(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.[6]
A23L 1/326

(11) 공개번호 특1990-0000026
(43) 공개일자 1990년01월30일

(21) 출원번호 특1988-0006871
(22) 출원일자 1988년06월09일

(71) 출원인 조기택
경기도 과천시 중앙동 74번지 주공아파트 1113동 503호
(72) 발명자 조기택
경기도 과천시 중앙동 74번지 주공아파트 1113동 503호

심사청구 : 없음

(54) 사출과 효소분해와 유산균 발효에 의한 젖갈류 제조방법

요약

내용 없음

명세서

[발명의 명칭]

사출과 효소분해와 유산균 발효에 의한 젖갈류 제조방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

생선류와 연채류와 어패류등에 전분질 원료를 혼합하고 고온 고압 사출기로 사출하여 효소제를 가하여 분해시키고 유산균을 증식하여 소근으로 담금하는 것을 특징으로 한 젖갈류 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 알카리프로테아제 효소분해 후 pH를 3.5-6으로 조절하여 산성프로테아제와 유산균을 가하여 효소분해 발효를 하는 것을 특징으로 한 젖갈류 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 액체제국한 효소액을 사용하여 효소분해시키는 것을 특징으로 한 젖갈류 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 사출하고 효소분해시켜 생선류와 연채류와 어패류의 효소 추출물을 얻는 것을 특징으로 한 효소 추출물 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.