

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁵
A23L 2/26

(11) 공개번호 특1992-0021067
(43) 공개일자 1992년 12월 18일

(21) 출원번호	특1992-0008726
(22) 출원일자	1992년 05월 22일
(30) 우선권주장	704,500 1991년 05월 23일 미국(US)
(71) 출원인	크라프트 제너럴 후드스, 인크. 에드워드 제이. 모이
(72) 발명자	미합중국 10625 뉴욕주 화이트 플레인스 노스 스트리트 250 수잔 엠. 비달
	미합중국 12563 뉴욕주 패터슨 알알2 박스 237-씨
	포우어드 제트. 셸립
	미합중국 10570 뉴욕주 플레즌트빌 탱글우드 로드 4
(74) 대리인	김성택, 주성민

심사청구 : 없음

(54) 서트르산 칼슘 응결화 방지제

요약

내용 없음.

명세서

[발명의 명칭]

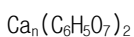
서트르산 칼슘 응결화 방지제

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

6%이하의 수분을 함유하는 건조 형태의 하기 식의 시트르산 칼슘.



식중, n은 2.5 내지 2.95이다.

청구항 2

제1항에 있어서, n이 2.61 내지 약 2.92인 시트르산 칼슘.

청구항 3

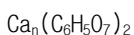
제1항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 1%수용액이 약 4 내지 7미만의 pH값을 나타내는 시트르산 칼슘.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 1%수용액이 약 4.0 내지 5.5미만의 pH값을 나타내는 시트르산 칼슘.

청구항 5

6%이하의 수분을 함유하는 건조 형태의 하기 식의 시트르산 칼슘.



식중, n은 2.61 내지 2.92이다.

청구항 6

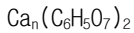
제5항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 건조형태가 5.5%이하의 수분을 함유하는 시트르산 칼슘.

청구항 7

제5항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 1%수용액이 4.0 내지 약 5.5의 pH값을 나타내는 시트르산 칼슘.

청구항 8

6%이하의 수분을 함유하는 건조형태의 하기식의 시트르산 칼슘염을 응결화 방지제로 함유하는, 건조시킨 분말화 프락토오스-함유 청량 음료 조성물.



식중, n은 2.5 내지 2.95이다.

청구항 9

제8항에 있어서, n이 2.61 내지 약 2.92인 조성물.

청구항 10

제8항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 1%수용액이 약 4 내지 7미만의 pH값을 나타내는 조성물.

청구항 11

제8항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 1%수용액이 4.0 내지 5.5의 pH값을 나타내는 조성물.

청구항 12

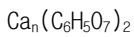
제8항에 있어서, 상기 시트르산 칼슘의 건조형태가 5.5%이하의 수분을 함유하는 조성물.

청구항 13

제8항에 있어서, 식용 산 및 풍미제를 추가로 함유하는 조성물.

청구항 14

(a)수산화 칼슘 : 시트르산의 몰비가 3 : 2이하인 수산화 칼슘 및 시트르산 수용액의 혼합물을 반응열의 온도가 60℃를 넘지않도록 하는 속도로 반응시키고, 상기 혼합물의 pH를 약 4 내지 약 7로 유지시켜 약 20 내지 약 26중량%의 고상물 함량을 갖는 반응 혼합물을 얻는 단계, (b)(a)의 반응 혼합물을 약 37.8C(100°F)미만으로 냉각시키는 단계, 및 (c)(b)의 반응 혼합물을 분무 건조시켜 시트르산 칼슘을 얻는 단계로 이루어진, 6%이하의 수분을 함유하는 건조형태의 하기식의 시트르산 칼슘의 제조방법.



식중, n은 2.5 내지 2.95이다.

청구항 15

제4항에 있어서, 상기 반응 혼합물의 pH를 약 4 내지 약 5.5로 유지시키는 방법.

청구항 16

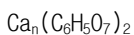
제15항에 있어서, 반응혼합물(b)를 약 26.7 내지 32.2℃(약 80 내지 약 90°F)로 냉각시키는 방법.

청구항 17

제16항에 있어서, 상기 반응 혼합물(b)의 고상물 함량이 약 22 내지 약 24중량%인 방법.

청구항 18

슈크로오스, 150미크론보다 작은 입자를 10%이하로 함유하는 결정질 프락토오스 32.2℃(90°F)에서 측정하였을때 0.36 미만의 수분활성치를 갖는 매트릭스를 갖는 건조 풍미제 및 6%이하의 수분을 함유하는 건조 형태의 하기식의 시트르산 칼슘 응결화 방지제를 균일하게 및 근접하게 접촉시켜 배합하는 것으로 이루어진, 건조시킨 프락토오스-함유 식품 혼합물을 저장동안의 응결화에 대해 안정화시키는 방법.



식중, n은 2.5 내지 9.95이다.

청구항 19

제18항에 있어서, 상기 풍미제가 개질된 식용 전분 30 내지 60%, 말토-덱스트린 30 내지 60% 및 조미료로 이루어진 분무 건조시킨 풍미제이고, 상기 시트르산염의 n값이 2.61 내지 약 2.92인 방법.

청구항 20

제18항에 있어서, 프락토오스가 10 내지 60%존재하고, 슈크로오스가 20 내지 80%존재하는 방법.

청구항 21

제20항에 있어서, 식품 혼합물이 청량 음료 혼합물이고, 슈크로오스 및 프락토오스를 합한 양이 식품 혼

합물의 90%이상을 차지하는 방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개되는 것임.