

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁴
A23P 1/00

(11) 공개번호 특 1985-0007201
(43) 공개일자 1985년 12월 02일

(21) 출원번호	특 1985-0002846
(22) 출원일자	1985년 04월 26일
(30) 우선권주장	84069 1984년 04월 27일 일본(JP)
(71) 출원인	사또 쇼구횡 고오교 가부시기 가이사 지니찌 사또
일본국 아이찌켄 고마끼시 호리노우찌 4쵸메 154반찌	
(72) 발명자	지니찌 사또
일본국 아이찌켄 이와꾸라시 신야나기쪼 2쵸메 42반찌	
(74) 대리인	이준구, 백락신

심사청구 : 없음

(54) 추출물의 건조 과립화 방법

요약

내용 없음

명세서

[발명의 명칭]

추출물의 건조 과립화 방법

본 건은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

추출물 및 전분 가수분해물(들)을 함유하는 수용액을 20~55중량%의 고체함유량으로 조절하고, 상기 수용액에 함유된 수분을 기준으로 0.2~2.4중량%의 이산화탄소 기체를 용해시키며, 수득된 용액을 압력노즐이 설치된 분무기를 사용하여 분무건조시켜 우수한 품미, 용해도, 분산성 및 점결억제성을 갖는 건조제품을 수득하는 것을 특징으로 하는 추출물의 건조과립화 방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 추출물을 함유한 상기 수용액이 차잎, 볶은콩, 볶은곡류, 과일, 야채 또는 벌꿀 쥬스의 추출물 수용액인 방법.

청구항 3

제1 또는 2항에 있어서, 상기 전분 가수분해물(들)이 평균 중합도 4~20인 아이클릭 덱스트린 또는 평균 중합도 4~20인 아시클릭 덱스트린 및 시클릭 덱스트린인 방법.

청구항 4

제1,2 또는 3항에 있어서 추출물 및 전분 가수분해물(들)의 상기 수용액이 전체 고체 함유량을 기준으로 20~70중량%의 전분 가수분해물(들)을 함유하는 방법.

청구항 5

제1 또는 2항에 있어서, 상기 수용액이 밀랍전분을 가수분해시킴으로서 제조된 20~60의 평균중합도를 갖는 전분 가수분해물(들)을 전체 고체함유량을 기준으로 10~50중량%의 양으로 함유하는 방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.