

海外特許 紹介

△ 油脂의 安定化法

British Patent. 1, 152, 966
(Ajinomoto Co., Inc)

油脂, 脂肪物質(肝油, 라-드綿實油, β -가로틴, 비타민A와 비타민E)의 酸化를 安定시키는 方法이다. 即 L-시스틴을 넣어 이 混合物을 140°C 以上으로 加熱한다. L-시스틴의 添加量은 0.1% 부터 1.5%이다.

* 酵母의 保存方法

出願公告: British Patent.
1, 165, 455

出願人: Canadian Patents. & Development Ltd.

乾燥時에 있어서의 抵抗性을 改良하여 貯藏性을 增加시킨 酵母細胞 또는 孢子의 製造方法이다.

熟成한 植物性細胞를 酢酸의 0.1~0.5% 水溶液(pH 5.5~6.5)에 懸濁시키고 後 10時間 以上 이 懸濁液에 空氣를 부려 넣을뿐 아니라 MeCO.OH를 加하고 pH를 4.8~6.0으로 保持한다. 細胞의 50% 以下가 孢子를 形成한채 細胞를 酢酸水溶液中에 懸濁을 繼續한다. 이 때의 pH는 無毒의 酸(例를 들자면 硫酸)으로서 4~5.5로 調整시켜놓는다. 그리고 発

芽를 6~12時間 繼續시키고 孢子를 含有한 細胞를 分離 乾燥시켜 製品으로 만든다.

* Gel狀食品의 製造法

出願公告: British Patent.
1,163,598.

出願人: Corn Products Co.

本製品은 Amirose 또는 澱粉과 같이 凍結劑베이스에서된 大端히 빨리 凍結하는 性質과 流動性이 30~80으로 그위에 油脂含量이 0.3% 以下の 特性을 갖인 살짝 沸騰시킨 아미로-즈 또는 澱粉으로 製造한다.

例를 들자면 Corn Syrop, 설탕, 脫脂澱粉 또는 물의 混合物은 106~108°C로 加熱한다. 後 129~135°C의 蒸氣를 注入하는 調理器(26~28秒間 調理한다)에 폼프로 서 注入시킨다. 拘緣酸, 레몬, 후레이바 또는 黃色色素를 添加한다. 後 加熱시킨 混合物을 형틀에 넣은 다음 Gum菓子를 만들 기 위하여 室溫에 放置한다.

* 食品類의 殺菌法

出願公告: British Patent.
1,164,275

出願人: Express Dairy Co.

氣體를 浸透시키지않는 容器에 食品을 包裝하기에 앞서 製品속에 숨어들어있는 酸素개스를 Sul-

phydryl나 기타 酸化를 받기 쉬운 化合物이 酸化를 받기 알맞는 量까지 減少시킨다.

이 酸素개스量으로 하기 위하여는 후랏슈, 에바포레이타 - 를 사용한 冷却法을 쓴다.

例를 들자면 間接的인 熱交換器(酸素개스量은 普通임)로 冷却시킨 食品을 후랏슈, 에바포레이타속에서 冷却시킨 食品(酸素개스는 含有치 않음)에 適當量을 添加한다.

* 空氣中에서 安定한 乾燥 포테토 製造法

出願公告: British Patent.
1,163,906

出願人: American Potato Co.

空氣中에 貯藏했을때 포테토의 脂肪部分의 酸化에 依하여 品質이 劣化됨을 防止한 포테토製品의 製造法이다.

프릴레드, 히드로키시, 토루에(B. H. T)를 에칠알콜에 溶解시키고 포테토를 맛수하는 工程에 앞서서 또는 工程中에 調理된 포테토에 添加한다.

乾燥는 15分 以上 經過한 後에 150°F 以下로 하면 效果的이다. 最終製品은 B. H. T를 13~35PPM 含有하고 있다.

***粒狀으로 流動的인
설탕製造法**

出願公告: British Patent
1,163,694

出願人: American Sugar Co.
옥수수 시럽(蔗糖含量은 85%
以下)를 120~130℃로 加熱濃縮
하고 固型分含量을 91~97%로한
다. 그후 強制加熱과 強風을 불
어넣는 作業을 同時에 한다. 例를
들자면 蔗糖을 93% 含有한 食用
시럽을 125℃에서 Turbulizer에
넣는다. 그리고 強風을 부러넣는
다.

本 製品은 혼단, 싸이즈의 蔗
糖의 結晶 集合體가 含有되어 있
다. 그리고 保存性, 후레이바비리
티- 및 調理適性이 改良된 製品
을 얻을 수 있다.

***카스테라類 菓子生地の
調整法**

出願公告: 1970-32911, 出願
人: 株式会社 文明堂日本橋店, 特
願: 67-49501, 出願日: 1967. 8.
3, 公告: 1970. 10. 23.

特許請求의 範圍: 糖類, 鷄卵,
小麥粉을 主体로 하는 資料를 加
熱機構를 裝備한 믹사-속에 넣
고 混合攪拌하면서 55±5℃로加
溫하며 溶解, 熱凝固하지 않는
膨潤을 企圖함. 카스테라 生地の
混合操作을 위에 記述한 條件으
로 함으로써 簡便, 正確 더욱
衛生的으로 할 수 있고 不良品の
發生을 低下시켰다.

***食品의 香味改良法**

出願公告: 1970-33743, 出願人:
田辺製菓株式会社, 特願: 1962-
81165, 出願日: 62-81165, 出願
日: 1962. 12. 10, 公告: 1970. 10.
29.

特許請求의 範圍: 洋生菓子, 비
스켓 또는 크랙 카-를 製造함에

있어서 그 加熱處理前에 香味改
良劑로서 씨스킨 또는 씨스테인
을 添加한다.

***스폰지케익의 製造方法**

出願公告: 1970-33744, 出願人:
旭東化学産業株式会社, 特願:
67-71462, 出願日: 1967. 11. 8.
公告: 1970. 10. 29.

特許請求의 範圍: 全卵, 雪糖,
小麥粉, 물을 同時에 混合하고 乳
化起泡劑를 添加하는 올인, 믹스
(All-in-Mix)法, 스폰지케익 製造
法에 있어서 0.02~0.15%의 알
긴酸프로피엔, 구리콜, 에스틴을
添加한다.

***乳兒用乳製品의 製造方法**

出願公告: 1970-35222, 出願人:
에-자이 株式会社, 特願: 68-
12238, 出願日: 1968. 2. 28, 公
告: 1970. 11. 11.

特許請求의 範圍: 獸乳 또는 거
기에서 얻을 수 있는 粉乳에 키
시리톨을 添加한다. 人乳에 많이
含有된 뉴-크레오타이드類의 生
体内에서의 生合成을 助長하는 때
문에 키시리톨이 有効하다.

***바타의 제라핀 코-팅法**

出願公告: 1970-36141, 出願人:
大洋漁業株式会社, 特願: 68-
72505, 出願日: 1968. 10. 7. 公
告: 1970. 11. 17.

特許請求의 範圍: 天然바타-를
60℃ 以上으로 加熱하고 最上層
에 水懸濁層, 中間層에 에마루손
層, 最下層에 油層으로 分離하고,
油層部를 採取하고 제라핀으로
코-팅한다. 바타-후레이바의 保
持, 貯藏性的의 向上이 認定된다.

***食品類의 品質改良法**

出願公告: 1970-36147, 出願
人: 武田藥品工業株式会社, 特願

: 67-40899, 出願日: 1967. 6. 26.
公告: 1970. 11. 17.

特許請求의 範圍: 2-알코키시
-5'-이노신酸 또는 그 塩類를
食品類에 添加하는것을 特徵
으로한 食品類의 品質改良法 5'
-이노신酸보다도 呈味性이 強하
고 구루타민酸모노, 나트륨과 併
用하는 境遇는 約4倍의 強力한
呈味性相乘效果를 나타낸다.

***비타민C 含有食品 및
發酵食品着色法**

出願公告: 70-40266, 出願人:
三榮化学工業株式会社, 特願: 67-
36365, 出願日: 67. 6. 7. 公
告: 1970. 12. 17.

特許請求의 範圍: 着色料로서
天然黃色色素사후라와-에로-를
添加使用한다. 從來에 使用되었
던 黃色 4 号는 비타민C 含有食品
이나 發酵食品에 大端히 不安定
했지만 사후라와-에로-는 還元
作用에 의해서도 退色치않고 安
定된다.

***국수類의 製造方法**

出願公告: 70-40255, 出願人:
株式会社 大竹麵機, 特願: 67-
45221, 出願日: 67. 7. 13. 公告:
1970. 12. 17.

特許請求의 範圍: 原料가루에
製出되는 糊化麵에 含有된 水量
과 大体로 비슷한 量의 물을 加
하고 混和시키고 混和液을 管을
通하여 圧送하되 圧送하고 있는
동안 管外部에서 이를 加熱해서
糊化시킨다음 위의 管에서 부터
順次 圧出糊化麵을 만들어낸다. 一
貫된 하나의 工程으로 국수가 되
므로 裝置도 적고 熱湯으로 삶아
내는 工程이 없어짐으로써 損
失도 적고 맛도 좋은 국수가 된
다.