구단)
등록번호(일자)	101316129(2013.10.01)
요약	본 발명은 미강유를 포함하는 가공버터 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 상세하게는 총 가공버터의 중량부에 대해서 미강유 30~70 중량부 및 버터 1~60 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 가공버터 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의하면 대두유 대신 미강유를 사용하여 가공버터를 제조함으로써 가공버터의 풍미, 맛 및 물성을 향상시키고 미강유의 영양성분 및 기능성 성분을 함께 섭취할 수 있다.

발명의 명칭	식품 품질 모니터링 방법 및 시스템
주 발명자	김병삼(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	101315902(2013.10.01)
요약	<p>본 발명의 식품 품질 모니터링 시스템은 식품이 적재된 컨테이너 또는 팔레트에 부착되고, 식품의 수송이 시작되면, 미리 설정된 시간간격으로 환경인자를 센싱하고, 센싱한 환경인자 값이 미리 설정된 환경인자 값 범위에 포함되지 않으면, 센싱할 시간간격을 조정하여 환경인자를 센싱하며, 센싱한 환경인자 값과 환경인자를 센싱한 시간 및 식품의 제품정보를 센서태그 리더기로 전달하는 센서태그, 상기 센서태그로부터 상기 센서태그가 센싱한 환경인자 값과 환경인자를 센싱한 시간 및 식품의 제품정보를 전달받아 유통업체서버로 전달하는 센서태그 리더기, 상기 센서태그 리더기로부터 상기 센서태그가 센싱한 환경인자 값과 환경인자를 센싱한 시간 및 식품의 제품정보를 전달받아 식품 품질 모니터링서버로 전달하는 유통업체서버 및 상기 유통업체 서버로부터 전달받은 상기 센서태그가 센싱한 환경인자 값과 환경인자를 센싱한 시간 및 식품의 제품정보를 기반으로 식품의 품질지수를 측정하고, 식품에 대응되는 바코드 정보 또는 전자태그 정보, 및 측정된 식품의 품질지수를 상기 유통업체서버로 전달하는 식품 품질 모니터링 서버를 포함한다.</p>

발명의 명칭	테라파를 이용한 고 분해능 물체 검사 장치
주 발명자	전향숙
등록번호(일자)	101316568(2013.10.02)
요약	<p>본 발명은 테라헤르츠파 영역의 광원을 이용하여 비파괴적인 방법으로 높은 검출 분해능을 가진 물체 검사 장치 및 이에 포함된 포커싱 렌즈를 개시한다. 본 발명에 따른 물체 검사 장치는, 테라파를 생성하여 시간에 따라 경로를 이동시키며 상기 테라파를 피검물로 공급하는 테라파 공급부; 상기 테라파 공급부와 상기 피검물 사이에 위치하여, 상기 테라파 공급부에 의해 공급되는 테라파를 포커싱하는 포커싱 렌즈; 플레이트 형태로 구성되어 중심으로부터 거리를 달리하는 상기 포커싱 렌즈를 다수 개 구비하며, 상기 테라파의 경로 이동에 따라 어느 하나의 포커싱 렌즈가 상기 테라파의 진행 경로에 위치하도록 원주 방향으로 회전하는 회전판; 및 상기 피검물에 입사된 테라파를 수집하여 검출하는 테라파 검출부를 포함한다.</p>

발명의 명칭	청호 추출물을 유효성분으로 포함하는 기억력 및 학습 능력 증진용 조성물
주 발명자	이창호(기능평가연구단)
등록번호(일자)	101317320(2013.10.04)
요약	본 발명은 청호 추출물을 유효성분으로 포함하는 기억력 및 학습 능력 증진용 조성물 및 인지기능장애 예방 및 치료용 조성물에 관한 것이다. 본 발명은 아세틸콜린스테라아제의 활성을 억제, 항산화 활성(예컨대, 활성산소종) 및 NMDA 리셉터와의 친화력을 통하여 신경세포, 특히 대뇌 기저부의 신경세포의 손상을 억제시킬 수 있는 효과를 가진다. 본 발명은 신경세포를 보호 및 손상의 예방 효과를 통하여 기억력 및 학습 능력을 증진시킬 수 있을 뿐 만 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 청호 추출물의 의약 및 식품으로서의 기초적인 자료를 제공한다.

발명의 명칭	고구마 퓨레 및 이를 이용한 고구마 식품 제조방법
주 발명자	최희돈(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101317225(2013.10.04)
요약	본 발명은 본 발명은 고구마 퓨레 및 이를 이용한 고구마 식품을 제조하는 방법에 관한 것으로 좀더 자세하게는 고구마를 60 내지 80℃에서 액상 열처리하는 단계; 상기 열처리된 고구마를 90 내지 110℃에서 스팀처리하여 고구마 퓨레를 제조하는 단계; 및 상기 고구마 퓨레에 알긴산 및 황산칼슘을 첨가하여 재성형시킨 고구마 가공 식품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 고구마 식품은 재성형하여 제조되었으나 조직감이 고구마 생과를 가공한 제품의 조직감과 유사하며 기호도 또한 뛰어나다.

발명의 명칭	어랩틴을 유효성분으로 함유하는 조직 재생용 조성물
주 발명자	박재호(대사영양연구단)
등록번호(일자)	101322937(2013.10.21)
요약	본 발명은 어랩틴(Auraptene)을 유효성분으로 함유하는 신생혈관 촉진용 약학 조성물에 관한 것으로, 본 발명에 의한 신생혈관 촉진용 약학조성물은 유효성분인 어랩틴에 의해 혈관 신생을 촉진시켜 피부관 재생, 상처 및 화상치유, 인공피부이식 및 이식용 혈관 제조 등의 조직 재생에 효과적이다.

발명의 명칭	생강향 식품 및 식품의 생강향을 유지시키는 방법
주 발명자	이용환(우수식품인증센터)
등록번호(일자)	101323185(2013.10.23)
요약	<p>본 발명은 생강향 식품 및 식품의 생강향을 유지시키는 방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는, 총 생강 분말 조성비에 대하여 0.1~20 메쉬(mesh)의 생강 분말 20~30 중량부, 20~40 메쉬의 생강 분말 25~35 중량부 및 40~70 메쉬의 생강 분말 40~50 중량부로 이루어진 생강 분말 혼합물을 포함하는 생강향 식품에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의한 식품은 세 가지 크기의 생강분말을 포함하여 생강의 향이 오랫동안 지속될 수 있으며, 유과의 제조 시 지나친 단맛과 이에 들어붙는 것을 제어할 수 있다.</p>

발명의 명칭	기능성 첨가물을 함유하는 기능성 쌀국수 및 이의 제조방법
주 발명자	금준석(공정기술연구단)
등록번호(일자)	101324940(2013.10.29)
요약	본 발명은 기능성 첨가물을 포함하는 기능성 쌀국수의 제조방법에 관한 것으로서, 쌀을 건식, 습식 또는 반습식으로 롤밀분쇄, 핀밀분쇄 또는 기류분쇄하여 쌀가루를 수득하는 단계, 상기 쌀가루, 밀가루, 타피오카전분, 정제염 및 기능성 첨가물을 반죽기에 투입하여 반죽하는 단계, 상기 반죽을 압출식 성형기에 넣고 증숙과정을 거쳐서 면을 생산하는 단계 및 상기 생산된 면을 숙성시키고 건조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하며, 레반과 난각갈슉 등의 기능성 소재를 함유한 쌀국수의 배합비 및 제조공정을 확립하여 기존의 기능성 쌀국수가 가지고 있는 품질저하를 최소화하여, 외관, 조직감, 기호성이 일반 쌀국수와 동일하면서도 건강식으로 활용이 가능한 기능성쌀국수를 제조할 수 있다.

발명의 명칭	초고압 처리 막걸리의 제조방법 및 이에 의해 제조된 초고압처리 막걸리
주 발명자	김윤지(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	101325486(2013.10.30)
요약	본 발명은 초고압처리 막걸리의 제조방법 및 이에 의해 제조된 초고압처리 막걸리에 관한 것으로 고두밥을 누룩으로 발효시켜 막걸리를 제조할 때 발효시점부터 60 내지 120 시간째에 1차 초고압처리하는 단계 및 1차 초고압처리 후 30 내지 60 시간 더 발효시켜 2차 초고압처리하는 단계를 포함함으로써, 1차 초고압처리시 원하는 특성을 증가시키기 위하여 필요한 균들을 유지하는 정도로 처리하고 남은 균으로 2차 발효를 하여 환원당의 함량을 증가시키고 부드러운 식감 등의 우수한 관능성을 제공할 수 있다.

발명의 명칭	대용량 채소 탈수기
주 발명자	김병삼(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	101326592(2013.11.01)
요약	<p>본 발명은 대용량 채소 탈수기에 관한 것으로, 본 발명에 따른 대용량 채소 탈수기는, 원통형으로 형성되어 내벽과 외벽을 관통하는 배출공이 형성된 측벽 및 상기 측벽의 하단부에 연결형성되는 바닥판을 포함하는 본체; 상기 본체의 상기 바닥판에 연동되게 결합되어 상기 본체를 구동시키는 동력부; 유체가 유동되도록 천공된 관통공을 포함하고, 상기 본체에 일단이 결합되고 상기 일단의 맞은편에 구비되는 타단이 상기 일단보다 중력의 역방향에 위치하여 경사지게 형성된 안착판; 및 상기 안착판에 안착되는 것으로, 내부에 형성된 공간에 탈수될 채소가 투입 및 배출되고 내부와 외부가 관통되는 탈수공이 형성된 탈수용기;를 포함하며, 본 발명에 따른 대용량 채소 탈수기를 사용함으로써, 본 발명에 의하면 일정량씩 채소를 구획한 뒤 탈수가 진행되기 때문에 채소가 서로 가압하는 힘을 한정함으로써, 원물 조직의 손상 없이 채소를 탈수할 수 있어 양질의 채소를 공급할 수 있고, 일정량씩 채소가 구획된 상태로 탈수가 진행되기 때문에 세척 및 탈수된 채소류의 포장출하 공정기간을 단축할 수 있어 공급되는 채소류의 선도를 높일 수 있다.</p>

발명의 명칭	신규한 면역기능 증진 활성이 있는 엔테로코커스 속 균주 및 이의 용도
주 발명자	이영경(공정기술연구단)
등록번호(일자)	101327295(2013.11.04)
요약	<p>본 발명은 면역기능 증진 활성이 있는 엔테로코커스 속 균주에 관한 것으로, 좀 더 상세하게는 면역증강 효과가 있는 엔테로코커스 sp. SF-1 K061103(기탁번호 : KCCM11225P), 이 균주의 파쇄물 및 배양물로 이루어진 균에서 선택된 하나 이상을 유효성분으로 포함하는 면역 증강용 식품, 약학적 조성물, 정장용, 생균제, 사료용 조성물, 발효제품에 관한 것이다. 본 발명의 바이셀라 속 균주는, 특히 파쇄물의 경우에 대식세포의 NO 생성능을 증가시켜 면역능력을 높여주고 세포 독성이 없기 때문에, 이를 이용한 면역 증강용 식품, 약학적 조성물과 정장용, 생균제, 사료용 조성물 그리고 발효제품 제조에 효과적이다.</p>

발명의 명칭	메틸 카페이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 조성물
주 발명자	허행전(대사영양연구단)
등록번호(일자)	101327938(2013.11.05)
요약	본 발명은 메틸 카페이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 약학적 조성물과 건강기능식품에 관한 것이다. 상기 조성물 또는 건강기능식품은 지방세포분화 저해 효능이 우수하다.

발명의 명칭	옥시레스베라트를 이민 유도체를 유효성분으로 함유하는 뇌신경보호 효과를 가지는 조성물
주 발명자	최상윤(공정기술연구단)
등록번호(일자)	101327936(2013.11.05)
요약	본 발명은 뇌신경 보호효과를 갖는 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 본 발명의 옥시레스베라트를 이민 유도체 화합물을 유효성분으로 포함하는 뇌신경 보호효과를 갖는 조성물에 관한 것이다. 본 발명의 옥시레스베라트를 이민 유도체 화합물을 유효성분으로 포함하는 조성물은 산화적손상에 대한 뇌신경 보호효과를 나타냄으로써, 뇌신경세포의 산화적 손상 관련 질환의 예방 및 치료용 조성물로 유용하게 이용될 수 있다.

발명의 명칭	초임계 추출한 라드를 포함하는 향미 증강 조성물 및 향미 증가방법
주 발명자	김윤숙(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101327932(2013.11.05)
요약	본 발명은 초임계 추출한 라드를 포함하는 향미 증강 조성물 및 향미를 증가시키는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의해 향미를 증가시키는 방법은 초임계 추출 장치의 추출온도 및 추출압력에 따라 추출수율을 증가시킬 수 있고, 이에 따라 향미가 증강된 조성물은 관능성이 우수하고 향미가 증가되어 기호도가 높은 장점이 있다.

발명의 명칭	고추로부터 추출된 맛성분을 포함하는 향신료 및 이의 제조방법
주 발명자	최희돈(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101327942(2013.11.05)
요약	본 발명은 고추로부터 추출된 맛 성분을 포함하는 향신료 및 고추 맛 성분의 제조 방법에 관한 것이다. 본 발명을 통하여, 고추 고유의 맛을 살린 고추 향신료를 제조할 수 있다.

발명의 명칭	고압/효소 분해에 의한 인삼류 유용성분의 추출방법
주 발명자	김중태(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101328413(2013.11.06)
요약	본 발명은 물 중량 대비 20중량% 내지 30중량%의 수삼을 가하고, 기질대비 0.5중량% 내지 1.2중량%의 효소를 고압반응기에 첨가하고, 55℃ 내지 60℃의 온도로 조절하면서, 고압반응기를 100MPa 내지 200MPa로 조절하여 24시간 내지 48시간 유지하여 인삼류 유용성분을 추출하는 고압효소분해에 의한 인삼류 유용성분의 추출 방법을 제공한다.

발명의 명칭	비만억제 활성과 혈당강하 효능이 있는 꾸지뽕과 의이인 정제 및 이의 제조방법
주 발명자	김현구(기능평가연구단)
등록번호(일자)	101328668(2013.11.06)
요약	본 발명은 꾸지뽕 추출물 및 의이인 추출물을 포함하는 비만억제 또는 혈당강하용 약제학적 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 꾸지뽕 추출물 및 의이인 추출물을 포함하는 비만억제 또는 혈당강하용 약제학적 조성물, 꾸지뽕 추출물 및 의이인 추출물을 포함하는 비만억제 또는 혈당강하용 건강기능식품 또는 식품 첨가용 조성물, 꾸지뽕 및 의이인을 주원료로 하여 제조한, 비만억제 기능과 혈당강하 효능이 있는 정제 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	벼의 수확시기 예측 방법 및 장치
주 발명자	김의웅(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	101328487(2013.11.06)
요약	발명은 벼의 잎 색도를 이용한 수확시기 예측 장치 및 방법이 개시된다. 일 실시 예에서, 수확 시기를 예측하고자 하는 벼의 잎을 촬영하는 이미지 검출부; 상기 이미지 검출부에 의해 촬영된 벼의 잎 색도를 산출하는 색도 검출부; 상기 색도 검출부를 통해 산출한 벼의 잎 색도를 이용하여 벼의 함수율을 산출하는 함수율 산출부; 및 상기 함수율 산출부에 의해 산출된 벼의 함수율을 이용하여 벼의 수확 시기를 산출하는 수확 시기 예측부를 포함하는 것으로, 재배지에서 직접 벼의 예상 수확 시기를 예측할 수 있는 것이다.

발명의 명칭	다목적 곡물 건조기 운영 방법
주 발명자	김훈(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	101328486(2013.11.06)
요약	본 발명은 다목적 곡물 건조기 운영 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 높은 건조 효율을 갖도록 다목적 건조기의 건조 요인인 송풍량, 송풍온도, 순환속도를 산출하는 방법에 관한 것이다. 이를 위해 본 발명의 다목적 곡물건조기의 운영 조건 산출 방법은 건조시간(t), 상대습도(RH), 유입된 공기의 온도(T)에 따른 곡물의 함수율비(MR)를 산출하는 단계, 산출된 상기 함수율비를 이용하여 곡물 건조기의 건조온도, 송풍량, 곡물 낙하 속도를 산출하는 단계를 포함한다.

발명의 명칭	퍼짐형 오리 간소시지 조성물, 오리 간소시지의 제조방법 및 퍼짐형 오리 간소시지
주 발명자	김영봉(융합기술연구본부)
등록번호(일자)	101334087(2013.11.22)
요약	본 발명은 퍼짐형 오리간 소시지 조성물, 오리간 소시지의 제조방법 및 퍼짐형 오리간 소시지에 관한 것으로 오리간, 오리육 및 돈지방을 포함하는 오리간 조성물 100 중량부에 대하여 0.5 내지 5 중량부의 당귀, 0.1 내지 4의 산사 및 0.1 내지 3 중량부의 오미자를 포함함으로써, 오랜 시간 보관이 용이하며 기호도가 우수한 고급의 간소시지를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	식품의 일반 대사에너지 측정을 위한 사료 조성물, 이를 이용한 식품사료 조성물의 제조방법 및 일반 대사에너지의 측정방법
주 발명자	김은미(공정기술연구단)
등록번호(일자)	101334605(2013.11.25)
요약	식품의 일반 대사에너지 측정을 위한 사료 조성물, 이를 이용한 식품사료 조성물의 제조방법 및 일반 대사에너지의 측정방법에 관한 것으로 전분(starch), 말토덱스트린(maltodextrin) 및 수크로오스(sucrose)로 이루어진 군에서 선택된 1종 이상인 탄수화물 64 내지 71 중량%; 카세인(casein) 단백질 15 내지 18 중량%; 대두오일(soybean oil) 및 옥배유(corn oil)로 이루어진 군에서 선택된 1종 이상인 식물성 지방 5 내지 7 중량%; 미네랄 1 내지 10 중량% 및 비타민 0.5 내지 5 중량%를 포함한 사료 조성물을 이용함으로써 일반 대사에너지의 측정시 높은 정확성을 보인다.

발명의 명칭	쌀겨 추출물 또는 쌀겨 분말의 수면 장애, 불안 또는 우울증의 개선, 예방 또는 치료를 위한 신규 용도
주 발명자	조승목(기능평가연구단)
등록번호(일자)	101336502(2013.11.27)
요약	본 발명은 쌀겨 추출물 또는 쌀겨 분말의 수면 장애, 불안 또는 우울증의 개선, 예방 또는 치료를 위한 신규 용도를 제공한다. 쌀겨 추출물 또는 쌀겨 분말은 종래 수면유도제로 사용되는 의약인 디아제팜과 거의 동일한 수준 또는 향상된 입면시간의 감소 및 수면시간의 증가 효과가 있다. 쌀겨 추출물 또는 쌀겨 분말은 천연물로서 장기간 사용하여도 인지장애(cognitive impairment), 내성 또는 의존성이 형성되는 부작용이 없다.

발명의 명칭	쌀 추출물의 수면 장애, 불안 또는 우울증의 개선, 예방 또는 치료를 위한 신규 용도
주 발명자	조승목(기능평가연구단)
등록번호(일자)	101336411(2013.11.27)
요약	발명은 쌀 추출물의 수면 장애, 불안 또는 우울증의 개선, 예방 또는 치료를 위한 신규 용도를 제공한다. 쌀 추출물은 종래 수면유도제로 사용되는 의약인 디아제팜과 거의 동일한 수준 또는 향상된 입면시간의 감소, 수면 지속시간의 증가 및 논렘 수면의 증가 효과가 있다. 쌀 추출물은 천연물로서 장기간 사용하여도 인지장애(cognitive impairment), 내성 또는 의존성이 형성되는 부작용이 없다.

발명의 명칭	아조엔이 함유된 마늘 오일의 제조방법
주 발명자	신동빈(식품분석센터)
등록번호(일자)	101342110(2013.12.10)
요약	본 발명은 마늘 분쇄물, 마늘 착즙액, 마늘 건조 분말 및 마늘 추출물 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 알리신(allicin) 함유 마늘 재료를 준비하는 단계; 상기 알리신 함유 마늘 재료를 유지방과 혼합하는 단계; 및 상기 알리신 함유 마늘 재료와 유지방의 혼합물을 가열하여 반응시키는 단계;를 포함하는 유지방을 이용한 아조엔 함유 마늘 오일의 제조방법에 관한 것으로, 본 발명의 방법을 통해 종래 식물성 유지를 사용하는 방법에 비해 2 배 이상 높은 함량으로 아조엔을 생성시킬 수 있다.

발명의 명칭	응집 활성이 우수한 신규한 아스로스피라 플라텐시스
주 발명자	이상훈(기능소재연구단)
등록번호(일자)	101343619(2013.12.13)
요약	본 발명은 응집 활성이 향상된 아스로스피라 플라텐시스 E41K 변이체(Arthrospira platensis E41K mutant, KCTC 12105BP)와 상기 아스로스피라 플라텐시스 E41K 변이체를 이용하여 미세조류를 생산하는 방법에 관한 것이다. 상기 아스로스피라 플라텐시스 E41K 변이체는 아스로스피라 플라텐시스 NIES 39(Arthrospira platensis NIES 39)에 에틸 메탄 설폰레이트(ethyl methane sulfonate, EMS)를 처리하여 수득된 변이체로, 응집활성이 우수할 뿐만 아니라, 배양 최적 pH인 pH 9에서도 우수한 응집활성을 나타내고, 화학적 응집제의 첨가 여부에 응집활성이 영향을 받지 않으므로, 상기 아스로스피라 플라텐시스 E41K 변이체를 배양하는 경우, 조류의 수득에 있어서 pH 조절과 같은 부가적인 작업이 필요하지 않고, 조류 자체 및 환경에 오염원인이 되는 화학적 응집제의 사용도 필요하지 않으며, 적은 빛 조사량에도 불구하고 우수한 성장활성 즉, 우수한 바이오매스 생산능을 가지고 있으므로, 산업적으로 그 효과가 매우 크다 할 것이다.