

[냉장고]

냉기강제순환식 냉동냉장고,

사프(주) P58-208574 ◆S58.12.05

피해동식품에서 떨어진 곳에서도 원적외선 검출에 의해 용이하게 히터로의 통전제어를 실행, 서서히 식품을 해동할 수 있으며 해동 후에는 비교적 저온에서 장시간 보존할 수 있게 한다.

냉장고,

(주)日立製作所 P63-183367 ◆S63.07.28

식품보존용기 내면에 전속 산화물로 된 원적외선 방사체를 서설함으로써 용기 내에 생선 등의 신선식품을 저장했을 경우, 전면에서 방사되는 원적외선이 식품의 구석구석까지 파급되어 생체 내에서 공명흡수되어 활성화를 촉진, 선도를 유지한다.

전기냉장고,

松下전기산업(주) P開1-3468 ◆H01.01.09

다공실(多孔室)이며 동시에 원적외선을 방사하는 물질로 된 판넬을 냉장고내 벽에 적어도 한 면에 부착함으로써 야채 자체의 선도를 장시간 유지한다.

냉동냉장고,

松下冷機(주) P開1-57079 ◆H01.03.03

해동실의 위 부분에 원적외선 히터, 바다 부분에 가열히터를 설치, 이 해동실 입구에 대항하는 벽쪽에 전동 팬을 갖추어서 해동실의 온도가 잘 올라가지 않도록 하여 해동시간을 대폭 단축한다.

냉동장치용 증발기의 제상(除霜)장치,

松下冷機(주) 開03-113260 ◆H03.05.14

히터 보호커버를 내열성을 갖는 그물모양의 원적외선 방사체로 함으로써 직접적으로 방사하는 방사열을 서리제거에 이용할 수 있는 냉동장치용 증발기의 서리제거 장치를 갖는다.

[해태소성장치]

해태 제조기의 건조시스템

(주)東芝 (株)大坪鐵工所 P57-152873 ◆H57.09.21

열풍건조장치에 자외선 및 적외선 발생기를 설치하여 천일 건조에 가까운 조건에서 해태를 건조시킨다.

해태 발 및 해태건조장치

中央化成(주) 의 開02-286060 ◆H02.11.26

특정한 원적외선 방사체라믹 입자를 함유한 합성수지재 심(심)재료를 복수배열해서 된, 해태 원조(原藻)의 품질을 저하시키지 않고 저온, 단시간에 건조가 마무리될 수 있는 해태 발.

해태 건조방법 및 그 장치

戶上 전기제작소(주) 開02-308777 ◆H02.12.21

해태를 온풍으로 소정 함수(含水)치까지 건조한 후, 원적외선을 조사함으로써 건조공정 후반에 해태의 증층을 효과적으로 가열하여 양호한 품질의 건조해태를 얻을 수 있게 한다.

해태의 가열소성장치

三洋電氣(주) 山野 전기제조(주) 開03-103156 ◆H03.04.30

특정 파장의 전자파를 방사하는 원적외선 히터와 그 반사판과의 사이를 콘베어시키도록 하여 불규칙 건조, 불규칙한 소성이 없으며 맛, 윤기, 향기가 우수한 고품질의 해태를 제조하는 표기장치.

건해태 제조장치 및 해태의 원적외선

건조방법 및 그 장치

戶上 전기제작소(주) 吉田直人 開04-45775 ◆H04.02.14

해태 발을 반송방향에 대해 소요의 각도로 경사시키도록 한 반송 콘베어에 해태를 놓고, 해태 발 표면과 거의 평행으로 원적외선을 조사함으로써 단위 당 해태 발 매수를 늘려서 건조를 실행한다.

소형 김 구이기

山本海苔店(주) 東海高熱공업(주) 開06-209860 ◆H06.08.02

풍미, 감촉, 색깔이 우수한 구이 김을 숙련을 요하지 않고 동시에 구이 김의 표면성상을 자연적인 요철 상태를 유지한 채 구울 수 있는, 설치면적이 작고 조작성이 개량된 김 구이기.

[식품 기타]

포장식품의 가열방법

大日本 인쇄(주) P56-29966 ◆S56.03.25

플라스틱 필름제 용기 내에 수용한 식품에 특정 파장의 원적외선을 조사함으로써 필요에 따라 식품에 노릇노릇 구운 자국을 낼 수 있는 온도로 가열한다.

쌀알의 처리방법

(유)나카뵤 P關62-48343 ◆S62.03.03

물에 씻어 수분을 흡수시킨 도정한 쌀알을 진공팩한 후 원적외선을 조사함으로써 미세 불순물을 포함하지 않고, 장기간 보존가능하며 맛이 우수하며 다시 씻을 필요없는 쌀을 얻는다.

굴의 가공방법

(주)丸福식품 P關62-100241 ◆S62.05.09

생굴을 원적외선으로 소정시간 가열한 후, 실온 근방까지 냉각한 후 냉동, 동결건조함으로써 복원할 때 모양이 흐트러지는 일이 없고 재가공에도 적합한 냉동 굴을 얻는다.

표고버섯의 처리방법

中棟善藏 小室俊夫 P關62-210960 ◆S62.09.17

마른 표고버섯을 이온수로 세정한 후, 이온수 함유 젤라틴으로 피복하고, 다시 특수한 처리를 함으로써 마른 표고버섯을 생표고와 같은 상태로 되돌릴 수 있으며 게다가 마른 표고 표면의 잔류 약제를 확실하게 제거한다.

새우, 게 등 갑각류의 열처리 방법

八粟食品工業(유) P關63-129973 ◆S63.06.02

표기 갑각류를 가열실 내에 두고 수증기 존재 하 원적외선 가열함으로써 맛의 감소, 무게의 감소를 해소하고 발색을 선명하게 하는 열처리를 실시한다.

원적외선 발생 방식세라믹스 처리에 의한

종란(種卵)의 품질유지법

大内輝昭 P關63-254933 ◆S63.10.21

원적외선을 발생바야하는 세라믹스에 종란을 유지하여, 병아리의 품질과 부화율을 손상시키지 않고 장기간 저란(貯卵)한다.

원적외선 이용 제면 방법 및 장치

氷田양조기계(주) P關1-148174 ◆H01.06.02

전자파 과장을 자유자재로 조절한 원적외선 방사체에 의해 대상이 되는 기질 또는 균생체가 있는 전자파 양(良)흡수체에 방사흡수시킴으로써 유용균에서만 나오는 산물, 산소력이 높은 면을 얻는다.

제면용 증미 흡인방법 및 장치

徳島精工(주) 關02-190181 ◆H02.07.26

증미를 소망 온도 이하로 일단 급냉시킨 후, 고주파 가열 또는 원적외선 등을 이용하여 소망온도로 가열함으로써 증미의 온도조정을 크게 변동시키는 일 없이 용이하게 실시한다.

색조 및 향미가 개선된 참기름

竹本油脂(주) 關03-41194 ◆H03.02.21

생참깨를 원적외선을 열원으로 하는 가열로에서 배전한 참깨를 착유하여 얻는 특정한 색상값을 갖는 원적배전 참기름으로 구성시킴으로써 색조, 향미, 안정성이 우수한 참기름을 얻는다.

제빙장치

日立製作所(주) 關03-95375 ◆H03.03.21

제빙 접시를 적재하는 단열판과 제빙접시 바닥면과의 사이에 면상의 원적외선 히터를 설치하여 이층식 제빙 접시의 한쪽 접시의 동결시간을 늦추어 투명한 얼음의 제빙을 가능하게 하고, 제빙 후 위쪽 접시와 아래쪽 접시를 분리, 투명 얼음의 채취를 용이하게 한다.

기름의 산화방지방법

信州세라믹스(주) 關03-162487 ◆H03.07.12

용기 내벽의 기재표면을 원적외선 방사체로 피복하고 해당 용기 내에 기름을 수용함으로써 기름의 산화 등 변질을 효과적으로 방지, 기름의 장수명화를 꾀한다.

농산물 페이스트의 제조장치

恒河舎(주)神話의사토이즈모(주)關03-175946 ◆H03.07.31

오존 및 원적외선에 의해 저온에서 살균한 수돗물을 이용, 산소로 농산물을 페이스트화 함으로써 농산물의 영양가를 손상시키지 않고 동시에 농산물의 부패를 완전히 방지하여 농산물 페이스트를 제조한다.