

원적외선관련 일본 특허정보

식품의 원적외선 가열방법

青葉化成(주) 開07-23701
H07.01.27

식품의 내부까지 열기가 닿은 상태임에도 불구하고 적외선 건조가 일어나지 않고 씹는 맛이 좋으며 적당하게 수분이 유지되어 맛있는 식품을 얻을 수 있는 개량된 적외선 가열방법

얇게 깎은 가다랭이포의 제조방법 및 그 가다랭이포

山政(주) 開07-123909
H07.05.16

곰팡이 제거를 하여 물로 세장한 가다랭이포를 원적외선 가열수단으로 가열 살균하여 얇게 깎고, 이것을 품질유지제가 든 병모양 등에 충전시키는 상품가치 및 상미성이 높고, 동시에 병모양 용기 등에의 충전 및 취급이 용이한 가다랭이포 제조 방법 및 그 가다랭이포.

어류 건조품의 원적외선 처리법

마루모토(주) 開06-237686
H06.08.30

깎는 공정에서의 분말화를 줄이고 동시에 충분한 살균효과를 얻을 수 있는 어류건조품의 원적외선 처리법.

원적외선 건조기

井關農機(주) 開07-318251
H07.12.08

원적외선 건조에 있어 원적외선 방열체에 의한 방열온도의 고르지 못함을 해소한다.

참깨 종자를 가공하여 얻어지는 식품의 제조법 및 해당 제조법에 의해 얻어지는 식품

味の素(주) 竹本油脂(주)
開08-23934 H08.01.30

참깨 종자를 지지체 위에 배치하고, 그 위에 공간부 및 지지체 측에서 원적외선을 조사함으로써 참깨종의 두께를 두껍게 해도 균일하게 원적외선을 방사실을 배설함으로써 갈라짐의 발생이 적은 맛있는 건조곡물을 능률적으로 얻는다.

원적외선 곡물 건조기

金子農機(주) 생물계 특정산업
기술연구 추진기구 開08-14746
H08.01.19

저류조 내에 통풍 건조부 및 투입부를 따라 하류하는 곡물에 의해 원적외선 방사열 및 열풍을 아래쪽으로 방사, 분출하는 원적외선 방사실을 배설함으로써 갈라짐의 발생이 적은 맛있는 건조곡물을 능률적으로 얻는다.

곡물건조기

山本製作所(주) 생물계 특정산업
기술연구추진기구 스워크(주)
開09-61055 H09.03.07

송풍기의 흡인작용으로 회기 도입부에서 외기를 도입하는 열풍 실내에 통 모양으로 형성한 원적외선 방사체를 장설하여 그것의 끝에 외기 도입부에 배설한 버너 장치의 토염풍을 연결함으로써 안정된 연소작용을 할 수 있게 한다.

원적외선 이용 곡물 건조기

金子農機(주) 생물계 특정산업기술
연구추진기구 開09-89453

HO9.0404

순환유동하는 곡물에 원적외선을 균등하게 조사하여 건조 열룩을

일으키지 않고, 곡물을 효율적으로 균등하게 건조시킬 수 있게 한다.

**원적외선 방사특성을 갖음과 동시에 항균성,
탈취성 및 곰팡이 방지, 진드기 방지 특성을
갖는 메밀겨 및 그 가공방법**

前田信秀 大原產味(주)
開09-109111 HO9.04.28

진공가공기 안을 감압하고 복합 세라믹스를 메밀겨의 껍질 부분에 있는
기공 내에 밀봉시킴으로써 메밀겨에 원적외선 방사특성, 항균성, 탈취성
및 곰팡이 방지, 진드기 방지 특성을 부여할 수 있게 한다.

원적외선 조사 짚
共和商事(주) 開09-131164
HO9.05.20

원적외선을 조사함으로써 건조시킴과 동시에 내부의 곰팡이나 해충 및
해충의 일 등을 사면시켜 사료용 또는 다다미 바닥용 짚을 얻는다.

발아곡물의 가공방법
遠赤青汁(주) 開09-163941
HO9.06.24

발아곡물을 저온건조한 후에 원적외선을 조사하여 내부 건조시켜서
발아곡물을 가공, 곡물이 가지고 있는 영양분을 가장 좋은 상태로
끌어내어 흡수되어 쉽게 한다.

**원적외선을 이용한 잎담배의 건조장치
및 그 건조장치를 이용한 잎담배의
건조방법**
日本담배산업(주) 開09-173039
HO9.07.08

잎담배 수용부의 내면에 반사면을 형성시킨, 화재의 위험성, 유해가스
발생의 우려가 없고 건조일수의 단축 건조의 안정화를 피할 수 있는
원적외선을 이용한 잎담배 건조장치를 얻는다.

합성수지적층 필름
三井東壓化學(주) P開63-137839
S63.06.09

기재 필름의 표면에 특정 파장의 원적외선을 발광하는 무기물질을
함유하는 수지피막을 설치, 미약한 원적외선을 조사하고자 하는 물질을
싸서 조사함으로써 부드러운 조건에서 원적외선을 조사하는 것과 같은
효과를 얻는다.

음식물을 숙성시키는 방법
井出孝子 P開1-55173
HO1.03.02

술, 과실음료 등의 음식물을 원적외선을 투과하는 용기에 충전한 후,
원적외선 방사 필름을 부착하거나 또는 원적외선 방사 필름으로 된
포장재료로 피복함으로써 음식물의 숙성을 촉진시킨다.

원적외선 및 자외선 방사의 식품 건조기
三星電子(주) 開07-299022
H07.11014

살균 및 공기청정을 함께 실시할 수 있게 한다.