

중공(中空)스넥의 제조방법

출원번호 : 85-4757

공고번호 : 87-1710

발명자·출원인 : (주)농심
대표이사 신춘호

발명의 설명

본 발명은 속이 텅빈 새롭고 특이한 구조의 스넥으로 외관이 접합부를 기둥선으로 해서 유선형으로 되는 곡면으로 이어진 입체구조의 외관이 아름다운 중공(中空)스넥의 제조방법에 관한 것이다.

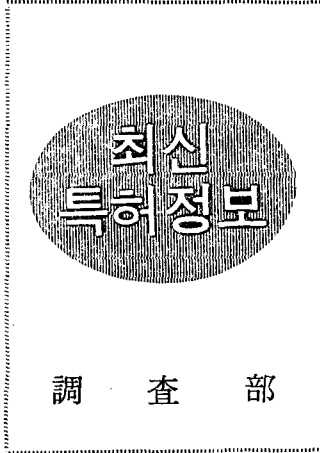
특허청구의 범위

치방된 원료를 정확히 계량하여 증속배합기에 넣어 증속하여 도우(dough)를 만들고 이렇게 만든 도우를 복합압연기로 2장의 타공된 면대시이트를 만들어 이를 각각 독립적으로 조성될 수 있는 가열 및 냉각장치에 통과시켜 점성과 탄력성을 조절한 후 소정의 접합물드가 부착된 결합 및 절단장치에서 생지로 만들며 일부 분리되지 않은 생지는 생지분리기를 통과시켜서 상기한 생지와 함께 열풍건조장치에 생지를 보내 건조시킨 후 건조된 생지를 통상의 식용유 중에서 튀겨 팽화시킴을 특징으로 하는 중공(中空)스넥의 제조방법, <특허공보 제1335호>

발효법에 의한 5'-이노신산의 제조방법

출원번호 : 85-4079

공고번호 : 87-1711



발명자 : 송석원의 2명

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 손영희

발명의 설명

본 발명은 5'-이노신산의 생산능을 가진 브레비박테리움 암모니아 게네스를 아스파르긴산 또는 글루탐산중 1종 이상이 함유된 배지에 배양하여 발효법에 의해 5'-이노신산을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

5'-이노신산 생산능이 있는 브레비박테리움 암모니아 게네스를 아스파르긴산 또는 글루탐산중 1종 이상이 함유된 배지에서 배양하여 발효액중에 5'-이노신산을 직접 축적시키는 것을 특징으로 하는 발효법에 의한 5'-이노신산의 제조방법, <특허공보 제1335호>

겨자 페이스트의 제조방법

출원번호 : 85-3437

공고번호 : 87-207

발명자 : 최춘언외 2명

출원인 : 오투기식품(주)

대표이사 함태호

발명의 설명

본 발명은 탈지분말화한 황겨자분말을 사용하여 그 겨자효소의 일부를 실활시킬 목적에서 70°C~95°C, 3~5분으로 습열 가열하고 쓴맛을 감소시키기 위한 수단으로 아스타르테임이나 스테비오사이드를 사용하여 감미효과와 맛 및 미생물에 의한 분해를 극소화하여 마이알반응(maillard reaction)을 억제시키기 위한 수단으로 pH를 최적상태인 3.0~5.0범위로 조절시켜 페이스트상으로 함과 동시에 효소반응에 의해 매운 맛이 충분히 발현되도록 한 페이스트상 겨자의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 탈지분말한 황겨자의 효소를 70°C~95°C에서 3~5분간 부분 실활시키며 스테비오사이드 또는 아스타르테임을 사용하여 pH를 3.0~5.0으로 유지시킴을 특징으로 한 겨자페이스트의 제조방법
2. 제 1항에 있어서 스테비오사이드 0.2wt%를 사용할 때 pH는 4.2, 수분 53.2wt%이고, 아스타르테임 0.25wt%를 사용할 때 pH는 4.5, 수분 55.7%임을 특징으로 한 겨자페이스트의 제조방법. <특허공보 1335호>

동물성 가수단백분해물 제조방법

출원번호 : 84-8391

공고번호 : 87-1618

발명자 : 최용환

출원인 : 서울미원(주)
대표이사 임철수

발명의 설명

본 발명은 천연조미료 동물성 가수단백분해물(HAP) 제조법으로, 가열·가압등 전처리를 한 소, 양, 돼지, 닭등 가축고기 또는 뼈에 산성단백분해효소를 작용시켜 엑기스분을 추출한 후 얻어진 추출물에 지방분해효소를 사용하여 지방을 가수분해하여 지방산으로 만들므로 불쾌한 가축취가 전혀 없는 우수한 풍미를 지닌 고기엑기스를 제조하는 방법이다. <특허공보 1330호>

살코기 스테이크의 제조방법

출원번호 : 85-3430

공고번호 : 87-1713

발명자 : 이무하의 2명
출원인 : 한국과학기술원
원장 전학제

발명의 설명

본 발명은 한국인의 쇠고기 선호 때문에 발생하는 만성적인 쇠고기 부족현상을 해결하고자 돼지고기에 여러가지 부산물을 첨가하여 쇠고기 특성에 가까운 살코기 스테이크를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

얇게 썰은 돼지고기 100부에 세절한 돼지염통 5~13부, 우지 8~15부 및 기타 첨가제 약간을 첨가하여 균일 혼합하여 -40~

-20°C에서 급냉시킨 다음 냉장실에 넣어 심부온도 -5~-1°C가 되었을 때 형틀에 넣어 800~1,000 P.S.I의 압력으로 압축 성형하는 살코기 스테이크의 제조방법. <특허공보 1335호>

오동(梧桐)의 수엽(樹葉)과 화뢰(花蕾)를 주재료한 발효음료의 제조방법

출원번호 : 85-4397

공고번호 : 87-1714

출원인·발명자 : 김병연

발명의 설명

본 발명은 폐기되고 있는 오동의 잎과 꽃을 수세정선하여 열풍으로 약하게 건조시킨 다음 아스퍼질러스 나이거 효소액을 혼합하여 발효숙성시킨 후 밀폐용기에 넣어 압력 20~30Lbs/1m²에 달할 때까지 가압하여 급속히 대기압으로 개방시켜 열수 추출하므로서 오동의 잎과 꽃의 독특한 방향미를 부각시킨 발효음료의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 오동의 잎과 꽃을 수집 세척하고 열풍건조한 다음 즉시 아스퍼질러스 나이거효소 현탁액을 살포하여 발효숙성하고 이를 다시 회전식 배소기에 투입 후 대기압으로 배출 평화시키고 이를 분쇄, 열수추출, 가미제분화함을 특징으로 하는 발효음료의 제조방법. <특허공보 1335호>

유자차의 제조방법

출원번호 : 84-4173

공고번호 : 87-1661

출원인·발명자 : 선만규

발명의 설명

본 발명은 유자를 장기간 보존하여 연중 계속 유자차를 이용할 수 있을 뿐만 아니라 껍피와 모과를 첨가하여 기호성이 높은 유자차를 제공할 수 있는 유자차의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

생유자를 영하 45°C에서 급냉 동시켜서 영하 25°C의 상태로 보관한 다음 해동시켜 마쇄한 생유자 원액에 마쇄시킨 껍피와 모과액 및 설탕을 65브릭스로 조성한 첨가액을 혼합하여서 제조함을 특징으로 하는 유자차의 제조방법. <특허공보 1332호>

미역김의 제조방법

출원번호 : 84-7441

공고번호 : 87-1619

발명자 : 김길환
출원인 : 한국과학기술원
원장 전학제

발명의 설명

본 발명은 미역을 주원료로 하여 김과 유사한 맛과 조직을 갖도록 하는 미역 김의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

미역을 수세, 줄기를 제거하고 85~95°C의 열수에 1~2분 데친 후 폐쇄기로 절편으로 파쇄하여 초제액에 혼합한 다음 초제 건조함에 있어서 초제액에 글리세린, 만니톨, 솔비톨, 아노시톨, 프로필렌글리콜 등의 다가알콜과 식용유 및 유허제를 첨가함을 특징으로 하는 미역김의 제조방법. <특허공보 1330호>