로얄제리를 함유한 연질캅셀의 제조법

출원번호 : 88—1591
공고번호 : 90—6381
발 명 자 : 임성기
출 원 인 : 한미약품공업 (주)대표이사 임성기

발명의 설명

본 발명은 로얄제리를 함유한 연질캅셀의 제조방법에 관한 발명이다.

특허청구의 범위

생로얄제리를 미결정 셀룰로오스에 흡착(흡착비 1 : 0.5-2.5)시킨후 저온(40-50 °) 건조한 건조물을 유성기재와 혼합 유화시킨 배합물을 내용 충진물로 하는 연질캅셀 제조업

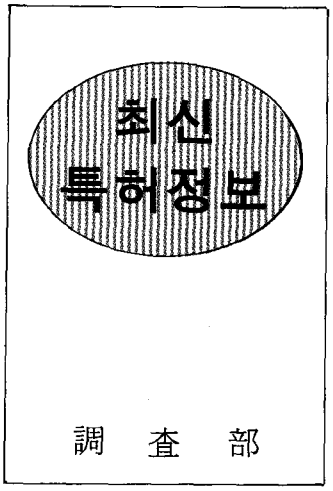
(특허공보 제2031호)

탕수에 용해성이 우수한 인스탄트 분말스프의 제조방법

출원번호 : 88—3962
공고번호 : 90—6415
발 명 자 : 최춘언 · 김일준
출 원 인 : 오뚜기식품(주) 대표이사 함태호

발명의 설명

본 발명은 탕수에 용해성



이 우수한 인스탄트 분말스프의 제조방법에 관한 것이다. 특히 본 발명은 α—화곡분을 roasting처리하고 식용유지에 혼합처리하여 탕수에 용해성이 우수한 인스탄트 분말스프를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 탕수에 용해성이 우수한 인스탄트 분말스프를 제조함에 있어서 α—곡분을 roaster내에서 로우스팅 시킨 다음 식용유지를 첨가, 골고루 충분하게 코팅되도록 혼합시킴을 특징으로한 상기 인스탄트 분말스프의 제조방법

2. 제1항에 있어서 상기 α—곡분은 품온 30-100℃로 가열함을 특징으로 하는 상기 제조방법

3. 제1항에 있어서 첨가되는 상기 식용유지는 α—곡분 원료 중량의 7-50wt%로 첨가함을 특징으로 하는 상기 제조 방법.

(특허공보 제2009호)

식혜를 주성분으로하는 음료의 제조방법

출원번호 : 88—7309
공고번호 : 90—6863
발 명 자 : 백운화, 서돈용, 고의찬, 황윤희, 김기호, 육 철
출 원 인 : 두산농산(주) 대표이사 이종범

발명의 설명

본 발명은 식혜를 주성분으로하는 음료의 제조방법에 관한것으로 수분과 염분을 동시에 공급해 주면서도 빠른시간내에 체내에 공급되어야 하는 음료의 요건을 갖춘 식혜를 주성분으로 하는 음료의 제조방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 식혜액에 sucrose 또는 maltose등의 당류 1-4%와 NaCl 또는 KCl등의 염류 0.1-0.2%, 구연산 0-1% 또는 레몬즙 1-3%를 첨가하여 삼투압과 pH 및 염농도가 체액과 동등한 수준의 등장액으로 구성함을 특징으로 식혜를 주성분으로 하는 음료의 제조방법

2. 제1항에 있어서 삼투압

은 당류와 염류를 첨가하여 삼투압을 90-100m Osmol정도 상승하도록 하는것을 특징으로 하는 식혜를 주성분으로 하는 음료의 제조방법

3. 제1항에서 구연산 또는 레몬즙으로 pH를 3.5으로 조절하도록 하는 것을 특징으로 하는 식혜를 주성분으로 하는 음료의 제조방법

(특허공보 제2034호)

커피전용 설탕의 제조방법

출원번호 : 88—17476
공고번호 : 90—7001
발 명 자 : 송광윤, 박원구
최영환
출 원 인 : 제일제당(주)
대표이사
손영희

발명의 설명

본 발명은 커피전용 설탕의 제조방법에 관한 것으로, 육정(결정의 성상)하는 동안 당액의 과포화도를 1.10-1.20으로 유지시키면서 종당을 투입, 육정시켜 커피전용 설탕을 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

당액에 종당(seed)을 첨가하여 육정시키는 동안에 당액의 브릭스(Brix)를 측정하여 과포화도를 1.10-1.20, 바람직하게는 24시간까지는 과포화도를 1.20으로, 24시간 이후부터는 취출전까지는 1.15로 유지시킴을 특징으로 하는 커피전용 설탕의 제조방법. (특허공보 제2039호)

인스탄트면류의 스프 부착방법

출원번호 : 88—9418
공고번호 : 90—7237
발 명 자 : 위경룡
출 원 인 : (주)빙그레
대표이사
박정수

발명의 설명

본 발명은 인스탄트면에 스프를 일체로 부착시킬 수 있는 인스탄트면류의 스프부착방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 후라잉(Frying) 또는 열풍 건조후, 면의 온도가 70℃ 내지 90℃인 상태에서, 면의 요홈이 형성된 부분에 스프의 부착을 위한 전처리로서 식용전분액 등의 접착액이나 열수 또는 수증기를 살포하여 스프에 투입후 5초내지 150초간 건조냉각함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프 부착방법.

2. 제1항에 있어서, 후라잉 또는 열풍건조후 면의 온도가 30℃ 이하로 되게 한 상태에서 면의 요홈부위에 전처리하고 제1항과 같이 함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프 부착방법

3. 제1항에 있어서, 스프 투입후 재차 스프 부착을 위한 전처리와 같은 후처리를 하도록 함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프 부착방법.

4. 제2항에 있어서 후라잉 또는 열풍 건조후 면의 온도가 30℃이하로 된 상태에서 스프투입후 재차 스프 부착을 위한 전처리와 같은 후처리를 하도록 함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프 부착방법

5. 제1항에 있어서, 면의 스프 부착부위가 요홈 대신에 편평함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프 부착방법

6. 제1항에 있어서 전처리 없이 스프 투입후 전체를 90℃내지 100℃의 온도 조건에서 5-60초간 스팀터널에 통과 시킨후, 5초내지 150초간 건조냉각함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프부착방법

7. 제6항에 있어서 면의 스프 부착부위가 요홈대신에 편평함을 특징으로 하는 인스탄트면류의 스프 부착방법

(특허공보 제2051호)

콩우유 제조방법

출원번호 : 83—1787
공고번호 : 90—7235
발 명 자 : 죠오지 엘. 케이

헌터외 2명

출 원 인 : 더 코카콜라 컴퍼니 대표 로버트 에이 켈러

발명의 설명

본 발명은 콩음료의 제조방법에 관한 것으로, 특히 별도의 섬유질 제거공정을 거치지 않고 콩우유를 제조하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 콩무게의 3내지 5배에 해당하는 물속에 콩을 침액시킨 다음 콩을 헹구면서 껍질을 벗기고 이것을 빻거나 갈아서 그 콩의 크기를 감소시키며, 총고형분이 5-15%로 함유되어 있는 수성 콩슬러리를 생성시킨 후, 알칼리성 작용제를 첨가하여 콩슬러리의 알칼리도를 pH 8.5-9.5로 조절하고 이 슬러리를 95℃-98℃의 온도에서 콩슬러리의 점적의 pH가 7.5-8.2를 나타낼때까지 30-45분간 조리하며 여기서 강 무기산을 첨가하여 pH 7.0-7.4로 중화시키고 콩우유 음료제조에 필요한 성분을 첨가시킨 다음, 이를 2단계에 걸쳐 균질화시키되 제1단계의 균질화 압력을 2,500-3,500s.i.g.으로 하며 제2단계의 균질화 압력은 500p.s.i.g.으로 하여 균질화시켜서 콩으로부터 콩우유를 제조하는 방법.

2. 제1항에 있어서, 강 무기산은 염산이나 황산 또는 인산 중에서 선택되어진 것.

3. 제1항에 있어서, 콩슬러리의 알칼리도는 수산화나트륨이나 수산화칼륨 또는 수산화칼슘 중에서 선택된 알칼리 작용제를 사용하여서 9.0으로 조절하여서 되는 방법.

4. 제1항에 있어서, 슬러리의 조리온도는 거품형성을 최소화하기 위해 로울링(Rolling)비등이하로 유지시켜서 되는 방법.

5. 제1항에 있어서, 콩을 침액시키는 경우에는 90℃의 온도의 물속에서 60내지 90분간 침액시켜서 되는 방법.

6. 제1항에 있어서, 수성 콩슬러리는 90℃의 온도에서 형성되어지는 방법.

7. 제1항에 있어서, 콩을 침액시키는 경우에는 탄산수소나트륨등의 알칼리성 작용제의 존재하에 침액시켜서 되는 방법.

8. 콩의 껍질을 벗긴후, 이를 빻거나 갈아서 그 콩의 크기를 감소시키고 총고형분이 5-15%로 함유되어 있는 수성 콩슬러리를 생성시킨 다음, 알칼리성 작용제를 첨가하여 콩슬러리의 알칼리도를 pH 8.5-9.5로 조절하고 이 슬러리를 95℃-98℃의 온도에서 콩슬러리의 점적의 pH가 7.5-8.2를 나타낼때까지 30-45분간 조리하며, 여기에다 강 무기산을 첨가하여 pH 7.0-7.4로 중화시키고 콩우유 음료제조에 필요한 성분을 첨가시킨 다음, 이를 2단계에 걸쳐 균질화시키되 제1단계의 균질화 압력은 2,500-3,500p.s.i.g.로 하며 제2단계의 균질화압력은 500p.s.i.g.로 하여 균질화시켜서 콩으로부터 콩우유를 제조하는 방법.

9. 제8항에 있어서, 강 무기산은 염산이나 황산 또는 인산 중에서 선택되어진 것.

10. 제8항에 있어서, 콩슬러리의 알칼리도는 수산화나트륨이나 수산화칼슘 또는 수산화칼슘 중에서 선택된 알칼리작용제를 사용하여서 9.0으로 조절시켜서 되어지는 방법

11. 제8항에 있어서, 슬러리의 조리온도는 거품 형성을 최소화하기 위해 로울링(Rolling)비등 이하로 유지시켜서 되는 방법.

12. 제8항에 있어서, 수성 콩슬러리는 90℃의 온도에서 형성되어지는 방법.

(특허공보 제2051호)