

지식재산권으로 히트상품을 만들어 보자!



그림 1-1897년 출시되어 112년의 역사를 자랑하는 부채표 가스활명수

그림 2-50년 넘게 1백억 병 이상의 판매고를 자랑하는 칠성사이다

그림 3-40년간 한결같은 사랑을 받아 온 새우깡. 연간 500억 원의 매출을 자랑한다.

그림 4-연간 15억 개가 국내외에서 팔리는 초코파이. 베트남의 제사상에 올라갈 만큼 인기 있다.

겨울을 잘 지낸 사람이 풍성한 열매의 가을을 맞이할 수 있다
12월. 벌써 추운겨울이 찾아왔다. 항상 맞이하는 계절의 변화이지만 특히 2010년의 겨울은 다른 해와 남다르게 느껴진다. 아마도 히트상품에 대한 지식재산권적 분석을 시작한 본 칼럼을 <발명특허>지의 많은 독자와 함께한 첫 해이기 때문일 것이다. 지식재산 분야의 제1선에서 활동하는 변리사로서 구체적인 현실의 발명품(제품)을 추상적인 문언인 특허청구범위로 교환하는 일을 하다 보니, 역으로 추상적인 문언의 특허청구범위를 분석하여 상업적 성공을 거둔 발명품이 무엇인지 찾아보자는 지적 호기심이 발동하였고, 본 칼럼을 연재하기 시작하였다. 다행히 독자 여러분의 다양한 참여로 꾸준히 연재를 할 수 있게 되어 지면을 통해서나마 다시 한 번 감사드린다. 다소 엉뚱하지만 발명가 여러분들에게 실질적인 도움을 제공할 수 있는 칼럼이 되도록 노력할 것을 다시금 다짐해본다.

가장 히트한 상품은 무엇일까? 특허청과 경제4단체가 주최한 <2006년 상표디자인전>에서는 대한민국에서 가장 히트한 상품으로 부채표 활명수, 박카스, 새우깡, 칠성사이다, 초코파이, 하이트, 삼양라면, 진로소주, 샘표간장 등을 꼽았다. 주목해야 할 부분은, 이러한 세대를 초월한 히트상품들은 모두 '음식'이라는 점이다. 이들은 모두 '상표권'이라는 지식재산권을 통해 반영구적으로 보호되고 있으며, 적극적인 상표권 전략을 수행하여 30년 넘게 성공적으로 사업을 영위하고 있다는 공통점이 있다. 한편, 기술적으로 봤을 때 위에서 열거된 제품들은 대부분 특허를 출원하지 않았거나, 등록이 되었어도 존속기간 만료로 소멸된 것들이지만, 히트상품을 이야기함에 있어서 '음식'에 대한 이야기는 빼놓을 수 없는 주제이며, 특히나 전 방위적인 지식재산권 경쟁이 펼쳐지고 있는 21세기에는 상표권뿐만 아니라 음식특허에 대한 전략이 필요하다고 할 수 있다.

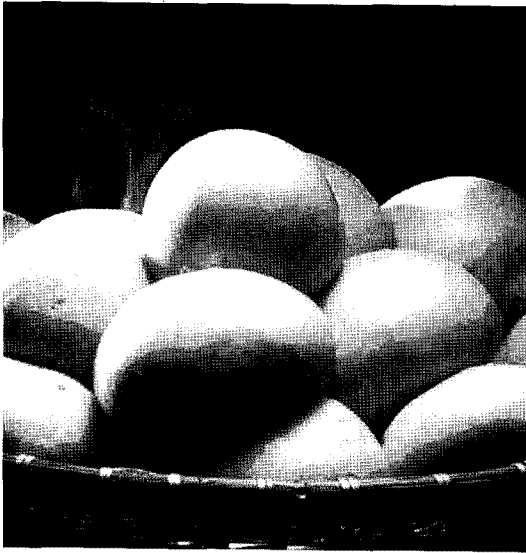


그림 5- 등록특허 제10-0101758호의 '쌀발효액제조방법및쌀발효액을 이용한빵의품질개선방법'은 호빵으로 유명한 '사나'가 보유하고 있는 대표적인 음식특허이다.

물론, 음식특허의 경우, 음식물 자체를 물질특허 또는 물건특허로 보호받기는 어려운 면이 있다. 일반적인 기계장치발명과 같이 구성요소들의 유의미한 결합관계에 고도의 창작이 인정되어야 진보성을 인정받아 등록될 수 있는 물건특허의 특성상, 재료의 '조합' 만으로도 구성될 수 있는 음식물은 일반적으로 진보성이 미약한 것으로 판단되어 물건특허로 인정받기가 어렵기 때문이다. 따라서 음식특허는 해당 음식물을 제조하는 방법을 특허청구범위에 기재하여 '방법특허'로 출원하는 것이 일반적이다. 이러한 구조적인 문제로 인하여 음식특허에 대한 권리범위는 일반적인 기계장치 발명특허보다 약하며, 특허침해가 발생하더라도 권리자가 침해자의 침해음식물 제조방법을 입증하기가 어려운 것이 사실이다.

하지만, 음식특허는 권리범위의 강약문제를 초월하는 마법과 같은 '특허 마케팅' 효과를 가지고 있다. 스스로 개발한 음식물에 대한 특허출원시, 일단 특허출원증 만으로도 상당한 후광효과가 있으며, 특히 특허출원이 등록된 경우, 대한민국에서

가장먼저 해당 음식을 만들었다(신규성이 있다)는 <원조 인증>을 특허청으로부터 받는 것이나 마찬가지로이기 때문에, 그 파급력은 대단하다고 할 수 있다. 또한 특허출원 후 1년 6개월이 경과하면 전 세계에 자신이 발명한 음식이 특허 공개공보를 통하여 공개되므로 서적출판 등의 노력 없이 해당분야에서 상당한 명성을 빠른 시간 내에 쌓을 수 있다.

- 1 특허등록을 받을 경우, 해당 음식을 가장먼저 개발했다는 사실을 공인 받을 수 있다.
- 2 특허출원확인증으로 출원과 동시에 음식특허를 홍보할 수 있다.
- 3 특허 공개공보를 통하여 출원일 후 1년 6개월 만에 전세계에 공개시킬 수 있다.
- 4 '특허받은 음식'이라는 신선한 이미지를 소비자들에게 심어줄 수 있다.
- 5 음식점 프랜차이즈 사업확장시, 라이선싱 과정에서 음식레시피에 대한 지식재산권을 주장할 수 있다.

그림 6- 위와 같은 음식특허의 장점은 권리범위가 약한 음식특허의 태생적인 단점들을 커버하고도 남을 정도로 많다.

따라서, 이번 12월호 칼럼에서는 가장 광범위하고 가장 애매하면서도 가장 우리생활과 밀접한 '음식'에 대한 유일무이한 지식재산 이야기를 나누어보자.

회 뜨는 기술도 특허받을 수 있다???

과연 칼로 생선을 회 뜨는 기술을 특허받을 수 있을까? 인기리에 방영 중인 KBS '스펀지'에 나올만한 질문이 아닐 수 없다. 칼로 회를 뜨는 기술은 낚시를 좋아하는 사람이면 누구나 가능한 것이고, 요리를 하는 수많은 요리사들이 이미 보유하고 있는 기술일 텐데, 과연 특허를 받을 수 있을까? 사실, 특허를 조금만 아는 사람이라면 이러한 '회 뜨는 기술'은 특허의 대상이 아니라고 단정하고 특허출원을 포기했을 것이다. 하지만, 제주도 산방산 아래에서 진미식당을 3대째 운영하고 있는 강창건 씨(52·서귀포시 안덕면 사계리 진미횃집)는 번리사를 5번이나 교체하는 끈질긴 노력 끝에 '다금바리 회 조성물 및 그 제조방법 (Sliced raw fresh

composition of giant grouper and manufacturing method thereof'에 관한 등록특허 제10-0558218호를 받아냈다.

본 특허문헌의 초록에는 「본 발명은 몸통살을 포함하되, 몸통살에 더해 다금바리의 각종 부위에서 발라내되, 비린내를 제거하기 위해 데쳐 낸 각종의 살들을 더 포함하여 다양한 맛을 즐길 수 있도록 한 다금바리 회 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 통상의 방법에 따라 회뜨기를 하여 수득되는 몸통살에 더해 데친 껍질, 데친 입술, 데친 헛바닥, 데친 내장(간과 대창), 볼살, 날개살, 목줄기살, 갈비살 또는 이들 중 2 이상의 혼합물로 이루어지는 그룹 중에서 선택되는 어느 하나의 살부위를 더 포함하여 이루어짐을 특징으로 한다.」 정도만 기재되어 사실상 특허문헌상의 요약만 보고는 발명의 핵심인 '회 뜨는 기술'을 전수(?) 받기는 어렵다.

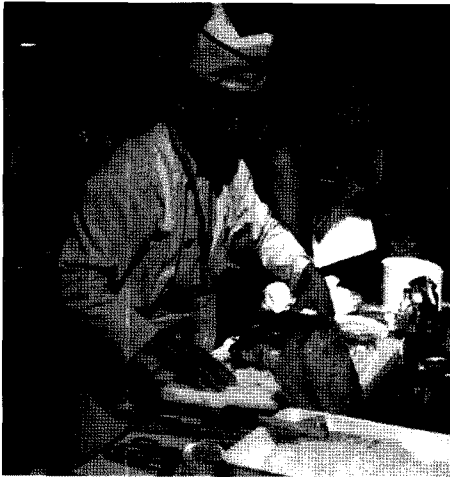


그림 7- 세계대회에서 '회 뜨기' 시연을 펼친 강창건 씨(2006)

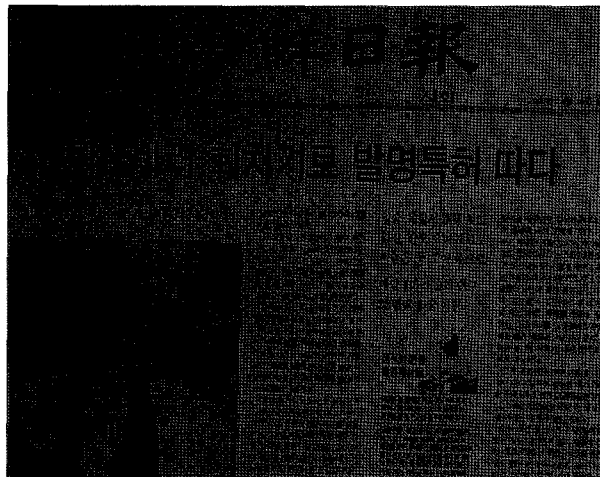


그림 8- 기발한 특허를 획득함으로써 유명언론의 전면기사로 소개된 사례

특허의 요체인 특허청구범위에는 「(1)다금바리 생물을 뇌사 또는 기절시키는 뇌사단계와; (2)뇌사 또는 기절된 다금바리 생물의 동체로부터 피를 제거하는 피제거단계와; (3)우선 다금바리 동체의 배부분을 개봉하여 내장 등을 분리해내는 내장분리단계를 포함하는 다금바리 회 조성물의 제조방법에 있어서, (4)머리와 등뼈로부터 몸통살을 분리해내는 몸통살분리단계; (5)몸통살로부터 껍질을 분리해내는 껍질분리단계; (6)머리 볼부위로부터 볼살을 분리해내는 볼살분리단계; (7) 머리 앞지느러미 안쪽으로부터 날개살을 분리해내는 날개살분리단계; (8) 머리 윗입술과 아랫입술로부터 입술살을 분리해내는 입술살분리단계; (9) 머리로부터 헛바닥을 분리해내는 헛바닥분리단계; (10) 머리로부터 목줄기살을 분리해내는 목줄기살분리단계; (11) 분리해낸 몸통살로부터 갈비뼈 부분을 분리해내고, 상기 갈비뼈로부터 갈비살을 분리해내는 갈비살분리단계; (12) 내장 중의 간, 대창들과 상기 껍질, 입술살, 헛바닥 등을 뜨거운 물에 담갔다가 꺼내어 데치는 데침단계; 및 (13) 상기 몸통살을 일정한 크기로 절단해내는 몸통살회뜨기단계; 들을 더 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 다금바리 회 조성물의 제조방법.」이 개시되어, 정확하게 어떠한 단계별로 어떠한 작업을 해야하는지가 명확하게 기재되어 있다.

물론, 13단계나 되는 다금바리 회 조성물의 제조방법의 특허청구범위는 단계의 복잡성으로 인하여 본 특허문헌을 보고 각 단계를 동일하게 구현하여 동일한 영업을 하는 제3자의 침해사실을 입증하기 어려운 현실적인 문제가 있다. 하지만 특허권자의 입장에서 본 특허청구범위 만으로는 본인의 '손맛'이 Copy될 가능성은 거의 없으므로, 이러한 방법특허의 공개는 권리범위가 약할지언정 권리자에게 실질적인 이득을 안겨줄 수 있는 고수들의 묘책이라고 할 수 있겠다.

회 뜨는 방법도 특허등록이 가능하다. 따라서, 다른 음식특허 역시 등록이 가능하다.

토스트 업계의 신화 “이삭 토스트”

추운 겨울에 간단히 출출함을 해결할 수 있는 대표적인 길거리 음식은 물론, 앞에서 그림으로 간단히 소개한 호빵이지만, 바쁜 직장인의 아침식사를 해결해주는 대표음식은 '토스트'라고 할 수 있다. 평범한 가정주부에서 900여 개의 가맹점을 둔 CEO로 변신한 김하경 씨(54)는 이른바 '소스특허'로 토스트 업계를 평정한 '음식특허의 제왕'이라고 할 수 있다. 1995년 갑작스러운 남편의 발병으로 가족들의 생계를 책임지기 위해 토스트 포장마차를 시작한 김씨는 최고의 재료와 저렴한 가격으로 청주지역에서 유명세를 얻었으며, 이후 대전에서 프랜차이즈 사업을 시작하게 되었다. 그런 과정에서 김씨는 이삭토스트를 다른 토스트와 차별화시킬 수 있는 객관적인 자료를 필요로 하게 되었고, 이러한 필요에 의해서 소스 및 그 제조방법 (sauce and process of the sauce)을 특허출원 제10-2004-0115460호로 출원하게 되었다.



그림 9- 청주의 토스트 포장마차에서 전국 900개 가맹점으로 사업이 번창한 <이삭토스트>



그림 10- 이삭토스트 맛의 비밀은 등록특허 제10-0637349호로 보호되고 있다.

발명의 개요를 간단히 소개하는 초록에는 『본 발명은 빵이나 샐러드 등에 사용되는 소스에 관한 것으로서, 생과일이나 생야채 등의 천연재료 분쇄물을 사용하면서도 보관과정에서 색상이 갈색으로 변화되어 품질이 저하되는 것을 방지할 수 있을 뿐만 아니라 마요네즈 등의 첨가에 따른 느끼한 맛을 억제하고 감칠맛을 더하여 풍미를 향상시킬 수 있으며, 특히 생과일이나 생야채의 맛과 영양이 그대로 살아 있는 소스 및 제조방법을 제공하는데 그 목적이 있으며, 상기한 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 바나나, 키위, 사과, 배, 오렌지, 토마토, 복숭아, 브로콜리, 오이, 당근, 배추, 무, 양배추 등에서 선택되는 적어도 1종의 생과일이나 생야채를 분쇄하고, 상기 생과일이나 생야채에서 선택된 재료의 분쇄물 100중량부에 대하여 마요네즈 100~150중량부와 설탕 100~150중량부를 포함하는 첨가물을 첨가 혼합하여 소스를 제조하는 방법에 있어서, 상기 첨가물이 분쇄한 마늘 100중량부에 물 80~120중량부, 설탕 10~50중량부 및 식초 60~100중량부를 넣고 24시간 이상 숙성시킨 다음 여과하여 얻어진 숙성액을 30~80중량부 포함함을 특징으로 하는 소스의 제조방법과, 상기 제조방법에 의해 제조된 것임을 특징으로 하는 소스를 제공한다.』라고 개시되어 있다. 이러한 초록의 설명만으로도 충분히 이삭토스트의 맛을 낼 수 있을 정도로 발명을 구성하는 기술의 구성적 난이도가 높지는 않다.

특허청구범위를 살펴보면 『바나나, 키위, 사과, 배, 오렌지, 토마토, 복숭아, 브로콜리, 오이, 당근, 배추, 무, 양배추 등에서 선택되는 적어도 1종의 생과일이나 생야채를 분쇄하고, 상기 생과일이나 생야채에서 선택된 재료의 분쇄물 100중량부에 대하여 마요

네즈 100~150중량부와 설탕 100~150중량부를 포함하는 첨가물을 첨가 혼합하여 소스를 제조하는 방법에 있어서,

상기 첨가물이 분쇄한 마늘 100중량부에 물 80~120중량부, 설탕 10~50중량부 및 식초 60~100중량부를 넣고 24시간 이상 숙성시킨 다음 여과하여 얻어진 숙성액을 30~80중량부 포함함을 특징으로 하는 소스의 제조방법.』을 기재하여, 전통적인 음식특허의 기재방식으로 쓰여져 있음을 확인할 수 있다. 이러한 청구범위는 발명을 명확하게 공개한 것임을 알 수 있고, 일반인들도 청구범위만 봐도 해당 소스를 쉽게 제조할 수 있을 만큼 구체적이라고 할 수 있다.

물론, 일반적인 개인이 집에서 위 청구범위의 방법대로 토스트를 만들어 먹었을 경우, 특허침해에 해당하지 않는다. 특허법 제94조(특허권의 효력)에서는 『특허권자는 업으로서 그 특허발명을 실시할 권리를 독점한다.』고 명시되어 있기 때문에, ‘업’으로 특허발명을 실시하는 것이 아닌 가정 내에서의 실시는 침해에 해당하지 않기 때문이다. 하지만, 특허청구범위에 기재된 방식대로 토스트 소스를 만들어서 불특정다수인을 상대로 판매 또는 사업을 할 경우, 명백히 특허침해에 해당한다. 따라서, 사업적으로 이삭토스트의 맛을 차용하고 싶다면 특허권자에게 라이선스를 받는 것이 현명한 방법이라고 하겠다.

분당의 유명한 메밀국수 맛집인 ‘그 집’의 비밀

분당에는 상당히 유명한 맛집이 많이 있지만, 특히 수내동에 위치한 메밀국수 전문점인 ‘그 집’은 넓은 매장과 음식 자체의 빠른 회전률에도 불구하고 그 맛을 보기 위해서는 줄을 서서 기다려야 하는 것으로 유명한 음식점이다. 물론, ‘그 집’의 상호명은 식별력이 부족한 관계로 상표등록은 되지 않았으나, 메밀장국은 특허로 등록되어 유명세를 떨치고 있다.



그림 11- ‘그 집’의 맛을 보기 위해서는 줄을 서야 한다. 간판에 쓰여 있는 그대로, 메밀국수, 우동, 짬만두만 판매한다.

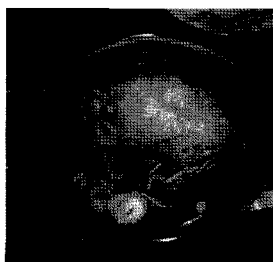


그림 12- 등록특허 제10-0653395호로 보호되고 있는 ‘그 집’의 메밀국수용 장. 맛이 일품이다.

등록특허 제10-0653395호로 보호되고 있는 ‘그 집’의 발명품(IPC분류는 A23L 1/39)의 정식 명칭은 메밀국수용 장 및 그 제조방법 (Sauce for buckwheat noodles and manufacturing method thereof)이며, 2005년 11월 22일 출원되어 2006년 11월 27일 위 등록번호로 등록되었다. 초록에는 『본 발명은 메밀국수용 장 및 그 제조방법에 관한 것으로, 물에 멸치 0.5~1.5 중량%, 다시마 0.5~1.5 중량%를 넣고 우려내는 단계; 가열하여 끓기 시작하면 다시마를 제거한 후 생강 0.5~1.5 중량%, 무 3~5 중량%, 파뿌리 1~3 중량%, 씨를 제거한 건대추 0.2~0.5 중량%, 진피 0.2~0.5 중량%, 오미자 0.1~0.3 중량%를 첨가하고 일정 시간 더 끓여 국물을 우려내는 단계; 및 고형분을 제거하고 상기 단계에서 증발에 의해 손실된 물을 보충한 후 소금과 간장으로 간을 맞추며 실크피브로인 아미노산 0.3~0.8 중량%를 첨가하여 끓여 장을 완성하는 단계에 의해 메밀국수용 장이 제조된다.』가 명시되어, 음식특허의 제조방법을 비교적 명확히 개시하고 있다.

특허청구범위는 매우 간단하다. (간단하다는 것은 권리범위가 오히려 넓다는 것을 의미할 수 있다.) 등록특허 제10-0653395호의 청구범위에는 『1 물에 멸치 0.5~1.5 중량%, 다시마 0.5~1.5 중량%를 넣고 우려내는 단계; 가열하여 끓기 시작하면 다시마를 제거한 후 생강 0.5~1.5 중량%, 무 3~5 중량%, 파뿌리 1~3 중량%, 씨를 제거한 건대추 0.2~0.5 중량%, 진피 0.2~0.5 중량%, 오미자 0.1~0.3 중량%를 첨가하고 일정 시간 더 끓여 국물을 우려내는 단계; 및 고형분을 제거하고 상기 단계에서 증발에 의해 손실된 물을 보충한 후 소금과 간장으로 간을 맞추며 실크피브로인 아미노

산 0.3~0.8 중량%를 첨가하여 끓여 장을 완성하는 단계로 구성되는 메밀국수용 장의 제조방법.』의 3 단계로 구성된 메밀국수용 장국 제조방법이 기재되어 있어, 누구나 명세서 전체를 참조하지 않더라도 발명의 내용을 쉽게 실시할 수 있는 것이다.

한편, 본 특허는 특이하게도 색인어(검색의 기준이 되는 단어)를 메밀, 국수, 장, 실크, 피브로인, 다이어트로 설정하여 노출이 쉽게 되도록 설정이 되어 있다. 필자가 특이하게 생각한 부분은 일반적으로 발명자들이 본인의 발명이 될 공개되기를 희망하는 것과는 달리 본 출원에서는 색인어에 ‘다이어트’를 포함시킴으로써, 많은 불특정다수의 특허정보 검색자들이 본 특허문헌에 접근이 용이하도록 설정했다는 점이다. 음식특허는 앞에서 이야기한대로 해당 레시피를 공개하는 것이기 때문에 제3자의 특허침해 시 입증도 쉽지 않고, 일반인들이 가정에서 만들어 먹을 경우, 특허침해가 아니다. 따라서, 일반적인 특허의 접근방식을 택해서는 안 되고, 이와같이 전략적인 공개를 통한 최대한의 마케팅 효과를 노리는 것이 바람직한 선택이라고 판단되며, ‘그 집’의 전략은 적중하여 여러 차례 공중과 방송에 노출되는 홍보효과를 얻을 수 있게 되었다.

김치명인 유정임 씨의 김치특허

식품 대기업의 계열사들도 뛰어든 만큼 매력적인 시장이지만, 그만큼 치열하고 열악한 경쟁이 벌어지고 있는 김치시장. 특히나 올해에는 이상기후와 전염병으로 인한 배추파동이 극심했기에 김치공장의 사업성은 갈수록 떨어지고 있는 것이 사실이다. 하지만, 재래시장의 작은 김치가가에서 시작해 신세계백화점 등 1,000여 곳의 고정거래처, 지하 2층, 지상 3층짜리 공장과 60여 명의 직원을 보유한 ‘풍미식품’ 유정임 씨(55)의 김치신화는 수십 개의 등록특허와 동탑산업훈장으로 인증 받았고, 다른 회사의 김치와 확연한 차이점을 발굴해낸 풍미식품의 발전가능성은 무한하다고 할 수 있다.

그동안 유씨가 출원한 김치발명의 면모를 살펴보면, 『반건조 청결 고춧가루를 함유한 식품』, 『오미자 및 복분자 당절임 즙을 함유하는 콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스 및 그 제조방법』, 『오미자 및 복분자

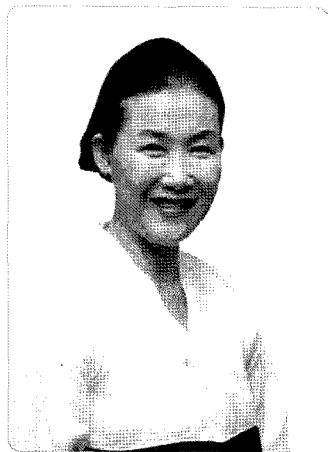


그림 13- 김치발명가 유정임 씨



□ 4		1020080096593	공개	오미자 및 복분자 당절임 즙을 함유하는 콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스 및 그 제조방법(Colloid type kimchi source for foreigner comprising extracts from Schisandra chinensis and Rubus coranus Miquel, and manufacturing method thereof)	A23L 1/39	유정임
□ 5		1020080096596	공개	오미자 및 복분자 당절임 즙을 함유하는 콜로이드 입자형 김치소스 및 그 제조방법(Colloid type kimchi source comprising extracts from Schisandra chinensis and Rubus coranus Miquel, and manufacturing method thereof)	A23L 1/39	유정임
□ 6		1020080096597	공개	콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스 및 과미스트와 그 제조방법(Colloid type kimchi source and paste for foreigner, and manufacturing method thereof)	A23L 1/39	유정임
□ 7		1020080096596	공개	고농도의 천연 비타민 C를 함유한 채소를 이용한 콜로이드 입자형 김치 소스와 그 제조방법(Colloid type kimchi source using vegetables containing high concentrations of natural vitamin C, and manufacturing method thereof)	A23L 1/39	유정임

그림 14- 유정임 씨는 김치에만 무려 21개의 특허출원을 하였고, 현재도 김치기술개발에 박차를 가하고 있다.

당절임 즙을 함유하는 콜로이드 입자형 김치소스 및 그 제조방법, 『콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스 및 페이스트와 그 제조방법』, 『고농도의 천연 비타민 C를 함유한 채소를 이용한 콜로이드 입자형 김치 소스와 그 제조방법』, 『콜로이드 입자형 숙성김치 소스 및 페이스트와 그 제조방법』, 『오미자 추출액을 이용한 물김치 및 이의 제조방법』, 『영양강화된 김치 및 이의 제조방법』, 『초산갈슉 첨가에 의한 갈슉강화 및 선도유지형 김치 및 이의 제조방법』, 『파프리카 김치 및 이의 제조방법』, 『즉석 무말랭이무침』, 『딸기 고추장의 제조방법』 등이 있으며, 대부분 등록되었다. 발명의 명칭만 봐도 유씨의 김치에 대한 연구가 얼마나 심도 있는지를 쉽게 알 수 있다. 특허의 수로만 따져도 일반 전자부품 소재 중소기업보다 월등한 품미식품은 유씨의 김치에 대한 열정이 살아 있는 한 앞으로도 무궁무진한 제품개발로 소비자들의 지속적인 사랑을 받을 수 있을 것이라고 생각된다.

유씨의 많은 출원 중에 특히, 관심 있게 살펴볼 만한 것은 2008년 10월에 출원되어 2010년 4월에 공개된 특허출원 제10-2008-0096599호이다. 오미자 및 복분자 당절임 즙을 함유하는 콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스 및 그 제조방법 (Colloid type kimchi source for foreigner comprising extracts from Schisandrachinensis and Rubus coranus Miquel, and manufacturing method thereof) 이 바로 그것인데, ‘외국인용 김치소스’라는 점이 상당히 특이하다.

초록에는 『본 발명은 3,500 내지 4,500 중량부의 김치 원재료와 400 내지 600 중량부의 파프리카, 50 내지 100 중량부의 마늘, 10 내지 30 중량부의 생강, 50 내지 100 중량부의 대파, 50 내지 100 중량부의 양파, 5 내지 15 중량부의 새우젓, 20 내지 40 중량부의 멸치액젓, 20 내지 50 중량부의 정백당 및 20 내지 40 중량부의 소금을 포함하는 김치 부재료를 혼합하여 김치재료를 준비하는 단계; 상기 혼합된 김치재료를 2mm 내지 50mm로 조쇄하는 단계; 상기 조쇄된 김치재료를 1mm 내지 0.02mm의 콜로

이드 입자로 미세하는 단계; 상기 콜로이드 입자로 미세된 김치재료를 pH 3.9 내지 pH 4.3이 되도록 발효하여 숙성시키는 단계; 및 상기 발효 숙성된 김치재료에 오미자 및 복분자 당절임 즙을 혼합하여 pH 3.3 내지 pH 3.7의 김치소스를 제조하는 단계를 포함하는 콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스의 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따르면, 종래에 김치에 매운 맛을 내는 고추 성분을 이와 유사한 채소인 파프리카로 대체하여 김치의 매운 맛에 익숙하지 않은 외국인들도 김치를 용이하게 섭취할 수 있고, 김치 맛과 영양을 그대로 살리면서 간편하게 사용할 수 있는 김치 소스를 생산할 수 있다.

또한 본 발명에 따르면, 김치 원재료와 부재료를 0.02mm 이하로 균일하게 조쇄한 콜로이드 입자형태의 원재료의 크기로 인하여 첨가제의 첨가 없이도 고형물과 액간의 상분리를 방지하고, 오미자 및 복분자 당절임 즙을 첨가하는 pH 쇼크를 통하여 초산균이 성장하기 시작하는 pH 4.0의 조건을 회피하고, 이를 통해 초산균의 초기 성장을 억제하여 초산균의 성장으로 인한 산막형성, 연부현상, 및 군내 발생 등의 문제점을 최소화할 수 있으므로 장기간 보존 및 유통 시에도 본래의 특성을 유지하여 간편하게 다른 식품의 첨가물로서 유용하게 사용할 수 있다.』라고 기재되어, 본 발명으로 인하여 극심한 매운맛을 쉽게 견디지 못하는 외국인들을 위한 파프리카를 이용한 김치발명임을 쉽게 알 수 있다.

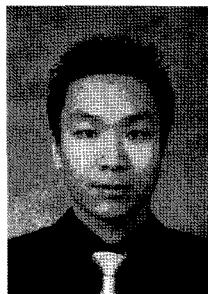
특허청구범위에는 『3,500 내지 4,500 중량부의 김치 원재료와 400 내지 600 중량부의 파프리카, 50 내지 100 중량부의 마늘, 10 내지 30 중량부의 생강, 50 내지 100 중량부의 대파, 50 내지 100 중량부의 양파, 5 내지 15 중량부의 새우젓, 20 내지 40 중량부의 멸치액젓, 20 내지 50 중량부의 정백당 및 20 내지 40 중량부의 소금을 포함하는 김치 부재료를 혼합하여 김치재료를 준비하는 단계;상기 혼합된 김치재료를 2mm 내지 50mm로 조쇄하는 단계;상기 조쇄된 김치재료를 1mm 내지 0.02mm의 콜로이드

입자로 미세하는 단계; 상기 콜로이드 입자로 미세된 김치재료를 pH 3.9 내지 pH 4.3이 되도록 발효하여 숙성시키는 단계; 및 상기 발효 숙성된 김치재료에 오미자 및 복분자 당절임 즙을 혼합하여 pH 3.3 내지 pH 3.7의 김치소스를 제조하는 단계를 포함하는 오미자 및 복분자 당절임 즙을 함유하는 콜로이드 입자형 외국인용 김치 소스의 제조방법.」이 개시되어, 역시나 청구항만으로도 발명을 쉽게 실시할 수 있도록 되어 있다. 모쪼록, 우리의 대표음식인 ‘김치’가 세계화될 수 있도록 지식재산권을 전략적으로 잘 활용하는 모델이 더욱 큰 성공을 거두기를 기원한다.

추운 겨울을 즐기는 방법

추운 겨울은 우리에게 새로운 내년을 기약하게 한다. 광저우 아시안게임에서 당당히 금메달을 목에건 대한민국 야구대표팀의 프로선수들도, 가장 중요한 시기로 ‘겨울’을 꼽는다. 그만큼 겨울은 중요한 시기이다. 획기적인 아이디어를 상품화했음에도 여러 가지 상황으로 인하여 사업적 어려움을 겪고 있는 발명가들이 많이 있다. 하지만 그러한 시련은 결국 훈훈한 ‘내년 가을’을 위한 동계훈련에 불과하다고 생각하면, 이번 겨울을 맞아 해야 할 일이, 그리고 즐겨야 할 연구가 너무나 많아짐을 느낄 수 있다. 아무쪼록 독자 여러분의 풍성한 ‘내년 가을’을 기원하며, 추운 ‘발명적’ 겨울을 이겨낼 수 있도록 본 칼럼이 ‘따뜻한 손’이 되었으면 한다.

(엄정한 변리사 eomtank@gmail.com / 블로그 <http://blog.daum.net/onthenet>)



엄 정 한 변리사

한국발명진흥회 산업인력양성팀
서울대학교 공과대학 화학공학과 졸업
유미특허법인, 특허법인 엔트리
서울대, 공주대, 경상대, 강원대
지식재산권 특강
저서 : 특허법 에센스