

## 海外特許뉴스

### 쌀밥, 보리밥의 香味改良法

出願公告: 71~36176. 出願人:  
新瀉縣外 1名 公告: 7. 10,  
23. 出願: 68. 7. 4.

特許請求의 範圍: 쌀과 보리 등의 精白 또는 強化時에 또는 이들의 穀物의 炊事前의 適當한 時期에 1~3-디히드로키시-2-프로파논을 單獨 또는 아미노酸, 蛋白質加水分解物의 한가지 또는 두가지 以上의 混合物과 併用해서 添加해 둠을 特徵으로 하는 쌀밥, 보리밥, 및 보리혼합 쌀밥의 香味改良法.

### 高蛋白飲料의 製造法

出願公告: 71~36181. 出願人:  
아지노모도(株) 公告: 71. 10.  
23. 出願: 69. 1. 6.

特許請求의 範圍: 實質적으로 不純物을 含有하지 않는 프로린과 오키시프로린으로된 第1群에서 고른 아미노酸, 그린신과 아라닌으로된 第2群에서 고른 아미노酸과 果糖類 및 二糖類로된 群에서 고른 糖을 물과 같이 콩, 脫脂콩, 또는 分離콩蛋白과 混合해서 加壓加熱後, 均一化 시킴을 特徵으로 하는 高蛋白飲料의 製造法.

### 氷菓類 製造法

出願公告: 71~36184. 出願人:  
(株)渡辺製菓 公告: 71. 10,  
23, 出願: 69. 4. 10.

特許請求의 範圍: 아이스크림과 샤-벨 등의 氷菓類製造原料에 鹽化마구네슘, 磷酸칼슘, 水酸化칼슘, 珪酸칼슘 등의 6方晶系를 갖인 無機物을 加하고 이를 常法에 의해 凍結處理시킴을 特徵으로 하는 氷菓類의 製造法.

### 飲料속의 不純物 除去方法

出願公告: 71~36185. 出願人:  
堀久三郎 公告: 71. 10. 23.  
出願: 69. 2. 19

特許請求의 範圍: 명주에서 採取한 槐프로인의 少量을 穀類와 果實에서 뽑아낸 液体食品品에 添加하여 攪拌한 다음 濾過 또는 濾材로 使用해서 前記液体食品品속의 안토시아노젠 등의 夾雜物을 除去시킴을 特徵으로 하는 飲料食品品속의 不純物을 除去시키는 方法.

### 釀造用蛋白原料의 處理法

出願公告: 71~36198. 出願人:  
기꼬만醬油(株) 公告: 71. 10.  
23. 出願: 66. 2. 8.

特許請求의 範圍: 콩과 脫脂콩에 常法에 의해서 水分을 含有시키고, 케이지壓力 1.8kg/cm<sup>2</sup> 以上의 飽和蒸氣속에서 10分을 넘지 않는 範圍에서 찌고 다음 急激히 100°C 以外에서 冷却시키므로서 未變性蛋白質이 殘存하는일 없이 消化率이 90°C 以上으로 되도록 蛋白質變性을 시킴을 特徵으로 하는 간장과 된장釀造用蛋白原料의 處理方法.

### 빵의 老化防止, 品質改良 方法

出願公告: 71~38534 出願人:  
林原(株) 公告: 71. 11. 12.  
出願: 69. 2. 4

特許請求의 範圍: 各種澱粉을 이소아미과제와 프루라나제 등으로 分解하여 얻은 直鎖狀아미라제를 酵母로한 發酵製品原料에 添加하는 일로 發酵을 促進시켜 製品의 容積을 增大시키며 製品의 老化를 防止시킴을 特徵으로한 빵의 老化防止와 品質改良法.

**고기에서 抽出한것 같은  
調味料**

British Patent, 1, 198, 39  
398 (Kyowa Hakko Kogyo  
Co. Ltd)

고기에서 抽出한것 같은 調味  
料的 製造法이다. 植物性 蛋白質  
과 酵母細胞, 微生物(例로서 Mi-  
crocococcus glutanicus ATCC  
13761種)과 菌類를 酵素(프로테  
아제)와 酸(N-塩酸)으로 處理하  
고 어느 程度分解하면 아미노酸  
과 케프타이트의 混合物(例로서  
케프타이트의 아미노酸의 平均量  
은 4~5個이고 아미노酸과 케프  
타이트 比例는 1:4~5이다)를  
만들어 이에 糖類有機酸(例: 乳  
酸), 無機塩, 5'-뉴크레오지드  
(例: 5'-이노신酸), 뉴 레오사  
이드(例: 구아노신), 더욱 제라  
핀이나 알긴酸나토를 加해서  
이 混合物을 50~80°C로 保持한  
다. 未處理混合物은 처음 水分含  
量이 15~85%이며 pH를 5.5~  
6.5로 調整하여 케스토狀 또는  
粉末狀으로 한다.

**營養劑의 製造法**

出願公告: 71-34743. 出願人:  
明治乳業(株) 公告: 71. 10.  
12. 出願 69. 6. 18.

特許請求의 範圍: 塩化第二  
鉄, 硫酸第二鉄等の 第二鉄 塩溶  
液이나, 第一鉄塩을 酸化 시켜서  
調製한 第二鉄塩溶液에 알카리金  
屬의 피로린酸塩溶液을 加해서  
生成시킨 코로이드性피로린 酸鉄  
溶液을 澱粉의 酸分解나 α-아미  
라-제를 主体로한 酵素 分解에

의해 調製된 高分子可溶性多糖類  
溶液 또는 牛乳, 脫脂乳等の 殺  
菌濃縮液에 单独으로 또는 混合  
된 形態로 添加해서 熱風氣流 속  
에서 噴霧乾燥시킴을 特徵으로하  
는 營養劑의 製造法.

**氣流加熱方式에 依한  
膨化食品製造方法**

出願公告: 71-34747, 出願人:  
키크고만醬油(株) 公告: 71. 10.  
12. 出願 69. 10. 1.

特許請求의 範圍: 粒狀 또는  
粉末食品原料를 가늘고 긴 流路內  
內를 高速으로 흐르는 加圧高温  
개스, 特히 過熱水蒸氣의 흐름  
에 실어 流路의 低壁面上에 沈降  
停滯하지 않을 程度의 高速으로  
充分히 加熱될만한 時間에 걸쳐  
그 流路內를 流動시키면서 개스  
로 加熱시키고 加熱된 그 食品原  
料를 개스의 흐름에서 分離 시켜  
捕集하고 捕集된 食品原料를 그  
周圍의 少量의 개스와 같이 急激  
히 低圧氣體속에 放出시키고 膨  
化시킴을 特徵으로 하는 膨化食  
品の 連續製造法.

**電解還元에 依한 液体食品  
의 脫色法**

出願公告: 70~36173. 出願人:  
키크고만醬油(株) 公告: 71. 10.  
23. 出願: 69. 9. 13

特許請求의 範圍: 이온透過  
性物質로 連結된 陰極室과 陽極  
室으로된 電解槽의 陰極室에 液体  
食品을 陽極室에 電解質溶液을  
收容하고 兩極間에 1.5~10V 의

電壓을 加하며 電解還元을 함을  
特徵으로하는 液体食品의 脫色法.

**易酸化性食品의 貯藏法**

出願公告: 71~36175. 出願人  
共榮製菓(株) 公告: 71. 10.  
23. 出願: 69. 7. 6

特許請求의 範圍: 易酸化性 乾  
燥食品을 密閉함에 있어서 塩化  
파라슘을 吸收시킨 觸媒 紙片을  
容器에 넣어 이 觸媒紙片과 실카  
겔, 酸化石灰等の 吸濕劑袋를 併  
用하고 다음으로 乾燥食品을 充  
填한 後 窒素混合의 不活性 개스  
를 容器內에 불어넣음을 特徵으  
로 하는 易酸化性食品의 貯藏方  
法.

**不飽和脂肪酸類에서 飽和  
脂肪酸을 分離하는 方法**

U. S. Patent 3, 506, 695  
(Marchon product Ltd)

높은 極性을 가진 脂肪酸類를  
낮은 極性을 가진 脂肪酸類에서  
分離하는 方法이다. 即, 아릴스루  
루원酸塩과 알카리스루원 酸塩의  
水溶液에 이 混合物을 溶解 하고  
充分히 混合한다. 그 다음 낮은  
極性的 脂肪酸類의 結晶이 析出  
될 溫度까지 이 溶液을 冷却한  
다. 한편 높은 極性을 가진 脂肪  
酸은 스루원酸塩의 希釋溶液속에  
油相으로 해서 回收된다.