

## 포장 쌀밥 제조방법

출원번호 : 81-2016

공고번호 : 86-369

발명자 · 출원인 : 우오마니  
히로야(日本)

### 발명의 설명

본 발명은 씻은 쌀과 적당량의 물 및 기체를 충전시킨 포장체를 가압상태에서 가열처리하므로서 고슬고슬한 맛이 좋은 포장쌀밥의 완성품이 제조되도록 한 포장쌀밥의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

씻은 쌀과 적당량의 물 및 기체를 열가소성 내열플라스틱 필름재 포장대에 충전 밀봉한 포장체를 소정형상의 내압형용기(型容器)에 수납 밀폐하고 이형용기를 회전하면서 고온분위기 내에서 가열하여 밥을 짓고난후 형용기를 열어서 형용기와 같은 형상의 외형을 가진 포장체를 꺼내서 냉각하므로써 포장 쌀밥을 얻는 것을 특징으로 하는 포장 쌀밥 제조방법

## 즉석 마카로니류의 제조방법

출원번호 : 81-1770

공고번호 : 86-370

발명자 : 아끼야마 시카이의  
1명

출원인 : 사꾸라자와 하쓰오

### 발명의 설명

본 발명은 즉석 마카로니류의 제조방법에 관한 것으로서 특히 밀가루 반죽소지의 두께 또는 직경이 Imm정도 이하가 되도록 성형한 후 이것을 삶아서 여기에



## 調査部

마이크로파를 조사하여 다시 건조시켜서 즉석 마카로니류를 제조하는 방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

세멀리너 (semolina), 퍼리너 (farina), 보통 밀가루등의 원료 밀가루에 물로 반죽하고 100kg/cm<sup>2</sup> 정도 이상의 압력을 가하여 이 반죽소지의 두께 또는 직경이 Imm 이하가 되도록 성형한 반죽소지를 삶아서 그 전분을 알파화한 후 이것에 마이크로파를 조사함으로써 반죽소지를 내부가열해서 내용수분을 외부로 분출시켜서 다공질하여 이 다공질반죽소지를 건조시키는 것을 특징으로 하는 즉석 마카로니류의 제조방법

## 조미다시마의 제조방법

출원번호 : 81-1869

공고번호 : 86-377

출원인 · 발명자 : 사이토  
다다시(日本)

### 발명의 설명

본 발명은 양식다시마를 활용

하여 싱싱하고 부드러운 유년다시마의 특징을 살려 부드럽고 싱싱한 맛과 영양가를 가급적으로 유지시켜 연음과 동시에 보다 좋은 감칠맛이 나는 조미다시마를 제조하는 방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

다음의 제 1, 제 2, 제 3공정으로 됨을 특징으로 하는 조미다시마의 제조방법, 제 1공정은 다시마를 솔비트를 함유하는 조미료에 침적한 후 약 100°C에서 저속한 조미다시마를 금방위에 한장 한장 간격없이 펼쳐 이것을 열풍 건조기에서 약 60°C로 10시간 정도 건조처리하고, 제 2공정은 제 1공정을 거친 조미다시마를 2~3장씩 겹친 다음 이것에 평판을 상, 하에 접합시킨 것을 여러 층으로 쌓아 올려서 가압하여 상기 조미다시마 단체가 상호 압착될 1장의 판상의 다시마를 얻고, 제 3공정을 거친 판상의 다시마를 구형 및 각형등의 입상으로 절단하여 포장함을 특징으로 하는 조미다시마의 제조방법

## 개량된 효모엑시스 제조방법

출원번호 : 83-5058

공고번호 : 86-142

발명자 : 송인상의 1명

출원인 : 농어촌개발공사

사장 김태경

### 발명의 설명

본 발명은 특수한 효모를 단백질 분해효소의 도움화에 자기소화(autolysis)시켜 염화칼륨의 쓴맛을 억제하는 효과가 있는 효모 엑시스를 제조함에 있어 자기 소

화촉진제로 염화칼륨을 효모현탁액에 첨가하여 효모엑키스의 수율을 향상시키는 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

칸디다 우틸리스(*candida utilis*)를 정제기에 수확한 효모현탁액에 단백질분해효소를 첨가하여 45~55°C에서 자기소화시켜 효모엑키스를 제조하는 통상의 방법에 있어서 효모현탁액에 자기소화촉진제로 염화칼륨을 첨가함을 특징으로 하는 개량된 효모엑키스 제조방법

### 닭고기 재구성육의 제조방법

출원번호 : 84-1618

공고번호 : 86-143

발명자 : 홍규오

출원인 : 임천실업(주)

대표이사 조신균

#### 발명의 설명

본 발명은 고영양식품인 닭고기와 무기물이 다량 함유되어 있는 닭뼈를 극미립의 상태로 분쇄하여 이들을 혼합형성하여서 되는 닭고기 재구성육의 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

도제처리시 목, 다리, 내장을 제거한 원료육을 2~3°C에서 24시간 얼지처리한 다음 골육분리기에서 약 10~4mm로 절단압착하여 계육과 뼈로 분리하고 닭뼈를 콜로이드밀에서 극미립 콜로이드상 액체로 분쇄한 후 계육과 닭뼈의 콜로이드상 액체를 4:1의 비율로 믹서기에서 혼합한 것을 -40°C에서 2.5~3시간 냉동건조

함을 특징으로 하는 닭고기 재구성육의 제조방법

### 발효법에 의한 인스탄트 효소식품 제조방법

출원번호 : 83-5073

공고번호 : 86-234

발명자 : 박창빈

출원인 : 유유실업(주)

대표이사 이우갑

#### 발명의 설명

본 발명은 섬유소인 마늘, 파, 울무, 마, 현미, 옥수수 등을 영양물질로 하고 공지의 유산균 사카로마이세스 에립쏘이테우스(*saccharomyces ellipsoideus*)로 호기적으로 배양하며 식물성 수렴종을 기질로 발효시킨 마늘, 파, 울무, 마, 현미, 옥수수 등의 발효물에 섬유소자효력이 현저한 공지의 락토바실러스 발가리쿠스(*lactobacillus bulgaricus*)를 접종 발효시켜서 마늘, 파, 울무, 마, 현미, 옥수수가 지니고 있는 고미(苦味)를 제거하므로써 우리의 구미에 맞는 인스탄트 효소식품을 제조하는 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

본문에 상술한 바와 같이 마늘, 파, 당근, 마, 현미, 울무, 옥수수등을 분쇄하여 기질을 만든 것에 공지의 균주 사카로마이세스에립쏘이테우스(*saccharomyces ellipsoideus*)로 배양하여 증량후로 18%~20%의 마늘, 파, 당근, 마, 현미, 울무, 옥수수등을 고체물질로 하고 pH6~8로 조정하여 당도 Bx 12~15가 되도록 한 다음 공지의 균주 락토바실러스

발가리쿠스(*lactobacillus bulgaricus*)를 접종하고 호기성 조건하에서 메시간 2~1%의 비율로 마늘, 파 등 원료의 단백질을 가수분해시키기에 충분한 온도 40~45°C 범위내에서 고체로 배양하여 고미와 불순물을 완전 제거하고 원료조직에 균을 침투시킨 인스탄트 효소분말에 효모가 생육함과 염기성으로 활성을 증대시킴을 특징으로 한 발효법에 의한 인스탄트 효소제품 제조방법.

### <공개특허>

#### 분말녹차의 제조방법

출원번호 : 84-3303

공고번호 : 86-19

발명자 : 손병호

출원인 : 대척식품(주)

대표이사 김정배

#### 특허청구의 범위

녹차 생엽을 약 80°C~90°C의 상온에서 건조시킨 후 열풍기에 넣어 다시 50°C~80°C정도 열풍을 가하면서 40~50분간 충격을 가해준 다음 찜통에서 찌 후 정밀 선별기에 의해 녹차의 육질과 골질을 분리시켜서 육질만을 3차례의 단계적으로 건조시킨 후 이를 큰베어전조기에 의해 고형화한 후 고성능 분쇄기로 약 400메쉬 정도의 분말로 되게 분쇄시켜서 되는 분말녹차의 제조방법

공개특허는 누구에게나 공개될 수 있다.