

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 특허공보(B1)

(51) Int. Cl.⁴
A23L 1/337

(45) 공고일자 1988년02월 15일
(11) 공고번호 특1988-0000007

(21) 출원번호	특1983-0003931	(65) 공개번호	특1985-0002024
(22) 출원일자	1983년08월23일	(43) 공개일자	1985년05월06일
(71) 출원인	가부시기가이샤 비분 구리하라 요시노리 일본국 히로시마켄 후꾸야마시 묘오진쵸오 418마에다 다께요시 일본국 히로시마켄 후꾸야마시 미나미혼쵸오 1쵸오메 63		
(72) 발명자	마에다 다께요시 일본국 히로시마켄 후꾸야마시 미나미 혼쵸오 1쵸오메 63		
(74) 대리인	하상구		

심사관 : 이덕록 (책자공보 제1360호)

(54) 해조원료의 제조 방법

요약

내용 없음.

명세서

[발명의 명칭]

해조원료의 제조 방법

[발명의 상세한 설명]

(a) 산업상의 이용분야

본 발명은 해조원료의 제조방법에 관한것으로서 상세하게는 주로 미역과 같은 해조류를 파쇄하여 페이스트(粘糊)형상으로 한것을 적당한 띠모양으로 하여서 살균하고, 일정한 분량으로 냉동보전하여 2차 가공에 이용할 수 있는 해조원료의 제조방법에 관한 것이다.

(b) 종래의 기술

종래에는 해조류(미역, 곤포, 김, 기타)의 저장에 있어서는 바다에서 채취후 그 신선도를 보존하는 한도에 있어서 소금을 뿌려 저장하든가, 혹은 건조시키는것으로서 이것을 2차가공하는 경우에는 소금을 뿌려서 저장한것은 반드시 물에 침지하여 염분의 제거를 행하든가, 건조시킨것을 물에 의한 복구로서 채취당시의 낱것의 원형으로 복귀시키는 공정을 필요로하고, 2차가공을 위하여서는 아무래도 시간과 공정에 있어서 추가처리를 행하지 아니할 수 없는 것이었다.

(b) 발명의 목적

본 발명의 목적은 바다에서 채취한 해조류에 대하여 그대로 소금을 뿌려서 저장 또는 건조처리하여 보존하는 일없이 탈수, 살균 및 파쇄처리하여 가열상태에서 페이스트 모양으로 하고, 이것을 일정한 형상으로 한것을 냉동보전하여 2차가공의 요망에 즉시 이용가능하게 한것에 있다.

(c) 발명의 구성과 작용

본 발명은 바다에서 채취한 미역, 곤포, 김등의 해조류를 잘 청정하게 한 다음 약90℃ 전후의 열탕에 통과 처리한후, 마이크로파 건조기로써 수분 60% 전후가 되도록 탈수처리를 행한후, 파쇄기에 걸어서 가늘은 입자모양으로 파쇄하고 이어서 마이크로파 가열장치가 부착된 혼련기(blender)로서 가열과 전자살균을 시행하면서 점조한 상태의 소위 페이스트 상태로 될때까지 약20-30분간 혼련하고, 다음에 이것을 냉각하여 두께 30-50mm, 횡폭 40cm, 길이 60cm 정도의 것을 중량이 약 10kg의 형상으로 하여 냉동보전하는것을 특징으로하는 해조원료의 제조방법으로서, 이 원료는 냉동 해제하는 것만으로서 2차가공에 즉시 이용할수가 있도록 한것이다.

본 발명방법에 의한 해조원료는 냉동 해제처리를 실시하는 것만으로서 2차가공으로서 여러가지의 용도로 사용하는 것이 가능한 페이스트 상태로되어 있으며, 이것을 단독으로라도 또는 다른 재료(예컨대 수산 연성제품외에 우동, 모밀국수, 과자종류에 혼입)와 혼련하는 것도 용이하며, 각종 진미식품의 제조원료로서 극히 광범위한 이용을 행할수가 있다.

그 외에 해조원료뿐만 아니라 야채나 과일류에 대하여서도 본 발명 방법을 응용하여 페이스트 상태의 원료로서 이것을 보전하고, 필요에 응하여 동일한 2차가공에 이용하는 것도 가능하다.

(e) 발명의 효과

먼저 본 발명 방법으로서 다음의 각종효과가 생각된다.

- 1) 제조원료의 저장 면적이 좁다.
- 2) 페이스트 상태로 하기위하여 품질의 선택이 불필요하다.
- 3) 해조류의 줄기나 잎사귀도 포함하여 전체가 이용가능하다.
- 4) 냉동해제 처리만으로서 2차가공에 이용할수가 있다.
- 5) 원료가격을 저렴하게 할수가 있다.
- 6) 소금을 뿌려 저장하거나 건조등의 보존수단을 생략할수 있다.

본 발명은 이상과 같은 각종의 특징을 발휘하는 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

청정한후의 신선한 해조류를 가열살균후 함수율 60% 전후로 탈수하고, 이어서 가늘은 입자상태로 파쇄한 것을 가열과 전자살균을 시행하면서 페이스트 상태로 될때까지 혼련하고, 계속하여 냉각처리한 후 이것을 두께 30-50mm, 폭 40cm, 길이 60cm정도의 용적으로하여 중량이 약 10kg의 형상으로 하여 냉동보존하는 것을 특징으로하는 해조원료의 제조방법.