

組織狀蛋白質食品의

製造法

出願公告 : 73-14058

出願人 : 帝人(株)

特 願 : 70-7837

出願日 : 70.1.29.

公 告 : 73.5.2

特許請求의 範圍 : 二軸押出成形機와 壓縮比 1.6~2.5 先端部의 厚이 0.5~5.0mm의 스크류를 갖인 單押出成形機와 連結

出願人 : 日清製油(株)

特 願 : 70-77062.

出願日 : 70.9.4 公告 : 73.5.2

特許請求의 範圍 : 脫脂大豆에서 押出하여 얻은 乳液에 아스펠기루스屬의 胞子를 單獨 또는 數種混合添加作用시켜서 얻을수 있는 溶液을 兩性이온交換樹脂로 처리하고 噴霧乾燥시켜 豆乳粉末를 만들고 이것을 물에서, 再次溶解시킨 溶液에 스타터로서 脫脂粉乳를 培地로한 乳酸菌을 移植하고 乳酸醱酵시킨다. 單獨處理

목은쌀등을 主原料로하는 米菓生地中에 말치톨을 添加시키면 生地의 延展性이 向上된다.

菌體蛋白質成型法

出願公告 : 73-15619

出 願 人 : 協和醱酵工業(株)

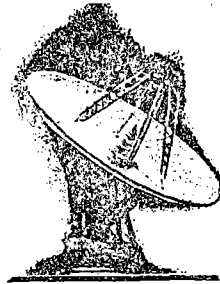
特 願 : 70-8440

出 願 日 : 70.2.2

公 告 : 73.5.16

特許請求의 範圍 : 微生物菌體에서 얻은 蛋白質을 10~30% 濃度로 그 等電點에서 알칼리性側의 pH로서 溶解 또는 分散시킨 다음, 황산나트륨 水溶液으로 押出하여 얻을 수 있는 凝固物을 pH3-7로 調整시킨다. 食品加工上 바람직한 物性を 가진 蛋白質食品을 얻을수가 있다.

海外 特許 News



하여 20~40重量%의 分離시킬수 있는 水分을 갖인 蛋白質性物質混合物를 前記二軸押出成型機로 混練시킨다음 前記 單軸押出成形機에 押入하고 그 單軸押出成形機속에서 130~240°C로 加熱시켜서 押出한다. 組織樣이면서 保水性이 뛰어나고 充分히 膨脹된 天然肉類에 類似한 人工蛋白質食品을 얻을수 있다.

한 편보다 豆乳의 脫臭效果가 있어 우수하다.

米菓製造法

出願公告 : 73-14062

出 願 人 : 日研化學(株)

特 願 : 69-91815

出 願 日 : 69.11.18.

公 告 : 73.2.5.

特許請求의 範圍 : 米穀 또는 米穀粉을 主原料로하는 米菓生地中에 말치톨을 添加하고 常法으로 成型, 焙燒, 調味한다.

豆腐製造用凝固劑

出願公告 : 73-16185

出 願 人 : 吉川硯一

特 願 : 70-101815

出 願 日 : 70.11.17

公 告 : 73.5.19

特許請求의 範圍 : 有機옥시酸나트륨鹽類로된 反應抑制劑와 55°C~90°C程度의 融點을 갖는 被膜劑고 包裝된狀態의 鹽化 마그네슘의 速効性을 遲効性으로 해서 凝固速度를 늦추어 맛이있고 保水性이 있는 豆腐를 만들수가 있다.

스낵食品 製造方法

出願公告 : 73-14051

出 願 人 : General Foods Co.

特 願 : 69-79738.

乳酸飲料의 製造法

出願公告 : 73-14059.

出願日: 69.10.7

公 告: 73.5.2

特許請求의 範圍: 타피오카粉과 옥수수粉과의 混合物에 澱分을 含有한 반죽을 만들고 이 混合物을 加熱調理하여 재라전화시키고 여기에 팜콘을 팜콘對 반죽의 比가 1:1~3:1이 되도록 가하고 이 팜콘含有 加熱調理混合物을 成形한다음 混合物을 冷却시킨 다음, 8~12%의 含水量이 될때까지 乾燥시킨다.

간장製造法

出願公告: 73-12992

出願人: (財) 杉山産業化學研究所

特 願: 73-12992,

出願日: 69.4.30

公 告: 73.4.24

特許請求의 範圍: 精製, 粉碎 또는 壓片한 生大豆 또는 脫脂大豆에 大豆에 對해 0.1~3重量%의 界面活性劑를 添加하고 또한 大豆의 水分이 10~40重量%가 되도록 調節한 다음 스크류型 加熱壓出機 즉 엑스토루더로 連續的으로 溫度 100~160°C로 加熱 加壓押出處理를 하고 이어 適當한 形狀으로 절단살수하여 얻은 蛋白質原料에 常法으로 小麥 또는 간장을 蒸餾, 炒煎, 割碎하여 얻은 澱粉原料를 混合하고 種麩을 撒布하여 製麩하고 그 麩을 食鹽水에 混和시켜 熟成, 壓搾, 加熱澄清 등의 處理를 한다. 製麩 作業性을 改善하며 蛋白質原料의 窒素利用率을 向上시킨다.

된장製造法

出願公告: 73-12993

出願人: 杉山産業(株)

特 願: 69-35563

出願日: 69.5.9

公 告: 73.4.24

特許請求의 範圍: 精選, 割碎 또는 壓片된 生大豆 또는 脫脂大豆에 大豆에 對하여 0.1~3重量比의 界面活性劑를 添加한 다음 大豆의 水分이 10~40重量比가 되도록 調節한 다음 스크류型 加熱加壓押出機로 連續的으로 溫度 100~160°C로 加熱加壓押出을 하고 이에 適當한 形狀으로 切斷澈水하여 얻는 大豆原料에 常法에 따라서 精白, 水洗, 水浸, 蒸煮, 製麹, 食鹽添加 등의 諸工程을 거쳐 鹽切麩으로된 小麥原料와 種水를 加하면서 잘 混和하고 醱酵熟成시킨다. 大豆나 脫脂大豆處理를 簡素化시키며 醱酵熟成速度가 敏速化되며 또한 醱酵熟成度의 均一化를 기할수있어서 製品品質이 向上된다.

顆粒狀酵素劑製造法

出願公告: 73-12991

出願人: 長瀬産業(株)

特 願: 69-44414

出願日: 69.6.5

公 告: 73.4.24

特許請求의 範圍: 酵素에다 澱粉部分加水分解와 水溶性칼슘鹽을 配合하고 여기에 물 또는 稀게 물에 混合되는 有機溶劑나 위 兩者의 混合液을 加하여 混合調濕處理한 組成物을 金屬性多孔板을 円筒型으로 加工한 造粒室과 그 中心部에 円筒面과 平行으로 回轉軸을 갖인 高速回轉式이며

여러 칼날로된 造粒裝置의 上部로부터 供給하면 여러칼날의 高速回轉으로 組成物은 多孔質을 向해 放射方向으로 強하게 飛散되며 開孔部로부터 射出시키므로서 한工程에서 38~80메슈(粒度)의 細顆粒을 全體量의 80%以上含有하는 顆粒酵素를 얻을 수 있다.

即席햄버거製造法

出願公告: 73-11034

出願人: 石井總吉.

特 願: 70-18314

出願日: 70.3.5

公 告: 73.4.10

特許請求의 範圍: 고기, 野業, 澱粉, 빵가루, 調味料, 香辛料 등을 써서 햄버거를 常法에 따라 成熟蒸煮後 미리 40~60°C로 加溫된 脂肪을 直徑 1~2/mm의 注入針을 集合시킨 注入器로 햄버거組織中心에 脂肪을 加壓注入시킨다음 表面에 脂肪을 코팅시킨다. 蒸煮에 의한 風味食慾低下를 防止하고 品質向上을 기할수가 있다.

調理食品製造法

出願公告: 73-11031

出願人: 帝人(株)

特 願: 70-113817

出願日: 70.12.18

公 告: 73.4.10

特許請求의 範圍: 옥수수가루나 옥수수澱粉, 分離大豆蛋白質이나 濃厚大豆蛋白質과 물을 食用油脂의 乳化液을 多軸型엑스트루더內를 通過시켜 混合物을 高溫, 高壓, 高切斷刀법에 놓은 다음 즉각 低溫, 低壓下에다 吐出시킨다.