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	**근원섬유 단백질의 가용화 방법 및 식품용 단백질의 제조방법**
주 발명자	이남혁(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1242536(2013.03.06)
요약	본 발명은 근원섬유 단백질의 가용화 방법 및 식품용 단백질의 제조방법에 관한 것이다. 보다 자세하게는 다양한 조건하에서 초음파 처리를 하여 근육 단백질을 가용화 시키는 방법에 관한 것이다. 본 발명을 통하여 제조된 단백질 분말은 고형물의 95% 이상이 단백질로서 수용액에 잘 용해되므로 단백질 강화 음료, 노인식, 병원식 또는 유아식의 단백질 강화식품, 우주식품 등의 다양한 식품의 소재로서 활용할 수도 있고, 각종 단백질 식품의 소재로서 장기간 냉장 저장하면서 사용할 수 있다.

발명의 명칭	**녹차엽, 덖음 녹차분말 및 녹차 추출물을 포함하는 풍미가 개선된 육가공식품 및 이의 제조방법**
주 발명자	홍상필(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1242538(2013.03.06)
요약	녹차엽, 덖음 녹차분말 및 녹차 추출물을 포함하는 풍미가 개선된 육가공식품 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 보다 자세하게는 녹차엽, 덖음 녹차분말, 녹차 열수추출물를 포함하는 녹차 풍미 개선용 조성물 및 이의 제조방법을 제공한다. 또한, 상기 구체적인 예는 현미를 추가로 포함하는 풍미가 개선된 육가공식품 조성물을 제공하고, 본 발명의 조성물을 통하여 소시지 및 햄을 제조시 첨가함으로써 녹차의 고유한 풍미는 물론 녹차 고유의 생리기능성을 제품에 제공할 수 있다.

발명의 명칭	**원형이 보존되어 있는 딸기잼 및 이의 제조방법**
주 발명자	차환수(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1242552(2013.03.06)
요약	본 발명은 당침을 통한 딸기잼 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 딸기와 설탕을 혼합하여 당침을 1주 이상 하여 딸기의 원형이 유지된 딸기잼을 제공하는 것이다. 본 발명에 의한 딸기잼은 딸기의 원형이 유지되어 있어 딸기의 원래 맛을 유지하고 있으며 빵에 발라먹는 용도뿐만 아니라 후식의 용도도 사용될 수 있다.

발명의 명칭	**고온에서의 음식 조리 및 중온에서의 보온을 수행하는 복합 잠열재 조성물 및 그 제조방법**
주 발명자	권기현(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1243957(2013.03.08)
요약	본 발명은 상전이 온도가 140~170℃인 고온 잠열재 및 상전이 온도가 30~60℃인 저온 잠열재를 포함하는 고온에서의 음식 조리 및 중온에서의 보온을 수행하는 복합 잠열재 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 본 발명에 따른 복합 잠열재 조성물은 육류의 구이에 필요한 고온의 온도와 고기의 맛을 유지하는 중온의 온도를 모두 구현할 수 있는 우수한 열적 물성을 가져서 다목적용 저에너지용 고온 가열조리에 사용가능하며, 다양한 가열조리기구에 활용이 가능하다.

발명의 명칭	**방송연계 큐알코드를 이용한 식품정보 제공시스템 및 제공방법**
주 발명자	장대자(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1243991(2013.03.08)
요약	본 발명은 방송연계 큐알코드를 이용한 식품정보 제공시스템 및 제공방법에 관한 것으로, 시청자가 식품관련 TV 방송프로그램의 화면에 노출표시되는 큐알코드를 스마트폰의 카메라로 스캔하여 큐알코드 인식 애플리케이션에 의해 인터넷상의 식품정보제공 서버에 접속하여 상세하고 정확한 식품정보를 제공받을 수 있도록 하여 시청자가 편리하고 손쉽게 전문적인 식품정보를 습득하여 더욱 윤택한 생활을 영위할 수 있도록 한 것이다.

발명의 명칭	**집진시스템**
주 발명자	김의웅(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1245346(2013.03.13)
요약	본 발명은 (a) 1개 이상의 공정별 오염공기 유입구(4), (b) 상기 유입구로부터 유입된 오염공기를 수집하여 공정별 오염공기를 일괄하여 하기 백필터(2)를 통하여 여과할 수 있는 오염공기 수집소(3), (c) 상기 오염공기 수집소에 설치되어 오염공기를 정화할 수 있는 다수의 백필터(bag filter)(2), (d) 상기 백필터(2)에 진동을 가하여 분진을 탈거하는 필터소제수단, (e) 상기 백필터(2) 하부에 마련되어 상기 탈거된 분진이 낙하되어 수거되는 포집실(1), (f) 상기 포집실 하부에 설치되는 분진배출수단 및 (g) 백필터가 수분에 젖어 집진효율이 저하하고 송풍저항이 증가하는 것을 방지하기 위하여 백필터를 건조하는데 사용되는 백필터건조수단으로 구성된 집진시스템에 관한 것이다. 본 발명에 의한 집진시스템은 기존의 백필터에 비해 송풍저항은 낮으나, 길이가 길어 표면적이 증가한 다수의 백필터를 배치하고, 분진제거 장치도 펄스방식이 아닌 기계식 장치를 채택하여 에너지 소비와 제작단가를 획기적으로 줄일 수 있을 뿐만 아니라, 백필터 건조장치를 부착하여 백필터의 수명을 연장하여 내구성을 크게 향상시키는 장점이 있다.

발명의 명칭	**율무청국장을 함유하는 쿠키바조성물 및 그 제조방법**
주 발명자	한찬규(기능평가연구단)
등록번호(일자)	1245401(2013.03.13)
요약	본 발명은 증자한 대두 및 증자한 율무의 혼합물에 바실러스 서브틸러스를 접종하여 얻은 율무청국장을 함유하는 쿠키바조성물을 제공한다. 본 발명에 따라 제공되는 쿠키조성물은 청국장 특유의 냄새가 현저하게 저감되어 기호성이 우수하여 남녀노소 누구나 먹기 쉬운 쿠키조성물을 제공한다.

발명의 명칭	**초음파를 이용한 콜라겐 분리장치 및 이를 이용한 콜라겐의 분리방법**
주 발명자	이남혁(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1246595(2013.03.18)
요약	초음파를 이용한 콜라겐 분리장치 및 이를 이용한 콜라겐의 분리방법이 개시된다. 본 발명의 초음파를 이용한 콜라겐 분리장치는 어피가 수용되는 시료탱크, 시료탱크로부터 어피를 공급받아 콜라겐으로 분리하며, 분리된 콜라겐을 시료탱크로 다시 공급하는 분리유닛, 어피를 콜라겐으로 분리하기 위한 초음파를 발생시키도록 분리유닛에 연결되는 초음파 발생 유닛을 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 의하면, 콜라겐을 분리하는데 사용되는 산(酸)의 사용량을 줄임으로써 친환경적인 방법으로 콜라겐을 분리할 수 있도록 하면서도 콜라겐의 수율을 함께 향상시킬 수 있는 초음파를 이용한 콜라겐 분리장치 및 이를 이용한 콜라겐의 분리방법을 제공할 수 있게 된다.

발명의 명칭	**패티의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 패티**
주 발명자	김영붕(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1246680(2013.03.18)
요약	본 발명은 패티의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 패티에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 육질과 미감이 우수한 우육 중에서 비인기 부위인 우둔살을 백미로 지은 밥과 혼합하여 한우의 맛과 조직감을 가지며 지방함량 또한 낮은 건강지향적 패티를 제조하는 방법과 상기 방법으로 제조되는 패티에 관한 것이다. 한우육의 비선호 부위를 쌀로 지은 밥과 함께 가공하는 본 발명에 따른 버거 패티는 지방함량이 낮은 건강지향적인 육류제품으로서 육가공 제품에 대한 불신감을 해소할 수 있으며, 쌀과 같은 곡류 등을 축산식품, 특히 육가공 제품에 접목하므로써 조직감이 개선되고 저칼로리의 풍미 또한 우수하여 대중적인 입맛에 부응하여 한우 비선호육과 쌀의 소비를 동시에 촉진하는 효과가 기대된다.

발명의 명칭	**곡물 분쇄 장치 및 이를 적용한 곡물 분말 제조 장치**
주 발명자	권기현(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1247309(2013.03.19)
요약	상기 본 발명은 곡물 분쇄 장치 및 이를 적용한 곡물 분말 제조 장치에 관한 것이다. 보다 자세하게는 곡물 분쇄 장치가 서로 마주하여 설치되며 서로 다른 방향으로 고속 회전하는 2개의 임펠러에 의해 형성되는 대향 기류들에 의해 곡물 입자들이 서로 충돌하며 더욱더 미세한 입자로 분쇄가 이루어지도록 함으로써, 운동 매체인 임펠러나 케이싱 등과 충돌하는 일이 거의 없어 마모 및 파손 없이도 경도가 높은 곡물 원료부터 낮은 곡물 원료까지 광범위한 분쇄 시료의 미분쇄가 가능하도록 하였다. 또한 곡물 분쇄 시의 발열이 적고 분쇄하고자 하는 곡물 시료의 변질이 적으며, 내부 청소나 임펠러 등의 분리, 교환 및 이물질 제거 등의 보수가 용이하며, 임펠러 자체가 입자를 분쇄하는 등의 공정행위를 하지 않는 점과 분급기가 필요하지 않는 점에서도 에너지 효율을 높일 수 있는 효과를 갖는다.

발명의 명칭	**인삼의 세척 및 건조장치**
주 발명자	김영찬(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1248473(2013.03.22)
요약	본 발명은 소형으로 설치 공간에 대한 제약을 적게 받고, 노즐 분사형식으로 세척 시 물 사용량은 적고 세척효율은 뛰어나며, 건조는 물론 살균 기능도 포함하는 인삼의 세척 및 건조장치에 관한 것이다. 보다 자세하게는 내부에 일정 수용공간을 구비하고, 상기 수용공간의 저면에는 배수공이 형성된 배수조가 설치되어 집수된 세척수를 외부로 배출하는 본체, 상기 수용공간 내부에 설치되어 일정한 속도로 회전되면서 내부에 투입된 인삼을 세척 및 건조하는 드럼통이다. 다수개의 통공과, 투입구와 양측에 형성된 힌지축을 포함하는 회전통 및 상기 회전통의 내부에 힌지축을 관통하여 장착되는 것으로, 일단이 막힌 파이프 형태의 분사관과 상기 분사관의 하부에 형성되는 복수개의 노즐, 상기 분사관의 일측면에 설치되는 적외선램프와 상기 분사관의 타측면에 설치되는 UV램프로 구성된 세척 및 건조구동부로 이루어진 것을 특징으로 한다.

발명의 명칭	**수삼표면의 피막처리방법**
주 발명자	김동만(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1248501(2013.03.22)
요약	본 발명은 수삼표면의 피막 처리방법에 대한 것으로 채굴 및 세척 시 표면에 발생하는 조직 및 외피부위의 손상으로 인한 저장 유통 중 발생하는 수분손실, 미생물 증식 및 변색 등을 방지키 위한 수삼표면의 피막처리방법에 관한 것으로, 수삼의 채굴시 또는 세척 시 발생하는 수삼 외피의 손상 조직부위를 치유하여 세척수삼의 저장 유통 중 수삼 표면의 건조, 손상된 외피부위에서 미생물의 증식 및 변색 등을 억제하고 소비자의 세척수삼의 사용 편이성을 부여하는 데 현저한 효과가 있다.

발명의 명칭	**초음파에 의한 콜라겐을 추출하는 방법**
주 발명자	이남혁(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1248617(2013.03.22)
요약	본 발명은 초음파기에 의한 콜라겐을 추출하는 방법에 관한 것으로 좀더 자세하게는 어피를 산성용액하에서 초음파 처리하여 콜라겐 추출물을 수득하는 제1단계, 상기 콜라겐 추출물에서 콜라겐과 초음파 처리된 어피를 분리하는 제2단계 및 상기 초음파 처리된 어피를 제1단계 및 제2단계를 반복하여 수행하여 콜라겐을 추출하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 콜라겐 추출 방법은 어피에 0.01 M의 아세트산을 사용하여 초음파 처리하므로써, 기존의 콜라겐 추출 방법보다 산성 용액의 농도를 줄이고 높은 수율로 콜라겐을 추출할 수 있다. 또한 본 발명의 콜라겐 추출방법에 의하면 콜라겐의 가수분해물 형태가 아닌 고분자량의 콜라겐을 기본 구조 그대로 유지하면서 추출할 수 있다.

발명의 명칭	**마이크로파에 의한 젤라틴의 제조 방법**
주 발명자	이남혁(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1248618(2013.03.22)
요약	본 발명은 마이크로파에 의한 젤라틴의 제조 방법으로서, 좀더 자세하게는 0.05M 이하의 초산을 이용하여 침지한 다음 pH를 2~5로 조절한 어류의 껍질을 마이크로파 유전가열하여 50℃ 이내에서 젤라틴을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 제조 방법은 기존의 방식에 비하여 추출 시간을 85% 이상 단축시키면서 동시에 유해 성분인 화학 폐기물에 의한 환경오염을 최소화 할 수 있다.

발명의 명칭	**생강 절편 및 이의 제조방법**
주 발명자	김경탁(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1249070(2013.03.27)
요약	본 발명은 매운맛이 감소된 생강 절편 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀더 자세하게는 비타민C 용액에 침지된 생강을 브랜칭하여 생강의 매운맛을 감소시키는 방법에 관한 것이다. 본 발명을 통하여 맛, 향 및 조직감이 상승되고 매운맛이 저감된 기호성이 높은 생강 절편을 제공할 수 있다.

발명의 명칭	**특정 화합물을 유효성분으로 포함하는 식욕억제 식품성분 조성물**
주 발명자	김인호(기능평가연구단)
등록번호(일자)	1250198(2013.03.28)
요약	본 발명은 유효성분으로 아스코르브산(ascorbic acid), 베타-D-글루칸(β-D-glucan), 헤스페레틴(hesperetin), 멜라토닌(melatonin), 진세노사이드-Rb1(ginsenoside-Rb1) 및 진세노사이드-Rg1(ginsenoside-Rg1)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 아스코르브산(ascorbic acid), 베타-D-글루칸(β-D-glucan), 헤스페레틴(hesperetin), 멜라토닌(melatonin), 진세노사이드-Rb1(ginsenoside-Rb1) 및 진세노사이드-Rg1(ginsenoside-Rg1)으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 성분을 유효성분으로 함유하는 식욕억제용 기능성 식품에 관한 것이다.

발명의 명칭	**연소공기를 이용하여 난방열을 제공하는 가열조리장치 및 그의 제어방법**
주 발명자	권기현(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1251286(2013.04.01)
요약	본 발명은 연소공기를 이용하여 난방열을 제공하는 가열조리장치 및 그의 제어방법에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 음식조리 시 배기관으로부터 방출되는 연소공기의 내부에 포함된 냄새·연기 및 미세먼지를 필터링하는 필터부, 상기 연소공기에 대한 온도를 측정하여 온도정보를 생성하는 센서부 및 상기 센서부로부터 생성된 상기 온도정보에 기초하여 음식조리 시 발생되는 상기 연소공기에 대한 발열량을 연산하고, 상기 발열량에 따라 난방열의 공급량을 제어하는 제어부를 포함한다. 이러한 구성에 의해 본 발명의 연소공기를 이용하여 난방열을 제공하는 가열조리장치 및 그의 제어방법은 가열조리장치의 사용 시, 상기 가열조리장치의 배기관으로부터 발생되는 연소공기를 이용하여 실내 난방을 위한 난방열을 공급함으로써 에너지 낭비를 방지할 수 있으며, 상기 매장 내 난방열 제공에 사용되는 비용을 절감하는 효과가 있다.

발명의 명칭	**내외피 제거 분리형 밤 박피장치**
주 발명자	박재복(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1251289(2013.04.01)
요약	본 발명은 밤 박피장치에 관한 것으로서, 밤 원료를 이송 및 공급하는 이송공급기, 상기 이송공급기로부터 공급된 밤 원료에 화염을 분사하여 밤을 연소시키는 화염박피기, 상기 화염박피기로부터 연소된 밤의 외피를 제거하는 밤외피제거기 및 상기 밤외피제거기로부터 외피가 제거된 밤의 내피를 제거하는 밤내피제거기를 포함하며, 상기 밤외피제거기 및 상기 밤내피제거기는 서로 분리 설치되어 밤의 외피 제거 및 내피 제거가 단계적으로 이루어지므로, 본 발명에 따르면 밤의 박피율을 향상시키면서 동시에 밤의 파쇄율을 낮출 수 있다.

발명의 명칭	**미립자 밀기울-중력분 혼합체 및 이의 제조방법**
주 발명자	박동준(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1252823(2013.04.03)
요약	본 발명은 미립자 밀기울-중력분 혼합체 또는 미립자 밀기울-중력분 복합분체를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 미립자 밀기울-중력분 혼합체 또는 미립자 밀기울-중력분 복합분체를 사용하면 식이섬유 함량이 높고 지방 함량이 낮으면서 식감이 우수한 빵류 등의 식품 제조가 가능하고, 이에 따라 비만과 변비에 예방의 효과가 있다. 또한, 추가공정 없이 단순히 미립자 밀기울과 중력분을 혼합함으로써 향상된 품질의 건강기능식품을 제조할 수 있어 경제적인 면에서나 영약학적인 면에서 모두 유용하다.

발명의 명칭	**효소처리 쌀가루를 이용한 쌀쿠키의 제조방법**
주 발명자	금준석(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1256811(2013.04.16)
요약	본 발명은 효소처리 쌀가루를 이용한 쌀쿠키의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 효소처리 쌀가루와 부재료를 혼합하여 배합물을 얻는 배합단계, 상기의 배합물을 급속 동결한 다음 냉동 보관하는 단계 및 상기의 냉동 보관한 배합물을 해동하고 성형한 다음 굽는 단계를 포함하는 효소처리 쌀가루를 이용한 쌀쿠키의 제조방법 및 이러한 방법에 의해 제조한 쌀쿠키에 관한 것이다. 본 발명에서 효소처리 쌀가루는 쌀에 효소를 첨가하고 정제수로 희석시킨 후 탈수, 분쇄시킨 다음 소정의 수분함량을 가지도록 쌀을 건조하고 분말화 것을 나타낸다.

발명의 명칭	**망개떡용 기지 조성물 및 이의 제조방법**
주 발명자	권기현(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1257223(2013.04.17)
요약	본 발명은 망개떡용 기지 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 쌀가루에 항균, 해독, 항자극, 항알레르기 작용, 항염증 작용 및 진정효과가 있다고 알려진 황금추출물, 식물이나 미생물 등의 자연계에 널리 존재하고 있는 천연감미료인 트레할로스 및 떡의 노화를 방지시키는 노화방지제를 포함하므로써 인체에 유해할 뿐만 아니라, 전처리공정 적용, 제조시설 및 공정에 대한 위생적 적용기술, 제조 후 택배형 상품 포장공정 등에서 발생될 수 있는 오염원을 최소화하고 유통 중 경화작용, 갈변현상, 수분증발, 부패 등을 억제할 뿐만 아니라, 전통적인 망개떡 제조방법 보존 역할 또한 가능하며 택배형 유통이 가능한 적정제조 공정기술을 개발하여 현장 활용이 가능하도록 하는 망개떡용 기지 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

발명의 명칭	**모바일 기반의 개인 맞춤형 추천식품 제공시스템 및 그 제공방법**
주 발명자	장대자(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1259130(2013.04.23)
요약	본 발명은 모바일 기반의 개인 맞춤형 추천식품 제공시스템 및 그 제공방법에 관한 것으로, 개인의 건강상태 및 모발분석을 통해 개인마다 가장 적합한 식품을 모바일 기반으로 추천하고 이 추천된 식품을 이용하여 개인 맞춤형 식단을 제공함으로써 장소 및 시간의 제약을 받지 않고 언제 어디서나 손쉽고 편리하게 서비스를 이용할 수 있도록 한 것이다.

발명의 명칭	**인삼증숙장치**
주 발명자	홍희도(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1259429(2013.04.24)
요약	본 발명은 수삼을 고온고압으로 증숙시켜 홍삼 또는 백삼으로 가공하는 과정에서 압력용기 내부로 비타민이나 미네랄 등을 투입 분사시켜 주어 가공된 홍삼 또는 백삼에 유효한 성분이 더 포함되도록 하는 것이다. 보다 자세하게는 제품의 효능을 가일층 향상시키도록 한 인삼증숙장치에 관한 것으로, 사각형태의 본체와 상기 본체의 내부에 삽입 장착되는 압력용기를 포함하고, 상기 압력용기는 하부에는 집수공을 통해 집수관이 연결되며, 저면에는 히터가 내장 설치되고 내벽 일측에는 온도센서가 내장 설치되어 있다. 상부에는 원형의 상단체결부가 형성되고, 상기 상단체결부의 상단에는 이에 개폐 결합되는 뚜껑체결부가 형성되는 인삼증숙장치에 있어서 상기 뚜껑체결부에는 수용성 비타민 또는 미네랄을 압력용기 내부로 분사 투입하는 노즐이 장착되고, 상기 압력용기의 내부 저면에는 튀김방지구를 더 설치한 것을 특징으로 한다.

발명의 명칭	**갈조류 추출물을 포함하는 가바 A형-벤조다이아제핀 수용체 활성용 조성물 및 불안 완화, 경련 개선, 진정 작용, 및 수면 유도 및 개선용 조성물**
주 발명자	조승목(기능평가연구단)
등록번호(일자)	1260696(2013.04.29)
요약	본 발명은 갈조류 추출물을 유효성분으로 하는 GABAA-벤조다이아제핀 수용체 활성용 조성물로서, 갈조류 추출물은 GABAA-벤조다이아제핀 수용체에 친화력을 가지는 것으로, 천연물로부터 얻어진 물질을 이용하기 때문에 부작용을 유발하지 않고 안전성을 확보할 수 있으며, 갈조류 추출물을 유효성분으로 항불안, 항경련(anti-convulsant), 진정 및 불면증 치료용 약학 조성물이나 불안 완화, 경련 개선, 진정 작용 및 수면 유도 및 개선용 식품 조성물으로 활용될 수 있다.

발명의 명칭	**플로로글루시놀 또는 플로로탄닌을 포함하는 가바 A형-벤조다이아제핀 수용체 활성용 조성물 및 불안 완화, 경련 개선, 진정 작용, 및 수면 유도 및 개선용 조성물**
주 발명자	조승목(기능평가연구단)
등록번호(일자)	1260697(2013.04.29)
요약	본 발명은 플로로글루시놀 또는 플로로탄닌을 유효성분으로 하는 GABAA-벤조다이아제핀 수용체 활성용 조성물로서, 플로로글루시놀 또는 플로로탄닌은 GABAA-벤조다이아제핀 수용체에 친화력을 가지는 것으로, 천연물로부터 얻어진 물질을 이용하기 때문에 부작용을 유발하지 않고 안전성을 확보할 수 있으며, 갈조류 추출물을 유효성분으로 항불안, 항경련(anti-convulsant), 진정 및 불면증 치료용 약학 조성물이나 불안 완화, 경련 개선, 진정 작용 및 수면 유도 및 개선용 식품 조성물으로 활용될 수 있다.

발명의 명칭	**관능성이 우수한 겨우살이 환의 제조방법 및 이를 통해 제조된 겨우살이 환**
주 발명자	김현구(기능평가연구단)
등록번호(일자)	1264076(2013.05.08)
요약	본 발명은 관능성이 우수한 겨우살이 환의 제조방법 및 이를 통해 제조된 겨우살이 환에 관한 것으로, 보다 상세하게는 휴대성 및 항노화 활성이 뛰어나면서도 관능성이 우수한 겨우살이 환의 제조방법 및 이를 통해 제조된 겨우살이 환을 제공하는 것이다.

발명의 명칭	**산약 초콜릿 조성물 및 이의 제조 방법**
주 발명자	이명기(발효기능연구단)
등록번호(일자)	1266183(2013.05.14)
요약	본 발명은 산약 초콜릿 및 그 제조 방법에 관한 것으로, 구체적으로 본 발명의 산약 초콜릿은 산약 분말, 증자 산약 및 산약의 효소 분해물로 이루어진 군으로부터 선택된 단독 또는 이들의 혼합물을 포함한다. 본 발명의 산약 초콜릿은 산약의 쓴 맛과 초콜릿의 단 맛이 어우러져 기호도를 상승시켜 산약의 섭취 및 소비를 증가시킬 수 있다.

발명의 명칭	**렙틴 수용체 프로모터를 이용한 비만 당뇨치료제 탐색방법**
주 발명자	이나리(식품안전연구단)
등록번호(일자)	1267250(2013.05.20)
요약	본 발명은 렙틴 수용체 프로모터 및 이와 작동 가능하게 연결된 리포터 유전자를 포함하는 비만 또는 당뇨 치료제 탐색용 재조합 발현벡터 및 이를 이용한 비만 또는 당뇨 치료제 탐색방법에 관한 것이다. 본 발명에 따르면, 비만 또는 당뇨 치료제를 검색할 수 있는 렙틴 수용체 프로모터 서열에 리포터 유전자가 부착된 발현벡터를 구축할 수 있으며, 구축된 발현벡터이 형질전환된 세포주로부터 렙틴 수용체가 발현되는 양을 확인함으로써, 비만 또는 당뇨 치료제를 탐지할 수 있음을 확인하였다.

발명의 명칭	**식품 내 위해 성분에 대한 위해 평가 장치 및 방법**
주 발명자	김현정(식품안전연구단)
등록번호(일자)	1267251(2013.05.20)
요약	본 발명은 식품 내 위해 성분에 대한 위해 평가 장치 및 방법에 관한 것으로, 본 발명에 따른 위해 평가 방법은 위해 성분에 대한 식품 부적합 빈도에 기초하여 위해 성분을 함유하는 복수 개의 위해 물질에 대한 데이터베이스를 미리 구축하고, 데이터베이스를 참조하여 식품 내 위해 성분을 분석하고, 분석된 위해 성분과 데이터베이스에 포함된 위해 성분에 대한 이력 정보에 기초하여 검출률과 오염도에 대한 확률분포함수를 산출하며, 산출된 확률분포함수 및 개인의 특성값을 이용한 확률위해평가모델에 기초하여 식품 내 위해 물질의 위해 여부를 판단한다.

발명의 명칭	**플라보노이드를 포함하는 알코올성 간질환 예방용 조성물**
주 발명자	최인욱(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1268325(2013.05.22)
요약	본 발명은 플라보노이드를 함유하는 알코올성 간질환 예방용 조성물에 관한 것으로서 좀 더 자세하게는 글리코사이드(glycoside)를 글리코실화(glycosylation) 및 가수분해 처리하여 플라보노이드 유도체를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 알코올성 간질환 예방 조성물은 고순도로 추출하여 나리루틴의 쓴맛을 저감시키고 헤스페리딘의 수용성이 증가된 알코올성 간질환 예방 약학조성물 및 식품조성물을 제공할 수 있다.

발명의 명칭	**수정진동자 면역센서를 이용한 메탈로티오닌 검출 방법**
주 발명자	김남수(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1268366(2013.05.22)
요약	본 발명은 (S1) 수정진동자(quartz crystal microbalance, QCM) 칩의 전극 표면에 고정화된 메탈로티오닌과 시료를 메탈로티오닌에 대한 1차 항체에 대해 경합반응시키는 단계, (S2) 상기 고정화된 메탈로티오닌에 결합된 1차 항체에 HRP가 태깅된 2차 항체를 반응시키는 단계, (S3) 상기 1차 항체에 결합된, HRP가 태깅된 2차 항체에 반응완충용액을 가하여 정상상태에서의 진동수(F1)를 얻는 단계, (S4) 상기 1차 항체에 결합된, HRP가 태깅된 2차 항체에 DAB/H2O2 기질 용액을 반응시켜 정상상태에서의 진동수(F2)를 얻는 단계 및 (S5) 상기 (S3) 단계에서 얻은 진동수(F1)와 상기 (S4)단계에서 얻은 진동수(F2)로부터 진동수 변화(⊿F = F1 − F2)를 측정하는 단계를 포함하는, 시료 내 메탈로티오닌의 검출 방법에 관한 것으로, 본 발명에 따르면 시료 내 포함된 메탈로티오닌을 0.1 ng/ml 농도까지 고감도로 검출할 수 있다.

발명의 명칭	**화학첨가제를 함유하지 않는 두부형태의 청삼종실 커드 및 이것의 제조방법**
주 발명자	박호영(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1269613(2013.05.24)
요약	본 발명은 화학응고제 및 소포제를 첨가하지 않고 두부형태의 청삼종실 커드를 제조하는 방법 및 이 방법에 따라 제조된 청삼종실 커드에 관한 것으로 두부형태의 청삼종실 커드와 전두부형태의 청삼종실 커드로 구성되었다. 본 발명에 따른 두부형태의 청삼종실 커드는 탈피된 청삼종실의 수침, 가수, 마쇄, 여과, 가열 및 응고처리에 의해 제조된다. 본 발명에 따라 제조된 두부형태의 청삼종실 커드는 기존의 대두 소재 두부와 비교하여 영양학적 특성 및 관능특성이 우수할 뿐만 아니라, 화학응고제를 함유하지 않아 보다 더 안전한 식재료로써 이용될 수 있다.

발명의 명칭	**토란을 포함하는 식품 조성물 및 이의 제조방법**
주 발명자	김윤숙(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1269624(2013.05.24)
요약	본 발명은 토란을 포함하는 식품 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 토란, 감자, 말토덱스트린, 유청분말 및 유화제로 이루어진 군으로부터 선택되는 어느 하나 이상을 포함하는 식품 조성물을 제조하는 것이다. 본 발명에 의한 식품 조성물은 토란을 포함하는 여러 가지 맛의 후레이크를 제공할 수 있고, 간단한 식사대용 또는 다이어트 식품으로 활용할 수 있다.

발명의 명칭	**청보리 분말을 포함하는 스낵의 제조방법**
주 발명자	권기현(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1270013(2013.05.27)
요약	본 발명은 청보리 분말을 포함하는 스낵의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 스낵의 제조방법에 있어서, 입도가 200~300메쉬(mesh)인 청보리 분말 100중량부에 대하여 글루텐 1~10중량부, 전분 5~25중량부, 당류 5~15중량부, 식염 0.1~1.5중량부, 카레 분말·자색고구마 분말·감귤 분말·인절미 콩고물 중에서 선택된 어느 하나 이상을 1~10중량부 첨가하고 혼합하는 단계를 포함하는 청보리 분말을 포함하는 스낵의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 청보리 분말을 포함하는 스낵에 관한 것이다.

발명의 명칭	**청보리 분말을 포함하는 제과류의 제조방법**
주 발명자	권기현(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1270018(2013.05.27)
요약	본 발명은 청보리 분말을 포함하는 제과류의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 제과류의 제조방법에 있어서, 입도가 300~400메쉬(mesh)인 청보리 분말을 포함하는 보리믹스를 준비하는 단계, 계란·설탕·소금·물엿·버터 중에서 선택된 어느 하나 이상을 풀어 반죽을 얻는 단계, 상기 반죽에 상기의 청보리 분말을 포함하는 보리믹스 및 베이킹파우더를 첨가하고 혼합한 다음 반죽하여 반죽물을 얻는 단계 및 상기의 반죽물을 굽는 단계를 포함하는 청보리 분말을 포함하는 제과류의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 청보리 분말을 포함하는 제과류에 관한 것이다. 상기에서 청보리 분말을 포함하는 제과류는 카스테라 또는 쿠키를 나타낸다.

발명의 명칭	**고추의 매운맛 성분을 포함하는 나노에멀젼의 제조방법**
주 발명자	김종태(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1270300(2013.05.27)
요약	본 발명에 의하여 고추의 매운맛 성분을 포함하는 나노에멀젼을 제조함에 있어서, 생고추로부터 60% 이상의 에틸알코올로 매운맛 성분을 추출하고, 중량비로 매운맛 성분 1에 대하여 유화제 0.7 내지 1.5를 포함하고 물을 1 내지 50을 포함하여 고추의 매운맛 성분을 포함함을 특징으로 하는 나노에멀젼의 제조방법 및 이에 의한 나노에멀젼이 개시된다.

발명의 명칭	**3-히드록시플라본, 헤스페리딘, 케르세틴, 카테킨 및 카페인을 유효성분으로 포함하는 렙틴 분비 촉진용 조성물**
주 발명자	김인호(기능평가연구단)
등록번호(일자)	1271478(2013.05.30)
요약	본 발명은 유효성분으로 3-히드록시플라본(3-hydroxyflavone), 헤스페리딘(hesperidin), 케르세틴(quercetin), 카테킨(catechin) 및 카페인(caffeine)으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 성분을 함유하는 식욕억제 호르몬인 렙틴(leptin) 분비 촉진용 조성물 및 3-히드록시플라본(3-hydroxyflavone), 헤스페리딘(hesperidin), 케르세틴(quercetin), 카테킨(catechin) 및 카페인(caffeine)으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 성분을 유효성분으로 함유하는 식욕억제 호르몬인 렙틴(leptin) 분비 촉진용 기능성 식품에 관한 것이다.

발명의 명칭	**바실러스 세레우스가 저감된 청국장을 제조하는 방법**
주 발명자	임성일(발효기능연구단)
등록번호(일자)	1272185(2013.05.31)
요약	본 발명은 바실러스 세레우스가 저감된 청국장을 제조하는 방법에 관한 것으로, 좀더 자세하게는 발효실을 염소 및 감초 알코올 추출물로 살균하는 단계, 상기 발효실을 70℃ 내지 100℃로 건조시키는 단계 및 상기 발효실에서 증자콩을 발효시키는 단계를 포함하는 바실러스 세레우스(B. cereus)가 저감된 청국장을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 청국장 제조 방법은 청국장이 제조되는 환경을 감초 추출물을 이용하여 소독하므로서 기존의 염소 소독을 하던 제조 공정을 통해 제조된 청국장 보다 바실러스 세레우스의 균수가 훨씬 억제된 청국장을 제조할 수 있다.

발명의 명칭	**가스치환을 통한 생강의 보존 방법**
주 발명자	김경탁(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1274654(2013.06.07)
요약	본 발명은 가스치환을 통한 생강의 보존 방법에 관한 것으로서 좀 더 자세하게는 생강을 포장 용기에 담는 단계, 상기 포장 용기 내에 질소, 산소 및 이산화탄소로 조성된 공기를 주입하는 단계를 포함하되, 상기 (산소:이산화탄소)의 부피비가 1:1 내지 1:4인 것을 특징으로 하는 생강을 포장하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 보존 방법으로 깐생강의 중량의 변화, 색도의 변화, 미생물 증식, 경도 경감등을 저감시켜 선도유지 및 저장성을 개선할 수 있다.

발명의 명칭	**청삼종실밀크 제조방법 및 이를 함유하는 음료**
주 발명자	박용곤(기능소재연구단)
등록번호(일자)	1274737(2013.06.07)
요약	본 발명은 청삼종실밀크를 제조하는 방법 및 이를 함유하는 음료의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 청삼종실밀크의 제조는 청삼종실의 세척 및 수침, 열처리, 마쇄 및 여과처리에 의해 제조된다. 본 발명에서는 수득된 청삼종실밀크의 분산안정화를 위해, 수침 후 마쇄 전에 3분 내지 5분간 열처리를 수행한다. 본 발명에 따라 청삼종실밀크 함유 음료를 제조함에 있어, 청삼종실밀크와 음료에 일반적으로 사용되는 부재료를 혼합한 후 200 내지 400 바의 압력으로 균질화 처리를 수행한다.

발명의 명칭	**멜론의 저장성 증진을 위한 전처리 방법**
주 발명자	차환수(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1274743(2013.06.07)
요약	본 발명은 멜론의 저장성 증진을 위한 전처리 방법에 관한 것으로, 좀 더 자세하게는 박과 식물의 과피에 3 내지 75 CST의 동점도를 가지는 유동파라핀 또는 이의 희석액을 코팅하여 박과 식물의 저장성을 증진시키는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의해 유동 파라핀이 과육에 코팅된 멜론은 오랜 기간 저장시에도 조직감, 당도, 향 및 맛 등이 유지되며 미생물의 생장도 억제되는 효과를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	**유동파라핀 코팅을 통한 멜론의 신선도 연장 방법**
주 발명자	차환수(유통시스템연구단)
등록번호(일자)	1274753(2013.06.07)
요약	유동파라핀 코팅을 통한 멜론의 신선도 연장 방법으로써, 좀더 자세하게는 머스크멜론 꼭지에 4~12 CST의 동점도를 가지는 유동파라핀을 코팅하는 것을 특징으로 하는 머스크멜론을 저장하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 멜론은 저장 중 가용성 고형물함량, 조직감 및 꼭지수분함량이 초기에 비하여 잘 유지되며 미생물의 생장도 감소 효과를 보여 초기의 신선도를 유지하여 저장 중 멜론의 품질을 유지 및 신선도를 연장시킬 수 있다.

발명의 명칭	**멥쌀 및 찹쌀을 포함하는 새알심 및 이의 제조방법**
주 발명자	금준석(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1274760(2013.06.07)
요약	본 발명은 멥쌀 및 찹쌀을 포함하는 새알심 및 이의 제조방법에 관한 것으로서, 좀 더 자세하게는 새알심의 총 중량비에 대하여 멥쌀 25~50 중량부 및 찹쌀 75~100 중량부를 포함하는 새알심에 관한 것이다. 본 발명에 의한 새알심은 멥쌀과 찹쌀만의 배합으로 이루어져 영양적인 면을 갖추면서 식감, 점성 및 물성을 향상시켜 새알심을 고급화 시킬 수 있다.

발명의 명칭	**쌀가루를 이용한 쌀미음 및 이의 제조방법**
주 발명자	금준석(공정기술연구단)
등록번호(일자)	1275617(2013.06.11)
요약	본 발명은 쌀가루를 이용한 쌀미음 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 쌀미음 273~280 중량부에 대하여, 쌀가루 18.1~20.1 중량부, 정제염 1~2 중량부, 현미유 0.4~0.8 중량부, 레반(levan) 0.1~0.3 중량부, 마늘가루 0.54~1 중량부, 탈지분유 0.5~1 중량부, 옥수수전분 2~3 중량부 및 배합수 250~300 중량부를 포함하는 쌀미음 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 쌀미음은 인스턴트나 다른 장비를 사용하지 않고 쌀가루를 주재료로 하여 점착성, 점도, 물성 및 식감을 향상시킬 수 있다. 또한, 쌀에 대한 식품개발이 장려됨에 따라 쌀 소비 운동과 쌀의 영양적인 면을 동시에 맞추어 수요를 늘릴 수 있다.