

## 안전한 炭酸가스드리 乳酸飲料의 製造法

出願公告: 73-35470

出願人: 森永乳業(株)

特 願: 70-122622

出 願 日: 70. 12. 30.

公 告: 73. 10. 27

特許請求의 範圍: 耐酸性칼보  
키실·메칠·세무르즈, 甘味料 및  
色素를 含有하고 또한 最終製品  
의 無脂乳固形分을 1%以上 含有

出 願 人: 雪印乳業(株)

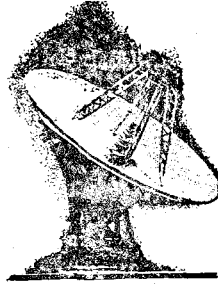
特 願: 70-900-22

出 願 日: 70. 10. 15

公 告: 73. 11. 20

特許請求의 範圍: 原料치이즈  
에 融解鹽 및 必要에 따라서 탄  
添加物을 添加하여 混合하고 該  
混合物를 融解하여 乳化시키고  
이어서 冷却시킴으로서 프로세스  
치이즈를 製造하는 때에 融解乳  
化한 치이즈를 3時間以內에 25~  
40°C로 急速冷却한 다음 該冷却  
한 치이즈를 24時間以上 繼續 서

# 海外 特許 News



토록 調整한 混合液에 有機酸을  
添加하고 溶解시켜 該液의 pH를  
4.5-4.7로 調整한 후, 70~100  
°C의 溫度로 10分間加熱하고 加  
熱變性한 乳清蛋白質을 淨化機로  
除去하여 얻은 原料液을 써서 製  
造한다. 乳清蛋白質이 炭酸가스  
壓入時에 생기는 거품을 防止할  
수가 있다.

## 프로세스치이즈의 製造法

出願公告: 73-38868

서히 冷却한다. 二段冷却으로 磷  
酸과 칼슘에 의한 砂狀結晶의 析  
出을 防止한다.

## Semi-dry 이스트를 使用하는 製빵法

出願公告: 73-40747

出 願 人: 오리엔탈 酵母工業  
(株)

特 願: 70-93178

出 願 日: 70. 10. 24

公 告: 73. 12. 3

特許의 說明: 날(生)酵母에 모

노 및 디구리세라이드, 蔗糖脂肪  
酸에스테르, 명반, 食用油등의 한  
가지 이상을 加하고 水分이 45~  
37%까지 乾燥한 세미드라이이스  
트를 製造한다.

이것은 生酵母의 利點인 生地  
膨張力이 좋고, 또한 乾燥酵母의  
利點인 保存性이 좋은 點을 兼들  
여 保持하고 있어 取扱이 便利하  
고 溶解速度도 빨라서 從前에는  
없던 새로운 타입의 製빵用酵母  
製品이다.

溶解速度 0.043g/秒 以上, 粒徑  
0.3~3mm의 粒狀으로 밀가루에  
直接 또는 이스트를 물에 溶解性  
밀가루에 混合하여 빵生地를 만  
든다.

## 製빵原料組成物의 製造法

出願公告: 73-40748

出 願 人: 오리엔탈 酵母工  
(株)

特 願: 70-120936

出 願 日: 70. 12. 29

公 告: 73. 12. 3

特許請求의 範圍: 生酵母를 成  
形하여 얻은 成形酵母를 品溫 35  
°C 以下, 風溫 75°C 以下, 乾燥  
時間 2~8時間의 條件下에서 通  
風乾燥시켜 얻은 含水率 45~35  
%, 粉徑 0.3~3mm의 粒狀  
Semi-dry 이스트에 밀가루改良  
劑를 5~30% 混合한다. 粒狀  
Semi-dry 이스트와 밀가루 改良  
劑와를 混合했을 경우, 兩者가  
共存하므로써서 酵母의 活性이  
低下되는 일 없고 改良劑의 効力  
低下도 없다.

## 果實類의 變色防止 處理法

出願公告: 73-43626

出願人: 花王石孺(株)

特願: 70-112146

出願日: 70.12.15

公告: 73.12.19

特許請求의 範圍: (a) 솔비탄 脂肪酸에스텔, 포리옥시에치렌·솔비탄 脂肪酸에스텔, 蔗糖 脂肪酸에스텔의 單獨 또는 混合物 1~20 重量%, (b) 縮合 磷酸鹽 5~50 重量%, (c) 琥珀酸, 사과酸, 후달酸, 酒石酸, 구연酸의 한가지 또는 한가지 以上 5~40 重量%와 (d) 鹽化나트륨, 황산나트륨의 單獨 또는 그의 混合物 5~70 重量%를 配合하여 된 組成物을 0.05~2 重量% 添加한 물을 써서 野菜, 果實類를 處理하다. 냄새가 없으며 無毒性으로 2次着色이 되지 않고 被處理物의 組織을 破壞시키지 않는다.

## 海藻에서 도코로틴과 寒天의 製造法

出願公告: 73-43627

出願人: 松橋鐵治郎

特願: 69-35963

出願日: 69.5.9

公告: 73.12.19

特許請求의 範圍: ① 海藻를 强酸性인 酸水溶液에 溫度 20°C 以下에서 冷浸漬하고 水洗脫酸 또는 中和水洗한 다음, 適當量의 물과 같이 煮熬하고 寒天質을 抽出한다. ② 海藻를 强酸性인 酸水溶液에서 溫度 20°C 以下로 冷

浸漬하고 水洗脫酸 또는 中和水洗한 다음, 適當量의 물과 같이 煮沸한 粘性을 가진 海藻煮熬液에 石灰水上澄液, 또는 炭酸나트륨을 添加 또는 添加하지 않고, 微酸性 또는 弱알카리性으로 保持하면서 여기에다 鹽化알미늄 또는 鹽化칼슘을 添加하고 寒天質과 海藻의 濾過를 促進시킨다. 쉽고 또한 短時間에 生成成分을 抽出하고 粘性, 彈性 및 凝固力이 豊富한 도코로틴과 寒天을 製造할 수가 있다.

## 설탕과자의 팽창제조 방법

出願公告: 73-43629

出願人: 佐久間三吉

特願: 71-30524

出願日: 70.6.26

公告: 73.12.19

特許請求의 範圍: 설탕 또는 설탕과 물엿을 主原料로한 찌서 담은 糖液을 푸링메신에서 잘 混合시키고 充分히 空氣를 含有케 하고 이를 成型後, 減壓容器에서 膨脹시킨다. 膨脹劑를 添加하지 않았기 때문에 白色이고 더욱 쓴 맛이 없는 새로운 타일의 설탕과자를 製造할 수가 있다.

## 감귤류과즙의 청징화 촉진제의 제조법

出願公告: 73-43634

出願人: 福本壽一郎

特願: 71-50563

出願日: 66.3.9

公告: 73.12.19

特許請求의 範圍: 아스펠기투스, 니거屬의 감귤류과즙의 淸澄

化促進物資生의 產能力이 있는 菌株을 감귤류의 果皮를 含有한 培地에다 培養하고 培養物을 水性溶媒로 抽出液 보다 約 4~6에서 감귤류과즙 淸澄化促進物質을 含有한 酵素劑를 沈澱시켜 採取한다.

## 엿이든 칸디製造法

出願公告: 73-38870

出願人: 하마야 製菓(株)

特願: 70-39596

出願日: 70.5.8

公告: 73.11.20

特許請求의 範圍: 미리 만들어 진 뜨거운 엿을 棒狀으로 成型하고 아직 熱이 섞지않은 동안에 板狀으로 成型한 하드칸디로 둘러 싸우고 必要로하는 글기의 棒狀體에다 잡아늘기고 이 棒狀體를 스탬핑메신으로 작은 덩어리로 切斷함과 동시에 必要로하는 球狀으로 成型시킨다.

## 輕便食品의 製造方法

出願公告: 73-43622

出願人: 佐藤榮祐外 2名

特願: 64-4463

出願日: 64.8.11.

公告: 73.12.19

特許請求의 範圍: 구루텐을 主體로하고 여기에다 脫皮大豆等 植物性原料를 구루텐의 約 1割量을 混合하고 그 混合物을 混捏하여 未變性成分을 一部 남겨놓고 蒸熟시킨 다음 適當한 크기로 截斷하여 植物性油로 프라이하거나 動物性油를 噴霧하여 燒成 製品化시킨다. 然湯에서 即刻 吸水되어 凍건의 油揚과 類似한 좋은 風味를 갖은 食品이 된다.