

## 고추, 생선 및 해조류를 이용한 조미식품의 제조방법

출원번호 : 84-6400

공고번호 : 86-1349

발명자 : 김성배

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 이종규

### 발명의 설명

본 발명은 생고추에서 엑기스를 추출하고 여기에서 적당량의 부형제를 첨가하여 분말화한 것과 생선에서 추출한 엑기스와 살을 구분하여 얻는 것에 열수추출 및 가압, 분해, 처리하여 얻은 해조류의 추출물과 부형제를 첨가하여 분말화한 조미식품의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

고추를 용제추출(에칠알콜 20~90%)하여 얻은 엑기스와 생선 및 해조류를 열수추출 또는 가압추출하여 얻은 엑기스에 식염, 유당 및 물엿을 부형제로 첨가하여 분무건조하는 것을 특징으로 하는 고추 생선 및 해조류를 이용한 조미식품의 제조방법

## 인스턴트 만두의 제조방법

출원번호 : 84-5601

공고번호 : 86-1346

발명자 및 출원인 : (주)샤니

대표이사 허영인

### 발명의 설명

본 발명은 찜통 또는 끓는 물이나 기름에 넣어 가열함으로써

## 최신 식품특허정보

### 調查部

간단히 먹을 수 있는 인스탄트 만두의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

밀가루, 소금, 물, 기타 부재료를 혼합한 반죽으로 된 만두피에 만두속을 넣은 만두를 유당처리함에 있어서 수분함량 30~35%의 만두피로 된 만두를 105°C~120°C의 온도에서 50초~80초간 1차 유당처리하고 다시 130°C~145°C의 온도에서 30초~50초간 2차 유당처리하여 통상의 방법으로 냉각하고 포장하는 것을 특징으로 하는 인스탄트 만두의 제조방법.

## 피복빙과 및 그 제조방법

출원번호 : 82-2374

공고번호 : 86-1226

발명자 : 가도우 마사테루(일본)의 1명

출원인 : 롯데제과(주)

대표이사 민제영

### 발명의 설명

본 발명은 피복빙과 및 그 제

조방법에 관한 것으로 아미로 팩틴(amylo pectin)으로 구성된 전분과 당 및 물과의 혼합가열에 의해 얻어진 점탄성물질로서 빙과를 피복하는 것을 특징으로 한 것으로 직접 손으로 집어 먹을 수 있는 피복빙과 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

거의 아미노 팩틴으로 구성된 전분에 소정의 당과 물과의 일부를 첨가하여 혼련한 것을 증기로 쪄고 그것에 나머지 당과 물, 필요에 따른 소량의 관백, 착향료, 착색료를 가하여 혼련하여 점탄성 물을 얻어 이것을 냉각, 통상으로 성형하고 통상 내부에 빙과를 충전하고 임의의 길이로 절단한 후 양단을 폐쇄하여 급속냉각한 것을 특징으로 한 피복빙과 및 그 제조방법

## 영지버섯을 이용한 청량음료의 제조방법

출원번호 : 84-2432

공고번호 : 86-1353

출원인·발명자 : 김희중

### 발명의 설명

본 발명은 영지버섯을 수증기로 가열함에 따라 생성되는 독특한 약효, 맛, 향기 및 그 색깔을 이용하여 보전 건강성이 높고 또한 기호성이 큰 청량감을 주는 탄산음료의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

영지버섯을 60°~120°C로 2시간~4시간 동안 수증기로 가열하여 추출한 엑기스에 통상의 방법

과 같이 물을 혼합하고 적당량의 유기산과 비타민B<sub>2</sub>를 첨가하여 혼합하며 여기에 탄산가스를 주입시키는 것을 특징으로 하는 영지버섯을 이용한 청량음료의 제조법.

### 콩을 이용한 대용 코오피의 제조방법

출원번호 : 84-3298

공고번호 : 86-1266

발명자 : 서철이

출원인 : 서철이외 1명

#### 발명의 설명

본 발명은 콩을 정선하여 특수 가열방법에 의해 콩자체가 함유하고 있는 유지방과 콩의 독특한 냄새를 제거하여 코오피의 맛이 우리나라에 합을 특징으로 하는 콩을 이용한 대용 코오피의 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

콩을 정선하여 60~70°C 온수에 침지하여 불린다음 탈수한 것을 10단계로 된 가열통에서 볶는데 매분 7회전하는 제 1에서 제 4 가열통 사이에서 내부압력 2~2.5kg/cm<sup>2</sup>, 250~300°C로 14~17분간 가열하여 콩의 유지방을 25%정도와 콩냄새를 거의 제거하고 이를 다시 매분 15회전하는 제 5에서 제 7 가열통과 매분 20회전하는 제 8에서 제 10 가열통 사이에 내부압력 2kg/cm<sup>2</sup>, 200°C로 12~13분간 가열하여 유지방을 35~40% 제거하여 콩의 내외부가 짙은 코오피색으로 된 것을 박피과정을 거쳐 분말로 하거나 입상으로 하여서 됨을 특징으로 하는 콩을 이용한 대용코오피의

제조방법

### 과일을 주재로 하는 스넥과자의 제조방법

출원번호 : 84-3472

공고번호 : 86-1225

출원인·발명자 : 윤영주

#### 발명의 설명

본 발명은 사과, 딸기, 배 등의 과일을 주재로 하고 설탕, 물엿 등의 당류물질과 팩틴, 젤라틴, 한천, 카라기난 등의 젤리제 및 약간의 첨가물로 구성되는 스넥과자의 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

설탕 및 물엿인 당류와 젤리제를 혼합하고 가당하면서 물에 용해시킨 다음 여기에 재핵(除核)시킨 과일과채물을 가하여 가열 농축하는 방법에 있어서 얻어진 농축물에 셀룰로오즈를 첨가하여 수분함량 25% 내외로 다시 농축하고 이를 판상으로 성형한 후, 온도가 60~80°C, 내부습도 30%인 건조기에서 건조하여 얻어 얻은 반제품을 통상의 방법에 의해서 말기하여 포장제품화하는 것이 특징인 과일을 주재로 하는 스넥과자의 제조방법

### 향신료의 안전한 장기저장방법

출원번호 : 84-2346

공고번호 : 86-1345

발명자 : 조한옥

출원인 : 백영수

#### 발명의 설명

본 발명은 향신료의 안전한 살

균법을 활용하여 대장균과 일반세균이 오염되지 않은 위생적인 향신료를 공급함과 동시에 장기저장을 목적으로 한 것이다.

#### 특허청구의 범위

감마선 조사에 의한 식품의 살균 및 저장방법에 있어서 일정량의 향신료를 틴(Tin)통에 넣고 밀봉한 다음 60Co 감마선을 3~7KGY조사하여 실온에서 저장함을 특징으로 하는 향신료의 안전한 장기저장방법

### 빙과(氷菓)의 문자 및 무늬 제조방법

출원번호 : 83-5202

공고번호 : 86-911

발명자 : 한동구

출원인 : 롯데제과(주)

대표이사 민제영

#### 발명의 설명

본 발명은 빙과에 문자 또는 무늬를 표시하는 방법에 관한 것으로 특히 아이스바 등에 문자 또는 무늬를 식입함으로 해서 애용하는 실수요자들로 하여 호기심을 갖도록 함과 동시에 무늬와 문자에 따라 상품의 출처를 곧 알 수 있도록 함을 목적으로 한 것이다.

#### 특허청구의 범위

통상의 방법으로 아이스바 원 재료를 숙성 탱크에서 0~4°C를 유지하게 하여 12~24시간 숙성시킨 후 이를 성형고화기에 충전고화시켜 -15°C~-20°C를 유지한 상태에서 30~35°C의 기름에 녹인 초코렛액을 문자 또는 무늬에 맞춰 스프레이하는 빙과의 문자 및 무늬 제조방법