

어묵의 장기안전 저장 방법

출원번호 : 86-535
공고번호 : 88-10
발명자 : 조한옥
출원인 : 백영수

발명의 설명

본 발명은 어묵을 식품보존제(화학약품)의 사용없이 위생적으로 장기간 안전하게 저장함을 목적으로 한 것이다.

특허청구의 범위

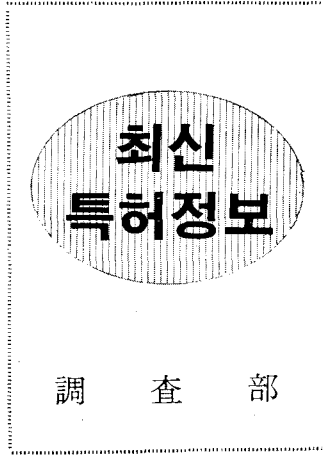
감마선 조사에 의한 어묵 장기저장법에 있어서 어묵을 비통기성 폴리에틸렌 백으로 포장한 다음 감마선을 2~3KGY 조사하여 실온 또는 저온에 저장함을 특징으로 하는 어묵의 장기안전 저장방법(특허공보 : 제1360호)

젓갈류의 살균저장법

출원번호 : 86-536
공고번호 : 88-11
발명자 : 조한옥
출원인 : 백영수

발명의 설명

본 발명의 설명은 젓갈류의 안전한 저장법을 활용하여 유효한 미생물이 오염되지 않고 젓갈류 특유의 풍미와 맛을 보유한 위생적인 젓갈류를 공급함과 동시에 저염 상태에서도 장기 저장을 목적으로 한 것이다.



특허청구의 범위

감마선 조사에 의한 저장법에 있어서 젓갈류(새우젓, 멸치젓, 오징어젓, 창란젓)를 일정량씩 비통기성 폴리에틸렌 백과 같은 특수용기속에 넣고 밀봉한 코발트60 감마선을 2~7KGY 조사하여 저장함을 특징으로 하는 젓갈류의 안전한 장기 저장법(특허공보 : 제1360호)

육류제품(肉類製品)의 살균 저장법

출원번호 : 86-537
공고번호 : 88-12
발명자 : 조한옥
출원인 : 백영수

발명의 설명

본 발명의 설명은 육류제품에 식품보존제(화학약품)를 첨가하지 않고 실온에서도 위생적으로 장기간 안전하게 저

장함을 목적으로 한 것이다.

특허청구의 범위

감마선 조사에 의한 저장법에 있어서 진공포장된 햄이나 반 공기포장된 소세지등 육류제품에 코발트60 감마선을 3~5KGY 조사하여 저장함을 특징으로 하는 육류제품의 안전한 장기 저장법(특허공보 : 제1360호)

조미혼합 무침류(밑반찬)의 살균 저장법

출원번호 : 86-538
공고번호 : 88-13
발명자 : 조한옥
출원인 : 백영수

발명의 설명

본 발명의 방법은 조미혼합 무침류(밑반찬)를 보존제(화학약품)의 사용없이 위생적으로 장기간 안전하게 저장함을 목적으로 한 것이다.

특허청구의 범위

감마선 조사에 의한 저장법에 있어서 조미혼합 무침류(콩조림, 더덕무침, 오징어무침등)의 일정량을 비통기성 폴리에틸렌백과 같은 특수용기속에 넣고 밀봉한 다음 코발트60 감마선을 3~5KGY 조사하여 저장함을 특징으로 하는 조미혼합 무침류의 안전한 장기 저장법(특허공보 : 제1360호)

들깨차 분말의 제조 방법

출원번호 : 85-8746

공고번호 : 88-4

발명자 : 여경목

출원인 : (주)중앙케미칼
대표이사 김무진

발명의 설명

본 발명은 들깨기름을 주원료로 하여 들깨차분말을 제조하는 방법에 관한 것으로서, 특히 주원료인 들깨로 부터 채유된 들깨기름에다 부원료인 저당과 카제인소다, 완충액, 유화제, CMC, 야자경화유 및 소금등을 혼합시켜 이를 분무 건조기를 이용 건조시켜서 들깨차 분말을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 들깨차 분말을 제조함에 있어서 들깨로 부터 채취된 들깨기름에다 저당과 포도당 및 유당중에서 선택된 하나의 당(糖)과, 카제인소다, 완충제, 유화제, 야자경화유, CMC 및 소금등을 균질 혼합시키고, 이 혼합물을 40~65℃의 온도와 200~300kg/cm²의 압력조건하에서 유화반응시킨 다음, 이 혼합반응물을 분무건조기를 이용하여 분무시키면서 열풍건조시켜 분말화 되도록 하는 것을 특징으로하는 들깨차분말의 제조방법

2. 제1항에 있어서 들깨기름은 전체 혼합물에 대해 10

~40중량%가 함유되어지도록 사용하여서 되는 방법.

3. 제1항에 있어서 저당과 포도당 및 유당중에서 선택된 하나의 당은 40~60중량%정도 첨가혼합시켜서 되어지는 방법.

4. 제1항에 있어서 유화제는 콩인지질과 솔비탄지방산에스테르 및 모노글리세라이드 중에서 선택하여 사용되어지는 것을 특징으로 하는 방법.

5. 제1항에 있어서 열풍건조시 열풍의 입구온도는 160~190℃로 하여서 주입 되어지는 방법.

6. 제1항에 있어서 상기 유화반응은 20~40분간 교반시키면서 반응시키는 것을 특징으로 하는 방법(특허공보 : 제1360호)

통조림 어체탈피(脫皮) 및 정육(精肉, Loin)의 가공방법

출원번호 : 85-9744

공고번호 : 88-5

발명자 : 서상복, 윤희련,
박춘규, 주영창

출원인 : 국립수산진흥원
원장 김균현

발명의 설명

본 발명은 정어리, 고등어와 같은 어체를 묶은 염산용액에 침지한것을 65~80℃의 염산용액 또는 열수에 처리하거나 또는 어체를 65~85℃의 염산용액에 직접 처리하여 탈

피한 다음, 증자또는 자숙하고 등갈이를 하여 등뼈를 뽑아내고 성형하여 필레(fillet)형의 정육(精肉)을 만드는 통조림용 어체 탈피 및 정육의 가공방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

어류(정어리, 고등어, 전갱이, 멸치, 꽂치, 가다랭이, 청어)를 0.05~0.5%의 염산용액에 0.5~8시간 침지 한것을 65~80℃의 0.1~0.5%의 염산용액 또는 열수에 넣어 8~30초간 처리하거나 65~80℃의 0.5~30%의 염산용액에 넣어 10~30초간 처리하여 탈피시킨후 열탕 또는 증기에서 10~20분간 자숙또는 증자하여 두쪽으로 갈라 등뼈를 뽑아내고 성형하여 필레형의 정육으로 가공하는 통조림용 어체탈피 및 정육의 가공방법(특허공보 : 제1360호)

건성 치즈 미역의 제조방법

출원번호 : 86-469

공고번호 : 88-6

발명자 : 최석현

출원인 : 최석현

발명의 설명

본 발명은 종래부터 우리나라 해안지대에서 많이 생산되어 국민이 식용하여 온 미역에 관하여 그 가공방법을 현대인의 구미에 맞도록 연구개발하여 국내 수요량을 증가코

저 함은 물론 특히 구미인(歐美人)의 음식물 구미에 맞도록 가공하여 외국에 대한 수출상품으로서의 판로를 개척코저하는 건성 치즈 미역의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

채취한 미역을 3~4시간 이내 80℃ 이상의 온수나 증기로 자숙하여 용기에 담아 소금을 가하여 약 48시간 절인후 참물(眞水)로 세정하여 탈수하는 제1공정과 제1공정을 필한 미역을 절단기로서 길이를 약 2~7cm로 절단하는 제2공정과, 제2공정을 필한 미역을 건조기 안에 넣어서 수분이 30%정도에서 분말 치즈나 연(練)치즈를 혼입하여 미역의 조직과 표면에 치즈 성분이나 고루 침수 부착 되도록 함과 동시에 미역 절단편이 서로 부착 안되도록 문지르면서 교반하는 제3공정과 미역을 계속 건조시켜 수분이 3%이하가 되어 건성 치즈 미역을 형성하는 제4공정의 결합을 특징으로 하는 건성 치즈 미역의 제조방법(특허공보 제1360호)

해조원료의 제조방법

출원번호 : 83-3931

공고번호 : 88-7

발명자 : 마에다 다케오
시

출원인 : 가부시기가이샤
비분

발명의 설명

본 발명은 해조원료의 제조방법에 관한 것으로서 상세하게는 주로 미역과 같은 해조류를 파쇄하여 페이스트(粘糊)형상으로 한것을 적당한 띠 모양으로 하여서 살균하고, 일정한 분량으로 냉동 보전하여 2차 가공에 이용할 수 있는 해조원료의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

청정한후의 신선한 해조류를 가열살균후 함유율 60% 전후로 탈수하고, 이어서 가늘은 입자 상태로 파쇄한것을 가열과 전자살균을 시행 하면서 페이스트 상태로 될때까지 혼련하고, 계속하여 냉각처리한후 이것을 두께 30~50mm, 폭 40cm, 길이 60cm 정도의 용적으로 하여 중량이 약 10kg의 형상으로하여 냉동 보존하는 것을 특징으로 하는 해조원료의 제조방법(특허공보 제1360호)

식육을 이용한 향미 물질의 제조방법

출원번호 : 85-7546

공고번호 : 88-34

발명자 : 신용달, 유무영,
김호, 박지용, 윤
희남, 이강표

출원인 : 제일제당(주)대표
이사 손영희

발명의 설명

본 발명은 식육을 콜로이드 밀에서 미분쇄할때 단백질분해 효소를 가하여 효소분해를 동시에 행한후 이것에 당, 티아민염산염, 아미노산, 모노소듐 글루타메이트, 참기름, 야채 엑기스, 식물단백가수분해물 등을 첨가하여 가압솥에서 100~145℃로 가열 혼합함으로써 우리 고유 음식인 불고기의 풍미를 지닌 농축식육향미 물질을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

식육을 40~70℃로 가온시킨 콜로이드밀에서 미분쇄할때 단백질분해효소를 가하여 효소분해를 동시에 행한후 가열 반응시키는 것을 특징으로 하는 농축 식육 향미물질의 제조방법(특허공보 제1361호)

양파추출액의 제조방법

출원번호 : 86-582

공고번호 : 88-35

발명자 : 주상집, 한경호,
최용환, 김주홍

출원인 : 서울미원(주)대표
이사 홍연석

발명의 설명

본 발명은 양파분쇄물에서 엑기스를 추출하고 농축 시킴으로써 천연양파의 맛과 향을 장기간 유지하고 양파추출액의 보존기간을 연장해 향신료

및 기타식품의 원료로 사용하는데 편리한 양파추출액의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 양파를 절단하고 미분쇄한 양파, 미분쇄물을 양파즙과 잔류물로 분리한 다음 잔류물을 산으로 pH3.5~4.5로 조절하고 섬유질 분해효소를 가하여 섬유질을 분해시키고 여기에 양파즙을 혼합하여 60℃에서 3~8시간 진공 농축시킨 농축액의 드레인수와 첨가제를 혼합 균질화 시키는 양파추출액의 제조방법.

2. 양파를 절단하고 미분쇄한 양파 미분쇄물을 산으로 pH3.5~4.5로 조절한 다음 섬유질분해 효소를 가하여 섬유질을 분해시킨후 60℃에서 3~8시간 진공 농축시킨 농축액에 드레인수와 첨가제를 혼합 균질화 시키는 양파추출액의 제조방법.

3. 제1항 또는 2항에서 첨가제가 가루였인 양파추출액의 제조방법(특허공보 제 1361호)

농축양파 향미료의 제조방법

출원번호 : 85-9496

공고번호 : 88-36

발명자 : 신용달, 한완택, 전호남, 이태성

출원인 : 제일제당(주)대표이사 손영희

발명의 설명

본 발명은 양파를 정선, 수세, 박피한후 미분쇄하고 원심분리하여 액기스를 뿜은후, 감압농축하여 얻은 농축 액기스 30~38%와 티오 설피네이트 0.01~0.5%, 식물성유지 1~40%, 당류 1~30%, 유화제를 유지에 대해 0.1~4% 첨가하여 유화기로 수중유형에멀전(O/W emulsion)을 만든 다음, 밀폐 반응조에서 100~160℃로 10~60분 반응시키고 냉각한후, 여기에 액기스 농축시 증발되는 향기성분 회수분을 첨가하여 농축양파 향미료를 제조하는 방법에 관한것이다.

특허청구의 범위

1. 양파농축액기스 30~80%, 티오설피네이트 0.01~0.5%, 식물성유지 1~40%, 당류 1~30%, 유화제를 유지에 대해 0.1~4% 첨가하여 수중유형에멀전(o/w)을 만든 다음, 밀폐 반응조에서 100~160℃로 10~60분 반응하고 냉각한후 여기에 액기스 농축시 증발되는 향기성분을 회수한 향기성분 회수분을 첨가하는것을 특징으로 하는 농축양파 향미료의 제조방법.

2. 제1항에 있어서, 티오설피네이트($R-\overset{\text{O}}{\underset{\cdot}{\text{S}}}-\text{S}-(\text{CH}_2)_2-\text{R}'$) 또는 ($\text{R}-\text{S}-\overset{\text{O}}{\underset{\cdot}{\text{S}}}-\text{S}-(\text{CH}_2)_2-\text{R}'$)는 R이 1~5개의 탄소수를 갖는 알킬 또는 알케닐 그룹

이고, R' 은 수소나 1~3개의 탄소수를 갖는 알킬 그룹임을 특징으로 하는 방법.

3. 제1항에 있어서 식물성유지가 대두유, 옥배유, 사라다유, 팜유, 해바라기유중 1종 또는 2종 이상인것임을 특징으로 하는 방법.

4. 제1항에 있어서 당류가 단당류, 이당류 또는 가열에 의해 단당류나 이당류로 분해될수 있는 다당류임을 특징으로 하는 방법.

5. 제1항에 있어서 유화제가 수중유형에멀전(o/w)을 형성할 수 있는 대두인지질, 프로필렌글리콜모노스테아레이트, 글리세롤모노스테아레이트, 솔비탄모노올레이트, 솔비탄모노스테아레이트, 폴리옥시에틸렌솔비탄모노스테아레이트, 폴리옥시에틸렌모노올레이트중 1종 또는 2종 이상인 것임을 특징으로 하는 방법(특허공보 제 1361호)

글루타민산 칼륨염의 제조방법

출원번호 : 85-8385

공고번호 : 87-37

발명자 : 장희진, 이재원, 김병섭

출원인 : 제일제당(주)대표이사 손영희

발명의 설명

본 발명은 당질을 주원료로 한 글루타민산 발효액에서 고순도의 글루타민산 칼륨염을

공업적으로 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

조글루타민산 결정에 수산화칼륨 용액을 첨가하여 pH를 6~7사이로 중화시킨 글루타민산 칼륨용액을 활성탄으로 탈색, 여과하고 강산성 양이온및 강염기성 음이온 교환수지타를 통과시켜 순도를 높힌 다음 다시 수산화칼륨 용액으로 pH를 7.0으로 조정한 액을 분무 건조함을 특징으로 하는 글루타민산 칼륨의 제조 방법.(특허공보 제1361호)

α - L-아스파틸-L-페닐알라닌 메틸에스테르의 정제방법

출원번호 : 85-6763

공고번호 : 88-38

발명자 : 유무영, 안순호, 이상무, 이재홍

출원인 : 제일제당(주) 대표이사 손영희

발명의 설명

본 발명은 상업적으로 유용한 펩타이드 감미료인 α -L-아스파틸-L-페닐알라닌 메틸에스테르(이하 α -APM이라 약칭한다)의 정제방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. α -APM 염산염 결정의 모액을 중화한후, 베타레소실산으로 처리하여 α -APM 염산염 결정의 모액내에 잔존하는 α -APM을 회수하는것을 특징으로 하는 α -APM의 정제방법.

2. 제1항의 α -APM의 정제방법에 있어서, 베타레소실산 처리시의 pH는 3.1에서 3.3의 범위로 조절 한다는것.(특허공보 제1361호)

5-이노신산2칼륨염(IMP 2K)의 제조방법

출원번호 : 85-7416

공고번호 : 88-39

발명자 : 장희진, 이재원, 이중암

출원인 : 제일제당(주) 대표이사 손영희

발명의 설명

본 발명은 이온교환수지로 부터 정제된 산성의 이노신산 함유액에 수산화 칼륨용액을 첨가, 이노신산 2칼륨용액으로 하여 친수성 유기용매인 알콜류를 이용, 결정상의 5'-이노신산 2칼륨염을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

이노신산 산성수용액에 KOH 용액을 첨가하여 pH 7.0~8.0으로 중화한 IMP2K 수용액을 400~500 g / l 범위까지 가온 감압 농축후, 친수성 유기용매인 메탄올 또는 에탄올을 최종 결정 완료액 알콜농도 60%까지 적하 하면서 결정을 석출시키는것을 특징으로 하는 주상형의 5'-이노신산 2칼륨염(IMP2K)의 제조방법(특허공보 제 1361호)

第94號 食 品 工 業

1970年 10月 28日 登 録 第 355 號

1988年 5月 31日 發 行 (5月 號)

發行兼 編輯人 洪 性 澈
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.