

**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(51) Int. Cl.<sup>3</sup>  
A23L 1/182

(11) 공개번호 특 1983-0005659  
(43) 공개일자 1983년09월09일

(21) 출원번호	특 1981-0001687
(22) 출원일자	1981년05월16일
(30) 우선권주장	474/79 1981년05월16일 아일랜드(IE)
(71) 출원인	컴루후트 시우이크레 아이레안테오란타 존 에이취. 휴즈 아일랜드공화국, 더블린, 세인트 스테판스 그린 하우스
(72) 발명자	제임스 안토니 베리 아일랜드 공화국, 카알로우, 파인우드 에브뉴 13 제임스 맥캐리 아일랜드 공화국, 컨튜리 킬 케니, 킬 키어란브라운
(74) 대리인	김윤배

**심사청구 : 있음**

**(54) 쌀의 개량된 가공방법**

**요약**

내용 없음

**명세서**

[발명의 명칭]

쌀의 개량된 가공방법

본 내용은 요구공개 건이므로 전문내용을 수록하지 않았음

**(57) 청구의 범위**

**청구항 1**

반숙된 쌀을 물에 담근 후 쌀을 조리하여 수분함량이 쌀 무게의 2~20%가 되도록 건조시킨 후 최소한 30분동안 그대로 방치한 다음 150~350°C에서 튀겨 건조미를 생산하는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

**청구항 2**

제1항의 특허청구범위에 따라 쌀을 건조시켜 튀기기전에 1시간 동안 방치시키는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

**청구항 3**

제1항 또는 제2항의 특허청구 범위에 따라 240~270°C의 더운 공기로 5~45초동안 튀기는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

**청구항 4**

제3항의 특허청구의 범위에 따라 수분함량 10%로 건조시킨 쌀을 13~20초동안 240~290°C에서 튀기는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

**청구항 5**

위의 각 특허청구의 범위에 따라 반숙된 쌀을 수분함량이 20~60%, 바람직하게는 40~45%가 될때까지 물에 침지시킴을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

**청구항 6**

제5항의 특허청구의 범위에 따라 반숙된 쌀을 20~25°C에서 1~2시간동안 불에 침지시키는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

**청구항 7**

제6항의 특허청구의 범위에 따라 침지시킨 쌀을 수세, 배수시켜 조리전에 최소한 30분동안 냉치해두는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

#### 청구항 8

위의 각 특허 청구 범위에 따라 조리된 쌀을 수분함량이 중량의 7-14%가 되도록 건조시키는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

#### 청구항 9

위의 각 특허청구 범위에 따라 벨트위를 이동하는 건조된 쌀에 뜨거운 공기를 하방으로 공급시켜 튀기는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

#### 청구항 10

제9항의 특형청구의 범위에 따라 공기의 온도가 약250°C이고 뜨거운 공기안에서 건조된 쌀이 머무는 시간이 25초를 초과하지 않도록 벨트가 이동하는 것을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

#### 청구항 11

위의 각 특허청구의 범위에 따라 쌀을 튀긴 즉시 냉각시킴을 특징으로 하는 쌀의 개량된 가공방법이다.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.