

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	냉동밥 제조장치 중 밥알 스캐터링장치
주 발명자	권기현
등록번호(일자)	1219674(2013.01.02)
요약	<p>본 발명은 냉동밥 제조장치 중 밥알 스캐터링장치에 관한 것으로서, 취반된 곡물을 연속적으로 공급시키는 이송컨베이어, 상기 이송컨베이어 상에 설치되어 연속적으로 공급되는 상기 곡물을 스캐터링(scattering)시키는 롤브러쉬 및 상기 롤브러쉬에 상기 이송컨베이어 진행방향으로 인접하여 설치되어 상기 이송컨베이어 상에 배치된 상기 곡물에 압축공기를 분사시켜 상기 곡물을 스캐터링시키는 압축공기분사부를 포함하고, 상기 압축공기분사부에 냉각유닛을 더 포함하여 종래에 롤브러쉬를 2회 내지 3회 정도 사용하여 밥을 스캐터링 하는 것보다 롤브러쉬를 1회만 사용하고 압축공기를 분사시키므로, 롤브러쉬 사용에 따른 밥알의 으깨짐을 방지하면서도 밥을 효율적으로 스캐터링할 수 있는 효과를 갖는다.</p> <p>또한, 압축공기분사부에 냉각유닛을 더 포함하여 압축공기는 분사되기 전에 냉각되므로, 밥이 압축공기에 의해 스캐터링되면서 동시에 냉각된다. 따라서 다음 공정인 동결공정에서 미리 예냉된 밥을 동결시키게 되므로 밥의 동결시간을 줄일 수 있고, 밥의 온도와 동결공정의 냉동기의 온도차가 적게 됨으로써 열역학 2법칙에 따라 열전달 효율이 향상되어 동결효율을 향상시킬 수 있으며, 냉동밥 제조 공정에서 비용을 줄이는 효과를 갖는다.</p>

발명의 명칭	폐열을 활용한 저에너지형 건조방법
주 발명자	김영명
등록번호(일자)	1221586(2013.01.07)
요약	본 발명은 히트 펌프에서 발생하는 열을 회수하여 건조 장치의 열원으로 사용하는 폐열을 활용한 저에너지형 건조 방법에 관한 것으로, 히트 펌프의 응축기에 맞닿아 열 교환하는 고온 열교환기와 히트 펌프의 증발기에 맞닿아 열 교환하는 저온 열교환기를 포함하여 건조챔버 내에 온풍과 냉풍, 그리고 제습된 온풍을 선택적으로 공급할 수 있는 제어반을 가지는 건조장치를 이용한 건조방법에 있어서, 상기 건조챔버 내에 피건조품을 거치하는 단계, 상기 피건조품의 종류 및 중량 정보를 입력하는 단계, 상기 피건조품에 대한 건조방식을 선택하는 단계 및 선택된 건조방식에 따라 상기 건조챔버 내에 온풍과 냉풍, 그리고 제습된 온풍을 선택적으로 공급하여 일정 시간동안 건조하는 단계를 포함한다.

발명의 명칭	스트렙토코커스 마세도니커스 LC 743 균주를 함유하는 모짜렐라 치즈 및 그 제조방법
주 발명자	임상동
등록번호(일자)	1221587(2013.01.07)
요약	본 발명은 신규한 스트렙토코커스 마세도니커스 LC743 균주(KACC91524P)를 함유하는 모짜렐라 치즈 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 모짜렐라 치즈 제조에 적합한 젖산 및 면역활성 능력이 있는 신규한 젖산균인 스트렙토코커스 마세도니커스(<i>Streptococcus macedonicus</i>) LC743 균주 및 이를 이용한 모짜렐라 치즈 제조방법에 관한 것이다. 종균의 안정적인 공급으로 모짜렐라 치즈의 생산 단가를 낮추며, 또한 이를 이용하여 제조된 모짜렐라 치즈는 색깔, 향, 맛, 종합적 기호도 등에 있어서 기호성이 우수할 뿐만 아니라 종래에 발견된 젖산 발효균보다 면역활성 능력이 뛰어난 모짜렐라 치즈를 생산할 수 있다.

발명의 명칭	표면 플라즈몬 공명 센서 시스템
주 발명자	최성욱
등록번호(일자)	1222700(2013.01.09)
요약	센싱 성능 및 센싱 효율을 향상시킬 수 있는 표면 플라즈몬 공명 센서 시스템이 개시된다. 표면 플라즈몬 공명 센서 시스템은 표면 플라즈몬 공명(SPR)이 여기(excitation)되는 센서부, 센서부에 적어도 일 방향을 따라 균일한 광도(luminous intensity) 분포를 갖는 평행광을 제공하는 광원부, 및 센서부에서 표면 플라즈몬 공명에 의해 변화된 광을 검출하는 검출부를 포함한다.

발명의 명칭	기능성 첨가제 조성물 및 이를 포함하는 천연물 분말 제조방법
주 발명자	이명기
등록번호(일자)	1224167(2013.01.14)
요약	본 발명은 기능성 첨가제 조성물 및 이를 포함하는 천연물 분말의 제조방법에 관한 것이다. 당알코올 및 유기산을 포함하는 본 발명의 기능성 첨가제 조성물은 천연물과 혼합되어 열풍건조시 갈변현상을 방지하고, 천연물을 분말화하였을 경우 현탁력 및 기호도를 증가시켜 음용을 용이하게 할 뿐더러, 비만 및 당뇨예방에도 효과가 있다.

발명의 명칭	발효 생강의 제조방법
주 발명자	구경형
등록번호(일자)	1224873(2013.01.16)
요약	본 발명은 발효 생강의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 세척 후 탈피한 생강을 마쇄하고 살균하는 단계, 상기의 마쇄 후 살균한 생강에 젖산균을 접종하고 발효시키는 단계를 포함하도록 하여 생강의 맵고 자극적인 맛 및 향을 감소시켜 향미를 향상시킬 수 있는 발효 생강의 제조방법, 동 방법에 의해 제조한 발효 생강 및 동 방법에 의해 제조한 발효 생강의 용도에 관한 것이다. 상기의 본 발명에 의해 제조한 발효 생강은 소스(sauce) 또는 차(tea)를 제조시 주재료의 용도로 사용할 수 있다.

발명의 명칭	알코올발효 사과 사이다의 제조방법 및 상기 방법에 의해 제조된 알코올발효 사과 사이다
주 발명자	김인호
등록번호(일자)	1225942(2013.01.18)
요약	본 발명은 알코올발효 사과 사이다의 제조 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 껍질을 제거하지 않은 친환경사과를 세척하고 칼로 2~4 등분한 후, 잘게 조각을 내는 단계, 조각낸 사과에 천연 갈변 방지제인 루바브 주스 3~7 중량%를 혼합한 후 콜로이드 밀을 이용하여 분쇄하는 단계, 상기 분쇄된 사과 분쇄액에 유산균을 첨가하여 잡균을 제거한 후, 효모균을 첨가하여 알코올 발효하는 단계, 상기 알코올 발효된 사과 발효액을 착즙한 후 디켄트(decanter) 처리를 하는 단계 및 상기 사과 발효액을 고전압 펄스(pulse)를 이용하여 살균하고 용기에 충전하거나 또는 사과 발효액을 용기에 충전하고 초고압 살균하는 단계를 포함하는 갈변이 방지되고, 첨가물이 첨가되지 않은 알코올발효 사과 사이다의 제조 방법 및 상기 방법에 의해 제조된 알코올발효 사과 사이다에 관한 것이다.

발명의 명칭	센서 태그 및 이를 이용한 물품 품질 관리 시스템
주 발명자	김병삼
등록번호(일자)	1226105(2013.01.18)
요약	본 발명은 센서 태그 및 이를 이용한 물품 품질 지수 모니터링 시스템에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 열 유속계를 이용하여 신선 물품의 온도를 측정하고, 측정된 온도를 이용하여 신선 물품의 품질을 관리하는 시스템에 관한 것이다. 이를 위해 본 발명의 물품 품질 관리 시스템은 물품에 부착되며, 내부로 유입되거나 유출되는 열유속의 크기에 대응하는 열기전력을 측정하며, 상기 열기전력을 포함한 열유속 이력을 저장하는 센서 태그, 상기 센서 태그로부터 수신된 열유속 이력을 이용하여 상기 물품의 품질 지수를 산출하는 서버, 접촉된 물품으로부터 추출한 식별자에 대응되는 품질 지수를 상기 서버로 요청하는 키오스크를 포함한다.

발명의 명칭	친환경사과 식초의 제조 방법 및 상기 방법에 의해 제조된 친환경사과 식초
주 발명자	김인호
등록번호(일자)	1227366(2013.01.23)
요약	<p>본 발명은 친환경 통과일 사과 식초의 제조 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 껍질을 제거하지 않은 친환경사과를 세척하고 칼로 2-4 등분한 후, 잘게 조각을 내는 단계, 조각낸 사과를 콜로이드 밀을 이용하여 분쇄하는 단계, 상기 분쇄된 사과 분쇄액에 유산균을 첨가하여 잡균을 제거한 후, 효모균을 첨가하여 알코올 발효하는 단계, 상기 알코올 발효된 사과 발효액에 초산균 및 자연발효 사과 식초로 이루어진 균으로부터 선택되는 하나 이상을 혼합하여 발효하는 단계, 상기 발효된 사과 식초를 디켄트(decanter) 처리한 후 천연 갈변 방지제인 루마브 주스 3~7 중량%를 혼합하는 단계 및 상기 사과 식초를 고전압 펄스(pulse)를 이용하여 살균하고 용기에 충전하거나 또는 사과 식초를 용기에 충전하고 초고압 살균하는 단계를 포함하는 갈변이 방지되고, 첨가물이 첨가되지 않은 친환경 통과일 사과 식초의 제조 방법 및 상기 방법에 의해 제조된 사과 식초에 관한 것이다.</p>

발명의 명칭	선인장 음료 및 이의 제조방법
주 발명자	권기현
등록번호(일자)	1227608(2013.01.23)
요약	<p>본 발명은 선인장 음료 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 음료에 있어서, 선인장 발효액을 포함하는 것을 특징으로 하는 선인장 음료 및 음료 제조에 있어서, 선인장 발효액, 부재료 및 정제수를 혼합하여 균질화하는 단계를 포함하는 선인장 음료의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명은 선인장이 가지고 있는 영양성분을 음료의 형태로 쉽게 섭취할 수 있어 본 발명의 선인장 음료를 섭취하는 소비자의 건강향상에 기여할 수 있으며, 새로운 형태의 선인장 음료를 제공할 수 있어 음료 관련 분야의 산업 발전에 기여할 수 있으며, 선인장 재배 농가에 대한 수입 증대에도 기여할 수 있다.</p>

발명의 명칭	락토바실러스속 유산균 발효유 및 이의 제조방법
주 발명자	이영경
등록번호(일자)	1230952(2013.02.01)
요약	<p>본 발명은 락토바실러스속 유산균 발효유 및 이의 제조 방법에 관한 것으로, 상기 락토바실러스속 유산균 발효유는 락토바실러스 카제이 KFRI 127을 이용하여 발효된다.</p> <p>본 발명에 의한 락토바실러스속 유산균 발효유는 공시균주 락토바실러스 카제이 KFRI 127을 이용하여 증점제나 안정제를 첨가하지 않고도 고점도 커드상 발효유를 제공할 수 있다.</p>

발명의 명칭	딸기를 포함하는 전두부의 제조방법
주 발명자	권기현
등록번호(일자)	1231686(2013.02.04)
요약	<p>본 발명은 딸기를 포함하는 전두부의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 본 발명은 전두부의 제조방법에 있어서, 정제수에 대두 분말과 소포제를 넣고 교반한 후 증숙하여 얻은 두유액에 응고제와 딸기를 첨가하고 성형한 다음 냉각 및 살균하는 단계를 포함하는 딸기를 포함하는 전두부의 제조방법 및 이러한 방법에 의해 제조한 딸기를 포함하는 전두부에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의해 제조한 딸기를 포함하는 전두부는 전두부 제조시 딸기를 첨가하여 사용하기 때문에 딸기의 새로운 소비처를 제공할 수 있어 전두부를 제조하는 재료인 콩을 재배하는 농가 및 지역사회 뿐만 아니라 딸기를 재배하는 농가 및 지역사회의 경제적 이익 향상에도 기여할 수 있어 산업상 이용가능성이 있다.</p>

발명의 명칭	황매목 추출물을 유효성분으로 포함하는 스트레스성 질환의 예방 또는 치료용 조성물
주 발명자	한대석
등록번호(일자)	1232853(2013.02.06)
요약	본 발명은 황매목(Lindera obtusiloba BL.) 추출물을 유효성분으로 포함하는 스트레스성 질환의 예방 또는 치료용 조성물을 제공한다. 본 발명은 글루코코르티코이드 수용체의 활성을 억제함으로써 스트레스로 인해 유도되는 신호전달 과정을 저해하여 항스트레스 효과를 나타내며, 종래의 항우울제와 같이 글루코코르티코이드 수용체에 대한 길항제로서의 효능을 가지고 있어 항우울증 효능을 발휘할 수 있다. 또한, 본 발명은 황매목 추출물을 유효성분으로 포함하는 스트레스성 질환의 개선 또는 완화용 식품 조성물을 제공한다.

발명의 명칭	근채류 세정방법
주 발명자	권기현
등록번호(일자)	1233300(2013.02.07)
요약	근채류(根菜類) 세정방법이 개시된다. 상기 근채류 세정방법은 자동으로 이송되는 근채류에 적정 압력의 세척수를 분사하여 근채류를 세척 및 박피하므로, 세척 및 박피된 근채류의 손실을 및 상처율이 저하되고, 작업 시간이 단축된다. 따라서, 생산성이 향상된다.

발명의 명칭	광촉매를 이용한 항균 판넬의 제조방법
주 발명자	김병삼
등록번호(일자)	1233306(2013.02.07)
요약	<p>본 발명은 광촉매(photocatalyst)를 이용한 항균 판넬(antibacteria prefabricated panel)의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 판넬 제조에 있어서, 판넬의 표면에 아크릴수지고형분, 지정신나, 은 제올라이트를 포함하는 항균도료를 코팅하고 건조하는 단계 및 판넬의 표면에 항균도료를 코팅 및 건조 후 광촉매를 코팅하고 건조하는 단계를 포함하는 광촉매를 이용한 항균 판넬의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의해 항균성이 우수한 항균 판넬을 제공할 수 있다.</p> <p>본 발명에 의해 항균성이 우수한 항균 판넬은 균에 의해 민감한 장소, 예를 들면 식품 공장의 벽체, 병원의 벽체, 반도체 공장의 벽체 또는 연구실의 벽체 등에 사용할 수 있다.</p>

발명의 명칭	항산화 활성을 이용한 겨우살이 기능성 음료 및 그 제조방법
주 발명자	김현구
등록번호(일자)	1234764(2013.02.13)
요약	<p>본 발명은 겨우살이 추출물의 항산화성분을 주성분으로 하고, 당귀 추출물, 황기 추출물, 감초 추출물, 대추 추출물, 벌꿀, 올리고당, 구연산, 비타민 C를 첨가하여 항산화 기능을 갖는 겨우살이 추출물 음료의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>이에 따라서, 생리활성이 뛰어난 겨우살이의 항산화성분과 다양한 영양소를 함유한 겨우살이 음료의 제조 방법을 제공한다.</p>

발명의 명칭	산약을 이용한 식품 조성물 및 이의 제조 방법
주 발명자	이명기
등록번호(일자)	1234855(2013.02.13)
요약	<p>본 발명은 산약을 이용한 식품 조성물 및 이의 제조 방법에 관한 것으로, 구체적으로 본 발명의 산약을 이용한 식품 조성물은 생산약, 산약 분말, 증자 산약 및 산약 발효물로 이루어진 군으로부터 선택된 단독 또는 이들의 혼합물을 포함한다.</p> <p>본 발명의 산약을 이용한 식품 조성물은 산약 특유의 아린 맛을 개선하여 기호도를 상승시켜 산약의 소비 및 섭취를 증대시킬 수 있다.</p>

발명의 명칭	벤질이스티오시아네이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 조성물
주 발명자	허행진
등록번호(일자)	1235662(2013.02.15)
요약	<p>본 발명은 벤질이스티오시아네이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 약학적 조성물과 건강기능식품에 관한 것이다. 상기 조성물 또는 건강기능식품은 지방세포분화 저해 효능이 우수하다.</p>

발명의 명칭	티에닐부틸 이소티오시아네이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 조성물
주 발명자	허행진
등록번호(일자)	1235673(2013.02.15)
요약	<p>본 발명은 티에닐부틸 이소티오시아네이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 약학적 조성물과 건강기능식품에 관한 것이다. 상기 조성물 또는 건강기능식품은 지방세포분화 저해 효능이 우수하다.</p>

발명의 명칭	p-자일렌셀레노시아네이트를 유효성분으로 함유하는 비만 및 지질 관련 대사성 질환의 예방 및 치료용 조성물
주 발명자	허행전
등록번호(일자)	1235675(2013.02.15)
요약	본 발명은 p-자일렌셀레노시아네이트를 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	신규한 엔테로코커스 패칼리스 케이-60 균주 및 상기 균주를 이용한 포도당 항상성 개선용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법
주 발명자	김혜영
등록번호(일자)	1236297(2013.02.18)
요약	<p>본 발명은 신규한 엔테로코커스 패칼리스 케이-60 균주(Enterococcus faecalis K-60)(KFCC11460P)(이하 K-60으로 약칭한다) 및 상기 균주를 이용한 포도당 항상성 개선용 인삼 발효 추출물 및 그의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 인삼을 발효시킬 수 있는 신규한 K-60 및 상기 균주로 인삼을 발효시켜 포도당 항상성 개선에 적용할 수 있는 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 인삼을 엔테로코커스 패칼리스 케이-60 균주로 발효시켜 얻은 발효 추출물은 포도당 항상성 유지 혹은 개선 효과가 우수하여 공복혈당장애자, 내당능장애자, 당뇨병 전단계로 진단받은 자 및 당뇨병 환자의 치료에 효과가 있다.</p>

발명의 명칭	신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-65 균주, 상기 균주를 이용한 포도 당항상성 개선용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법
주 발명자	김혜영
등록번호(일자)	1236789(2013.02.19)
요약	<p>본 발명은 신규한 페디오코커스 펜토사시우스 케이-65 균주(Pediococcus pentosaceus K-65)(KFCC11462P)(이하 K-65로 약칭함) 및 상기 균주를 이용한 인삼 발효물의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 인삼을 발효시킬 수 있는 신규한 K-65 및 상기 균주로 인삼을 발효시켜 포도당 항상성 개선에 적용할 수 있는 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 인삼을 K-65로 발효시켜 얻은 인삼 발효 추출물은 당항상성 유지 혹은 개선 효과가 우수하여 공복혈당장애자, 내당능장애자, 당뇨병 전단계로 진단 받은 자 및 당뇨병 환자의 치료 및 예방에 효과가 있다.</p>

발명의 명칭	마이크로파 및 초음파를 이용한 젤라틴 펩타이드의 제조 방법
주 발명자	이남혁
등록번호(일자)	1238028(2013.02.21)
요약	<p>본 발명은 마이크로파 및 초음파를 이용한 젤라틴 펩타이드의 제조 방법에 관한 것으로 좀더 자세하게는, pH 2~5하에서 어류의 껍질을 마이크로파 가열처리 하여 젤라틴을 추출하는 단계, 추출된 젤라틴 용액에 초음파 처리를 하는 단계, 초음파 처리된 젤라틴 용액에 단백질 분해 효소를 첨가하여 가수분해하는 단계를 포함하는 젤라틴 펩타이드를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 젤라틴 펩타이드는 기존의 공정에 비해 화학 폐기물을 저감시키고, 효소사용량을 줄이며 저분자 펩타이드 제조를 가속화시킬 수 있다.</p>

발명의 명칭	한우 불고기 주머니빵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 한우 불고기 주머니빵
주 발명자	김영봉
등록번호(일자)	1238412(2013.02.22)
요약	<p>본 발명은 불고기 주머니빵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 한우 불고기 주머니빵에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 한우육의 부위 중 비선호 부위를 이용하여 즉석 요리형 테이크 아웃제품으로 제공될 수 있는, 선호 부위 제품과 경쟁할 수 있는 조직감을 가지면서도 저칼로리이고 풍미 또한 우수한 웰빙형의 한우를 주성분으로 하는 불고기 주머니빵을 제조하는 방법 및 이 방법으로 제조되는 한우 불고기 주머니빵에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 따르면, 한우육의 부위 중 우둔이나 설도와 같은 비선호 부위를 이용하여 저렴한 비용으로 지방 함량이 낮은 건강 지향적인 대중적인 한우 가공 제품을 제조할 수 있다.</p>

발명의 명칭	제론본 또는 이의 염을 유효성분으로 함유하는 비만예방 및 치료용 조성물
주 발명자	하태열
등록번호(일자)	1239055(2013.02.25)
요약	<p>본 발명은 제론본 또는 이의 염을 유효성분으로 함유하는 비만 예방 및 치료용 조성물을 제공한다. 본 발명에 따른 비만예방 및 치료용 조성물은 약제학적 또는 식품 조성물로서 지방세포에서 분화를 억제하는 효능이 있고, 체지방을 감소시키며, 특히 지방분화와 합성에 관련된 유전자의 발현을 억제하는 것에 의해 비만 및 이와 관련된 질병의 치료에 특히 유용하다.</p>

발명의 명칭	락토바실러스 아시도필러스 K-59 균주, K-59 균주를 이용한 인슐린 분비 개선용 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법
주 발명자	김혜영
등록번호(일자)	1240192(2013.02.25)
요약	본 발명은 신규 락토바실러스 아시도필러스(Lactobacillus acidophilus) K-59 (KFCC11467P) 균주, 상기 균주로부터 얻어진 알파-람노시다제, 상기 균주 또는 이로부터 얻어진 알파-람노시다제를 이용한 인슐린 분비 개선용 인삼 발효물 또는 발효물의 추출물 및 그의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 인삼을 발효시킬 수 있는 신규한 K-59 및 상기 균주로 인삼을 발효시켜 인슐린 분비 개선에 적용할 수 있는 인삼 발효 추출물 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 인삼을 K-59 균주로 발효시켜 얻은 발효 추출물은 인슐린 분비 촉진 효과가 우수하여 공복혈당장애자, 내당능장애자, 당뇨병 전단계로 진단받은 자 및 당뇨병 환자의 치료 또는 예방에 효과가 있다.

발명의 명칭	분말 생강을 이용한 튜브형 생강 다대기 및 그 제조방법
주 발명자	김동만
등록번호(일자)	1240201(2013.02.25)
요약	본 발명은 분말 생강을 이용한 튜브형 생강 다대기에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 제품의 유통 과정 중 생강의 품질 변화가 작아 유통기한이 길고, 튜브형 용기에 담아도 압축이 연속적으로 용이하고 사용하기 편리한 튜브형 생강 다대기 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 생 생강을 박피한 후에 이를 분말로 제조한 생강을 이용한 생강 다대기이므로 생강의 박피 및 세척에 따른 번거로움이 없을 뿐만 아니라, 유통 과정에서 변색 및 품질 변화의 우려가 없어 유통기한이 길고, 튜브형 용기에 담아서 압축이 연속적으로 용이하도록 제조된 생강 다대기이므로 사용 및 보관이 매우 편리하다.

발명의 명칭	김치 유산균 및 열처리한 인삼배지를 이용하여 진세노시드 함량을 증가시키는 방법
주 발명자	이영경
등록번호(일자)	1240663(2013.02.28)
요약	본 발명은 김치 유산균 및 열처리한 인삼배지를 이용하여 진세노시드 함량을 증가시키는 방법에 대한 것으로서, 인삼을 포함하는 배지에 페디오코커스 속(<i>Pediococcus</i> sp.)을 추가한 후, 전처리하여 페디오코커스 속(<i>Pediococcus</i> sp.)의 생육을 증가시키고, 진세노시드 성분을 증가시키는 방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	깻잎 향신료와 조미료 및 이의 제조방법
주 발명자	박용곤
등록번호(일자)	1240664(2013.02.28)
요약	본 발명은 깻잎을 이용한 천연조미료 및 이의 제조 방법에 관한 것으로서, 깻잎을 선별 채취하고 세절한 후, 데치기, 조미액 침지, 탈수, 볶음, 및 열풍건조 하여 제조한다. 본 발명에 따르면, 볶음 처리는 180℃ 내지 200℃에서 10분, 또는 220℃ 내지 240℃에서 5분간 수행하는 것이 바람직하다.

발명의 명칭	메주 추출물을 함유하는 항당뇨제
주 발명자	양혜정
등록번호(일자)	1241435(2013.03.04)
요약	메주 추출물을 유효성분으로 함유하는 항당뇨제 및 당뇨 개선용 건강기능식품이 제공된다. 본 발명의 항당뇨제 및 건강기능식품은 생체 내에서 혈당을 떨어뜨려 줄 뿐만 아니라, 인슐린 저항성을 감소시킴으로써 당뇨병 특히 인슐린 저항성을 갖는 제2형 당뇨병의 치료 및 개선에 유효하며, 아주 오래전부터 아무런 부작용 없이 사용되어온 메주로부터 제조되므로, 안전성 면에서 매우 효과적이다.