

海外特許뉴스

마아가린 製造法

出願公告 : U. S. Patent.

3, 488, 199.

出願人 : Lever Bros. Co.

液狀의 部分과 油脂의 必要한 部分을 乳化시키고 마아가린을 만드는 方法이다. 油脂에서 結晶을 析出시키기 爲하여 바란스를 생각하면서 油脂를 配合하고 그 다음 機械的으로 混合, 冷却한다. 그리고 最後로 冷却하고 結晶을 析出시킨 油脂에 乳化劑를 添加하고 천천히 混合한다.

澱粉에서 脂肪酸을 除去하는 方法.

出願公告 : U. S. Patent.

3, 485, 669

出願人 : Nat. Starch and chem. Corp.

澱粉에 含有되어 있는 全量의 脂肪酸을 有效하게 抽出하는 方法이다.

常溫常壓下에서 reflux을 하면 서 抽出한다. 이때 使用하는 溶媒는 Dimethyl sulfoxide와 疎水

性脂肪酸溶媒의 混合物을 含有한 것을 利用한다.

取해진 脫脂肪酸의 澱粉은 粘着劑와 film 形成劑로서 有用性이 있고 또한 食品에도 使用할 수 있다.

乾燥酵母의 製造法

出願公告 : British Patent.

1, 146, 367

出願人 : Kyowa Hakko Kogyo Co, Ltd.

本法은 適當한 酵母 (이-스트, 밀크)를 물에 懸濁시키고, 거기에 다 아미노酸(예를 들자면 로이신, 리진, 헤닐아라닌)을 0.05~10% 添加하고 그후 모노구리세로이드를 適當量 添加한다. 그리고 이 混合物을 78~125°C로 乾燥시키는 方法이다.

例로서 물-구리신의 페-스트로서 이-스트, 밀크를 만들고 거기에다 리진을 添加한다. 30분동안 攪拌한 後, 取해진 分散液을 125°C의 熱風으로 乾燥시킨다.

이렇게해서 만드려진 乾燥酵母는 清酒製造와 빵製造에 大端히 適當한 酵母가 된다.

食品의 製造法

出願公告 : British Patent.

1, 147, 579

出願人 : L. B. Sutton.

닭의 날개가 全体容량의 75%를 차지하고 나머지 25%를 닭의 卵 部分 또는 其他肉類製品으로 된 食品으로서 그 形狀은 콤파크트狀의 固型狀이며 그리고 닭의 날개에서 얻을 수 있는 제라질質의 物質로서 包裝하는것 같은 形態로된 製品이다.

于先 닭의 날개를 뼈에서 살이 떨어져질때까지 물을 加하고 (날개가 가리워질 程度) 185°F 下에서 加熱하면서 삼는다. 다음 添加한 물이 全量 없어질때까지(蒸發)繼續해서 진다. 뼈를 말가면 다음 調理된 닭고기 또는 달걀 調理된 肉類를 定해진 量만큼 添加한다 그리고 이를 全部 混合해서 콤파크트型으로 만든다음 多少 凍結시키든가 冷却해서 製品으로 한다.

清涼飲料水の 安定化法

出願公告 : British Patent.

1,147,094.

出願人: Kyowa Hakko
Kogyo Co, Ltd.

冷却해서 마시는 清凉飲料(후루-쓰, 주-스와 코-라, 사이다와 같은 炭酸飲料)에 트리프로탄을 0.0001~1% 添加하면 飲料의 變敗를 防止할 수 있다.

例를 들자면 希釈하지 않은 오렌지 주-스에 對하여 트리프로탄을 0.005% 添加한 境遇는 이 주-스를 1個月間 室外에 두고 日光照射를 시켜도 品質과 후래-바에 아무 變化도 起키지 않았다.

비타민製劑의 製造法

出願公告: British Patent.
1,147,210

出願人: Eastman Kodak
Co.

乾燥하고 流動性있고 보드라운 粒狀인 油脂可溶의 비타민製劑의 製造方法이다.

① 冷水에 分散하고 물속에서 gel化되지않는 코로이드樣物質의 코로이드溶液을 調整시킨다.

비타민製劑의 製造法

出願公告: British Patent.
1,147,210

出願人: Eastman Kodak
Co.

乾燥하고 流動性있고 보드라운 粒狀인 油脂可溶의 비타민製劑의 製造方法이다.

② 이 溶液속에 물에 녹지않고 기름에 녹는 비타민活性을 갖는

物質을 分散시킨다.

③ 물에 不溶의 媒質(Medium) 속에 ①의 分散液을 分散시킨다.

④ 물抽出劑를 써서 冷下 10~0℃의 溫度와 ③에서 얻은 分散液에서 물을 抽出시킨다.

⑤ 分散媒에서 얻은 비타민 含有의 固型微粒子를 分離한다.

⑥ 이 微粒子에서 나머지 水分을 除去한다.

例를 들자면 비타민A, 팔미테-노과 butylated hydroxytoluene (B. H. T)의 混合物를 아카시아검, 葡萄糖 또는 물에서 만든 Sol을 써서 攪拌한다. 얻은 分散液을 65℃로 加熱하고 그 다음 約 2倍의 鑛物油를 添加하고 46℃로 攪拌하다. 그 다음 急速히 溫度를 0℃까지 내리고 퀴어 Pr/OH로 冷下 10℃로 내린다. 그리고 輕輕히 攪拌하면서 鈣物油속에 레시진溶液을 添加하고 5分後 濾過시켜서 固型狀 切片을 얻게 된다. 이것을 다시 冷下 10℃로 pr/OH로 洗滌하고 그 다음 冷却된 헥산으로서 씻고 나중 20~25℃로 乾燥시킨다. 비타민의 損失은 約 1%에 不過하다.

油脂에 着色시키는 方法

出願公告: U. S. Patent.
3,489,573.

出願人: Procter &
Gamble Co.

加熱시킨때도 安定된 油脂의 着色方法이다. 물에 可溶着色料에 粒子樣의 포리구리세틴에스텔 例로서 데카구리세롤, 트리리노레-트와 데트라구리세롤, 모노오레-트를 混合하고 이를 油脂에 添

加한다.

진 간장 調製法

出願公告: 1970-17955.

出願人: 기고망醬油(株)

公告: 1970. 5. 19.

出願: 1965. 3. 19.

特許請求의 範圍: 植物性蛋白 原料에 3%乃至 10%程度의 塩酸溶液을 넣고 加熱하면서 페프톤 또는 페프지드程度까지 分解하고 여기에 알칼리를 加하고 中和하여 適當量의 소금을 쳐서 別途로 澱粉質原料로 製造된 種麴을 混合하여 適當期間 醱熟시킨 熟成된 맛을 压榨한 液汁을 單獨으로 또는 여기에 普通 간장을 熟成한 맛을 压榨한 液汁을 混合하고 安息香酸소다를 添加溶解시킨 後 다시금 硅藻土에 의한 濾過함을 特徵으로 하는 진 간장 製造法이다.

變色치않는 된장製造法

出願公告: 1970~17956

出願人: 小棟淳吉外 一名

公告: 1970. 5. 19.

出願: 1965. 1. 29.

特許請求의 範圍: 塩化 암모늄 또는 암모니움명반에 苛性소다와 인산의 比率를 1보다 적게 한것을 700℃以上의 高温으로 加熱溶解시킨後, 急히 冷却하고 얻은 Band樣, 面狀, 網目狀의 磷酸基에서 形成된 哨子樣磷酸 塩을 混合한것을 된장製造用 原水속에 混入시킴을 特徵으로 한 安定되고 變色치않는 된장製造法이다.

食品의 急速冷凍方法 및 그 裝置

出願公告：1970-18575
出願人：E. I. Dupon & D. Nemoas Co.

公告：1970. 5. 24.
出願：67. 5. 30.

特許請求의 範圍：約 冷下 5℃ ~ 冷下 50℃의 範圍內의 沸點을 갖는 液体沸騰性하로 變化아루진 冷凍劑媒質을 含有한 冷凍室속에서 食品을 急速冷凍하는 改良된 方法으로 冷凍劑媒質의 沸點으로 食品을 浮遊시키에 充分한 크기의 液体密度를 갖인 冷凍劑媒質속에서 食品을 粒狀으로 自由落下로 導入하고 自由落下個所에서 위 媒質이 亂流狀態에있게끔 함을 特徵으로하는 方法이다.

(說明圖 省略)

肉樣食品製造法

出願公告：1970-18578
出願人：日清製油(株)
公告：1970. 5. 24.
出願：1966. 12. 6.

特許請求의 範圍：콩에서 水分 50~80%, 거리 1~50밀리메-타의 食用蛋白質纖維을 얻어 獸鳥肉類와 같은 原料肉과 같이 磨碎하고 調味料와 香辛料를 混合하여 프레스한것을 처음은 可久的으로 低温으로 찌고 다음은 若干溫度를 높혀 短時間 煎後 간장, 미린 등으로 양념을 하고 구운 肉樣食品製造方法이다.

食用肉製造法

出願公告：70-18579
出願人：크노루食品(株)
公告：1970. 5. 24.
公告：1967. 7. 14.

特許請求의 範圍：家畜肉의 주름살과 힘줄部分은 믹사로 細切하고 여기에 트리코멜마비리데 등의 코라게나-제活性을 갖는 酵素液을 加하고 PH 3~8, 溫度 70℃ 以下로 酵素處理하여 만드는 食用肉製造法이다.

糖精製에 關한 改良

出願公告：70-19568
出願人：英國 Daito & Raile Co.
公告：1970. 6. 1.
出願：1968. 9. 30.

特許請求의 範圍：陽이은 界面活性劑를 合體시킴으로 해서 糖液에 綿樣沈澱을 形成시키고 위의 綿樣沈澱을 液体로부터 分離시킴을 特徵으로하나 위 界面活性劑가 좋을라며는 긴 炭化水素 鑽4級암모니움化合物, 特히 적어도 1個의 알킬基가 적어도 8個의 炭素原子를 含有한 디알킬 디메틸 4級界面活性劑인 糖液의 精製法이다.

콩을 原料로 한 닭고기樣粉末製造法

出願公告：70-19574
出願人：味日本(株)

公告：1970. 6. 1.
出願：1968. 1. 10.

特許請求의 範圍：둥근 콩을 0.02~0.04%의 重亞黃酸 소-다 水溶液에 콩의 水分이 約 50%로 될때까지 浸漬시키고 豆摺機로서 콩을 갈아서 그대로 加溫하여 溫度 35~40℃로 約 60~90分 동안 保持하고 이를 加熱하고 끓인다 음 豆乳를 分離하고 噴霧乾燥機로 乾燥시키고 水分 5~6%의 豆乳粉末을 生成시키고 이 豆乳粉末의 水分量이 約 10%程度로 되도록 물과 에칠알콜의 等量混合液을 添加하고 赤外線照射 밑에서 또다시 水分 5~6%로 될때까지 乾燥시키는 工程을 밟는 것을 特徵으로 하는 콩을 原料로 하는 닭고기樣粉末製造法이다.

活性小麥구루텐製造法

出願公告：70-20737
出願人：千葉製粉(株)
公告：1970. 6. 11.
出願：1967. 4. 27.

特許請求의 範圍：小麥 구루텐에 過酸化水素, 過黃酸암몬, 하로겐系酸化劑 등의 酸化劑와 亞黃酸水素나트륨, 次亞黃酸加里, 하이드라진 등의 還元劑와 炭酸소-다, 炭酸加里 등의 凝固劑를 加하고 더욱 칼보키시메틸化澱粉 등의 糊料를 混合함을 特徵으로 하는 活性小麥구루텐製造法이다.