



## 한국식품연구원 최신 등록 특허기술

### Patented Technology

한국식품연구원에서 최근 등록된 발명특허기술을 수록한 것입니다. 기술이전 등 기타 문의사항은 성과확산홍보실(TEL. 031-780-9187), 식품산업기술지원센터(TEL. 031-780-9171~2)로 문의하여 주시기 바랍니다.

◇ 발명의 명칭 프로폴리스의 기능성이 함유된 쌀 및 이의 제조 방법

주 발명자 이세은(유통연구단)

등록번호(일자) 0903689(2009.06.11)

요약 본 발명은 프로폴리스의 기능성이 함유된 쌀 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 쌀의 표면에 프로폴리스를 코팅하여 프로폴리스의 기능성이 함유된 쌀 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 프로폴리스의 기능성이 함유된 쌀은 쌀 표면에 프로폴리스를 함유하고 있는 쌀에 기능성을 부여하고 있을 뿐만 아니라, 보통의 쌀에 비해 물성, 기능성이 우수함을 알 수 있다. 프로폴리스의 기능성이 함유된 쌀은 쌀의 표면에 프로폴리스를 함유하고 있어 상기 기능성 쌀로 제조한 밥을 섭취하면 동시에 프로폴리스를 섭취할 수 있어 프로폴리스의 기능성을 용이하게 섭취할 수 있다. 프로폴리스의 기능성이 함유된 쌀에 의해 프로폴리스의 소비를 촉진시켜 양봉 재배 농가의 수입을 증대시킬 수 있으며, 또한 이러한 양봉 재배 농가의 수입 증가에 의해 양봉 산업을 활성화할 수 있다.

◇ 발명의 명칭 녹차성분을 함유하는 영지버섯 또는 표고버섯 균사체의 재배 방법 및 이를 이용하여 제조된 식품

주 발명자 김상희(지역특화산업연구단)

등록번호(일자) 0907037(2009.07.02)

요약 본 발명은 상기 곡류의 원료 혼합물 100중량부에 대하여 녹차 분말 3~25중량부가 첨가 혼합된 영지버섯 또는 표고버섯 균사체 배지용 조성물을 이용한 영지버섯 또는 표고버섯 균사체의 재배 방법에 관한 것으로, 상기 영지버섯이나 표고버섯의 균사체 배양시 배지 조성물에 녹차 분말을 첨가함으로써 녹차의 약리적 성분을 함유 시킴과 동시에 버섯 특유의 이취와 곡류 유래의 산패취 등을 감소시켜 향미를 향상 시킴으로써 상품성을 높일 수 있는 녹차성분을 함유하는 영지버섯 또는 표고버섯 균사체의 재배 및 이를 이용하여 차나 음료를 제조하는데 유용한 효과가 있다.

◇ 발명의 명칭 신선편이 농산물의 선도유지 포장 방법  
주 발명자 홍석인(유통연구단)  
등록번호(일자) 0907496(2009.07.06)  
요약 본 발명은 과일 또는 채소류를 원료로 하는 신선편이 농산물을 70 내지 99부피% 이상의 고농도 산소를 포함하는 혼합기체가 충전된 포장용기에 담고 밀봉함으로써, 저장 및 유통, 판매 과정에서 급격한 품온 변화로 인해 미세호기성, 편성 및 통성 혐기성 미생물이 증식되는 것을 방지하여 품질이 저하되는 것을 최소화함과 동시에, 내용물의 중량감소를 크게 줄일 수 있고, 갈변 또는 변색을 최소화할 수 있으며, 저산소 장해로 인한 이취 또는 이미 발생을 억제함에 따라, 결과적으로 신선편이 농산물의 상품성과 저장성을 크게 향상시킬 수 있는 신선편이 농산물의 선도유지 포장방법에 관한 것이다.

---

◇ 발명의 명칭 압출성형을 통한 차의 가공 방법  
주 발명자 김상희(지역특화산업연구단)  
등록번호(일자) 0907497(2009.07.06)  
요약 본 발명은 차의 가공방법으로서 압출성형을 통해 차의 침출능을 향상시킴에 따라 차나 음료로 이용시 성분용출이 용이해져 음용자가 차에 함유된 기능성 성분을 충분히 섭취할 수 있을 뿐만 아니라 가공과정에서 향미의 열화, 갈변화 현상 등이 최소화 되어 상품성을 높일 수 있다.

---

◇ 발명의 명칭 발아메밀 추출물을 포함하는 비만억제 식품  
주 발명자 최인욱(신소재연구단)  
등록번호(일자) 0907686(2009.07.07)  
요약 본 발명은 지방세포의 분화를 억제하는 발아메밀 추출물 및 연잎 추출물을 포함하는 비만억제 식품을 제공한다. 비만억제 효과를 나타내는 식품은 발아메밀 추출물과 연잎 추출물이 3:7 내지 6:4(w/w)로 구성된 조성물을 포함한다. 비만억제 효과를 나타내는 식품은 지방세포로의 분화를 가장 효과적으로 억제할 수 있으므로, 비만 치료효과를 나타낼 수 있는 기능성 식품으로 널리 활용될 수 있을 것이다.

---

◇ 발명의 명칭 비열처리 사과 잼의 제조 방법  
주 발명자 김성수(지역특화산업연구단)  
등록번호(일자) 0908142(2009.07.09)  
요약 본 발명은 세절한 사과에 당을 가하여 밀봉하고 숙성시키는 공정을 포함하는 비열처리 사과잼의 제조방법 및 이에 의하여 제조된 비열처리 사과잼에 관한 것이다. 비열처리 사과잼의 제조방법은 (i) 세절한 사과 과육을 용기에 넣고 당을 가하여 밀봉한 다음, 10 내지 20°C에서 10 내지 20일간 1차 숙성시키는 공정, (ii) 1차 숙성된 제품으로부터 수분을 제거하고, 당을 다시 가하여 밀봉한 다음, 10 내지 20°C에서 10 내지 20일간 2차 숙성시키는 공정 및 (iii) 2차 숙성된 제품으로부터 수분을 제거하여 사과잼을 수득하는 공정을 포함한다. 사과에 내재적으로 포함된 유익균과 사과의 영양성분이 손실되지 않은 사과잼을 제조할 수 있으므로, 사과를 이용한 새로운 가공제품의 개발에 널리 이바지할 수 있을 것이다.

- ◇ 발명의 명칭    골기질 강화용 건강식품 조성물 및 골기질 강화용 성분의 분리 방법  
주 발명자        김인호(신소재연구단)  
등록번호(일자)  0911672(2009.08.04)  
요약             본 발명은 호르몬화로부터 골기질 강화 성분의 추출 및 활성성분의 가공기술개발에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 호르몬화 추출물을 함유하는 골기질 강화용 건강식품 조성물, 상기 조성물을 함유하는 골기질 강화용 건강식품용 액상 제제 또는 고형 제제 및 호르몬화 추출물로부터 골기질 강화 활성 물질을 분리하는 방법에 관한 것이다. 본 발명에 따르면, 호르몬화의 골기질 강화 활성 검증과 함께 제형별 골(骨)건강식품 제조 및 성분 활용의 기초를 확립하였으며, 골질환 개선용 식품소재, 건강기능성 식품, 골관련 유용물질, 의약품 소재 등으로 다양하게 활용될 수 있다. 또한 골다공증의 원인이 되는 생리적 골질환을 예방, 개선하여 국민의 웰빙(well-being) 생활과 생산농가의 소득에 기여할 것으로 판단한다.

- ◇ 발명의 명칭    퍼지 추론을 이용한 복분자주의 품질등급 평가 방법  
주 발명자        이승주(전통 식품연구단)  
등록번호(일자)  0912728(2009.08.11)  
요약             본 발명은 퍼지 추론을 이용한 복분자주의 품질등급 평가방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 컴퓨터와 퍼지 추론을 이용한 복분자주의 품질등급 평가방법에 있어서, (1)복분자주의 관능적요소의 전체 기호도에 기여하는 우선순위 조사의 결과를 이용하여 각 관능적요소에 대한 순위의 퍼지값(R1)을 산출하는 단계, (2)복분자주의 각 관능적요소의 기호도검사의 결과를 이용하여 각 관능적요소에 대한 기호도의 퍼지값(R2)을 산출하는 단계, (3)상기 각 관능적요소에 대한 순위의 퍼지값(R1)과 각 순위의 기여도 퍼지값(PB)를 합성하여, 각 관능적요소의 기여도의 퍼지값(PA)를 산출하는 단계, (4)상기 각 관능적요소에 대한 기호도의 퍼지값(R2)과 각 관능적요소의 기여도 퍼지값(PA)를 합성하여, 모든 관능적요소를 고려한 전체 기호도의 퍼지값(PC)를 산출하는 단계, (5)상기 전체 기호도의 퍼지값(PC)로부터 복분자주의 품질등급을 평가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 퍼지 추론을 이용한 복분자주의 품질등급 평가방법에 관한 것이다.

- ◇ 발명의 명칭    더덕 침출주 및 그 제조 방법  
주 발명자        최신양(전통 식품연구단)  
등록번호(일자)  0912727(2009.08.11)  
요약             본 발명은 더덕 침출주에 관한 것으로 보다 상세하게는 이물질을 제거하고 세척한 더덕을 주정에 넣고 침출하는 단계와, 침출된 더덕주를 여과하고 올리고당과 구연산을 넣고 제성하는 단계를 포함하는 더덕 침출주의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 더덕 침출주에 관한 것이다. 본 발명은 더덕 침출주에 필요한 최적의 더덕 함량을 구하고 아울러 더덕 침출시간과 부재료로 올리고당 및 구연산의 첨가비율을 결정하여 맛있는 더덕 침출주를 제공하므로, 종래의 더덕 침출주에 비해 맛, 향 및 전체적인 기호도 등의 기호적인 면에서 현저히 우수하다.

## 식품기술

한국식품연구원 최신 등록 특허기술

---

- ◇ **발명의 명칭** 인삼 추출물을 포함하는 비만억제 식품(인삼제품의 PD/PT 조절기술)
- 주 발명자** 김성수(지역특화산업연구단)
- 등록번호(일자)** 0914504(2009.08.21)
- 요약** 본 발명은 인삼의 지근, 동체, 세근별 사포닌 함량과 구성 사포닌의 종류를 분석조사하고, 이들을 비율별로 혼합하여 인삼사포닌 PD/PT의 비율을 제품의 특성에 맞게 일정하게 유지하여 인삼제품의 품질을 표준화하는 기술이다.