

## 냉수 용해성 분말 커피크림의 제조방법

출원번호 : 83-6365

공고번호 : 86-121

발명자 : 문준용외 2명

출원인 : 동서식품(주)

대표이사 : 이흥희

### 발명의 설명

본 발명은 종래 커피크림의 온수 용해성과 더불어 냉수에서도 용해되는 성질을 부여코저 제품의 제조시 특수한 재료와 별도의 제조공정에 의한 냉수 용해성 분말커피크림의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

냉수 용해성 분말 커피크림의 제조방법에 있어서 응점이 30~40°C인 식물성 경화유를 30~40% 사용하여 분무 건조시킨 분말 커피크림에, 식물유에서 분별 증류한 중쇄 지방산의 트리글리세라이드(MCT, Medium Chain Triglyceride) 0.5~3.0%와 진수성을 가진 유화제인 분말 대두인 지질 0.5~2.0%를 혼합한 액을 고르게 분무 첨가함을 특징으로 하는 냉수 용해성 분말 커피크림의 제조방법

## 라면스프용 건계란 제조방법

출원번호 : 83-4469

공고번호 : 85-1808

발명자 : 이영섭

출원인 : 삼양식품공업(주)

대표이사 : 전중윤

### 발명의 설명



## 調 査 部

본 발명은 계란을 -14°C 이하로 12시간 동안 냉동한 후 100°C 열풍으로 30분간 건조시켜 우리나라 사람들의 식미에 맞도록 한 라면스프의 건계란 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

계란을 증숙 냉각하여 절단한 다음에 냉동할 때는 -14°C 이하에서 12시간 냉동한 후 100°C 열풍으로 30분간 건조하는 것을 특징으로 한 라면스프용 건계란 제조방법.

## 환원당액의 탈색 및 탈염정제법

출원번호 : 83-6378

공고번호 : 85-1798

발명자 : 조영재외 1명

출원인 : 제일제당(주)

대표이사 : 이수빈

### 발명의 설명

본 발명은 이온 배제법에 의하여 폐당밀로부터 분리된 조환원당액에 함유된 색소를 포함한 양이온, 음이온등의 불순물을 다공

성고분자(High porous polymer) 수지, 강산성 양이온 교환수지 및 강염기성 음이온 교환수지의 연속칼럼을 사용하여 게거하드로서 고순도 환원당액을 얻는 환원당액의 탈색 및 탈염정제하는 방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

이온 배제법에 의하여 폐당밀로부터 분리된 조환원당을 정제하는데 있어서 이온 교환수지를 사용하여 색소 등의 불순물을 제거하기 전에 다공성고분자수지 다이아이온 HP20 또는 XAD<sub>2</sub> 수지로 전처리함을 특징으로 하는 환원당액의 탈색 및 탈염정제법.

## 개량된 효모엑시스 제조방법

출원번호 : 83-5058

공고번호 : 86-142

발명자 : 송인상의 1명

출원인 : 농어촌개발공사

사장 : 김태경

### 발명의 설명

본 발명은 특수한 효모를 단백질 분해효소의 도움하에 자기소화(Autolysis)시켜 염화칼륨의 쓴맛을 억제하는 효과가 있는 효모엑시스를 제조함에 있어서 자기소화촉진제로 염화칼륨을 효모현탁액에 첨가하여 효모엑시스의 수율을 향상시키는 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

캔디다 유틸리스(Candida utilis)를 정제기에 수확한 효모현탁액에 단백질 분해효소를 첨가하여 45~55°C에서 자기소화시켜

효모엑키스를 제조하는 통상의 방법에 있어서 효모원탄액에 자기소화촉진제로 염화칼륨을 첨가함을 특징으로 하는 개량된 효모엑키스 제조방법.

### 당액(糖液)의 청정화 방법

출원번호 : 84-1618

공고번호 : 86-143

발명자 : 이가리 요시가쓰(일본)의 8명

출원인 : 이시사카 세이이찌(일본)의 3명

#### 발명의 설명

본 발명은 당액을 마그네시아를 사용하여 청정화함에 있어서 사용완료한 마그네시아를 소성하여 반복사용하는 방법과, 마그네시아로서 처리된 당액을 이온교환수지로서 재차 청정화하는 방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

당액을 마그네시아를 사용하여 청정화한 후 사용완료 후의 마그네시아를 최소한 이 마그네시아와 동일 중량의 퍼얼라이트나 규조토와 함께 소성하고 이에 얻어진 소성혼합물을 당액의 청정화에 반복하여 사용하는 것을 포함하는 것으로 이루어진 당액의 청정화 방법.

### 엘더베리 음료원액 제조방법

출원번호 : 82-3508

공고번호 : 85-1793

발명자 : 김현규

출원인 : 김성호의 2명

#### 발명의 설명

본 발명은 엘더베리 과실에 함유되어 있는 높은 영양가를 그대로 유지하고 안정성 있는 엘더베리 음료원액의 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

신선한 엘더베리 열매를 세척, 선별, 파쇄하여 효소복합제를 처리하여 당화하고 이어 양조식초로 산도를 조정된 후 초음파 추출, 착즙, 여과, 살균하여서 되는 엘더베리 음료원액의 제조방법.

### 버섯 드링크 제조방법

출원번호 : 84-296

공고번호 : 86-124

발명자 : 김병욱

출원인 : 양성욱

#### 발명의 설명

본 발명은 표고버섯의 유효성분을 알콜용액으로 추출하여 여기에 인삼즙을 섞어 함께 가열함으로써 맛과 향의 조화를 이루게 하고 소량의 첨가물을 섞어 누구나 즐겨 마실 수 있는 감미방향성(甘味芳香性) 건강음료의 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

표고버섯을 5% 에틸알콜용액에 담가 실온에서 1주야 방치하여 유효성분을 가용화시키고 이것을 추출한 후 여기에 인삼즙 1%를 섞어 함께 90°C에서 30분간 가열하여 버섯추출액의 맛과 향을 조화시킨 다음 여과하여 투명한 액을 얻고 여기에 소량의

당류, 유기산, 영양강화제, 기타 첨가물 등을 첨가하여서 되는 감미방향성의 버섯 드링크 제조방법.

### 감(柿)쥬스의 제조 방법

출원번호 : 84-1347

공고번호 : 86-123

출원인·발명자 : 임명철

#### 발명의 설명

본 발명은 사람의 기호를 돋구는 감색소와 감과일 교유의 풍미를 그대로 유지할 수 있는 감쥬스 원액 및 그 희석액의 제조방법에 관한 것이다.

#### 특허청구의 범위

완숙된 원료감을 선별해서 미세질삭한 원료감 100중량중에 대하여 포도당결정분말 및 흑설탕을 각각 20, 35 및 3~5중량부씩 첨가하고 4~5시간 동안 방치한 후 압착기로 압착해서 약 80~90중량부의 압착액을 수득하고, 또 잔유물은 파쇄기로 파쇄한 후 이를 상기 수득압착액에 혼합하고 또 이를 물로 희석시킴을 특징으로 하는 감쥬스—의 제조방법.

전기 한등

고는 마음

애국하는

밝은 마음