(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 국제특허출원의 출원공개공보(A)

(51) Int. Cl.[6]
A23L 2/02
A23L 2/42
A23L 2/78

(11) 공개번호 특1997-0704366
(43) 공개일자 1997년09월06일

(21) 출원번호 특1997-0700953
(22) 출원일자 1997년02월13일
번역문제출일자 1997년02월13일
(86) 국제출원번호 PCT/JP 96/001615 (87) 국제공개번호 WO 97/000024
(86) 국제출원출원일자 1996년06월13일 (87) 국제공개일자 1997년01월03일
(81) 지정국 EP 유럽특허 : 오스트리아 벨기에 스위스 리히텐슈타인 독일 덴마크 스페인 프랑스 영국 그리스 아일랜드 이탈리아 룩셈부르크 모나코 네덜란드 포르투칼 스웨덴

국내특허 : 오스트레일리아 캐나다 대한민국 미국

(30) 우선권주장 173004/1995 1995년06월16일 일본(JP)
(71) 출원인 가부시키가이샤 야쿠르트 혼샤 호리 스미야

일본국 도쿄도 미나토쿠 히가시신바시 1초메 1-19

(72) 발명자 데구치 나오토시

일본국 도쿄도 미나토쿠 히가시신바시 1초메 1-19 가부시키가이샤 야쿠르트 혼샤 내

아라이 토시유키

일본국 도쿄도 미나토쿠 히가시신바시 1초메 1-19 가부시키가이샤 야쿠르트 혼샤 내

스즈키 야스유키

일본국 도쿄도 미나토쿠 히가시신바시 1초메 1-19 가부시키가이샤 야쿠르트 혼샤 내

(74) 대리인 신용길

심사청구 : 없음

(54) 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법(PROCESS FOR PRODUCING PRESERVABLE SQUEEZED VEGETABLE JUICE)

요약

본 발명은 야채를 파쇄·착즙하여 야채즙으로 한 후, 유기산을 첨가하기에 앞서, 상기 야채즙을 미리 유기산을 흡착시킨 약염기성 음이온 교환수지로 수지 처리하는 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법 및 상기 방법에 의해 제조된 야채 착즙액을 함유하는 식품에 관한 것이다. 본 발명의 방법에 따르면, 상온 보존 가능하고, 보존 후에도 다른 냄새가 발생하지 않으며, 더구나 약염기성 음이온 교환수지를 사용하는 경우에 피할 수 없었던 수지 냄새도 나지 않는 야채 착즙액을 제공할 수 있다.

명세서

[발명의 명칭]

보존가능한 야채 착즙액의 제조방법(PROCESS FOR PRODUCING PRESERVABLE SQUEEZED VEGETABLE JUICE)

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

야채를 파쇄·착즙하여 야채즙으로 한 후, 유기산을 첨가하기에 앞서, 상기 야채즙을 미리 유기산을 흡착시킨 약염기성 음이온 교환수지로 수지 처리하는 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 유기산을 흡착시킨 약염기성 음이온 교환수지가 약염기성 음이온 교환수지에 유기산을 흡착시킨 후, 물로 산도가 0.2% 이하가 될 때까지 세정하는 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액

의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서, 수지처리를, 착즙시킨 야채즙 100부에 대해 10~100부의 유기산을 흡착시킨 약염기성 음이온 교환수지를 이용하여 수행하는 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항에 있어서, 유기산 첨가 후의 야채즙의 pH가 수지 Ph보다 높은 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 있어서, 각 처리공정 중 어느 하나의 공정에 있어서 최소한 1회의 투명화 처리가 수행되는 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법.

청구항 6

제1항 내지 제5항 중 어느 한 항에 있어서, 야채즙에 사이클로덱스트린이 추가로 첨가되는 것을 특징으로 하는 보존가능한 야채 착즙액의 제조방법.

청구항 7

청구항 제1 내지 제6항중 어느 한 항에 기재된 방법에 의해 제조된 야채 착즙액을 함유하는 식품.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.