

安定酵素의 製造方法

出願公告: 73-32347

出願人: 高砂香料(株)

特 願: 69-28335

出 願 日: 69. 4. 14

公 告: 73. 10. 5

特許請求의 範圍: 酵素水溶液에 有機溶劑를 添加하고 酵素를 析出시킴에 있어서 그 有機溶劑에 녹지 않고 그 有機溶劑에 의한 析出이 酵素보다도 늦은 水溶性有

肉에키스의 製造法

出願公告: 73-32665

出 願 人: 帝人(株)

特 願: 70-102421

出 願 日: 70. 11. 21

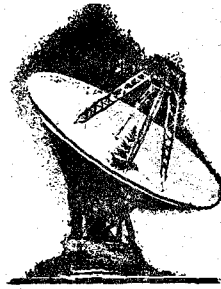
公 告: 73. 10. 8

特許請求의 範圍: 小量の 無機鹽析劑로 分割된 판크레아친 中の 有効成分 A와 植物性蛋白質分解酵素를 含有한 水溶液속에서 磨碎한 畜肉을 處理하고 그 다음

公 告: 73. 10. 8

特許請求의 範圍: 微生物菌體를 濃度 0.5~5%의 알칼리 溶液으로 處理하여 蛋白質을 抽出하는 工程, 抽出液을 PH6~9에 調整한 漚過시킴으로서 脫鹽, 脫低分子를 行하는 工程과 漚過시킨 抽出液을 PH3.5~5.8로 調整하고 等電點沈澱시키고 蛋白質을 分離捕集하는 工程으로서 되어 있다. 高純度の 蛋白質을 高收率로 分離精製할 수가 있다.

海外 特許 News



機高分子物質인 폴리비닐알콜, 칼보키시메칠세루로즈의 水溶性鹽, 하이드록시프로필스타치, 데키스트린中 한가지를 미리 酵素水溶液에 添加하였다가 이 酵素水溶液 속에서 攪拌하면서 有機溶劑를 添加하여 酵素를 抽出한다. 다음 繼續攪拌하면서 有機溶劑를 添加하므로써 위 有機高分子物質을 析出시키고 酵素에 附着시켜 위 有機高分子物質로 被覆된 酵素를 얻는다. 被覆하므로써 酵素를 保護하고 活性을 持續시킬 수 있는 새로운 方法이다.

80°C 以上の 溫度로 加熱하여 물의 可溶部를 抽出한다. 판크레아친의 有効成分 A가 苦味除去와 風味增強에 有効하며 그것을 併用함으로써 맛있는 肉에키스를 製造할 수가 있다.

酵母菌體의 蛋白質 抽出方法

出願公告: 73-32672

出 願 人: 기꼬망 醬油(株)

特 願: 70-112518

出 願 日: 70. 12. 17

公 告: 73. 10. 8

特許請求의 範圍: 酵母菌體에 固形分이 5~20%가 되도록 물을 加하고 30~70°C에서 1~4時間 自家消化시키고 이어 細胞壁을 物理的으로 破壞시킨다. 다음에 PH8~12로 하여 蛋白質을 抽出하고 이 抽出液에서 常法에 의한 蛋白質을 分離하고 無味無臭의 蛋白質을 얻는다. 自家消化로 有臭成分이 除去되기 쉽고 高純度の 蛋白質을 얻을 수가 있다.

豆乳의 製造方法

出願公告: 73-33378

出 願 人: 기꼬망 醬油(株)

特 願: 69-105280

出 願 日: 69. 12. 29

公 告: 73. 10. 13

特許請求의 範圍: 大豆原料에 다 물을 加하고 磨碎懸濁液으로

微生物菌體蛋白質의 分 離精製法

出願公告: 73-32670

出 願 人: (株) 日立製作所

特 願: 70-80569

出 願 日: 70. 9. 16

만든 것 또한 이로부터 얻어진
豆乳에다 글코시다제含有物을 單
獨으로 또는 이에 프로테아제,
아미라제, 셀룰라제, 헤미세루라
제 또는 펙치나제를 組合시켜서
作用시킨다. 但 프로테아제를 作
用시키는 경우는 그의 作用으로
生成되는 펩타이드가 酸性으로
混濁할 程度에서 反應을 멈추게
하고 이어서 酸性物質吸着能을 갖
인 樹脂로 處理한다. 豆乳中の 咽
喉刺激性物質을 蛋白質 기타로 부
터 遊離시켜 樹脂로 除去시킨다.

藥用人蔘植物組織培 養의 製造法

出願公告: 73-31917
出願人: 明治製菓(株)
特 願: 70-76338
出願日: 70.9.2
公 告: 73.10.2

特許請求의 範圍: 藥用人蔘의
生組織에서 얻어진 크라운골·스
트레인, 칼스·스트레인 또는 칼
스의 再分化器官으로서의 뿌리
(根)을 植物組織培養法으로 常用
되고 있는 基本培地에 麥芽糖,
廢糖蜜, 乳糖, 콘밀, 글리세린,
데키스트린, 麥芽糖, 大豆粉, 大
豆粕, 綿實粕, 小麥胚芽, 피이날
밀, 可溶性植物蛋白, 乾燥酵母,
알토엑스트라트, 肉エキ스 및 밀
가루의 한가지 또는 그 以上을
發育改善劑로 해서 添加하고 製作
된 改善培地에서 培養시킨다.

인스턴트紅茶의 製造法

出願公告: 73-31919
出願人: 탕코, 브룩본드, 리
비텐

特 願: 69-3872
出願日: 69.1.21
公 告: 73.10.2

特許請求의 範圍: 細粉된 生葉
으로서 된 인스턴트紅茶組成物의
製造法에 있어서 細粉된 生葉과
물을 氣體로 導入하기 위한 流入
口를 갖인 醱酵容器속에서 混合
하여 생긴 懸濁液에 分子樣酸素
含有氣體를 溶解酸素의 最低濃度
가 空氣中の 飽和酸素의 10%가
되도록 調節된 流入速度로 導入
하고 溶解酸素濃도가 要望하는
水準으로 制御되어 있는 사이에
醱酵을 시키고 要求되는 醱酵가
完結된 때(不溶性物質의 除去前
이나 除去後에도 좋으나) 殘存酵
素의 活性力을 除去하고 萬若 必
要하다면 揮發性物質濃度を 調節
하거나 또는 醱酵에서 얻은 液體
와 澱 原料에서 얻어진 液體를
混合하고 繼續 생기는 液體를 乾
燥시킨다.

澱粉中の 아미로즈分 離法

出願公告: 73-32341
出願人: 호꾸렌農業協同組合
特 願: 69-89885
出願日: 69.11.10
公 告: 73.10.5

特許請求의 範圍: 80°C~90°C
의 澱粉溶液에 60°C/35mmHg가
지 溜出한 薄荷油의 初溜分을 添
加하여 아미로즈複合體를 生成시
키고 遠心分離한 다음 有機溶劑
를 加하여 洗滌한다. 아미로즈의
80~90%를 分離시킬 수 있고 從
前に 利用도가 없었던 薄荷油初
溜分을 使用케 하므로서 經濟의
이다.

即席溶解되는 顆粒食 品製造法

出願公告: 73-32342
出願人: 킹깨이食品工業(株)
特 願: 68-48867
出願日: 68.7.12
公 告: 73.10.5

特許請求의 範圍: 糊化溫度가
比較的 높은 콘스타치 등의 澱粉
을 미리 焙燒하고 特有的 臭氣를
除去한 다음 主體에 밀가루를 混
합하고 이어 10~28%의 油脂로
焙煎한다.

그리고 各種 調味料, 油吸收
및 崩壞劑로서 微結晶셀로즈 約
2%程度를 加하고 다시금 잘 混
합하여 冷却시켜 여기에 濕潤作
用을 갖는 프로피엔글리콜을 約
2%程度와 물을 約 2%以上 添
加混合하여 顆粒狀으로 成型하게
된다.

菓子和 餅類燒成時使 用하는 離型油製法

出願公告: 73-32345
出願人: 第一屋製餅(株)
特 願: 69-87614
出願日: 69.11.4
公 告: 73.10.5

特許請求의 範圍: 菓子和 餅類
의 燒成時 使用하는 離型油로 만
들고져 液體소트닝油 80~120,
콘스타치 80~120, 植物油 120~
170, 세시친 5~20, 防腐劑 0~
0.05의 比率로(各 kg當의 比率)
原料를 混合하면서 60°C以上에
서 加熱시키고 20~30°C에서 急速
冷却後 코로이드 狀으로 調整한
다.