

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. ⁶ A23L 9/127	(11) 공개번호 특 1990-0000036	(43) 공개일자 1990년01월30일
(21) 출원번호	특 1988-0006849	
(22) 출원일자	1988년06월07일	
(71) 출원인	주식회사 샤니 허영인	
(72) 발명자	경기도 성남시 상대원동 305번지 정 훈 서울특별시 강동구 가락동 현대아파트 23-302 정제운 서울특별시 구로구 구로동 주공아파트 110-102 이천용 서울특별시 송파구 문정동 303-3	
(74) 대리인	정태련, 이상진	

심사청구 : 있음

(54) 식품품질개선용 발효산물 및 그 제조방법

요약

내용 없음

대표도

도 1

명세서

[발명의 명칭]

식품품질 개선용 발효산물 및 그 제조방법

[도면의 간단한 설명]

제1도는 본 발명의 제조공정을 나타내는 도면.

제2도는 본 발명의 실시예중 하나와 비교예의 배양시간별 산도측정그래프.

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

프로피온산균과 락토바실러스속의 젖산균을 탈지유를 사용한 배지에서 혼합배양하여 얻는, 식품품질개선 효과를 갖는 발효산물.

청구항 2

프로피온산균과 락토바실러스속의 젖산균을 탈지유를 사용한 배지에서 계대배양 및 스타터배양을 한 탈지유에 질소원, 탄소원 및 무기질원등 영양소를 첨가한 배지에 접종하여 2일이상 본 배양하는 것을 특징으로 하는 식품품질개선 효과를 갖는 발효산물의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서, 프로피온산균이 프로피오니박테리움 프로이덴라이히 또는 프로리오니박테리움 웨르마니이고, 락토바실러스 젖산균이 락토바실러스 아시도필러스, 락토바실러스 카세이, 락토바실러스 브레비스 또는 락토바실러스 플라타룸인 것을 특징으로 하는 식품품질개선 효과를 갖는 발효산물의 제조방법.

청구항 4

제2항에 있어서, 탈지유가 환원탈지유인 것을 특징으로 하는 식품품질개선 효과를 갖는 발효산물의 제

조방법.

청구항 5

제2항 내지 제4항에 있어서, 탄소원으로서는 글루코스가 본 배양배지에 첨가되는 것을 특징으로 하는 식품품질개선 효과를 갖는 발효산물의 제조방법.

청구항 6

제2항 내지 제5항에 있어서, 질소원으로서는 이스트추출물이 본 배양배지에 첨가되는 것을 특징으로 하는 식품품질개선 효과를 갖는 발효산물의 제조방법.

청구항 7

제2항 내지 제6항에 있어서, 무기질원으로서 염화나트륨이 본 배양배지에 첨가되는 것을 특징으로 하는 식품품질 개선효과를 갖는 발효산물의 제조방법.

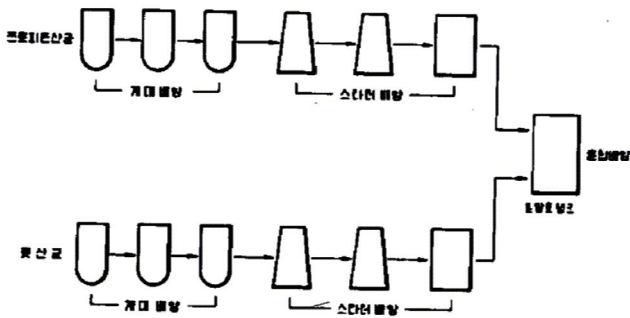
청구항 8

제2항 내지 제7항에 있어서, 28-40℃의 온도에서 본 배양하는 것을 특징으로 하는 식품품질 개선효과를 갖는 발효산물의 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

도면

도면1



도면2

