



# 海外 特許 뉴스

## 肉樣香味를 갖는 후레이바製造法

出願公告: 72-2538. 出願人: 長谷川香料(株)

特願: 69-34361, 出願日: 69. 5. 23. 公告: 72. 1. 24 特許의 說明: 炭素數 4~12個의 脂肪族술헤이드카본酸類, 같은 디술헤이드카본酸類, 脂肪族알칼리카본酸類, 脂肪族디오酸類中 한가지 以上과 아미노酸 또는 蛋白質加水分解物은 反應시킨다.

## 卵黃粉末製造法

出願公告: 72-2534. 出願人: 太陽食品(株)

特願: 69-75661, 出願日: 69. 1. 22. 公告: 72. 1. 24 特許請求의 範圍: 卵黃에 카제이나토륨 水溶液을 加하고 約一하게 混合한 다음 噴霧乾燥로서 粉末化한다. 카제이나토륨으로 被覆하므로해서 從來粉末卵黃이 變質하기 쉬웠던點을 크게 改良하였다.

## 醱酵法에 의한 칼치노이드 色素製造法

出願公告: 72-4503, 出願人: 和醱酵工業(株)

特願: 68-39345, 出願日: 68. 2. 21, 公告: 72. 2. 8

特許請求의 範圍: 炭化水素를 炭素源으로한 培地에 마이크박

테균屬 또는 노칼지아屬의 칼치노이드色素生産性微生物을 培養하고 菌體속에 칼치노이드色素를 生産시킨다. 또한 이때 培地에 아미노酸 또는 界面活性劑를 存在시킨다.

## 마늘 處理方法

出願公告: 72-6386. 出願人: 山端和美

特願: 69-22632. 出願日: 69. 4. 5. 公告: 72. 2. 23

特許請求의 範圍: 無臭 마늘가루製造를 目的으로 마늘을 處理하는 경우, 마늘통을 가라서 쪄내고 다음 压榨한 搾汁液에 澱粉, 乳糖, 및 아미라제, 프로테아제와 리파제로된 酵素組成物을 添加混合하고 마늘의 惡臭가 除去될때 까지의 時間 常溫에 放置后 乾燥시킨다.

## 후레이크樣 食塩製造法

出願公告: 72-6388. 出願人: 明治製菓(株)

特願: 69-42562. 出願日: 69. 6. 21. 公告: 72. 2. 23

特許請求의 範圍: 食塩과 澱粉과를 重量比 60~90:40~10에서 쓰고 必要에 따라 少量의 寒天을 添加하고 물에 의해서 液狀이 된 것을 塗布液으로 해서 이를 加熱

로-라 또는 加熱板上에 蒲層에 塗布하고 乾燥시킨 다음 粗碎한다.

## 甘味料 또는 調味된 食品製造法

出願公告: 72-7399. 出願人: 더데이, 살랜드 Co.

特願: 69-3212, 出願日: 69. 1. 20. 公告: 72. 3. 1

特許의 說明: 새로운 아스파라긴酸 디페프지드알킬에스텔의 各種 誘導體가 甘味를 갖고 水溶性이며 安定한 化合物이며 粉末, 타브렛, 시럽等의 形態로 使用할 수 있다. 과일, 野菜, 주스, 햄 또는 베이콘, 甘味乳製品, 卵製品, 사라다드레싱, 아이스크림等에 有用한.

## 清涼飲料의 製造方法

出願公告: 72-7358. 出願人: (株) 사모왈.

特願: 69-92059. 出願日: 69. 12. 17. 公告: 72. 3. 1

特許請求의 範圍: 라이麥 또는 보리를 高溫으로 極히 短時間 燻고 다음 熱湯으로 抽出하고 여기에 相當量의 食糖을 溶解하고 酵母, 乾葡萄, 蜂蜜를 混和하고 約 15°C~30°C의 溫度로 5~20時間 醱酵시킨 다음 5°C以下로 冷却시켜 醱酵를 中斷시킨다.