



海外 特許 뉴스

蛋白質의 處理法

出願公告: 72-41019

出願人: 기꼬망醬油(株)

特願: 68-82511

出願日: 69. 11. 13

公告: 72. 16. 17

特許請求의 範圍: 蛋白質 含有物의 蛋白變性處理에 있어 그 變性處理와 同時에 또는 變性處理後에 亞塩素酸 또는 그의 塩을 作用시키면서 酸素로 分解시킨다. 酸素를 分解시키기 힘든 部分이 없어서 酸素分解性이 增大된다.

果汁의 處理

出願公告: 72-41021

出願人: 기꼬망醬油(株)

特願: 69-97835

出願日: 69. 12. 8

公告: 72. 10. 17

特許請求의 範圍: 트란스에리미나를 作用시킨다. 單獨酸素로서 靛靛을 分解시키고져 번잡한 操作을 要하지 않고 有毒한 메타놀은 生成하지 않고 分解가 빠르며 淸澄化, 搾汁工程의 改善, 搾

汁收量의 向上等의 目的을 達成할 수가 있다.

精製구루텐으로 練製品을 만드는 法

出願公告: 72-41023

出願人: 江崎구리코榮食(株)

特願: 68-58122

出願日: 68. 8. 14

公告: 72. 10. 17

特許請求의 範圍: 生구루텐을 有機酸, 또는 無機酸水溶液中에 分散시켜 이에 有機 또는 無機塩基를 添加하고 中性에 가깝도록 中和시키고 구루텐을 凝集分離시켜 얻은 精製한 生구루텐 또는 乾燥 粉末化된 活性구루텐을 彈力補強 및 核酸物質分解 防止의 目的으로 水産物, 畜産物, 練製品에 添加시킨다.

乳酸菌用培地製作法

出願公告: 72-41038

出願人: 明治乳業(株)

特願: 68-70939

出願日: 68. 9. 30

公告: 72. 10. 17

特許請求의 範圍: 牛乳 또는

脫脂乳에 脫臭精製한 카제인 溶液 또는 나트륨카제인溶液等을 添加하고 蛋白質含量이 培地 固形分中에 48%를 超過치 않을 程度로 增量시키거나 또는 磷酸塩, 有機酸알카리塩등이 培地中에 3%를 超過치 않을 程度로 添加하고 蛋白質을 安定化시키므로 해서 PH緩衝作用을 높이거나 이들 兩者를 併用한것은 殺菌 또는 滅菌시키거나 濃縮後 殺滅菌하든가더 나가서 乾燥시킨다. 오토그레이브로 加熱滅菌시켜도 蛋白質의 凝固없이 더욱 乳酸菌에 의한 生成酸速度가 빠른 培地가 된다.

微生物菌體 處理法

出願公告: 72-41546

出願人: 協和醱酵工業(株)

特願: 68-32197

出願日: 68. 5. 15

公告: 72. 10. 20

特許請求의 範圍: PH 3~12로 調整한 微生物의 菌體 또는 菌體 抽出蛋白質의 水溶液 또는 懸濁液에 過酸化水素를 0~10重量%가 되도록 存在시킨다. 微生物菌體 또는 抽出蛋白質은 漂白과 消化率向上을 도모한다.

冷蔵青果物の 包裝方法

出願公告: 72-33146

出願人: 岐阜農産(株)

다이강工業(株)

特願: 69-37834

出願日: 69. 5. 15.

公告: 72. 8. 23.

特許請求의 範圍: 冷蔵庫로부터 出庫前에 青果物을 冷蔵庫內 든가 冷蔵庫內보다도 露點溫度가 낮은 空氣雰圈氣속에서 단보루箱子等 包裝容器속에 넣은 포리에 치렌 등의 合成樹脂 필름 包裝內에 넣는다.

이 때의 필름은 炭酸개스를 많이, 酸素를 적게 通氣시키는 것 같은 것을 쓴다.

새로운 乳酸菌飲料製造法

出願公告: 72-33148

出願人: (株)야구루트本社

特願: 69-77360

出願日: 69. 9. 30.

公告: 72. 8. 23.

特許請求의 範圍: 락토바치라스, 애시드필스菌株를 腸으로부터 分離採取하고 이를 MSR 培地에 培養하여 增殖性이 좋고 發酵臭도 좋은 菌株를 撰擇하고 그것을 다시금 MSR 培地에서 耐酸, 耐熱, 耐胆汁性中 어떤 것이든가를 賦與하는 處理를 하여 얻은 強化菌株를 脫脂粉乳 13%, 葡萄糖 2%를 含有하는 牛乳培地에 接種하고 37°C로 120時間 培養을 5~6代 繼代한다. 이 菌株를 갖고 製造한다.

새우를 알파화하는 製造方法

出願公告: 72-34139

出願人: 板倉一豊

出願日: 70-5541

出願日: 70. 1. 20.

公告: 72. 8. 29.

特許의 說明: 콘스타지를 主成分으로 한 材料를 써서 兩面에 立體的인 凹凸模樣을 現出시켜 10mm內외의 두께로 大形새우알파化食品을 만드는데 能率的이고 예쁘게 구어내는 方法이다.

알콜 含有 하드칸디 製造法

出願公告: 72-34140

出願人: 森永製菓(株)

特願: 70-3411

出願日: 70. 1. 12.

公告: 72. 8. 29.

特許請求의 範圍: 모루도에 分注成型하는 方法으로 하드칸디를 製造함에 있어 生地中에 솔비톨: 糖알콜混合物 = 3~4의 比率로 混合物과 알콜 또는 알콜性飲料와를 添加하고 注型固化시킨다. 上記 混合物을 生地中에 混合하면 生地의 混和, 成型의 溫度를 40~50°C로 낮출수가 있기 때문에 알콜의 飛散없이 製造할 수가 있다.

食品中의 過酸化水素 除去法

出願公告: 72-37546

出願人: 三榮化學工業(株)

出願日: 69-666557

出願日: 69. 8. 22

公告: 72. 9. 21.

特許請求의 範圍: 食品原料 및 또는 그의 製造下에 있는 0.3% 以下量의 次亜黃酸나트륨과 그의 0.3%量以下의 過산화水素를 併用添加하고 얻은것을 過酸化水素 處理한다. 殘留亞黃酸이 없어지고 過酸化水素殘留量은 100ppm 以下로 된다.

液體物의 眞空下 乾燥法

出願公告: 72-37548

出願人: 東丸醬油(株)

特願: 69-45536

出願日: 69. 6. 10.

公告: 72. 9. 21.

特許請求의 範圍: 간장, 果汁等의 아미노酸, 糖, 鹽等을 含有한 液狀物에 제라전, 寒天, pectin, CMC, 고무類等의 珪化劑 또는 물에 分散可能케 되도록 處理한 硬化油等의 低溫固化劑를 適當量 溶解分散시켜 低溫下에서 凍結 또는 珪化, 固型化시켜서 流動性을 없이한다음 眞空凍結과 眞空乾燥시킨다.

食品의 被覆方法

出願公告: 72-37550

出願人: 田邊製菓(株)

特願: 69-19718

出願日: 69. 3. 15.

公告: 72. 9. 21.

特許請求의 範圍: 아세질모노 脂肪酸구리 세라이드(AGL)를 被覆劑로 해서 食品을 被覆시킬 때 有機칼보酸的 칼슘鹽과 마그네슘鹽을 적어도 一種類를 添加한다.

AGL 被覆相互付着性에 의한 缺點이 除去된다.