

⊙ 食料製品の 加工을 위한 方法과 그 裝置

出願公告 : 1970(昭和 45) - 14872

出願人 : 제너럴·밀즈·인코포레이티드

特 願 : 1965(昭和 40) - 72532

出 願 : 1965(昭和 40). 11. 27

公 告 : 1970(昭和 45). 5. 26

特許請求의 範圍

食品形成原料의 非一様性 混合物를 만들어, 그 非一様性 混合物로 하여금 相對的으로 움직이는 2枚의 面 사이를 通過시켜서, 非一様性 混合物의 열은 필름을 만들고,

또한 非一様性 混合物를 連續同時의 壓縮, 伸展 및 捻力 과정을 거치게 하여 前記의 非一様性 混合物를 一様性 混合物로 變換시켜 前記의 一様性 混合物를 熟成시키며, 다음에는 이미 熟成된 混合物로 하여금 相對的으로 움직이는 2枚의 面 사이를 通過케하여 더 한층 前記 熟成混合物를 一様化시킨다.

이와같은 段階를 갖는 一様性 混合物를 만들기 위하여 食品形成原料를 連續混合하는데 필요한 方法이다.

⊙ 胴部의 一端에 있는 供給口胴部와 他端에 있는 放出口를 連續시키는 圓柱狀 구멍(孔)을 가진 胴部와 前記 胴部の 供給口로부터 放出口까지 前記 구멍(孔)의 일주全體를 通해 뻗어 있는 回轉可能的인 混合機를 가지며,

前記 混合機는 그 全長의 적어도 一部分이 直徑이 다른 心으로 前記

混合機를 前記 供給口 가까이의 調合部分과 2個의 塗抹混合部로 分離하기 위하여 螺旋狀, 連續階段을 가지며,

또한 前記 塗抹混合部는 前記 胴部の 구멍안(孔內)에 반돌반돌한 圓柱面을 갖고 또한 구멍(孔)과 반돌반돌한 面과의 사이의 制限된 圓柱狀通路를 만들기 위하여 螺旋階段이 없고,

前記個의 塗抹混合部 사이에는 熟成部가 마련되고 나아가서 前記 供給口 가까이에서 前記 混合機에 連續되어 前記孔內에 前記混合機를 回轉可能하게 架設하기 위한 裝置와 前記混合機를 回轉시키기 위한 動力裝置를 갖는,

一様性 混合物를 만들기 위하여 食品을 加工하는 裝置이다.

⊙ 製麴適性粒狀物의 製造法

出願公告 : 1970(昭和 45) - 14880

出 願 人 : 日清製粉株式會社

特 願 : 1966(昭和 41) - 20838

出 願 : 1966(昭和 41). 4. 1

公 告 : 1970(昭和 45). 5. 26

特許請求의 範圍

⊙ 澱粉質 粉狀原料에 水分을 加한 다음, 蒸熱 또는 內部摩擦熱이 發生하는 狀況下에서 섞어 混練(混練)하며 α化하는 工程과,

이에 의해 整粒된 人造粒에, 自然冷却過程의 適溫으로 種麴을 붙이는 工程이 두가지를 아울러 묶은 特徵을 갖는 製麴適性粒狀物의 製造法이다.

澱粉質粉狀原料에 水分 및 칼슘鹽, 乳酸菌, 糖類, 비타민, 미네랄 등의 1種 또는 2種 以上을 加한 다음, 蒸熱 또는 內部摩擦熱이 發生하는 狀況下에서 混練하며 α化하는 工程과,

이에 의해 整粒된 人造粒에 自然冷却過程의 適溫으로 種麴을 붙이는 工程의,

두 가지를 아울러 묶은 特徵을 갖는 製麴適性粒狀物의 製造法이다.

⊙ 澱粉質粉狀原料에 水分 또는 칼슘鹽, 乳酸菌, 糖類, 비타민, 미네랄 등의 1種 또는 2種 以上을 加한後, 蒸熱 또는 內部摩擦熱이 發生하는 狀況下에서 混練하며 α化하는 工程과 이에 의해 整粒된 人造粒에 種麴을 붙이는 工程,

이 두 가지를 묶어 함으로써 얻어진 製麴適性粒狀物을 太陽光線에 쬐어 말려 水分을 16~4%로 함유 特徵으로하는 製麴適性粒狀物의 製造法이다.

⊙ 調味料의 製造法

出願公告 : 昭45-8625

出 願 人 : 協和酸酵工業株式會社

特 願 : 1966-1552

出 願 : 1966. 1. 13

公 告 : 1970. 3. 27

特許請求의 範圍 : 核酸 關聯物質 및 아미노酸 酸酵로 얻은 菌體를 破壞하여 細胞內의 아미노酸類, 비타민, 核酸系 物質等을 採取後 不溶性의 蛋白質에 濃鹽酸을 加하여 加水分解하고 아미노酸類 混合物를 얻어 이것들을 混合하여 調味料로 한다

㉠ 味料的 製造法

出願公告: 1970-8627

出願人: 協和醱酵工業株式會社

特願: 1966年-1551

出願日: 1966年 1. 13.

公告: 1970. 3. 27.

特許請求의 範圍: 核酸關聯物質 및 아미노酸類의 醱酵後의 分離菌體를 물 또는 稀알카리 中에서 加熱處理後 푸로테아제를 加하여 菌體蛋白質을 加水分解함과 同時에 菌體中의 呈味成分도 回收한다.

㉡ 固形即席菓一類의 製造法

出願公告: 1970-9217

出願人: 明治製菓株式會社

特願: 1966-1250

出願: 1966. 1. 12

公告: 1970. 4. 3.

特許의 說明: 固形 即席菓一類의 成型에 이르러 微細한 油脂의 結晶이 散在하는 油脂를 含有한 加溫流動狀態에 있는 菓一類 生地를 即刻型에 注入하고 冷却 凝固시켜 必要에 應하여 離型한다. 從來의 製法에 依하는 것보다도 3~4倍의 生産効率로 色을 택하기 좋은 固形即席菓一類를 熱効率 좋게 製造한다.

㉢ 麵類 食品의 保存法

出願公告: 1960-5017.

出願人: 小川博衛

特願: 1960-45880.

出願: 1960. 11. 16

公告: 1960. 2. 19.

特許請求의 範圍: 麵類食品을 高分子 磷酸鹽이 存在하는 過酸化水素水로 處理한다.

㉣ 麵類乾燥方法

出願公告: 1970-5020,

出願人: 明星食品株式會社

特願: 1966-32467,

出願日: 1966. 5. 23

公告: 1970. 2. 19,

特許의 說明: 極超短波(U.H.F)와 熱風의 併用에 依하여 乾燥과 同時에 α化한다.

麵條를 熱水蒸氣로 表面을 α化한 後 300~3000Mc의 周波數의 極超短波乾燥室을 通過시키고 同時에 熱風을 그 房으로 바람을 보내면서 乾燥시키면, 麵中의 中心部와 外層部의 水分을 均一하게 乾燥시킬 수 가 있다.

㉤ 製빵原料의 製造方法

出願公告: 1970-5021,

出願人: 大久保安三

特願: 1966-27183,

出願日: 1966. 4. 27

公告: 1970, 219

特許請求의 範圍: 小麥粉과 壓搾 酵母를 適量으로 配合하고, 低溫減壓混合機로 잘 빠아서 酵母의 活性을 一時 停止시키고 調味料, 副原料 榮養強化添加 등을 加하고 攪拌, 減壓, 脫水, 脫氣後에 炭酸개스로 正常壓으로 되돌린다. 通常 2週間, 零下10°C 以下로 4週間 發酵 効力을 保持할 수 있고 極小 規模 製造者와 家庭에서도 빵을 製造할 수 있도록 했다.

㉥ 乳酸菌飲料의 製造法

出願公告: 1970, -5028,

出願人: 아지노모도株式會社

特願: 1967-8450,

出願日: 1967. 2. 9,

公告: 1970. 2. 19

特許請求의 範圍: 脫脂大豆蛋白

을 原料로한 配合液의 p.H를 有機酸으로 6.6~5.4로 調節하고 低溫 殺菌한 後 乳酸菌을 接種한다.

減鹽간장 製造法

出願公告: 1970-5039,

出願人: 키즈코마醬油株式會社

特願: 1965-27061,

出願日: 1965. 5. 11,

公告: 1970. 2. 19,

特許請求의 範圍: 간장 또는 아미노酸液을 이온交換膜을 갖고 電氣透析시킬때, 極液에 發生하는 鹽素次亞鹽素酸 또는 이들의 알카리鹽을 活性炭으로 分解除去시키면서 食鹽과 透析 除去한다.

㉦ 빵의 低溫製造法

出願公告: 1970-6057,

出願人: 高木俊介

特願: 1965-35190,

出願日: 1965, 6. 15,

公告: 1970. 2. 28.

特許請求의 範圍: 小麥粉과 其他 빵原料와 添加物을 加하고, 混捏한 빵의 生地를 30~35分間 豫備 醱酵시키고, 다음 2~4°C로 低溫醱酵시키고 成形後에 冷凍시킨다.

㉧ 食品保藏法

出願公告: 1970- 502,

出願人: 鹽野義製菓株式會社

特願: 1965-59872,

出願日: 1965. 9. 30

公告: 1970. 3. 5

特許請求의 範圍: 蛋白質含 有食品에 對하여 타이로신을 酸化劑(但 處理與件下에서 타이로신을 酸化의 으로 失活시킨 것은 除外함) 및 SH 試藥이 적어도 한가지와 같이 添加한다.