

海外特許뉴스

液体를 充填한 쪄코렐

British patent, 1 1,998,386.
(J. Cassli's Neffe. Likor-schokoladen-u, Backwarenfabrik GmbH)

설탕으로 外皮를 構成한 容器에 液体를 充填하고 제라진과 精製糖으로 코-팅한다. 그리고 乾燥시키고 밀크, 쪄코렐과 코-팅시킨다. 거기에서, 粉碎한 코코넛을 뿌린다.

이와같이해서 만드려진것을 10~15°C에 3時間放置한다음, 검溶液으로 코-팅해서 12時間經過后 밀크쪄코렐으로 最終적으로 코-팅한다.

食用油의 精製法

British patent. 1,198,095.
(Marchon products Ltd)

動物性, 植物性 또는 물고기의 油脂處理方法이다.

油脂를 希積알카리水溶液과 混合하고 油相과 비누相을 形成시키고 이 油相를 分離시키고 비누相은 親油性物質, 例를들자면 키시렌 또는 토리엔스루웬酸의 알카리金屬鹽으로 處理한다. 親油

性物質 對 비누의 混合物은 水相과 油相으로 分離시킨다. 水相은 酸性으로하고, 그리고 脂肪酸은 親油性溶液에서 除去시킨다. 親油性物質의 量은 비누속의 脂肪酸含量을 計算하고 비누의 덩어리의 酸価 1單位當 1~3%이다.

비누溶液/親油性物質의 溶液으로부터 分離된 기름은 万若 使用한 親油性物質에 스루웬 酸鹽類 또는 기타 挾雜物質이 含有되어 있으면 食用으로는 할수 없다.

추잉검의 製造法

British patent. 1,179,473.
Takeda. Chemical Industries Ltd.

粘着성이 낮은 추잉검의 製造法이다. 即, 一般式 $R_3SiO(R_2SiO)_nSiR_3$ 로 된 organopolysiloxane(分子量은 50,000~5,000,000의것)과 설탕을 混合해서 추잉검을 만든다.

一般式中的 R는 珪基 또는 炭素原子數 1~4의 알킬基이다.

설탕을 噴霧하여 結晶化시키는 方法

British patent, 1,191,908.
Wippon. Shiryo Kogyo Co. Ltd.)

球狀의 微粒子인 설탕을 만드는 方法이다. 精製된 結晶糖(蔗糖 90%以上,* 그리고 其他의 糖이 10%以下, 1%以上)의 白下糖과 25%의 水分을 含有한 結晶糖에 굳어지게하기위해 殘渣液의 飽和溶液을 噴霧乾燥시킨다.

完全한 結晶體를 얻기위해 덩어리를 熟成시켜 結晶을 乾燥시킨다.

白下糖은 물에 可溶한 添加物(例를들면 植物抽出物, 有機物, 후레마 또는 合成甘味料)를 1%以上 含有하고 더욱 물에 不溶인 添加物(例를들면 카카오, 油脂色素 또는 合成藥劑)를 1%以上 含有하고있다.

쇼트닝油의 組成

British patent. 1,193,332.
(Unilever Ltd)

이 쇼트닝油의 組成은 食用 트리구리세로이드油脂(含有된 있는

脂肪酸의 炭素原子수가 16~18로 沃素価가 20以上의것). 例를들면 硬化콩기름 또는 硬化菜種油에 포리구리세롤 脂肪酸에스텔 (脂肪酸의 沃素価 50%以下의것)을 0.1~4%, 乳化系로하여 添加시킨것 1~10% 및 프로피렌구리콜 脂肪酸모노에스텔 (炭素原子數 14~22의 飽和脂肪酸)을 2~15% 含有하고 있다. 포리구리세롤 脂肪酸에스텔中의 脂肪酸과 포리구리세롤基의 分子比는 1以上2以下이다. 이 製品의 製造法은 食用油에 食用트리구리세로이드 油脂와 포리구리세롤 脂肪酸에스텔을 溶解시켜 澄명한 濃厚物質로한다. 그다음 프로피렌구리콜 脂肪酸모노에스텔 溶液을 使用해서 希釈하여 油中에서 60~90° F까지 冷却시킨다. 그런다음 β~相中에 沈澱한 固形分을 0.3~15μ의 微粒子로해서 精製한다.

후레바劑 및 調味料製造法

British patent. 1,196,627.
(Kyowa Hakko Kogyo K. K.)

아미노酸類, 뉴구레오사이드類 또는 뉴구레오타이드類를 發酵法으로 生産하는 微生物 溫度條件 10~80° C, PH의 條件, 5~10에 있어서 박테리아 酵素(Flavobacterium, Streptomyces 또는 Myxobacter spp.에서 얻은것)으로 分解시킨다.

例를들면 Brevibacterium Ammomagenes ATCC6872를 써서 5'-이노신酸을 製造하는 發酵프로스를 PH4로 10分間, 80° C로서 加熱하고 再心分離시킨다. 殘渣

를 PH9.5로 물에 懸濁시키고 酵素製劑를 加한다.

그다음 37° C의 溫度로 保持하고 16時間后에 溫度를 100° C로 높이고(約10分間) PH를 4.5까지 낮춘다. 그리고 이 溶液에서 구루타민 酸나토름, 5'-이노신 酸나토름, 아미노酸類, 비타민類等을 含有한 케스트樣物質을 얻는다.

無菌간장製造法

出願公告: 71~28155. 出願人: 吉野醬油(株)
公告: 71~8.16,
出願: 69. 10. 1).

特許請求의 範圍:

간장原液을 急速히 加熱하고 60~70° C로 40分以上 保持하다가, 간장原液의 一部를 60° C以上으로 加熱하고 이를 原液으로 되돌리는 循環過程에 依해서 간장原液의 溫度를 60~70° C로하고 5分以上 保持시킨다음 80° C以上으로 2分以上 加熱시킨것을 常溫이될때까지 冷却后 濾過시키고 細菌胞子數를 10⁴以下로함과 同時에 더욱 100° C以上으로 5分間 高溫瞬間 殺菌을 시키는것을 特徵으로하는 無菌간장製造法이다.

模樣等을 갖인 菓子の 成形方法

出願公告: 71-28809
出願人: 東京후드(株)
公告: 71. 8. 21.
出願: 69. 11. 11.

特許請求의 範圍

任意的 글자, 模樣等の 裝飾部가 새겨진 平板型에 對해서 前記 裝飾部의 윤곽에 一致하는 形狀의 透孔을 通하여 油脂를 含有한 白色 또는 着色쥬크렐 등의 流動性裝飾材料를 前記 刻設部에 流出시켜 必要에 따라 혼히있는 材料를 攪아내서 材料固定化後 第二의 型틀을 뽑아내고 前記 裝飾部를 싸고있는 第三의 型틀을 만들고 이 型틀속에 裝飾材料和 베스 油脂가 同種인것 같이된 菓子主体材料를 부어넣고 다음은 常法으로 冷却固化시키고 型틀에서 빼내는 菓子成型法이다.

任意的 글자, 模樣等の 裝飾部가 새겨진 平板型에 對해서 前記 裝飾部의 윤곽에 一致하는 形狀의 透孔을 通하여 油脂를 含有한 白色 또는 着色쥬크렐 등의 流動性裝飾材料를 前記 刻設部에 流出시켜 必要에 따라 혼히있는 材料를 攪아내서 材料固定化後 第二의 型틀을 뽑아내고 前記 裝飾部를 싸고있는 第三의 型틀을 만들고 이 型틀속에 裝飾材料和 베스 油脂가 同種인것 같이된 菓子主体材料를 부어넣고 다음은 常法으로 冷却固化시키고 型틀에서 빼내는 菓子成型法이다.

프라스틱容器에 담은 쌀밥 製造法

出願公告: 71-29177.
出願人: 桜食品(株)
公告: 71. 8. 24.
出願: 69. 6. 12.

特許請求의 範圍:

水洗, 또는 물에 浸漬시킨后 乾 쌀에 食用油, 乳化劑 및 물로 調製한 에마루준을 加하고 또다시 必要에 따라 쌀, 또는 肉類, 野菜 및 調味料를 넣고 攪拌混合시킨것을 프라스틱容器에 充填시키고 密封后 殺菌시킴을 特徵으로하는 프라스틱容器에 담은 쌀밥製造法이다.