

단백질 분해 조미액 제조방법

출원번호 : 83-3952

공고번호 : 85-374

발명인 : 최용환외 3명

출원인 : 서울미원(주)

대표이사 : 임철수

발명의 설명

본 발명은 단백질 함유 원료를 열처리하여 단백을 변성시킨 후 단백질 분해효소를 첨가, 예비분해시켜 이 분해를 염산과 같은 강산으로 산분해하여 향미성분과 영양성분의 아미노산 특히 글루타민산의 함유량이 높은 아미노산 조미액을 제조하기 위한 방법이다.

특허청구의 범위

① 탈지대두박, 소맥글루텐, 옥수수 단백질 등의 단백질을 분해하여 조미액을 제조함에 있어 단백질 분해효소로 부분적 효소분해를 행한 후 황산, 염산등을 사용하여 완전 산가수분해하는 방법.

② 제 1항에 있어 단백질 분해효소를 첨가하기 전에 단백질을 90~110°C의 열수로 1~2시간 침지후 회전동자판에서 단백질을 변성시킴을 특징으로 하는 방법.

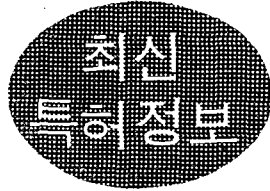
해조류 및 두유를 이용한 식품의 제조방법

출원번호 : 84-4822

공고번호 : 85-543

발명자 : 조정배

출원인 : 이병철



調 査 部

발명의 설명

본 발명은 일반적인 두부 제조기술에서와 같이 두유를 응고시키기 위해 응고제를 사용하지 않는 대신 해조류를 반숙처리하여 탈수시키므로써 해조류의 표피를 유연하게 하고 해조류와 두유를 혼합하여 알긴산소다로 걸착시킬 때 해조류로부터 수분이 용출되지 않게 되어 해조류와 두유가 알긴산소다에 의하여 강하게 걸착되도록 한 해조류와 두유를 이용한 식품의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

두유와 고형물질을 원료로 하여 알긴산소다에 의해 응고식품을 제조하는 방법에 있어서 생미역, 생다시마 또는 건미역 및 건다시마등 해조류를 세절하여 약 45°C의 열탕에서 순간 반숙시켜 탈수한 것을 두유와 혼합하고 0.02%의 알긴산나트륨 수용액을 상기 혼합물에 대하여 약 2% 중량으로 혼합한 다음 공지의 각종 조미료 및 향신료를 첨가하여 약 70°C 이상으로 가열하여 응고되었을 때 압착시킴을 특징으로 하

는 해조류 및 두유를 이용한 식품의 제조방법.

사과의 숙성가공 방법

출원번호 : 83-1970

공고번호 : 85-372

출원인, 발명자 : 유병언

발명의 설명

본 발명은 제피하지 않은 신선한 사과를 세척하여 꼭지 부분을 포함한 속을 제거하고 사과 내부에 미리 마련한 천연과실류등의 내용물을 주입하고 꼭지 부분을 덮은 다음 내용물이 주입된 사과를 1.5~2기압의 압력을 유지하고 95~105°C의 온도로 2시간 30분~3시간 동안 가열숙성하여, 숙성된 사과를 유니랩 필름이나 폴리에틸렌덤펁 방법에 의해 무균포장하는 단계를 거치는 사과의 숙성가공 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

제피되지 않은 신선한 사과를 세척하는 세척단계, 꼭지 부분을 포함한 속을 제거하고 꼭지 부분은 따로 분리하여 놓은 사과속 제거단계, 속이 제거된 사과 내부에 천연과실류를 주입하고 분리된 꼭지 부분을 덮어 원형과 같은 모양으로 결합하는 내용물 주입단계, 내용물이 주입된 사과를 압력 1.5~2기압, 온도 약 95~105°C로 하여 2시간 30분~3시간 동안 가열숙성하는 숙성단계, 숙성된 사과를 포장하는 포장단계를 거치는 사과의 숙성가공법

계란의 가미방법

출원번호 : 83-2264

공고번호 : 85-375

출원인, 발명자 : 유병언

발명의 설명

본 발명은 생제란의 기실에 간을 맞춘 액체상태의 양념을 표피를 뚫어 주입기로 주입하여 가미하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

생제란의 기실에 간을 맞춘 액체상태의 양념을 표피를 뚫어 주입기로 주입하여 가미하고 약 15°C의 온도에서 8시간 이상 방치한 후 이를 70~75°C의 온도까지 가열하며 약 30분 동안의 숙성시간을 갖는 반숙공정을 거치거나 75~80°C의 온도까지 가열하며 약 40분~1시간 동안의 숙성시간을 갖는 완숙공정을 거치는 것을 특징으로 하는 계란의 가미방법.

◁ 공개특허 ▷

커피 크림의 제조방법

출원번호 : 83-5447

공개번호 : 85-3664

출원인, 발명자 : 석준규

특허청구의 범위

지방율이 15~50% 또는 35~45%로 된 커피 크림을 제조함에 있어서 식용액상유 15~50%에 우유성분, 카제이네트, 서당에스텔류로서 된 혼합분말물과 열수를 주스믹서내에 넣어 고속회전하여 혼합유화시키는 것을 특징으로 하는 커피크림의 제조방법

두부류를 이용한 빙과류의 제조방법

출원번호 : 83-3973

공개번호 : 85-1483

출원인, 발명자 : 정인명

특허청구의 범위

일반 콩 1kg을 증숙하여 탈피작업을 한 후 팅콩 50~100g을 혼합하고 물 15~20ℓ를 넣고 연마하여 유화시킨 것에 설탕 700~800g, 식염 1.5~3g, 생크림 6~7ℓ, 계란노란자 15~20개, 제라진 80g, 아르켄산 소다 30~40g을 첨가하여 75~80°C의 저온가열을 하면서 교반하고 상부에 떠오르는 기포를 제거한 다음 유화부분만 서서히 냉각하여 공지의 냉동기에 넣어 급냉함을 특징으로 하는 두류를 이용한 빙과류의 제조방법

생약을 이용한 빙과류의 제조방법

출원번호 : 83-3974

공개번호 : 85-1484

출원인, 발명자 : 전인명

특허청구의 범위

숙지황 100%에 대한 중량비율로 생강즙 50~60%, 용안육(龍眼肉) 5~10%, 사인(砂仁) 1.5~3%를 혼합하여 24시간 동안 침지상태를 유지시켰다가 2~3시간동안 서서히 가열하여 압착하고 여기서 얻은 액체에 우유나 두유제품을 50:50비율로 혼합하여 75~80°C로 저온가열하고 서서히 냉각한 후 급냉시킴을 특징으로 하는 생약을 이용한 빙과류의 제조방법.

어육 튀김의 제조법

출원번호 : 83-3968

공개번호 : 85-1487

출원인, 발명자 : 박태섭

특허청구의 범위

선도가 좋은 생선의 내장과 기타 불필요한 부분을 제거하고 세어하여 순수한 어육만을 계육함에 있어서 순수어육 50%와 소맥분 40% 및 식염 7.5%, 글루타민산 1%, 설탕 1%, 삭카린 나트륨 0.5%의 비율로 혼합하여 100~140°C의 제면기 마찰열로서 익히면서 제면압출하여 1차 건조하고 건조된 혼합어육을 든지에 튀긴 후 재건조함을 특징으로 하는 어육튀김의 제조법

인삼약과의 제조방법

출원번호 : 83-3669

공개번호 : 85-1493

출원인, 발명자 : 오두환

특허청구의 범위

대추, 구기자, 생강을 고압솥에서 농축액을 얻은 다음 농축액의 비중점 온도를 유지한 상태에서 인삼분말을 넣어 혼합한 후 온도 0~4°C로 급냉시킨 다음 이에 화분, 밀배아분을 2차 혼합하고 이어서 로얄제리 10%가 희석된 꿀로 반죽하여 약과로 제형함을 특징으로 하는 인삼약과의 제조법

공개특허는 국민 누구나 특허될 수 없다는 취지의 정보를 증거와 함께 특허청에 제공할 수 있고, 출원일로부터 5년 이내 누구나 심사청구할 수 있음. 또 공개된 출원은 그 내용을 열람할 수 있음.