

包裝麵의 製造方法

出願公告 : 73-26227

出願人 : 全日本製麵特許管理
(株)

特 願 : 70-26497

出 願 日 : 70.3.31

公 告 : 73.8.7.

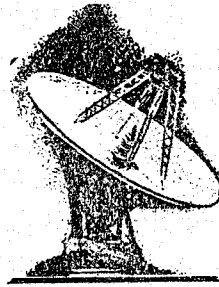
特許請求의 範圍 : 常法에 따라
서 製麵하고 油湯處理한 국수를
水洗한 다음 프로피덴그리콜을
混合한 구리세틴低級脂肪酸에스

特許請求의 범위 : 적은 量의
水分을 含有하는 食糖혼합물을
水分의 大部分을 除去하도록 高
溫으로 加熱시키고 食糖 혼합물
이 식으면 固體가 되도록 한다.
食糖과자製造方法에서 食糖혼합
물을 加熱溶解시키고 液體狀態를
形成하고 이어서 이 溶解液體를
각각 約 0.95cm 以上の 直徑의
많은 小棒狀의 흐름에 分割하고
이들 分割된 흐름은 1秒以內時間
동안 加熱區域을 通過시킴에 있어
食糖혼합물이 앞서 말한 加熱

公 告 : 73.8.7.

特許說明 : 食品衛生法, 食品添
加物公定書 등의 規格 및 基準에
適當한 資材를 써서 製造하는 方
法이다. 아이스크림 기타 氷菓製
造에 있어서 우선 發泡性被膜有
核粉末(T粉末)을 製造하고 이것
을 아이스크림本體를 製造하는
冷凍工程中에 아이스크림믹스溫
도가 混入所定溫度(-1.5~2.0)
으로 되었을 때에 特定方法으로
混合하여 分布시킴을 主眼點으로
하고 있다. 여기에 T粉末은 炭
酸鹽稀釋體粉末을 核心體로 하여
그의 外側周面에 酸類稀釋溶媒로
第1被膜을 形成하고 더욱 그 外
側周面은 低融解點(-5~10°C)를
갖이는 油脂類 등으로 第2被膜을
被膜시켜서 얻은 것이다. 製品은
口腔內에서 대단히 많은 작은 粒
子の 炭酸가스가 發生되기 때문
에 입속의 상쾌한 맛, 快適感을
크게 한다.

海外 特許 News



텔과 有權酸과의 混合溶液에다
浸漬시키고 이를 봉지에 넣어서
必要할때 加熱처리하면 된다. 過
酸化水素와 代替시킬 수 있는 保
存性を 賦與할 수가 있다.

時間의 끝까지 充分하도록 水分
을 잃고 冷却되면 固體가 되도록
앞서 말한 加熱區域의 溫度를 높
게 함을 特徵으로 한다.

熱에 敏感한 液體原料가 劣化
되지 않도록 하고 水分을 증발시
키도록 하였다.

食糖과자 製造方法

出願公告 : 73-26228

出願人 : 듀라물 '쏘시에티, 아
노비.

特 願 : 70-80992

出 願 日 : 70.9.17.

公 告 : 73.8.7.

氷菓類製造方法

出願公告 : 73-26233

出願人 : 早田喜稔

特 願 : 70-64339

出 願 日 : 70.7.24.

複合調味料 製造方法

出願公告 : 73-2.6235

出願人 : 協和醱酵工業(株)

特 願 : 68-35590

出 願 日 : 68.7.12

公 告 : 73.8.7.

特許請求의 範圍 : 結晶狀의 구
루타민酸소다에 微粉狀의 5'-이
노신酸소다, 5'-구아닐酸소다,
아스파라긴酸소다, 호박酸소다의
한가지 또는 두 가지 以上을 加
하고 均一하게 攪拌混合시키면서
여기서 50~100°C의 수증기를
분무시키면서 구루타민酸 소다의
表面을 앞서 말한 呈味性物質과
被膜시킨다. 表面被膜時에 透明
度を 일치않고 또한 均一한 複合

調味料을 製造할 수가 있다.

糖類의 甘味增強法

出願公告: 73-27472

出願人: 에자이(株)

特 願: 66-50499

出 願 日: 66.8.3.

公 告: 73.8.22.

特許請求의 範圍: 葡萄糖液을 强鹽基性이온交換樹脂와 弱鹽基性陰이온交換樹脂의 混合體로 처리한다. 葡萄糖을 短時間으로 收率이 좋게 果糖으로 異性化시킬 수 있으며 簡單한 裝置와 簡便한 操作으로, 苦味が 없는 無色透明한 強한 甘味를 갖인 糖液이 시럽狀으로 얻어지게 된다.

精製酵素의 製造方法

出願公告: 73-28077

出願人: 아지노모도(株)

特 願: 69-103578

出 願 日: 69.12.23.

公 告: 73.8.29.

特許請求의 範圍: 微生物을 培養하고 얻은 酵素를 含有하는 液體를 菌體를 除去시키거나 除去시키지 않고 pH 7未滿으로 1/2~1/5까지 濃縮시키고 이어서 얻어지는 濃縮液의 pH를 7 以上으로 調整하고 生成된 沈澱物을 除去하고 必要하다면 濃縮시킨다. 菌體 기타의 不純物이 有效하게 除去되며 異臭, 着色物도 除去되며 精製도가 높고 濾過性도 좋은 酵素를 얻을 수가 있다.

安全한 된장 製造法

出願公告: 73-18478.

出 願 人: 木谷富三郎

特 願: 70-109744.

出 願 日: 70.12.10

公 告: 73. 6. 6

特許請求의 範圍: 콩(또는 脫脂大豆)와 누룩, 食鹽을 舂서 된장을 釀造할때에 참깨를 다카시(焙炒) 이를 粉碎하여 페스트 狀으로 된것을 된장의 釀造工程中 또는 釀造後添加하면서 熟成시킨다

製빵方法의 改良

出願公告: 73-18812.

出 願 人: 林原健

特 願: 70-27327.

出 願 日: 70. 3. 31.

公 告: 73. 6. 8.

特許請求의 範圍: 빵製造에 있어 빵生地에 d-1.6 구루코시더제를 添加하여 빵生地中에 섞여있는 아미로펙틴의 d-1.6 구루코시드結合을 直鎖狀으로 分解시키고 아미로스로 만들므로써 빵의 組織을 改良하고 醱酵을 促進시키며 體質을 增加시킬뿐만아니라 老화를 防止시킬 수 있다.

果汁의 處理法

出願公告: 73-19947.

出 願 人: 石山鍾煥

特 願: 70-66269.

出 願 日: 70. 7. 30.

公 告: 73. 6. 18.

特許請求의 範圍: 果汁의 不活性가스處理方法에 있어서 果汁原液中에 不活性가스를 噴霧시켜 該 果汁속의 溶存酸素를 強制로 排出시키고 더부러 前記 不活性가스를 飽和溶存케함과 同時에 該 果汁을 加熱殺菌과 冷却等の 處理를 한다음 에제타—에 導入

하여 不活性가스를 補充添加하고 이어서 容器充填工程에 供給하도록하였다.

細菌性蛋白質의 分離方法

出願公告: 73-20305.

出 願 人: 쏘시에테, 다스이스

턴스, 테크닉, 폴,

프로이데, 넷슬, 쏘

시에테, 아노님

特 願: 70-74336.

出 願 日: 70. 8. 26.

公 告: 73. 6. 20.

特許請求의 範圍: 細菌生物體를 알카리濃度 0.1~2N로 短期間 알카리속크法으로 그의 細胞質內容을 分離시킨 다음 酸을 加하여 遊離酸濃度를 0.1~2N로 하고 不必要한 細胞成分을 分解시키고 더부러 可溶化시킴에 充分한 時間, 이의 酸條件을 保持하면서 遊離된 細胞蛋白質을 採取한다. 簡單한 處理條件으로 有效하게 細菌性蛋白質을 分離採取할 수가 있다.

可塑性油脂類의 混合方法

出願公告: 73-20307.

出 願 人: 塚本正人

特 願: 70-63374.

出 願 日: 70. 7. 21.

公 告: 73. 6. 20.

特許請求의 範圍: 可塑性油脂를 可食性필름을 舂서 使用量에 맞도록 適當한 量을 包裝하고 필름을 除去시키지않고 生地에 그대로 投入하여 混合시킨다. 마아가린, 쇼트닝, 라드等を 合理的으로 빵, 菓子等の 生地에 混合시킬 수 있다.