

## 향미가 풍부한 인스턴트 커피의 제조방법

출원번호 : 86-6965

공고번호 : 88-2027

발명자 : 이광복, 허만호,  
정태원, 홍순균

출원인 : 동서식품(주)  
대표이사 이흥희

### 발명의 설명

본 발명은 향미가 풍부한 인스턴트 커피의 제조방법, 보다 상세하게는 종래의 제품보다 향미를 증가시킨 인스턴트 커피의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

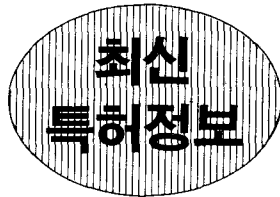
커피 추출액을 저온 진공 농축시 증발, 기화되어 응축기에서 응축되어 나오는 응축수를 역삼투압 농축기를 이용하여 증량비 1/2~1/40로 농축하여 향미성분을 분리, 회수하고 이를 커피 농축액과 혼합하여 공지의 건조공정에 의해 건조하는것을 특징으로 하는 향미가 풍부한 인스턴트커피의 제조방법 (특허공보 제1462호)

## 인삼커피의 제조방법

출원번호 : 86-7040

공고번호 : 85-2028

출원인·발명자 : 김상봉



## 調 査 部

### 발명의 설명

본 발명은 인스턴트 인삼커피의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

원두커피로 부터 추출한 커피엑기스 65-95%, 인삼엑기스 5-35%를 혼합하여 -40℃이하의 온도에서 진공 동결 건조하여 과립상의 미세 다공상의 해면 구조체 인삼커피 과립체를 제조하고, 인삼의 고온증숙 혹은 열추출을 60-110℃로 진행시키는 중에 휘발되어 나오는 인삼향들을 냉동응축하여 상기한 과립체에 흡착 고정시킴을 특징으로하는 인삼커피의 제조방법(특허공보제1462호)

## 분말당(Sugar)으로 코우팅된 곡식물의 제조방법

출원번호 : 82-3002

공고번호 : 85-1875

발명자 : 데니스 길버트  
슨, 필립제틀로

우 데이빗 베노

출원인 : 제네럴 밀스 인  
코포레이티드

대표자 씨·엠·

화이트힐

### 발명의 설명

본 발명은 음식물에 관한 것으로, 특히 미리 가당되어 있는 즉석 아침식사용 곡물식의 제법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

1. 하기(A)~(E)순서의 공정으로 구성됨을 특징으로 하는 분말당으로 코우팅된 즉석 곡물식의 제조방법.

(A) 튀긴 곡물 기재를 준비하고, (B) 곡물 기재의 수분을 약4%이하까지 건조시켜 건조 기재를 제조하고, 그런 다음 (C) 용융점이 70°F~120°F인 식용유로 구성되어 곡물 기재에 도포되는 동안 오일이 액상으로 존재할 정도로 충분히, 높은 온도를 가지는 제1물질을 사용하여, 오일에 대한 중량비가 약 1:0.15~1:0.45의 범위가 되도록 건조된 기재를 도포하여 액체오일로 도포된 곡물 기재를 제조하고, (D) 액체오일로 도포된 곡물 기재에, 입자 크기 약15~200마이크론의 건조된 고행 분말당으로 구성된 제2물질을, 곡물 기재의 당에 대한 중량비가 약

1:0.15~1:1의 범위가 되도록 코우팅시켜 분말당으로 코우팅된 곡물식을 만들고, (E) 분말당으로 코우팅된 곡물식을 식용유의 용융점 이하의 온도로 냉각시킴.

2. 제1항에 있어서, 제1물질은 또한 약 50~200마이크론의 입자크기를 갖는 건조한 고품 분말당을 곡물 기재의 당에 대한 중량비가 약 1:0.2 이하인 범위로 함유함을 특징으로 하는 분말당으로 코우팅된 즉석 곡물식의 제조방법.

3. 제2항에 있어서, 분말당이 코우팅된 곡물에 곡물 기재를 도포하는 동안 오일이 액체 상태로 존재할 정도로 제1물질의 온도를 충분히 높게하여, 곡물 기재의 오일에 대한 중량비가 약 1.0:0.04가 되도록 식용유로 도포하는 공정인. 냉각 공정전에 더 포함됨을 특징으로 하는 분말당으로 코우팅된 즉석 곡물식의 제조방법.

4. 제3항에 있어서, 제1물질의 온도가 약 90°F~160°F 범위임을 특징으로 하는 분말당으로 코우팅된 즉석 곡물식의 제조방법.

5. 제4항에 있어서, 곡물 기재와 당의 중량비가 약 1:0.15~1:0.45이고, 곡물 기재와 오일의 중량비가 약 1:0.06~1:0.15임을 특징으로 하는 분말당으로 코우팅된 즉석 곡물식의 제조방법.

6. 제5항에 있어서, 식용유

가 코코넛 오일이고 당이 슈크로오스임을 특징으로 분말당으로 코우팅된 즉석 곡물식의 제조방법.

(특허공보 제1455호)

## L-글루타민산의 제조방법

출원번호 : 86-155

공고번호 : 88-1964

발명자 : 서주수 · 서해창

출원인 : 제일제당(주)  
대표이사 손영희

### 발명의 설명

본 발명은 비오틴이 과잉 함유된 탄수화물 배지에서 통기 교반하면서 회분식 배양에 의해 글루타민산의 제조방법에 있어서, 발효액중의 기포를 제거하거나 기포 발생을 억제하기 위해 사용하는 소포제를 효과적으로 투여함으로써 L-글루타민산을 생산성 높게 제조하기 위한 방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

1. 브레비박테리움락토포 멘툼속 또는 코리네박테리움 글루타미쿰속의 균주를 이용하여 비오틴 과잉의 배지에서 호기적 상태로 배양하고 회분식 당투여에 의해 글루타민산을 축적하고 회수하는 과정에서, 사입 배지에 친수 친유성잔기비가 2.0-4.0인 폴리옥시알킬렌계 소포제를

0.002-0.01% 첨가하고, 배양중의 기포제거를 위해 친수친유성잔기비가 2.0-4.0인 폴리옥시알킬렌계 소포제와 친수친유성잔기비가 5.0-9.0인 폴리옥시알킬렌계 소포제를 혼합하여 동시 투여함을 특징으로 하는 L-글루타민산의 제조방법.

2. 제1항에 있어서, 친수친유성잔기비가 5.0-9.0인 폴리옥시알킬렌계 소포제를 친수친유성잔기비 2.0-4.0인 폴리옥시알킬렌계 소포제에 대하여 중량비 20-40%되게 혼합물을 특징으로하는 L-글루타민산의 제조방법.

(특허공보 제1457호)

## 발효법에 의한 5'-구아닐산의 제조방법

출원번호 : 85-9728

공고번호 : 85-1950

발명자 : 고영환 · 팽현욱

출원인 : 제일제당(주)  
대표이사 손영희

### 발명의 설명

본 발명은 5'-크산틸산 생균주와 5'-크산틸산을 5-구아닐산으로 전환시킬 수 있는 균주(이하 5'-크산틸산 전환균주라 한다)를 혼합 배양 하므로써 5'-구아닐산을 보다 효율적이고 간단하게 제조하기 위한 발효법에 의한 5'-구아닐산의 제조방법에 관한 것이다.

**특허청구의 범위**

1. 공지의 브레비박테리움 암모니아게네스종 5'-크산틸산 생산 균주의 생육도가 0.05-0.5(배양액을 50배로 희석하여 파장 562mμ에서 측정한 광학밀도)인 범위 내에서 공지의 브레비박테리움 암모니아게네스종 5'-크산틸산 전환 균주를 첨가하고, 혼합 배양이 완료된 후 두 균체량이 합이 30-40PCV %로 되는 시점에서 계면 활성제를 첨가하여 5'-크산틸산을 5'-구아닐산으로 전환 시킴을 특징으로 하는 발효에 의한 5'-구아닐산의 제조 방법.

2. 제1항에 있어서, 두 균체량의 합이 상기 5'-크산틸산 생산 균주와 상기 5'-크산틸산 전환 균주와의 식균 비율을 1:1-15-1로 조절함으로써 유지 됨을 특징으로 하는 5'-구아닐산의 제조 방법.(특허공보제1457호)

**α-L-아스파틸-L-페닐알라닌 알킬 에스테르의 제조방법**

출원번호 : 85-336

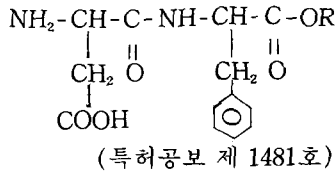
공고번호 : 88-2415

발명자 : 이현재, 심상철, 김경원, 김학주

출원인 : (주)삼양사 대표이사 김상하

**발명의 설명**

본 발명은 아래의 화학구조식으로 표시되는 dipeptide ester 즉, α-L-아스파틸-L-페닐알라닌 알킬에스테르를 제조하기 위한 방법에 관한 것이다.



**청량음료수의 제조 방법**

출원번호 : 82-4475

공고번호 : 88-1880

출원인·발명자 : 나가노 도미요

**발명의 설명**

본 발명은 청량음료수의 제조방법, 더 상세하게는 매실을 넣은 건강용 음료로서의 청량음료수의 제조방법에 관한 것이다.

**특허청구의 범위**

식초와 벌꿀을 교반 혼합한 후 이혼합액중에 매실을 넣고 그후 매실을 혼합액으로부터 분리하고 이 상태에서 혼합액 중에 음료용액을 넣고 교반 혼합한 다음에 분리한 매실을 이혼합액중에 재차 넣어서 제조함을 특징으로 하는 청량음료수의 제조방법. (특허공보 1455호)