

최신 특허 소개

調 査 部

인삼 잎을 주제로 하는 인삼차의 제조 방법

- ▲공고 번호 : 81-1689
- ▲공고 일자 : 1981. 10. 27
- ▲출원 번호 : 80-2281
- ▲출원인 고안자 : 장현기

발명의 설명

본 발명은 인삼의 폐기 부산물인 인삼의 잎과 꽃 부분을 적당히 건조한 다음 아스퍼질러스 나이거(*Aspergillus niger*) 효소액을 혼합하여 발효 숙성시키고 밀폐 용기에 넣어 압력 20~30Lbs/in²에 달할 때 대기압으로 개방시켜서 얻은 다공성 조직의 잎과 꽃을 적당한 비율로 배합하므로써 인삼 특유의 방향미를 가진 독특한 인삼차의 제조방법이다.

최근 인삼의 지상부 즉 잎과 꽃 등에 관한 일련의 연구에서 잎과 꽃에는 사포닌(Saponine)이 많이 들어 있으며 그 형태(Pattern)도 인삼 뿌리와 동일하고 동물 영양실험에 있어서도 그 효과가 인정되었음이 보고되었다.

종래에는 인삼 청엽을 에틸알코올에 침지하고 증자한 후 수분함량 3~4%까지 진공 건조시킨 다음 여기에 별도의 통상의 방법으로 추출된 인삼엑기스를 침투시켜 제조하는 인삼 엽차의 제조방법과 또는 인삼잎을 발효시킨 후 유향훈연, 창출(蒼朮)훈연 등으로 효소 억제작용 및 방향성분을 부여한 발효 인삼엽차의 제조법 및 인삼 뿌리의 유효성분 추출과정중 손실을 방지하기 위하여 일정한 크기로 분쇄하고 150°C 20~30 kg/cm²의 푸핑머신에서 팽화시켜 분말로 만드는 제조방법 등이 있다.

특허청구의 범위

인삼잎과 꽃에 아스퍼질러스 나이거(*Aspergillus niger*) 효소액을 살포하여 25~30°C 발효실에서 발효숙성시키는 제 1공정과 이를 통상의 방법에 의하여 팽화처리하는 제 2공정 및 인삼잎과 꽃을 8:2 내지 9:1의 중량비율로 배합하는 제 3공정으로 제조하는 것을 특징으로 한 인삼차의 제조방법이다.

효모에키스의 제조방법

- ▲공고 번호 : 82-3
- ▲공고 일자 : 1982. 1. 25
- ▲출원 번호 : 80-2743
- ▲발명자 : 이철호, 박장열

발명의 설명

본 발명은 효모에키스(Yeast extract)의 제조방법으로서 효모를 자기소화(autolysis) 방법에 의하여 부분적으로 가수분해 시킴으

로서 수율 및 정미성(呈味性)의 양자가 개량된 효모에키스의 제조방법에 관한 것이다.

효모의 자기소화에 의한 가수분해법에는 고온처리법, 플라스몰라이저(Plasmolizer) 사용법 등이 사용되어 왔으며 이들은 효모의 연령을 고려하지 않은 방법들이다. 고온처리법은 자기소화시간이 오래이므로 자기소화과정에서 고온성 세균의 감염에 의한 부패와 변이가 흔히 일어난다. 톨루올, 에틸아세테이트, 클로로포름 등의 플라스몰라이저는 식품첨가물로 사용할 수 없는 난점들이 있다.

본 발명은 자기소화를 시키는 효모의 연령, 첨가되는 플라스몰라이저의 선택과 농도, 자기소화온도 및 기타 공정을 적정화함으로써 짧은 시간에 양질의 정미물질을 대량 생산하는데 그 특징이 있다.

특허청구의 범위

제빵용 효모를 수확하여 건물기준(乾物基準)으로 효모 농도 5~30%의 현탁액으로 만들고 여기에 1~10%의 식염이나 1~10% 에틸알콜을 각각 혹은 혼합하여 가하고 반응조 온도 35~70°C에서 연속 교반하면서 효모의 자기소화를 제조하는 통상의 방법에 있어서 효모를 대수적 성장기에서 수확하여 처리함을 특징으로 하는 개량된 효모에키스의 제조방법이다.

비피도 박테리아를 함유하는 음식물의 제조방법

▲공고 번호 : 82-2

▲공고 일자 : 1982. 1. 25

▲출원 번호 : 77-2592

▲발명자 : 무다이 마사히코, 마다 미쓰오, 시마다 기요히로

발명의 설명

본 발명은 비피도 박테리아(Bifido bacteria)를 우유배지 또한 반합성배지에 접종하여 배양하고 얻어진 배양물을 적당히 가공하여 상기한 비피도 박테리아를 함유하는 음식물을 제조하는 방법의 개량에 관한 것이다.

비피도 박테리아는 모유 영양아의 장내 세균층(叢)(Intestinal Flora)의 거의 대부분을 차지하는 세균으로 잘 알려져 있다. 이 균의 생리학적 의의에 관해서는 많은 연구보고가 있으며 부패균에 의한 부패의 억제작용, 독성아민의 산출 저지작용, 포스포프로테인 포스파타아제(Phosphoprotein Phosphatase)의 작용에 의한 모유 카세인의 소화작용, 유산·초산·개미산 등의 유당기원유기산의 산출에 수반되는 장내 pH의 저하에 의한 병원균의 성장억제작용 등이 명백하게 되어 있다.

특허청구의 범위

우유 또는 반합성 배지에서 편성 혐기성 비피도 박테리아를 배양하여 얻어진 배양물을 적당하게 가공하여 상기한 균을 함유하는 음식물을 제조함에 있어서 상기한 균과 함께 비피도 박테리아의 산소내성 변이균주를 배지에 접종하여 호기적 조건에서 혼합배양을 행하는 것을 특징으로 하는 비피도 박테리아를 함유하는 음식물의 제조방법이다.

▣ 상세한 내용은 특허청 발행 특허공보 제 625호, 제646호를 참고하십시오.
