

최신 특허 소개

調 査 部

미생물에 의한 엘 소르보오스(*l*-Sorbos)의 제조 방법

- ▲ 공고 번호 : 82-722
- ▲ 출원 번호 : 80-2741
- ▲ 발명자 : 배종찬의 3명
- ▲ 출원인 : 제일제당(주)대표이사 경주현

발명의 설명

본 발명은 토양에서 분리 동정한 글루코노박터(*Gluconobacter*)속의 신균주에 의해 비타민-C 합성의 중간물질인 *l*-소르보오스의 제조 방법에 관한 것이다.

본 발명자들은 이와 같은 비타민-C 합성에 필요한 *l*-소르보오스를 D-소르비톨로부터 고농도, 고수율로 단시간에 산화시켜 줄 수 있는 균주를 분리해 내기 위해 D-소르비톨 15%, 이스트엑키스 0.5%, 한천 2%의 배지를 사용하여 토양 및 과일즙스 양조식초 등을 광범위하게 탐색한 결과 청주지역 과수원 토양으로부터 34시간 동안에 94%의 D-소르비톨을 산화시켜 줄 수 있는 우수한 신균주를 분리하는데 성공하였다.

특허 청구의 범위

신균주 글로코노박터 스트레인 CSCC-1421(KFCC-10036)을 D-소르비톨을 주원료

로한 공지의 배지에서 *l*-소르보오스를 생성 축적시키는 것을 특징으로 하는 *l*-소르보오스 제조방법.

α -아미노산의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-624
- ▲ 출원 번호 : 77-2927
- ▲ 발명자 : 오기스트 코메라 외 5명(프랑스)
- ▲ 출원인 : 장-클로드 콩발뤼외(프랑스)

발명의 설명

본 발명은 α -아미노니트릴 또는 그 염의 화학적 축매 가수분해에 의한 α -아미노산의 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 방법에서 α -아미노니트릴 또는 그 염의 축매 가수분해는 그 반응이 일어나는 특수한 여건에 따라 α -아미드의 생성을 유도하며 또한 α -아미노산염의 생성도 가능하며 이때 간단한 중화반응에 의해서 그 염에 대응하는 유리 α -아미노산으로 쉽게 전환시킬 수 있다.

α -아미노산은 공업적으로 극히 중요한 의미를 가지고 인체 또는 가축에 대한 의약품과 저칼로리 식품의 영양보충용으로도 사용할 수 있으며 α -아미노산의 또 다른 유도체는 비누나 화장품 등의 제조에 이용되기도 한다.

특허 청구의 범위

α -아미노니트릴 몰당 등몰의 히드록시이온과 α -아미노니트릴 몰당 0.1내지 그 몰의 케톤을 함유하는 수성반응매체 중에서 α -아미노니트릴을 축매적으로 가수분해하여 α -

아미노산염을 얻은 다음 α -아미노니트릴에 대응하는 유리 α -아미노산을 추출시키는 것을 특징으로 하는 α -아미노니트릴을 알칼리 가수분해하여 α -아미노산을 제조하는 방법

야채 과물의 선도보지제(鮮度保持劑)

- ▲ 공고 번호 : 82-531
- ▲ 출원 번호 : 82-679
- ▲ 발명자 : 나카무라 하지로
- ▲ 출원인 : 사와무라 가이찌

발명의 설명

본 발명은 야채, 과물을 수납용기 내에서 보관할 때 야채나 과물에서 발생하는 에틸렌가스, 알데히드가스, 알콜가스 등을 흡수하여 야채, 과물의 선도를 장시간 보지할 수 있도록 한 입자상 또는 분말상으로 조성되는 야채, 과물의 선도보지제에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

제오라이트, 벤토나이트 및 활성탄중 적어도 2가지를 각각 20~80% 중량의 범위로 혼합한 주흡착제이거나 또는 이 주흡착제 50~97% 중량에 활성알루미나 및 활성백토 중 적어도 하나의 부흡착제로서 3~50% 중량을 혼합한 통상의 조성물에 망간, 철, 코발트 및 니켈의 유산염 및 염산염, 아스콜빈산 및 그들염중 적어도 하나의 화합물과 수산화물, 탄산염 및 탄산수소염중 적어도 하나의 알카리성 화합물 등을 다시 포함시켜서 되는 입자상 또는 분말상의 조성물로 되는 야채, 과물의 선도보지제

팽화 보리 초코스빅의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-915
- ▲ 출원 번호 : 81-918
- ▲ 발명자 : 운영곤
- ▲ 출원인 : 서울식품공업주식회사

발명의 설명

본 발명은 보리를 펄핑(puffing)하여 팽화함으로써 그 부피에 비하여 자체중량이 대단히 가벼운 팽화보리의 각 알맹이의 면에 원하는 량의 초코렛을 고르게 코팅하여 균일한 피복층을 형성할 수 있게 하는 팽화보리 초코렛 스빅과자의 제조방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

팽화보리를 리볼빙팬에 투입하여 각 입자의 면에 초코렛 피막을 균일하게 형성하여 팽화보리의 초코스빅을 제조함에 있어서 먼저 용해 온도 약 40°C의 저지방 초코렛 용액을 팽화보리의 약 50~60% 중량을 주입하여 1차 예비코팅한 다음 팽화보리의 약 300% 중량의 초코렛 후레이크를 투입하되 약 3시간에 걸쳐 20회로 균분하여 투입하면서 약 20분 간격으로 약 2분씩 60~70°C의 열풍을 간헐적으로 가하여 2차 코팅을 한 후 통상의 방법으로 표면처리해서 만드는 팽화보리 초코스빅의 제조방법

봉밀삼의 가공방법

- ▲ 공고 번호 : 82-917
- ▲ 출원 번호 : 81-1052
- ▲ 발명자, 출원인 : 박성선

발명의 설명

본 발명은 인삼에 봉밀(벌꿀)이 용이하게 침투가 되며 장기 보존에도 변질과 부패가 없는 봉밀삼(蜂蜜蔘)의 가공방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

수세한 생인삼을 100°C의 열탕 중에서 4~5분간 가열 처리하여 인삼을 연화시킨 다음 이를 일정량의 봉밀 중에서 3~5일간 침지시키므로써 탕숙 연화된 인삼체로부터 수분을 봉밀중에 침출케 하고 수분이 침출 혼합된 봉밀액만은 따로 걸어 수분함량 20% 이하가 되게 진공농축시켜서 된 봉밀에 연화된 인삼을 침지시켜서 뒀을 특징으로 하는 봉밀삼의 가공방법.

청량음료 백하수오 엑기스 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-918
- ▲ 출원 번호 : 81-412
- ▲ 출원인, 발명자 : 김성년

발명의 설명

본 발명은 백하수오(百何首烏)구근 식물체로부터 보양성분 및 자양성분을 추출하여 쥬스, 넥타, 분말을 제조하기 위한 청량음료용 엑기스 제조방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

정선한 백하수오 구근 식물체를 세척, 박피하여 세절 또는 마쇄한 다음 착즙과 동시에 백하수오향을 수득하고 잔박을 증자한 다음, 단백질을 분해효소와 당화효소로 처리하고 원심분리하여 상등액에 공지의 초음파 처리를 행하여 살균, 균질화 함을 특징으로

하는 청량음료용 백하수오 엑기스 제조방법

유산균 인삼음료의 제조방법

- ▲ 공고 번호 : 82-919
- ▲ 출원 번호 : 80-4291
- ▲ 출원인, 발명자 : 신현우, 조현희

발명의 설명

본 발명은 인삼의 고유 향기성분을 통상의 방법으로 분리 포집하고 잔사는 효소분해하여 유기태 질소 농도가 0.2~0.8%이고 포도당의 생성함량이 3% 이상이 되었을 때 유기산으로 pH3.8~4.8로 조절하여 불용성 고분자 단백질과 섬유질은 제거하고 나머지는 용출액에는 유산균을 배양시킨 다음 여기에 앞서 포집한 인삼 고유의 향미를 첨가하여서 되는 유산균 인삼음료의 제조방법에 관한 것이다.

특허 청구의 범위

인삼의 고유향기 성분을 통상의 방법으로 분리하거나 아니한 인삼잔박을 효소분해하여 유기태 질소 농도가 0.2~0.8%, 포도당의 생성함유량이 유산균 발효에 적합한 3% 이상이 되었을 때 유기산으로 pH3.8~4.8로 조절한 후 불용성 고분자 단백질과 섬유질을 제거하고 용출액에 유산균을 배양시킨 다음 이에 인삼고유의 향기성분을 첨가하여서 뒀을 특징으로 하는 유산균 인삼음료 제조방법.

■ 상세한 내용은 특허청 발행 특허공보 제672호, 제 676호, 제 680호, 제 690호를 참고 하십시오.