

(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. <sup>3</sup> A23L 1/30	(11) 공개번호 특1984-0000196
	(43) 공개일자 1984년02월18일
(21) 출원번호	특1982-0003067
(22) 출원일자	1982년07월09일
(30) 우선권주장	57-93731 1982년06월01일 일본(JP)
(71) 출원인	시마쯔 데루아끼
(72) 발명자	일본국 야마나시켄 고오후시 나카고카 와라쵸 1쵸메 11반에이 605 시마쯔 데루아끼
(74) 대리인	일본국 야마나시켄 고오후시 나카고카 와라쵸 1쵸메 11반에이 605 장용식

심사청구 : 없음

(54) 자양식품의 제조방법

요약

내용 없음

명세서

[발명의 명칭]  
자양식품의 제조방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

다시마 뿌리, 구기, 살모사, 인삼, 마늘, 울무, 캄프리, 가막조개, 표고버섯과 대하껍질, 새우껍질, 게껍질, 조개껍질 등에서 선택한 천연감각등을 구성원료로 하고, 분말상태로 된 자양식품.

청구항 2

제1항에 있어서, 다시마 뿌리 30wt, 구기30wt%, 살모사 20wt%, 인삼약 2.9wt%, 마늘약 2.9wt%, 울무 약 2.9wt%, 캄프리 약 2.9wt%, 가막조개 약 2.9wt%, 표고버섯 약2.9wt%, 천연감각 약 2.9wt%로 구성되는 것을 특징으로 하는 자양식품.

청구항 3

- 자양식품을 제조하는 방법에 있어서,
- (a) 다시마 뿌리, 구기, 살모사, 인삼, 마늘, 울무, 캄프리, 가막조개, 표고버섯과 대하 껍질, 새우껍질, 게껍질, 조개껍질 등에서 선택한 천연감각을 구성재료로 준비하는 과정,
  - (b) 상기 구성재료를 각각 건조시키는 과정,
  - (c) 상기 구성재료를 각각 실온에서 저부하상태로 분말화하는 과정,
  - (d) 분말화된 구성재료를 모두 균일한 상태로 혼합해서 자양식품을 만드는 과정으로 구성되는 것을 특징으로 하는 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.