

國內特許뉴스

특수 영양두부의 제조법

출원공고 : 72-70

공 고 : 1972·5·20

출 원 : 1970·12·31

출 원 인 : 양 유 성

특허청구의 범위 : 콩을 수침가 열 압착하여서 얻은 두유에 영양소를 첨가하는 공지의 공정을 실시 후 응고제인 인삼염혼합물을 우유의 1/1000을 가하고 이에 응고제인 황산칼슘을 두유의 약 5/1000을 가한후 혼합하고 즉시 합성수지 포대에 주입후 구부를 약하게 봉하고 100℃내지 110℃에서 약 30분간 가열응고후 비닐 포대의 구부를 강하게 밀봉 냉각시킴을 특징으로하는 변질되지 아니하는 영양두부의 제조방법.

과자의 제조방법

출원공고 : 72-71

공 고 : 1972·5·12

출 원 : 1972·2·18

출 원 인 : 최 기 주

특허청구의 범위 : 인삼 과자의 제조방법중 원료를 50~80℃에서 6~12시간 건조시키고 100℃에서 15~30분 증자하는 공정과,

표피에 무수히 세공을 뚫는 공정 및 이를 당액에 침지한 것을 100℃의 증기로서 2~3시간 증자하는 공정을 결합함을 특징으로 하는 과자의 제조방법.

유색크림의 제조방법

출원공고 : 72-73

공 고 : 1972·5·20

출 원 : 1972·2·5

출 원 인 : 서 태 규

특허청구의 범위 : 스테아린산 암모니아 및 라노린의 크림기에 있어서 유색별로된 150멧슈의 면포분말 30부 젖산아연 및 도데실벤젠, 슬폰산소다 각 3부씩을 가함을 특징으로하는 유색크림의 제조방법.

인조미 및 면류원료의

전처리방법

출원공고 : 72-96

공 고 : 1972·6·23

출 원 : 1972·4·15

출 원 인 : 대한제분주식회사

오명호

특허청구의 범위 : 음료수 100c

c에 대하여 곡분 5~10g의 비율로 혼합하고 100℃에서 호화시킨후 18°~25℃로 냉각시키고 곡분 100g에 상기호화액 25~30cc의 비율로 혼합하여 반죽을 하는 것을 특징으로하는 인조미 및 면류원료의 전처리 방법.

백삼을 주제로한 분산음

료 과립차 제조방법

출원공고 : 72-97

공 고 : 1972·6·23

출 원 : 1971·12·3

출 원 인 : 이 인 협

특허청구의 범위 : 백삼원료에 16~18% 수분함량을 부여시켜 110℃에서 2~5시간 처리하여 수분함량 2.5~3.0%될때, 분말로한 다음 분산제, 감미제등과 혼합시킨후 과립으로 형성하여 60℃의 열풍으로 건조하여서 됨을 특징으로하는 백삼을 주제로한 분산음료 과립차 제조방법.