

## 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	타겟팅-금 자성 나노입자-기반된 미생물의 원-스텝 분리, 농축 및 검출 방법
주 발명자	최성욱(식품안전연구단)
등록번호(일자)	101277696(2013.06.17)
요약	본 발명은 타겟팅-금 자성 나노입자 및 이의 용도에 관한 것이다. 본 발명의 나노입자는 (i) 자성물질을 포함하는 코어, (ii) 금을 포함하는 셸 및 (iii) 상기 셸에 결합된 타겟팅 모이어티(targeting moiety)로 이루어져 있으며, 상기 셸에 결합된 타겟팅 모이어티(예컨대, 타겟 미생물의 표면 항원에 대한 항체)를 이용하여 타겟 미생물을 효과적으로 분리, 농축 및 검출을 원-스텝으로 할 수 있다. 따라서, 본 발명의 자성 나노입자-기반된 방법은 종래의 복잡하고 시간-소모적인 방법들에 비해 미생물의 분리 및 농축을 매우 간편하게 실시할 수 있을 뿐 아니라, 동시에 효율적인 검출도 할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>수산화성이 증가된 잔소리졸을 유효성분으로 포함하는 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	한대석(기능평가연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101277703(2013.06.17)
<b>요약</b>	본 발명은 잔소리졸을 글리세롤과 폴리글리세린지방산에스터의 유화제 혼합물과 혼합시키는 단계를 포함하는 수산화성이 증가된 잔소리졸-함유 조성물의 제조방법을 제공한다. 본 발명은 유기용매를 사용하지 않으면서 난용성 물질인 잔소리졸의 수산화성을 현저하게 증가시킨다. 본 발명의 잔소리졸-함유 조성물은 안전성이 확보된 물질로 인체를 대상으로 하는 잔소리졸 관련 기능성 연구에 활용할 수 있다. 또한, 본 발명의 잔소리졸-함유 조성물은 식품 조성물, 구강관리용 조성물 및 화장료 조성물에 이용할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>실시간 분광분석장치 및 분광분석방법</b>
<b>주 발명자</b>	김훈(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101278683(2013.06.19)
<b>요약</b>	실시간 분광분석장치는 광원 및 집광부를 포함하며, 기본적으로 광원으로부터 시료를 거쳐 집광부로 전달된 빛을 이용한다. 특히, 실시간 분광분석장치는 집광부의 초점위치에 대응하여 복수의 광섬유 경로를 형성하는 광전달부 및 각 광섬유 경로에 제공되며 광량 조절기 및 분광센서를 포함하는 복수의 분광분석모듈을 포함한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>황토피터 및 이를 포함하는 가습장치</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101279415(2013.06.21)
<b>요약</b>	본 발명은 황토피터 및 가습장치에 관한 것으로, 본 발명에 따른 황토피터는, 주변의 습도에 따라 공기 중의 수분을 흡수 또는 배출하는 구(球)형의 황토피터; 및 상기 황토피터보다 그물눈의 크기가 작게 형성된 망(網) 형상의 네트부 및 상기 네트부의 하단부에 형성된 하부면을 포함하고, 상기 황토피터를 복수개 수용하는 수납체를 포함하고, 본 발명에 따른 황토피터를 사용함으로써, 황토의 보습효과와 향균효과를 이용하여 습증기가 응축되는 것을 방지하면서 고습도를 유지함으로써, 농산물을 장기간 저장할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>쌀 가공 부산물을 포함하는 쿠키 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	박종대(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101279803(2013.06.24)
<b>요약</b>	본 발명은 쌀 가공 부산물을 포함하는 쿠키 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 곡물가루를 주재료로 하는 쿠키에 있어서 쌀 가공 부산물을 포함하는 쿠키로서 상기 쌀 가공 부산물은 곡물가루 100중량부에 대하여 1~40 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀 가공 부산물을 포함하는 쿠키 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>스트렙토코커스 마세도니커스 LC743 균주를 함유하는 발효유 및 그 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	임상동(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101279804(2013.06.24)
<b>요약</b>	본 발명은 스트렙토코커스 마세도니커스 LC743 균주를 함유하는 발효유 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 신규한 균주인 스트렙토코커스 마세도니커스 LC743 균주를 스타터로 이용하여 제조한 스트렙토코커스 마세도니커스( <i>Streptococcus macedonicus</i> ) LC743 균주(KACC91524P)를 함유하는 발효유 및 상기 균주를 원유에 접종하여 발효유를 제조하는 방법에 관한 것이다. 종균의 안정적인 공급으로 발효유의 생산단가를 낮추며, 또한 이를 이용하여 제조된 발효유는 색깔, 향, 맛, 종합적기호도 등에 있어서 기호성이 우수할 뿐만 아니라 종래에 발견된 젖산 발효균보다 면역활성 능력이 뛰어난 발효유를 생산할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>생리활성이 유지된 에멀전 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김범근(우수식품인증센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101280813(2013.06.26)
<b>요약</b>	본 발명은 생리활성이 유지된 에멀전 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 알리나아제, 키토산, 계면활성제 및 오일을 균질화하여 조성물을 제조하는 단계를 포함하는 생리활성을 유지시키는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 마늘 추출물의 제조 방법은 추출물의 저장안정성을 유지시켜 마늘 추출물의 유효성분인 알리나아제의 생리활성을 오랜 기간 유지시킬 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>노니 발효물을 유효성분으로 하는 항당뇨 발효 식품 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	임성일(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101282055(2013.06.28)
<b>요약</b>	본 발명은 노니 발효물을 유효성분으로 하는 발효 식품 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 노니 배지에 청국장 분말을 접종하여 발효시키는 단계를 포함하는 항 당뇨 발효 식품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 항당뇨 노니 발효 식품은 섭취 시 다음 및 다식 증상 완화, 혈당, 당화혈 색소 및 혈중 지질의 수치감소, 인슐린 감수성 개선을 통해 항당뇨 효과를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>MeJA 처리된 메밀새싹을 함유하는 항비만 또는 체지방감소용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	임정호(우수식품인증센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101282708(2013.07.01)
<b>요약</b>	본 발명은 오랫동안 사용되어와 안전하면서도 항비만 및 체지방감소 효과가 뛰어난 조성물에 관한 것으로서, 자스모닉산 또는 메틸자스모네이트로 처리되어 재배된 메밀새싹, 이의 건조물, 분쇄물 또는 추출물을 유효성분으로 포함한다. 본 발명의 조성물은 항비만 또는 체지방감소를 위한 의약품 또는 기능성 식품으로 유용하게 사용될 수 있다. 본 발명은 또한 자스모닉산 또는 메틸자스모네이트가 첨가된 재배수로 처리하는 것을 특징으로 하는, 메밀새싹의 항비만 또는 체지방감소 효과를 높이는 재배 방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>이형 발효 젖산균을 이용한 발효피클 및 이의 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101282964(2013.07.01)
<b>요약</b>	본 발명은 발효피클 및 이의 제조 방법에 관한 것으로 좀더 자세하게는 피클에 발효 젖산균을 접종하여 발효피클을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 발효피클은 젖산균의 생육으로 인하여 발효 시 야기되는 이상발효(abnormal fermentation)를 제어하며, 젖산발효로 인한 기호도 증진 및 프로바이오틱스(probiotics) 기능성을 부가할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>동형 발효 젖산균을 이용한 발효피클 및 이의 제조 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101282968(2013.07.01)
<b>요약</b>	본 발명은 발효피클 및 이의 제조 방법에 관한 것으로 좀더 자세하게는 피클에 발효 젖산균을 접종하여 발효피클을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 발효피클은 젖산균의 생육으로 인하여 발효 시 야기되는 이상발효(abnormal fermentation)를 제어하며, 젖산발효로 인한 기호도 증진 및 프로바이오틱스(probiotics) 기능성을 부가할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>심근 단백질의 가용화 방법 및 식품용 단백질의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	이남혁(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101284217(2013.07.03)
<b>요약</b>	본 발명은 심근 단백질의 가용화 방법 및 식품용 단백질의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 심근을 pH 8.0 내지 9.5의 나트륨염 또는 인산염에서 현탁시키는 단계; 및 상기 심근 단백질을 초음파 처리하는 단계를 포함하는 심근 단백질을 가용화 시키는 방법이다. 본 발명에 의한 초음파를 이용한 심근 단백질을 가용화 시키는 방법은 저농도 및 저온에서도 충분히 심근 단백질을 가용화 할 수 있으며, 초음파의 처리시간과 진폭(amplitude)을 적당히 조절하여 원하는 분자량의 단백질을 제조할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>흑미에 균주로서 아스퍼질러스 나이거를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284578(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 흑미에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 나이거( <i>Aspergillus niger</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11923BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 향이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>팥에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284580(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 팥에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11921BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	수수에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법
주 발명자	안병학(우리술연구센터)
등록번호(일자)	101284590(2013.07.04)
요약	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 수수에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11924BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	쌀보리에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법
주 발명자	안병학(우리술연구센터)
등록번호(일자)	101284596(2013.07.04)
요약	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 쌀보리에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11925BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 높은 당화력을 가지며 외관이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	차조에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법
주 발명자	안병학(우리술연구센터)
등록번호(일자)	101284599(2013.07.04)
요약	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 차조에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11922BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 향이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>녹두에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284605(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 녹두에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11926BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 향 및 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>찰보리에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284608(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 찰보리에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11926BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 높은 당화력을 가지며 외관과 향 및 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>메밀에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284609(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 메밀에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 향이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.



발명의 명칭	<b>울무에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
주 발명자	안병학(우리술연구센터)
등록번호(일자)	101284612(2013.07.04)
요약	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 울무에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 향이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	<b>기장에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
주 발명자	안병학(우리술연구센터)
등록번호(일자)	101284614(2013.07.04)
요약	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 기장에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 향과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

발명의 명칭	<b>멥쌀에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
주 발명자	안병학(우리술연구센터)
등록번호(일자)	101284622(2013.07.04)
요약	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 멥쌀에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>보리에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284624(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 보리에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 높은 당화력을 가지며 향과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>참쌀흑미에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284625(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 참쌀흑미에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 향과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>현미에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284628(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 현미에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>참쌀에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101284630(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 참쌀에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11927BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>현미참쌀에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리술연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101285228(2013.07.04)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 현미참쌀에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁번호: KCTC11922BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 향 및 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>기능성 멸치 조미료 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영명(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101285152(2013.07.05)
<b>요약</b>	본 발명은 멸치 조미료 및 이의 제조방법에 관한 것으로 멸치 가수분해물 및 청국장 가수분해물로 이루어진 것이거나 멸치와 청국장의 혼합물이 가수분해된 것인 가수분해물 100 중량부에 대하여 다시마 추출물 0.1 내지 20 중량부를 포함함으로써, 멸치 고유의 영양과 향미특성을 보유하면서 염분함량이 낮고 정미성이 높으며 고미성이 낮을 뿐만 아니라 가바 및 혈압조절 성분을 함유한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>급속동결용 트레이, 이를 포함하는 트레이 적층 프레임 및 급속동결장치</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101287366(2013.07.12)
<b>요약</b>	본 발명은 급속동결용 트레이에 관한 것으로서, 본 발명에 따른 급속동결용 트레이는, 피동결체가 적재되는 급속동결용 트레이에 있어서, 상기 피동결체가 안착되는 바닥면; 및 상기 바닥면의 둘레를 따라 상향으로 절곡형성된 측벽을 포함하고, 상기 바닥면에는 중력의 반대방향으로 냉기가 주입되도록 유입공이 천공되어 있고, 상기 측벽의 어느 한 면에는 상기 유입공으로부터 주입된 냉기가 배출되는 배출공이 천공되어 있는 것을 특징으로 하며, 본 발명에 따른 급속동결용 트레이를 사용함으로써, 동결시 급속동결용 트레이에 피동결체가 접촉되는 것을 방지하고, 이로 인하여 피동결체에 냉기가 골고루 전달되도록 할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>아이소리퀴리티제닌을 포함하는 GABAA-벤조다이아제핀 수용체 활성용 조성물 및 수면 증진용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	조승목(기능평가연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101287821(2013.07.15)
<b>요약</b>	본 발명은 하기 [화합식 1]로 표시되는 화합물을 포함하는 GABAA-벤조다이아제핀 수용체 활성용 조성물에 관한 것으로서, GABAA 수용체의 벤조다이아제핀 사이트에 결합하여 GABAA-벤조다이아제핀 수용체에 친화력을 가지고, 억제성 신경후전류 반응을 증진하는 것을 특징으로 하며, 본 발명에 따른 아이소리퀴리티제닌을 포함하는 조성물은 수면 증진, 진정, 항불안 및 항경련에 효과적이고 천연물로부터 얻어진 물질을 이용하기 때문에 부작용을 유발하지 않고, 안전성을 확보할 수 있으며, 수면 증진, 진정, 항불안 및 항경련을 위한 기능성 식품으로도 매우 유용하다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>미생물 성장 모델을 이용한 식품품질 예측 방법</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101288482(2013.07.16)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 미생물 성장 모델을 이용한 식품품질 예측 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 미생물 성장 모델을 이용하여 현재 시점의 세균수뿐만 아니라 미래 시점의 세균수를 예측하는 방법에 관한 것이다.</p> <p>이를 위해 본 발명의 미생물 성장 모델을 이용한 식품품질 예측 방법은 각 온도 별로 유도기, 증식기, 안정기, 사멸기의 생육순서를 갖는 세균 생육 곡선으로부터 세균수가 증가하지 않는 상기 유도기의 시간을 산출하는 단계, 시간의 경과에 따른 식품의 보관 온도를 제공받는 단계, 제공받은 상기 보관 온도별 누적 경과 시간과 각 온도별 상기 유도기의 시간을 이용하여 식품에 포함되어 있는 세균의 현재 생육 시점을 판단하는 단계를 포함한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>감귤 발효 식품의 제조 방법 및 감귤주</b>
<b>주 발명자</b>	최인욱(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101288799(2013.07.17)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 착즙 단계; 효소반응 단계; 및 발효 단계를 포함하는 감귤 발효식품의 제조 방법에 관한 것으로서, 본 발명을 통하여 효소 가수분해를 통해 플라보노이드 무배당체 함량이 증가되고, 감귤 가수분해물을 이용함으로써 기능성이 향상된 감귤 발효주를 제공한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>고구마 음료 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김성수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101288801(2013.07.17)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 고구마를 이용한 음료 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 보다 자세하게는 고구마 또는 고구마 분말을 습식 분쇄하여 현탁액을 제조하고, 이 현탁액을 <math>\alpha</math>-아밀라아제를 처리하여 당화시킨 후 건조하여 당화 분말을 제조한 후, 이 당화 분말을 전체 음료 중량의 5 중량% 내지 10 중량%를 첨가하여 고구마 음료를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명을 통하여, 기호도 및 이화학적 물성이 우수한 고구마 음료를 제조할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>비만인 개체의 대사증후군의 발병 위험을 진단하기 위한 폴리뉴클레오티드 및 그의 용도</b>
<b>주 발명자</b>	권대영(대사영양연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101290059(2013.07.22)
<b>요약</b>	본 발명은 비만인 개체의 대사증후군의 발병 위험을 효율적으로 진단하기 위한 폴리뉴클레오티드, 그를 포함하는 조성물, 마이크로어레이 및 키트 및 대사증후군의 변경된 위험도를 갖는 개체를 효율적으로 확인하는 방법을 제공한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>풍미를 개선한 인삼차 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김동만(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101290573(2013.07.23)
<b>요약</b>	본 발명은 인삼차 제조과정 중에 인삼에 아미노산 처리하는 단계를 포함하는 인삼차 제조방법 및 이러한 방법에 따라 제조된 풍미가 개선된 인삼차에 관한 것으로, 본 발명에 따른 제조방법은 인삼의 독특한 향과 맛을 줄이고 구수한 향과 개운한 맛을 부여하고 색을 개선하므로 기존 인삼차의 풍미에 익숙한 소비자에게는 새로운 맛과 향의 인삼차를 제공하고 기존 인삼차의 풍미에 거부감이 있는 소비자도 거부감 없이 상음할 수 있도록 할 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>헤스페리딘을 포함하는 알코올성 간질환 예방용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	최인욱(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101291042(2013.07.24)
<b>요약</b>	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 약화조성물 및 식품조성물을 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>생강에서 항균 유효성분을 추출하는 방법</b>
<b>주 발명자</b>	김정탁(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101291082(2013.07.24)
<b>요약</b>	본 발명은 생강을 초임계 추출하여 항균 유효성분을 추출하는 방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는, 200 내지 300 bar, 30 내지 40℃하에서 생강과를 초임계 추출하여 리스테리아(Listeria)속에 대한 항균 유효성분을 추출하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 생강 추출 방법은 초임계 추출 조건에 따라 항균성분을 가지는 유효성분을 효과적으로 추출할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>물성 개량제가 첨가된 휴대용 가공식품 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	차환수(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101292331(2013.07.26)
<b>요약</b>	본 발명은 물성 개량제가 첨가된 휴대용 가공식품 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 고구마, 감자, 옥수수, 호박 또는 단호박에 물성 개량제를 첨가하여 제조된 휴대용 가공식품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 휴대용 가공식품은 물성 개량제를 통한 고구마, 감자, 옥수수, 호박 또는 단호박 유통·저장의 개선을 통해 쉽게 섭취할 수 있다는 장점이 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>토란을 포함하는 지방간 예방 및 치료 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	김윤숙(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101292333(2013.07.26)
<b>요약</b>	본 발명은 토란을 포함하는 지방간 예방 및 치료 조성물에 관한 것으로서 좀 더 자세하게는 토란 분말을 포함하는 비알코올성 지방간 예방 및 치료용 약학조성물과 예방용 건강기능식품에 관한 것이다. 본 발명에 의한 토란 분말 조성물은 간 조직 내에 존재하는 지질함량을 감소시킴으로써 간 조직 내의 지방 축적을 개선하고 간 기능 지표 효소의 활성을 정상화하여 지방간 발생의 예방 및 치료의 효과를 얻을 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>식중독균 검출 센서용 슬라이드 칩 및 그 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	조용진(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101292636(2013.07.29)
<b>요약</b>	본 발명은 식중독균 검출 센서용 슬라이드 칩 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 금속이 코팅된 기판; 상기 금속에 결합될 수 있는 치환기가 디옥시티미딘(deoxythymidine, dT)의 5'말단에 위치한 링커; 및 3'말단에 위치한 폴리 아데닐산 꼬리(poly A tail)에 의해 상기 링커와 결합되는 식중독균 유래 RNA 앵타머를 포함함으로써 신속하고 정확하게 식품 병원균을 검출할 수 있는 식중독균 검출 센서용 슬라이드 칩 및 그 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>꽃감의 건조방법</b>
<b>주 발명자</b>	정문철(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101293486(2013.07.31)
<b>요약</b>	본 발명은 실온 건조단계와 영상 및 영하 변온건조단계를 순차적으로 수행하는 꽃감 건조방법에 관한 것으로, 재래식 자연건조공법에 비해 건조시간을 5배 정도 단축하고, 또 이로 인하여 유통혼중처리가 필요치 않게 되며, 자연건조공법으로 제조된 꽃감과 당도와 풍미 및 색깔이 유사하면서도 껍질두께가 얇고, 외부주름 발생이 억제된 우수한 품질의 꽃감을 제조할 수 있는 꽃감 건조방법을 제공하고, 또한 꽃감의 제조가 어려웠던 '특대' 등급의 대봉시 역시 꽃감으로 제조할 수 있게 한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>원형유지 오디 당절임 및 그 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영언(기능평가연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101293489(2013.07.31)
<b>요약</b>	본 발명은 원형유지 오디 당절임 및 그 제조방법에 관한 것으로 오디와 당을 혼합하여 증탕한 후 살균된 병에 침지시키는 단계, 침지된 오디를 알긴산 용액에 침지하여 오디를 코팅시키는 단계, 코팅된 오디를 염화칼슘에 침지시킨 후 건조시키는 단계 및 건조된 오디와 당침액을 살균된 병에 투입하여 밀봉하는 단계를 포함함으로써, 생과일의 오디와 동일한 형상의 오디를 오랜 시간 저장할 수 있으며 관능성이 우수하다.



<b>발명의 명칭</b>	<b>쌀국수 제조장치 및 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	박종대(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101293487(2013.07.31)
<b>요약</b>	본 발명은 쌀국수 제조장치에 관한 것으로서, 습식분쇄된 쌀유액을 저장하는 유액저장호퍼, 상기 유액저장호퍼와 유액투입부를 통해 연통되며, 공급된 쌀유액을 시트 형상으로 성형하는 성형부, 상기 성형부에 의해 시트 형상으로 성형된 쌀유액을 증숙시키는 증숙부, 상기 증숙부를 통과한 쌀국수 성형물을 송풍 냉각시키는 방냉부, 상기 성형부를 통과한 쌀유액을 상기 증숙부 및 상기 방냉부를 통과하도록 이송시키는 컨베이어 벨트, 상기 컨베이어 벨트 상에 형성되며 상기 방냉부를 거친 쌀국수 성형물을, 상기 컨베이어 벨트와 분리시키는 스크레퍼부, 및 상기 스크레퍼부에 의해 분리된 쌀국수 성형물을 절단하는 절단부를 포함하여 이루어지며, 종래의 압출식 시스템에서 전환하여 압연식 공정으로 쌀국수를 제조하므로, 장립종 쌀을 원료로 쌀국수를 제조하는데 적합하다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>감압유탕 고구마 스낵 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	최희돈(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101294312(2013.08.01)
<b>요약</b>	본 발명은 고구마를 스팀처리 및 감압 당침하여 감압유탕 고구마 스낵을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 감압 유탕 스낵 제조방법을 이용하면 안토시아닌의 소실을 최소화하고, 스낵의 파쇄강도를 감소시키기 때문에 동일한 파쇄강도의 스낵을 제조하고자 할 때 두께를 더 두껍게 할 수 있으며 이에 의해 유지 함량이 적은 스낵을 제조할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>열전소자를 이용한 저장 용기 내부의 공기 순환 방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101295619(2013.08.06)
<b>요약</b>	본 발명은 농식품의 신선도를 장기간 유지하기 위해 저장 용기에 설치된 열전소자를 이용하여 저장 용기 내부의 공기를 순환시키는 방법에 관한 것으로서, 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 열전소자를 이용한 저장 용기 내부의 공기 순환 방법은, 농식품을 수용할 수 있는 저장 용기 내부의 온도와 목표 온도를 비교하는 단계(S10); 및 저장 용기 내부의 온도가 목표 온도보다 소정 기준만큼 높은 경우에는 저장 용기 내부를 향하도록 배치된 흡열부를 갖는 제1 열전소자를 구동하여 흡열부로부터의 냉기와 저장 용기 내부의 공기를 혼합하고, 저장 용기 내부의 온도가 목표 온도보다 소정 기준만큼 낮은 경우에는 저장 용기 내부를 향하도록 배치된 발열부를 갖는 제2 열전소자를 구동하여 발열부로부터의 온기와 저장 용기 내부의 공기를 혼합하는 단계(S20);를 포함한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>육류용 야채 페이스트 소스의 제조방법 및 이에 의해 제조된 페이스트 소스</b>
<b>주 발명자</b>	이민아(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101302596(2013.08.08)
<b>요약</b>	본 발명은 육류용 야채 페이스트 소스의 제조방법에 관한 것으로 세절한 야채에 토마토 페이스트 및 와인을 첨가한 후 5 내지 9시간 동안 굽는 단계, 구워진 야채 혼합물을 오븐에서 구우면서 와인을 1 내지 4회 반복적으로 첨가하여 와인 이 첨가된 와인야채 혼합물을 농축하는 단계, 농축된 와인야채 혼합물에 소고기 육수를 첨가하여 70 내지 200℃에서 가열하는 단계 및 가열된 육수 혼합물에 양념재료를 첨가하여 70 내지 200℃에서 가열하는 단계를 포함함으로써, 구운 야채의 깊은 풍미로 인하여 독특한 맛을 낼 수 있으며 야채의 영양분이 풍부하여 건강 기능적으로 우수하다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>꽃감의 유통기간 연장을 위한 포장방법</b>
<b>주 발명자</b>	정문철(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101297647(2013.08.12)
<b>요약</b>	본 발명은 항균성 흡습시트로 꽃감을 개체 포장한 후, 가스 차단성 용기에 넣고 질소가스를 치환하여 밀봉하는 꽃감 포장방법에 관한 것으로, 본 발명의 꽃감 포장방법은 꽃감, 특히 수분 함량이 높은 반건시의 포장에 적용될 경우 반건시의 갈변을 억제하여 상품성을 높이면서, 꽃감에서 발한되는 수분을 효율적으로 제거하여 꽃감 조직의 퍼짐현상을 억제하고 또한 곰팡이의 증식을 억제하여 유통기간을 연장하거나, 상온에서도 유통할 수 있게 한다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>자일리톨을 이용하여 점질성 다당체의 함량을 증가시키는 방법</b>
<b>주 발명자</b>	이명기(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101297691/101297700(2013.08.12)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 자일리톨을 이용하여 점질성 다당체의 함량을 증가시키는 방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는, 자일리톨을 탄소원으로 하여 바이셀라(Weissella) 속 미생물을 발효시켜서 점질성 다당체의 함량을 증가시키는 방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명은 자일리톨을 탄소원으로 하여 미생물을 발효시켜 점질성 다당체의 함량을 증가시키는 방법을 제공하고, 자일리톨 함유 발효식품의 안정적인 발효속도를 도모할 수 있으며 젖산균이 생산하는 다당체에 대한 건강 생리기능성과 새로운 물성을 부가할 수 있으며 식품에 첨가하여 발효에 사용되고 남은 잔류 자일리톨은 구강내에서 구강상재균 (St. mutans)에 대하여 억제 기능을 나타낼 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>밀에 균주로서 아스퍼질러스 오리제를 접종하여 누룩 및 상기 누룩을 이용한 발효주의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	안병학(우리솔연구센터)
<b>등록번호(일자)</b>	101297707(2013.08.12)
<b>요약</b>	본 발명은 누룩 및 이를 이용한 발효주의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 밀에 균주로서 배양된 아스퍼질러스 오리제( <i>Aspergillus oryzae</i> , 미생물 수탁 번호: KCTC12000BP)를 접종하여 누룩을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 누룩과 이를 이용하여 제조한 발효주는 외관과 맛이 뛰어난 발효주를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>융합 단백질 및 이를 포함하는 바이오센서</b>
<b>주 발명자</b>	고성호(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101300187(2013.08.20)
<b>요약</b>	본 발명은 융합 단백질, 이를 포함하는 바이오센서, 바이오센서의 제조방법 및 바이오센서를 이용한 면역분석법에 관한 것으로, 항체의 Fc 부위에 결합하는 단백질 및 골드결합 단백질이 링커에 의해 연결된 융합 단백질을 제공한다. 본 발명에 따른 융합 단백질은 항체를 적절한 배향성을 가진 채 간단히 골드-함유 고체상에 고정 시킬 수 있을 뿐 아니라, 링커에 의해 유연성이 증가되어 항체와의 결합 빈도를 높여 줌으로써 고가의 항체 손실을 최소화시킬 수 있어 바이오센서의 대량생산을 유도할 수 있는 효과가 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>HMG-CoA 환원효소를 억제하는 펩타이드</b>
<b>주 발명자</b>	구민선(식품안전연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101300217(2013.08.20)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 펩타이드 절편(fragment)을 통한 펩타이드의 구조적 선호도에 근거하여 활성 펩타이드를 간단하게 설계하는 기술에 관한 것이다. 보다 구체적으로 본 발명은 HMG-CoA 환원효소를 경쟁적으로 억제하는 펩타이드에 관한 기술로서, HMG-CoA 환원효소를 경쟁적으로 저해함을 특징으로 하는 서열번호 1 내지 서열번호 5로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나 이상의 서열을 포함하는 펩타이드에 관한 것이다. 상기 펩타이드는 HMG-CoA 환원효소를 경쟁적으로 저해함을 특징으로 할 수 있다.</p> <p>또한 본 발명에서는 서열번호 1 내지 서열번호 5로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나 이상의 서열을 포함하는 펩타이드를 함유하는 것을 특징으로 하는 콜레스테롤 합성 억제제를 제공하며, 상기 억제제는 심혈관계질환을 치료용인 것을 특징으로 할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>청보리 분말을 포함하는 선식의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101301597(2013.08.23)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 청보리 분말을 포함하는 선식의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 선식 제조방법에 있어서, 선식 분말 50~80 중량% 및 입도가 200~300 메쉬(mesh)인 청보리 분말 20~50 중량%를 혼합하는 단계를 포함하는 청보리 분말을 포함하는 선식의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 청보리 분말을 포함하는 선식에 관한 것이다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>청보리 분말을 포함하는 국수의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101301681(2013.08.23)
<b>요약</b>	본 발명은 청보리 분말을 포함하는 국수의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 제조방법에 있어서, 청보리 분말 100 중량부에 대하여 소금 0.5~5 중량부 및 정제수 50~100 중량부를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 얻는 단계; 상기 반죽물을 제면하는 단계를 포함하는 청보리 분말을 포함하는 국수의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 청보리 분말을 포함하는 국수에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>마늘, 생강, 및 레반을 포함하는 가래떡 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	금준석(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101302121(2013.08.26)
<b>요약</b>	본 발명은 가래떡 제조방법 및 이러한 방법으로 제조된 가래떡에 관한 것으로서, 보다 구체적으로 마늘 분말, 생강 분말, 및 레반 분말을 이용한 가래떡 제조방법 및 이러한 제조방법으로 제조된 가래떡에 관한 것이다. 본 발명을 통해, 영양성, 조직감, 관능성, 외관 및 기호도 등이 우수한 가래떡 및 이를 이용한 떡국 떡을 공급하고, 가래떡의 다양화 및 고급화를 통해 떡 관련 분야의 기술을 발전시키며, 우리 민족의 정서에 부합될 뿐 아니라 소화가 잘되고 여러 가지 유해한 식품 첨가물을 넣지 않고도 맛있게 조리할 수 있는 우리 전통식품인 떡국 떡 개발에 일조할 수 있을 것으로 기대된다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>감귤과피 추출물 또는 나리루틴을 유효성분으로 포함하는 간기능 저해 억제용 조성물 및 감귤과피로부터 나리루틴을 추출하는 방법</b>
<b>주 발명자</b>	최인욱(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101301971(2013.08.26)
<b>요약</b>	본 발명은 감귤과피 나리루틴 추출물 또는 나리루틴을 유효성분으로 하는 간질환 치료용 약학조성물에 관한 것으로, 콜레스테롤 함량 및 간 조직 내의 지방 함량을 저하시키는 것과 같은 기능을 하므로, 간질환 예방 및 치료용 조성물 또는 식품으로 활용할 수 있다. 또한, 본 발명은 감귤과피로부터 나리루틴을 추출하는 방법 및 이를 이용하여 감귤 발효유를 제조하는 방법에 대하여 개시하였다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>비접촉 가열식 유전자 증폭시스템</b>
<b>주 발명자</b>	최성욱(식품안전연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101302748(2013.08.26)
<b>요약</b>	본 발명은 비접촉 가열식 유전자 증폭시스템에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 중합효소연쇄반응시 단계별로 별도의 광원을 구비하여 각 단계에 해당하는 온도로 개별제어하고, 다수의 시료챔버가 형성된 회전부를 각 단계에 해당하는 온도로 제어되는 위치로 이동시킴으로써 고속으로 온도사이클링을 수행할 수 있도록 된 비접촉 가열식 유전자 증폭시스템에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>생식 가능한 냉동 키조개 패주 제품 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	김영명(기능소재연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101305005(2013.08.26)
<b>요약</b>	본 발명은 키조개 패주의 중심온도가 $-25^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$ , 더욱 바람직하게는 $-22^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ 가 되도록 30분 이내에 동결시키는 것에 특징이 있는 해동 후 생식 가능한 냉동 키조개 패주 제품 제조방법 및 이러한 방법에 따라 제조된 냉동 키조개 패주의 유통 또는 보관방법에 관한 것이다. 본 발명에 따른 방법으로 냉동시킨 키조개 패주는 해동 후에도 고유의 색택이 유지되고 식감이 우수할 뿐만 아니라 경도, 씹힘성, 및 탄력성이 모두 살아있는 키조개 패주와 차이가 없으며, 매우 위생적이므로 별도의 조리 과정을 거치지 않고 해동 후 곧바로 생식할 수 있다는 장점이 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>망개떡용 팔소 조성물 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101302446(2013.08.27)
<b>요약</b>	본 발명은 망개떡용 팔소 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 망개떡의 팔소로 양근, 폴리글리시톨 및 말티톨 시럽을 포함하는 망개떡용 팔소를 이용함으로써 설탕의 양을 감소시켜 비만이나 충치 등의 발생을 저하시키면서도 망개떡의 단맛을 나게 하고 떡의 보습성을 좋게 하며 열, 산, 알카리 등에 안정하여 팔소의 색, 향 및 신선도유지에 우수한 특성을 나타내는 망개떡용 팔소 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>마이크로버블을 이용한 저장성이 향상된 박피 생강을 제조하기 위한 생강의 세척 및 박피 방법</b>
<b>주 발명자</b>	차환수(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101303252(2013.08.28)
<b>요약</b>	본 발명은 저장성이 향상된 박피 생강을 제조하기 위한 생강의 세척 및 박피 방법에 관한 것으로서, 구체적으로는 물에 직경이 0.1 내지 0.5 mm인 거품을 넣고 압력을 가하여 직경이 1 내지 200 $\mu\text{m}$ 인 마이크로버블을 제조하는 단계; 및 생강에 상기 제조된 마이크로버블을 23 내지 35 kgf 수압으로 가하여 세척 및 박피하는 단계를 포함하는, 저장성이 향상된 박피 생강을 제조하기 위한 생강의 세척 및 박피 방법에 관한 것이다. 마이크로버블을 이용하여 불규칙한 형상의 생강을 효율적으로 세척 및 박피시킴으로써 잔류농약, 위해 미생물을 완벽히 제거하고 간단하고 신속하게 박피시킬 수 있으며, 상기 방법으로 제조된 박피 생강은 부패율이 감소되고 저장성이 향상될 수 있다.



발명의 명칭	지방 대사 질환, 폐경기 질환 또는 심혈관질환 개선용 조성물
주 발명자	류미라(대사영양연구단)
등록번호(일자)	101303693(2013.08.29)
요약	<p>본 발명은 세잎승마(<i>Cimicifuga heracleifolia</i>) 추출물, 눈빛승마(<i>Cimicifuga davurica</i>) 추출물, 왜승마(<i>Cimicifuga japonia</i>) 추출물 및 촛대승마(<i>Cimicifuga simplex</i>) 추출물로 구성된 군으로부터 선택되는 최소 하나의 천연 추출물을 유효성분으로 포함하는 지방 대사 질환, 폐경기 질환 또는 심혈관질환 개선용 식품 조성물에 관한 것으로, 세잎승마 추출물, 눈빛승마 추출물, 왜승마 추출물 및 촛대승마 추출물로 구성된 군으로부터 선택되는 최소 하나의 천연 추출물을 유효성분으로 포함하는 지방 대사 질환, 폐경기 질환 또는 심혈관질환 개선용 식품 조성물 및 예방 또는 치료용 약제학적 조성물을 제공한다. 본 발명의 세잎승마 추출물, 눈빛승마 추출물, 왜승마 추출물 및 촛대승마 추출물, 특히 자생종 식물인 세잎승마 추출물의 지방 대사 질환, 폐경기 질환 또는 심혈관질환의 개선에 대한 신규한 용도를 제시한다. 또한 세잎승마 추출물의 혈중 지질개선 효과는 현재 임상적으로 사용하고 있는 아메리카승마 추출물과 St. John's wort 추출물의 혼합물보다도 높으며, 종래의 아메리카승마 추출물과 유사한 혈관이완작용을 나타내며 이는 심혈관질환의 치료에 이용될 수 있음을 보여준다. 본 발명의 추출물은 폐경기 질환의 예방 또는 치료에 이용될 수 있으며, 여성호르몬 대체제로 이용될 수 있으며, 아메리카승마 수입 대체를 통한 외화절감 효과가 기대된다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>질소조성을 이용한 벼 저장방법</b>
<b>주 발명자</b>	김훈(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101303698(2013.08.29)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 벼 함수율(含水率)에 따라, 질소 조성조건의 변화를 통하여 최적 저장 조건으로 벼를 저장하는 방법에 관한 것이다. 본 발명이 제공하는 벼 함수율별 호흡모델은, 벼의 각 함수율에 따른 최적 공기 조성을 간단한 수학적식을 통해 계산할 수 있어서, 기존의 저온 저장방법에 비해 보다 장기간 동안 품질 변화를 최소화하여 벼를 보관할 수 있는 장점을 제공한다.</p> <p>본 발명은 벼 함수율(含水率)에 따라, 질소 조성조건의 변화를 통하여 최적 저장 조건으로 벼를 저장하는 방법에 관한 것이다. 본 발명이 제공하는 벼 함수율 및 질소 조성 별 호흡모델은, 벼의 각 함수율에 따른 최적 공기 조성을 간단한 수학적식을 통해 계산할 수 있어서, 기존의 상온저장방법에 품질변화를 최소화하며, 중저온저장방법에 비해 비교적 간단한 방법으로 벼를 저장할 수 있는 장점을 제공한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>백하수오, 구절초 또는 측백엽 추출물을 포함하는 수면 장애의 예방 또는 치료용 조성물</b>
<b>주 발명자</b>	김동수(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101303713(2013.08.29)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 백하수오(<i>Cynanchum wilfordii</i>), 구절초(<i>Chrysanthemum zawadskii</i>) 또는 측백엽(<i>Thuja orientalis</i>) 추출물을 포함하는 수면장애 예방 또는 치료용 조성물에 관한 것이다. 백하수오 추출물, 구절초 추출물 및 측백엽 추출물로 구성된 군으로부터 선택되는 최소 하나의 천연 추출물 또는 그의 용매 분획(fraction)을 유효성분으로 포함하는 수면 장애의 예방 또는 치료용 약제학적 조성물을 제공한다. 본 발명의 조성물은 종래 수면유도제로 사용되는 의약품인 디아제팜과 거의 동일한 수준 또는 향상된 입면시간의 감소 및 수면시간의 증가 효과가 있다. 또한 천연물인 백하수오, 구절초 또는 측백엽로부터 추출한 것으로서 장기간 사용하여도 인지장애(cognitive impairment), 내성 또는 의존성이 형성되는 부작용이 없다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>상변화 물질을 이용한 보온조리용기</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101304222(2013.08.30)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 상변화 물질을 이용한 보온조리용기에 관한 것으로, 본 발명에 따른 상변화 물질을 이용한 보온조리용기는, 음식물이 안착되는 조리판, 음식물에 열을 가하는 열원과 접촉하는 가열판, 및 상기 조리판과 가열판 사이에 형성된 공간인 잠열재 저장부를 포함하는 용기본체; 및 상기 잠열재 저장부에 구비되며, 상기 조리판이 일정한 온도를 유지할 수 있도록 상기 조리판에서 빠져나가는 만큼 열을 공급하는 상변화물질(PCM)로 이루어진 잠열재를 포함하되, 상기 잠열재 저장부에 주입되는 잠열재는, 음식물의 조리완료온도 및 보온온도 중 하나 이상의 온도에서 상변화가 발생하는 것을 특징으로 하고, 본 발명에 따른 상변화 물질을 이용한 보온조리용기를 사용함으로써, 조리완료온도에 도달하면 열원을 제거하여도 조리완료온도를 유지하기 때문에, 음식물을 조리하는데 사용되는 에너지를 절약할 수 있고, 열원을 제거하는 타이밍을 놓치더라도 온도가 일정시간 동안 상승하지 않아 조리판이 과열되는 것을 방지할 수 있고, 조리완료온도에서 온도가 저하되어 보온온도에 도달할 경우, 잠열재에서 음식물에 열을 공급하면서 상변화가 일어나기 때문에 일정시간 동안 보온온도를 유지할 수 있어 재가열시 사용되는 에너지가 절약되며, 당알코올계 및 파라핀계 상변화 물질을 사용함으로써, 용기 본체내의 잠열재 저장부가 산화되는 것을 방지할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>인공토를 이용한 생강의 저장방법</b>
<b>주 발명자</b>	최정희(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101304223(2013.08.30)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 생강을 물을 흡수시킨 인공토와 혼합한 후 향온향습저장고에서 저장하는 생강의 저장방법에 관한 것으로, 향온향습저장고 내에서 대량으로 생강을 저장할 때에 적재 위치나 생강의 외부 노출에 따른 생강의 표면건조를 방지할 수 있고, 향온향습저장고에서 생강의 입출고 작업시 발생하는 온도 및 습도의 급작스런 변화에 대하여 완충작용 및 생강 표면 상처부위의 코르크 층을 두껍게 하여 생강의 짓무름 발생을 및 곰팡이 발생을 낮추고, 표면경도를 높게 유지하여 생강의 저장기간을 1년 가까이 연장할 수 있게 한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>녹차 발효물을 유효성분으로 하는 항당뇨 발효 식품 및 이의 제조방법</b>
<b>주 발명자</b>	임성일(발효기능연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101305553(2013.09.02)
<b>요약</b>	본 발명은 녹차 발효물을 유효성분으로 하는 발효 식품 및 이의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 자세하게는 녹차에 청국장 분말을 접종하여 발효시킨 항 당뇨 발효 식품을 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의한 항당뇨 발효 식품은 섭취 시 체중, 혈당, 당화혈 색소 및 혈중 지질의 수치를 낮추어 항당뇨 효과를 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>원주형 근채류의 신선편이를 위한 전처리 장치 및 방법</b>
<b>주 발명자</b>	권기현(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101307558(2013.09.05)
<b>요약</b>	본 발명은 원주형 근채류의 신선편이를 위한 전처리 장치에 관한 것으로서, 프레임; 상기 프레임에 설치되며, 이송벨트를 통해 탑재되는 원주형 근채류를 이송시키는 이송부; 상기 프레임에 설치되며, 상기 이송부를 통해 이송되는 상기 원주형 근채류에 세척수를 분사하여 세척하는 세척부; 상기 프레임에 설치되며, 상기 세척부를 통과하여 세척된 상기 원주형 근채류에 세척수를 분사하여 박피하는 박피부; 상기 프레임에 설치되며, 상기 박피부를 통과하여 박피된 상기 원주형 근채류에 살균수를 분사하여 살균하는 살균부; 및 상기 프레임에 설치되며, 상기 살균부를 통과하여 살균된 상기 원주형 근채류에 압축공기를 분사하여 탈수하는 탈수부;를 포함하고, 상기 박피부에 배치된 제3 노즐유닛은 상기 이송부의 폭방향과 평행한 슬릿(slit) 형상의 분사공을 가지는 것을 특징으로 하며, 이를 통해 원주형 근채류를 연속적으로 세척, 박피, 살균 및 탈수하고 이러한 전처리 과정에서 효율을 높임으로써 중량변화가 적고 상처율이 낮으며 세척도를 향상시켜 신선편이 근채류를 보다 효율적으로 제공할 수 있다.

<b>발명의 명칭</b>	<b>실시간 물품 품질 모니터링 시스템</b>
<b>주 발명자</b>	김병삼(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101308620(2013.09.09)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 실시간 물품품질 모니터링 시스템에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 RFID 태그와 QR 코드를 이용한 물품품질 모니터링 시스템에 관한 것이다.</p> <p>이를 위해 본 발명의 물품품질 모니터링 시스템은 물품을 포장하고 있는 제1 포장 용기에 부착되며, 측정된 온도 또는 습도를 포함하는 대기 이력 정보와 식별자를 전송하는 RFID 태그; 상기 물품을 포장하고 있는 제2 포장 용기 또는 물품에 부착되며, 상기 식별자와 물품품질 예측 서버의 주소(링크) 정보를 저장하고 있는 QR 코드; 상기 RFID 태그로부터 전송받은 대기 이력 정보와 식별자를 저장하고 있는 물품유통이력DB; 촬영한 상기 QR 코드에 저장되어 있는 상기 물품품질 예측 서버로 접속하며, 상기 물품의 품질지수를 요청하는 사용자 단말; 상기 사용자 단말의 요청에 따라 상기 물품유통이력DB로부터 전달받은 대기 이력 정보로부터 상기 물품의 품질지수 및 특정 품질지수를 갖는 시점을 산출하는 물품품질 예측 서버를 포함한다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>한우 과자의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 한우 과자</b>
<b>주 발명자</b>	김영봉(공정기술연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101312046(2013.09.09)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 한우 과자의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 한우 과자에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 한우육의 부위 중 비선호 부위를 이용하여 즉석 요리형 테이크 아웃 제품으로 제공될 수 있는, 선호 부위 제품과 동등한 맛을 가지면서도 저칼로리이고 풍미 또한 우수한 웰빙형 한우 과자를 제조하는 방법 및 이 방법으로 제조되는 한우 과자에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에서는 횡성 한우를 육가공 제품에 접목하여 즉석 요리형 테이크 아웃 제품으로 개발하므로써 선호 부위 제품과 경쟁할 수 있는 맛을 가지며 저칼로리이고 풍미 또한 우수한 웰빙형 육가공 제품을 생산할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>색과 색에 대응되는 맛, 음식에 대한 정보를 제공하는 방법 및 장치</b>
<b>주 발명자</b>	김윤숙
<b>등록번호(일자)</b>	101309264(2013.09.10)
<b>요약</b>	<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>

<b>발명의 명칭</b>	<b>도정편차 측정 방법 및 장치</b>
<b>주 발명자</b>	김의용(유통시스템연구단)
<b>등록번호(일자)</b>	101309265(2013.09.10)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 NMG 시약 처리를 하지 않고도, 쌀 시료의 컬러 미강면적비율(CBB) 인덱스를 측정하여 도정도를 측정할 수 있는 도정 편차 측정 방법 및 장치에 관한 것이다.</p> <p>본 발명의 도정 편차 측정 장치는 투명판으로 도정된 쌀 시료가 놓이는 투명판; 상기 투명판 하부에 배치되어 상기 투명판 상에 놓인 쌀 시료에 빛을 조사하는 역광부; 상기 역광부를 통해 조사되어 쌀 시료를 투과한 빛으로부터 형성되는 투과영상을 획득하는 영상 획득부; 및 상기 영상 획득부를 통해 획득한 투과영상을 통해 컬러 미강면적비율(CBB) 인덱스를 산출하는 영상 처리부를 포함하여 이루어진다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>살모넬라의 신속검출방법</b>
<b>주 발명자</b>	김윤지(식품안전연구원)
<b>등록번호(일자)</b>	101311847(2013.09.13)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 살모넬라 검출방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로, 살모넬라로 감염된 시료를 배양하는 단계; 상기 배양된 살모넬라의 배양액에서 DNA를 분리하는 단계; 및 상기 분리된 DNA를 이용하여 Real Time PCR로 살모넬라를 검출하는 단계를 포함하는 살모넬라 검출방법에 있어서, 상기 배양하는 단계가 비선택적 전배양으로 이루어지는 살모넬라 검출방법에 관한 것이다.</p> <p>본 발명에 의한 살모넬라의 검출방법은 살모넬라 검출을 위한 전배양 시간을 단축하여 살모넬라의 신속검출을 가능하게 할 수 있다.</p>

<b>발명의 명칭</b>	<b>샌드위치 면역분석 바이오칩 및 이를 사용한 면역분석법</b>
<b>주 발명자</b>	고성호(기능소재연구원)
<b>등록번호(일자)</b>	101311736(2013.09.17)
<b>요약</b>	<p>본 발명은 샌드위치 면역분석 바이오칩 및 이를 사용한 면역분석법으로서, 구체적으로 기능기로 표면이 개질된 고체-지지상의 기능기에 결합된 항체의 Fc 부위에 결합하는 제1단백질; 상기 제1단백질에 결합된 포획항체 및 기능기로 표면이 개질된 폴리스티렌 비드의 기능기에 결합된 항체의 Fc 부위에 결합하는 제2단백질; 상기 제2단백질에 결합된 검출항체를 포함하는 바이오칩 및 이를 사용한 면역분석법을 제공한다. 본 발명에 의하면, 병원성 미생물이 미량으로 존재하는 경우에도 정확하고 신속하게 병원성균을 검출할 수 있는 이점이 있다.</p>