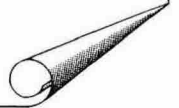




特許情報



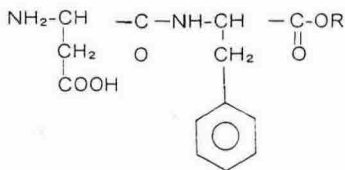
國內篇

□ α-L-아스파틸-L-페닐 알라닌 알킬에스테르의 제조방법

본 발명은 아래의 화학구조식(I)로 표시되는 다이펩타이드 에스테르(dipeptide ester) 즉 α-L-아스파틸-L-페닐알라닌 알킬 에스테르를 제조하기 위한 새로운 제조방법에 관한 것이다.

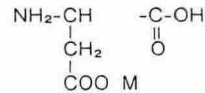
아래의 구조식(II)로 표시되는 L-아스팔산의 알카리 금속염과 포스젠(COCl₂) 또는 트리클로로회메이트(CCl₃OCOCl)를 유기용매 중에서 반응시켜 아래의 구조식(III)의 L-아스팔트산 N-카르복시 무수물의 β-알카리 금속염을 만들고 이것을 출발물질로 하여 아래의 구조식(IV)로 표시되는 L-페닐 알라닌 알킬 에스테르와 Cu⁺⁺를 함유한 유기용매중에서 반응시켜 아래의 구조식(V)로 표시되는 α-L-아스파틸-L-페닐알라닌 알킬에스테르의 유도체를 합성하고 이것을 다시 메타놀에 회석한 염산으로 처리하여 제조하는 아래의 구조식(I)의 α-L-아스파틸-L-페닐알라닌 알킬에스테르의 제조방법.

구조식(I)



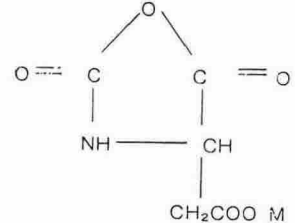
(위 식에서 R은 C₁-C₃의 알킬기)

구조식(II)



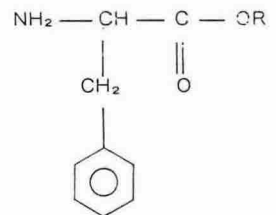
(위 식에서 M은 Na, 또는 K 또는 Li)

구조식(III)



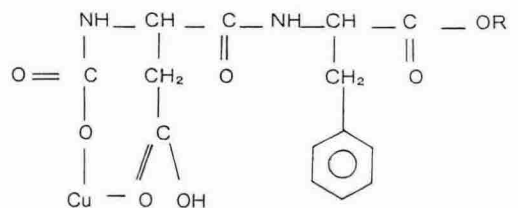
(위 식에서 O은 Na 또는 K 또는 Li)

구조식(IV)



(위 식에서 R은 C₁-C₃의 알킬기)

구조식(V)



(공고번호 88-2417)

□ 구아노신의 제조법

본 발명은 미생물을 이용하는 구아노신의 제조법에 관한 것이다.

아데닌 요구성 및 구아노신 생산 능력을 가진 바실러스속 미생물을 배지에 배양하여 구아노신을 배양물중에 생성 축적시켜서 배양물로부터 구아노신을 채취하는 방법에 있어서, 아데닌 함유 물질을 아데닌으로서 0.001 내지 0.002몰/l의 50% 이하를 함유하는 배지에서 배양을 개시하고, 배지중의 아데닌 함유물질이 아데닌으로서 0.01 밀리몰/l 이하로 소비된 시점으로부터 상기 50%량의 나머지를 간헐적 또는 연속적으로 첨가하여 배양하는 것을 특징으로 하는 구아노신의 제조방법.

(공고번호 88-2417)

□ 이노신 및 구아노신의 제조법

본 발명은 이노신 및 구아노신의 제조법에 관한 것이다.

이노신, 구아노신, 또는 이노신 및 구아노신 생산 능력을 가진 바실러스속에 속하는 미생물을 탄소원으로 당질을 함유하는 배지에 배양하여 이노신, 구아노신, 또는 이노신 및 구아노신을 배양물중에 생성 축적시키고, 배양물로부터 이노신, 구아노신, 또는 이노신 및 구아노신을 채취하는 방법에 있어서, 그 배지중의 탄소원으로서의 당질의 농도가 1% 이하인 상태에서 당질을 간헐적으로 또는 연속적으로 첨가하여 배지중의 당질의 농도를 1%를 넘지 않도록 유지하여 배양되는 것을 특징으로 하는 이노신, 구아노신, 또는 이노신 및 구아노신의 제조방법.

(공고번호 88-2418)

國外篇

□ Non-fry 어묵용 분말유지

본 발명은 가열에 의해 유지가 滲出되어 어묵이 되는 non-fry 어묵에 사용하기 위한 분말유지에 관한 것으로 식용유지를 80~95%, 유화제를 0.2~0.3%, 피막제로서 casein 또는 그 염을 0.2~5% 및 겹질을 0.2~3% 사용하며 동시에 피막제 합계량은 3~7%로 한다.

(일본 昭 62-54458)

본 발명은 해조가 발색할 정도로 비교적 짧은 시간동안 익히면 해조를 퇴색시키지 않고서 단백질 분해 효소를 불활성화 할 수 있고 더구나 그 해조를 paste 상으로 하여 상온 이하에서 마쇄하면 해조 특유의 색이 양호하게 유지된다.

구체적으로는 물에서 세정한 해조를 익혀서 발색 시킨 후 상온 이하에서 마쇄하여 paste 상으로 하고 이것을 소맥분에 혼합하여 면을 만든다.

(일본 昭 62-54461)

□ 해조를 넣은 면 제조법

□ 紅白豆腐의 製造法

본 발명은 常法에 의해 얻어진 두부에 monascus 색소를 첨가하여 제조한 홍색두부와 보통의 방법으로 제조한 두부를 합성수지 film, 또는 종이류를 사용하여 접착시킨 홍색두부의 제조법에 관한 것.

(일본昭 62-54462)

□ 감귤계 음료의 풍미개선 방법

본 발명은 감귤계 음료를 조제할 때 plorine, asparaginic acid 또는 그의 가식성 염류, glutamic acid 또는 그의 가식성 염류의 3종으로 이루어진 군에서 선택된 적어도 2종의 amino acid 또는 plorine 단독으로 첨가 배합함으로써 감귤계 음료의 풍미를 개선한다는 내용.

(일본昭 62-54464)

□ 차엽 건조방법

본 발명은 micro 파, 원적외선 등의 복사 energy 를 열원으로 하는 차엽 건조방법에 관한 것으로 특히 재료 차엽을 건조대에 놓고, 이것을 상하로 진동시키면서 위쪽 방향에서 복사 energy 를 조사한다.

(일본昭 62-55814)

□ 세가지 상태를 나타내는 커피음료 제조방법

본 발명은 보존 온도의 변화에 따라서 3가지 상태를 나타내는 coffee 음료의 제조방법에 관한 것이다.

물에 용해된 설탕, 내산성 gelatin 을 넣어 가열하고 이어서 여기에 coffee 추출액 건조물, 탈지분유 또는 분말 발효유를 가하여 충분히 용해시킨후 소량의 초산을 가하여 pH 를 5.0~5.5로 맞추고, 다시 물을 넣어서 전체를 조정한 것을 가열살균함으로써, 보존온도에 따라서 3가지 상태를 나타내는 coffee

음료의 제조.

(일본昭 62-55815)

□ 밤 imitation 식품 제조공정

본 발명은 천연 밤 이용에 따른 결점을 보완키 위해 천연 밤에 유사한 새로운 밤 imitation 을 개발하는 것을 목적으로 한 것으로 전분과 란의 혼합물을 밀봉계에서 가열처리하면 천연 밤과 같은 외관, 식감, 풍미를 가지는 밤 imitation 식품.

(일본昭 62-55816)

□ 炊飯米의 보존공정

본 발명은 취반미를 탈산소재를 이용하여 밀폐용기 중에서 고온으로 보존하면서 장시간 변질시키지 않고 보존하는 방법에 관한 것으로 쌀로 밥을 지은 후 온도를 50~100℃로 유지시킨채 통기성 포장재로 밀봉포장된 철분을 주 소재로한 탈산소재와 함께 밀폐용기 내에 밀봉하고 상기의 온도에서 보존하는 방법이다. 통기성 포장재로는 표면이 紙層 안쪽에 구멍이 있는 plastic film 으로 된 것이나 plastic 製의 미세한 다공막이 쓰인다.

(일본昭 62-55820)

□ 어육 연제품의 제조방법

본 발명은 특히 원료로서 푸른생선종인 고등어, 전갱이, 꽂치, 정어리의 으깬어육을 원료의 일부로 한 어육 연제품의 제조방법에 관한 것으로 일반 생선을 많은량 원료로 사용하여도 불쾌취가 없어서 양호한 풍미를 갖는 어육 연제품을 얻을 수 있다.

그리고 이 방법에 의해서 어육 연제품 원료의 범위를 넓히고 제품 가격을 저하시키며 더불어 영양가 높은 어육 연제품을 얻을 수 있다.

(일본昭 62-55826)

□ 산성 단백음료용 油性 재료 유화물

본 발명은 산성 단백질 음료에 첨가하여도 응집물 발생과 같은 나쁜 현상을 수반하는 일이 없이 음료의 향미, 색조, 외관 그외 품질과 영양가치를 높일수 있는 안정성이 현격히 개선된 산성 단백음료용 가식성 유성재료 유화물에 관한 것으로 가식성 유성재료를 가식성 단백질 등전점 이하의 산성조건 하에서 단백질 수성용액으로 처리한다.

(일본昭 62-55829)

□ 분말차 엑기스 제조법

본 발명은 냉수에서 완전히 녹일수 있는 분말차 엑기스 제조법에 관한 것으로 먼저 홍차잎을 뜨거운 물에서 추출하고 차잎에서 분리된 제1 추출액을 5~12.5% 고형함량으로 농축한다.

다음에 5~15°C 온도로 냉각하여 불용성 cream 을 형성시켜서 제1 추출액으로부터 분리한 후, 40~70°C 온도의 물로 추출한 제2 추출액에서 나머지 불용성 cream 을 분리한다.

그후 제1, 제2 추출액을 혼합하여 건조한다.

(일본昭 62-57290)

□ 산성 디저트 식품의 제조방법

본 발명은 우유를 함유하는 원료에 등전점 pH 4.7~5.1의 알칼리에 처리한 gelatin 또는 LM pectin 등 gel 화제를 함께 첨가하고 또 유기산 등을 첨가하여 사와 milk type 의 jelly 상 식품 및 바바르와(녹말을 익혀 과일즙 따위를 섞어서 굳힌 과자)상 泡狀 과자의 새롭고 간편한 제조방법에 관한 것이다.

(일본昭 62-58695)

□ 식품소재 제조방법

본 발명은 흰살생선의 새로운 용도를 개발한 점이 특징이고, 제조과정중에 식품첨가물을 전혀 사용하지 않는 장점이 있다. 우유 또는 탈지분유를 물에 용해시킨 것을 필요에 따라서 성분조절한 후 살균하고 이것을 냉각한다. 그리고 유산균 또는 그 함유물을 첨가 혼합하여 숙성시키고 이어서 흰살생선의 surimi 을 첨가 혼합 반죽한다.

(일본昭 62-58701)

□ 장유의 제조법

본 방법은 새로운 장유 제조방법으로 숙성 장유간장 또는 생장유에 숙성 과실주 간장이나 과실주류를 첨가 혼합한후 조정하여 숙성시킴으로써 청량감이 있는 맛좋은 장유를 얻는다.

구체적으로는 숙성 장유간장 또는 생장유에 숙성 과실주류 간장 또는 과실주류를 첨가하고 실온에서 3~20일간 숙성시킨다.

(일본昭 62-57298)

□ 無脂乳고형분 함량이 낮은 산성 gel상 발효유 식품제조용 base mix

본 발명은 無脂乳고형분 함량이 낮은 특히 8% 미만의 산성 gel상 발효유의 제조에 적합한 base mix 에 관한 것이다.

기본재료에 당류, 산성물질, 과육 및 과즙1종 또는 2종 이상을 첨가한 것을 물에 용해하여 pH 4.5~5.5로 조정한다.

또 저 methoxyl pectin 1.0~3.0%와 완충제 0.5~1.5%를 포함되게 한다.

(일본昭 62-60051)

□ 죽석면의 제조방법

이 발명은 즉석면의 제조방법에 관하여 특히 蒸煮하여 α 화한 면의 제조방법에 관한 것으로 즉석면 제조시 증가하여 α -화한 면가락을 60~160mmHg 감압하에서 micro 파를 조사하여 건조한다.

(일본昭 62-60055)

□ 찹쌀가루 보존공정

본 발명은 찹쌀을 분쇄처리하여 얻어진 찹쌀가루 보존방법에 관한 것으로 찹쌀을 물에 침적하여 그 수분함량을 15% 이상 30% 이하로 한 후 찹쌀 4중량부에 대하여 당알콜, 환원전분가수분해물 또는 당질중에서 선택된 1종이나 복수종을 1중량부 이상 첨가한 후 그후 분쇄처리를 행하여 가루로 만들어 방습성 포장재 또는 포장용기에 넣고 밀봉한다.

(일본昭 62-58696)

□ 치즈 향미 증진에 촉진효과가 있는 *Aspergillus* 미생물이 생산하는 lipolytic enzyme

새로운 *Aspergillus* 미생물이 생산하는 lipolytic enzyme 에 관한 것으로 이 lipolytic enzyme 이 낮은농도 존재하에서 숙성된 치즈가 보통의 lipolytic enzyme 의 존재하에서 숙성된 치즈보다 빨리 숙성되며 여하한 산패도 동반하지 않는다.

(미국 US 4726954, 1988)

□ 불순한 튀김기름의 처리

사용된 튀김기름(frying oil)을 gel 상의 alumina(pseudoboehmitic)와 활성탄(acid activated bentonite)이나 magnesium silicate 의 혼합물에 무게당 15~75%로 처리하여 재사용 한다.

이와 같은 처리를 하면 사용된 oil 에서 fatty

acids, aldehydes, ketones 과 이취와 색소형성 화합물을 유의적인 수준으로 감소시킨다.

(미국 US 4735815, 1988)

□ 찬물에 빠르게 분산되는 지방함유 분말제품과 제조공정

지방을 함유하는 분말(예 : coffee whiteners)은 분말 입자를 capric 이나 caprylic acid mono-와 diglycerides 로 입히면 찬물에서도 쉽게 흡수하여 용이하게 분산될 수 있다.

Glycerides 사용량은 분말 총량에 0.04~0.5 wt%이다.

(미국 US 4737369, 1988)

□ 감귤에서 juice sac 을 분리하는 장치

이 장치는 감귤조각에서 juice sac 을 영양물질과 액의 손실이 거의 없이 빠르게 분리하는 장치로 감귤을 저온 액체로 동결하여 분쇄한 후 juice sac 을 분리한다.

(미국 US 4738194, 1988)

□ 호프에서 비극성 성분의 추출공정

비극성 살충제가 잔존하고 있는 호프에서 비극성 성분의 추출은 다음의 2단계 방법으로 행한다.

1단계는 비극성 성분들을 초임계 가스로 추출한다.

2단계는 추출물에서 살충제 잔존물을 bentonite, silica gel, 규조토, PVPP 등으로 흡착 제거한다.

(독일 DE 3632401 A1, 1988)

□ 세병기에서 사용되는 알칼리 용액의 처리공정

이 공정은 특히 식품산업과 음료산업에서 사용되는 병들을 세척하는 세척기에서 사용된 알카리 용액의 처리에 관한 것이다.

세척후 침전된 sludge는 기계적으로 더 농축하며 농축에 의해 분리된 알카리 용액은 다시 세척기로 회수되어 재사용 한다. 농축 sludge의 처리방법도 다루고 있다.

(독일 DE 3633652 A1, 1988)

□ 산에 내성이 있는 *Bifidobacteria*의 배양

Bifidobacterium infantis CNCM I-372, *B. bifidum* CNCMI-373과 *B. breve* CNCMI-374의 배양액은 pH 4.0, 온도 5°C에서 30일 후에 적어도 110%의 생존율을 나타낸다.

이 배양액은 식품류 특히 동물이나 식물 유래의 milk 배양에 사용한다.

(스위스 CH 663322 A5, 1987)

□ 식물성 단백질 식품의 제조공정

식물성 단백질 식품을 legume seeds와 oilseeds를 사용하여 다음과 같은 공정으로 제조한다.

- ① Steam 처리
- ② 분쇄
- ③ 물과 혼합하여 50~70% 수분을 함유하는 paste 형성
- ④ Steam 처리
- ⑤ 건조 전이나 후에 모양을 만듦(예: 박편으로)
(스위스 CH 663517 A5, 1987)

□ Whey나 milk에서 어떤 protein의 분리방법

이 방법은 milk나 whey에서 고분자단백질(예: immunoglobulins나 lactoferrin)을 분리하는 방법으로 역삼투압법과 gel chromatography에 의한 분획의 2단계 공정으로 행한다.

식품과 제약산업에 이용된다.

(프랑스 FR 2605332 A1, 1988)