

최신 특허 소개

調 査 部

글루타민산의 회수방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1432
- ▲ 공고 일자 : 1982. 8. 14
- ▲ 출원 번호 : 81-546
- ▲ 발명자 : 배종찬의 4명
- ▲ 출원인 : 제일제당(주) 대표이사 이수빈

발명의 설명

본 발명은 당질을 주원료로한 글루타민산 발효액에서 저렴한 경제시설에 의해 고순도의 L-글루타민산을 공업적으로 경제적이고 안정되게 회수할 수 있는 방법에 관한 것이다.

종래의 방법은 글루타민산의 원료로는 폐당밀을 주로 이용하고 있는데 당밀을 원료로 한 글루타민산 발효액 중에는 균체, 당, 색소, 기타 아미노산 외에 칼슘, 칼륨 등의 무기물이 포함되어 있으며 이중 칼슘성분은 글루타민산 회수공정에서 황산을 사용하는 경우 난용성의 황산칼슘(석고)이 생성되어 정성을 방해하거나 제품으로 혼입되므로 값이 비싼 염산을 사용하지 않으면 안되었다. 그러나 본원 발명은 공지의 방법에 의하여 당밀에 황산을 넣어 pH 2~4로 조정해서 대

부분의 석고를 미리 제거시켜 칼슘농도를 0.7g/l 이하로 한 글루타민산 발효액에 대한 글루타민산 회수방법이다.

특허 청구의 범위

당밀 중의 칼슘을 미리 제거해서 발효한 칼슘농도 0.7g/l 이하의 글루타민산 발효액을 정제함에 있어서 모액처리공정에서 회수된 글루타민산 여액을 황산으로 중화정석하여 L-글루타민산을 분해한 후 분리모액을 글루타민산의 등전점 pH에서 그대로 1/2~1/4농축, 정석해 조글루타민산 결정을 분리해 내고 이를 3~8N의 황산용액으로 제용해시켜 석고 및 균체 등의 난용성 불순물을 여별하여 그 여액을 글루타민산 발효액 중화에 순환사용하는 것을 특징으로 하는 글루타민산 회수방법이다.

튀김닭의 가공방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1253
- ▲ 공고 일자 : 1982. 7. 14
- ▲ 출원 번호 : 80-4272
- ▲ 출원인, 발명자 : 유석호

발명의 설명

본 발명은 인삼 및 대추를 삶은 물을 고압솥에 넣고 처리된 통닭을 찌서 급격히 냉각시킨 다음 엑기스에 우유, 설탕, 생강(분쇄), 계란, 갖(분쇄) 및 마늘(분쇄)을 혼합시킨 인삼엑기스 혼합물을 그 냉각처리된 통닭 전표면에 균일하게 도포하고 또 홍삼가루를 살포한 다음 그 살포한 통닭의 전표면에 후추가루, 소금, 조미료 및 밀가루를 일정량 혼합시킨 밀가루 혼합물을 균일하게

도포한 후 균일하게 경화시켜 2~3시간 침지하고 150°C의 식용유에 튀기어 가공하는 튀김닭의 가공방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

인삼 및 대추를 잘게 썰어 적량의 물로 삶은 용액으로 통닭 또는 그 절단된 생계육을 8kg/cm²의 고압솥에 투입하여 수분간 증자한 다음 -30°C 이하의 온도로 급격히 냉각시켜 인삼엑기스, 생강, 설탕, 잣 및 마늘을 일정량 혼합하여서 된 인삼엑기스 혼합물을 상기 통닭 또는 생계육 표면에 도포하고 홍삼분말을 살포한 다음 통상의 방법과 같이 처리하여서 되는 튀김닭의 가공방법이다.

클로레라 증식배양 방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1310
- ▲ 공고 일자 : 1982. 7. 21
- ▲ 출원 번호 : 80-4273
- ▲ 출원인, 발명자 : 유응선

발명의 설명

본 발명은 클로레라의 공지의 태양적 배양액에 O₃ 공기를 통하게 하고 여기에 당화효소제를 배양액에 대하여 1.5~2.5중량%를 첨가하고 배지에는 일광을 조사시키면서 클로레라의 증식을 기할 수 있게 하는 것이 본 발명의 특징이다.

특허 청구의 범위

클로레라를 당류와 질소를 함유한 공지의 배지에서 배양함에 있어 배양액에 당화효소를 1.5~2.5중량%를 첨가함과 동시에 O₃공기를 통과시키면서 배양함을 특징으로 하는

클로레라의 증식방법이다.

두유와 계란을 주재로 하는 기호성 영양음료의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-1702
- ▲ 공고 일자 : 1981. 9. 21
- ▲ 출원 번호 : 81-1748
- ▲ 출원인, 발명자 : 서 지수

발명의 설명

본 발명은 두유와 계란을 주재로 하여 된음료의 기재와 음료수의 제조방법에 관한 것으로 계란의 전액란을 그대로 가열 응고시키는 단순한 조작으로 계란의 자숙 응고되었을 때의 지미(旨味)를 본 제법에 의한 식품의 기본 식미(食味)로 삼고 여기에 식물성 단백질인 대두단백질의 지미(旨味)를 추가하기 위하여 본 제품에 의한 두유응고물과를 혼합하여 두응고물이 완전하게 안정된 균일 현탁액을 만듦으로써 얻어지는 기호성 영양음료의 제조방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

탈취 등의 전처리 공정을 거친 대두 또는 탈지대두분으로 만든 두유에 0.05~0.05 중량%에 해당되는 알긴산나트륨을 가하여 응고분리시켜서 얻은 두유 응고물과 가수가열하여 얻은 계란 응고물을 혼합 교반한 후 알긴산나트륨 100중량부에 대하여 50~350중량부에 해당하는 중탄산나트륨, 인산나트륨, 축합인산나트륨 등의 나트륨염 1종 이상의 해고물질로 교반해고시켜 완전 균질화 시킴을 특징으로 하는 두유와 계란을 주재로 한 기호성 영양음료의 제조방법이다.