

생조미 오징어의 가공 방법

출원번호 : 85-2167

공고번호 : 88-124

출원인 · 발명자 : 정상규

발명의 설명

본 발명은 탄성이 풍부하고 연한 육질을 보유시키므로서 맛을 증대 시키고 씹기가 용이한 오징어의 가공방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

탈피와 자숙공정 및 조미공정과 1차 건조공정을 끝낸 함수량 42-45%의 오징어에 있어서 이를 -20℃ 이하의 냉장고에서 냉동시키는 1차 냉장보관 공정과 이를 해동하여 함수량 38-40%가 되도록 건조하는 2차 건조공정을 거친 후 제2차 냉장보관 공정에서 재차 냉동시켜 해동시킨 다음 1차 로울링 공정에서 압연하고 이를 공지의 배소공정과 1.2~1.5배의 신장을 하는 2차 로울링공정을 거쳐 함수량을 30% 이내가 되도록 건조하는 3차 건조공정의 순서로 이루어짐을 특징으로 하는 생조미 오징어의 가공방법 (특허공보 1365호)

순대의 제조방법

출원번호 : 85-2496

공고번호 : 88-169

출원인 · 발명자 : 김현식



調 査 部

발명의 설명

본 발명은 돼지 창자속에 각종 영양식품을 장입하여 즉석에서 소육 음식할 수 있는 순대의 제조방법에 관한 것이다

특허청구의 범위

돼지 살고기의 배계를 4:1 비율로 분쇄하여 고량주, 소금, 인공조미료 및 설탕, 간장을 적량 첨가 혼련한 후 한방제인 망초(忘草), 호숙분(胡椒粉) 미량을 첨가하여 얻어진 것을 3시간 정도 방치한 후 원심분리기에 투입하여 수분함량 20-30% 내로 되게 한 것을 별도 준비된 일정 길이의 돼지창자속에 충입시켜 그 양단을 밀봉한 다음 0℃ 이하에서 7일간 냉동자연 건조시킨 후 진공포장함을 특징으로 한 순대의 제조 방법

(특허공보 1367호)

썩 인조미 제조방법

출원번호 : 85-1356

공고번호 : 88-189

출원인 · 발명자 : 구자연 · 구자만 · 구자천

발명의 설명

본 발명은 썩을 주성분으로 하여 소량의 탈지대두, 현미, 울무 및 소맥분 또는 맥분 등의 혼합물을 첨가하여 인조미를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

세정된 자연생썩을 통상의 방법으로 끓는 물에 데쳐서 찬 물에 헹군 다음, 세절, 건조하여 밀가루 또는 맥분으로 피복하고 별도로 동일량의 탈지대두와 현미, 울무 혼합물을 0.1%의 수산화칼슘 수용액에 침지하여 약 1.5시간 동안 교반 후 용액을 제거하고 물로 세척한 다음, 35% 에타놀 수용액을 분무하여 약 50-70℃의 온도로 1주야 숙성 시켜서 청수로 에타놀을 침출 제거하고 열풍 건조하여 분말화한 다음, 상기 밀가루 피복 또는 맥분 썩과 상기 곡물 혼합분말을 7:3의 비율로 하고 이 혼합물에 대하여 약 1%의 CMC를 충분한 물과 혼련 교반하면서 약 1.5시간 동안 약 80℃로 가열하여 교질화하고 다시 가열, 농축하여 통상적인 방법으로 국수반죽 형태로 압착하여 판상으로 한 다음 표면에 수많은 구멍이 뚫린 로울러식 통상의 인조미 성형기에 통과시켜 입자화함을 특징으로 하는 썩 인조미 제조방법 (특허공보 제1368호)

누에를 이용한 영양식품의 제조방법

출원번호 : 83-507
공고번호 : 88-190
출원인 · 발명자 : 김정태

발명의 설명

본 발명은 누에, 그중에서도 익은 누에(matured silkworm larva)를 이용한 영양식품의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 익은 누에를 건조기에 넣고 40~100℃로 10~24시간 가열한 후 껍질등을 제거하고 분쇄하여 제조함을 특징으로 하는 누에를 이용한 영양식품의 제조방법
2. 제1항에 있어서 건조기내의 기압이 진공상태부터 70mmHg까지 허용되는 것을 특징으로 하는 누에를 이용한 영양식품의 제조방법 (특허공보 1368호)

가용성커피 제품의 제조방법

출원번호 : 85-1519
공고번호 : 88-212
발명자 : 서기환
출원인 : 미주산업(주) 대표이사 박성진

발명의 설명

본 발명은 짙은 향미와 풍부한 원두의 맛을 지닌 가용성 커피제품의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 중량비50%이상의 저품위 커피가 포함된 볶은 커피를 사용하여 40-95℃에서 통상의 분량인 중량비 15-30%의 1차 추출액을 분리, 열교환기로 통상의 조건인5℃이하로 급냉시키고, 연속되는 2차추출액을 50-60℃로 유지하여 진공증발농축기내에서 중량비12-25%의 2차추출액을 중량비35-50%로 농축시켜 10℃이하로 급냉시킨

후 1차추출액과 혼합하여 25-40%의 강화추출액을 만드는 방법과 상기추출액을 공지의 방법인205-270℃의 온도로 분무 건조하고 또 공지의 방법인 탄산가스, 질소가스등을 주입시켜 제품의 색상과 입자 크기를 조절하는 방법을 결합하여서 된 가용성커피제품의 제조방법.

2. 중량비50%이상의 저품위 커피가 포함된 볶은커피를 사용하여 40-95℃에서 통상의 분량인 중량비15-30%의 1차추출액을 분리열교환기로 공지의 방법인 5℃이하로 급냉시키고, 연속되는 2차추출액을 50-60℃로 유지하여진공 증발 농축기내에서 중량비12-25%의 2차추출액을 중량비35-50%로 농축시켜 10℃이하로 급냉시킨 후 1차추출액과 혼합하여 25-40%의 강화추출액을 만들고 이를 공지의 방법으로 동결 건조하여 제조되게함을 특징으로 하는 가용성 커피제품의 제조방법. (특허공보 제1369호)

第96號

食 品 工 業

1970年 10月 28日 登錄 第355號

1988年 9月 31日 發行(9月號)

發行兼 洪 性 徹
編輯人
印刷人 金 炳 九

發行處 · 韓國食品工業協會

서울特別市 瑞草區 方背洞 1002-6

(韓國食品工業協會 會館)

TEL : 585-5052~3

●본지는 한국도서·잡지윤리위원회 실천강령을 준수한다.