

블랜딩 멸치소스 및 이의 제조방법

경상국립대학교 해양과학대학 해양식품생명의 오광수 교수

기술 개요

- 본 기술은 멸치 효소분해추출물과 멸치 자가소화추출물을 이용한 블랜딩 멸치소스 및 이의 제조방법에 관한 것임
- 본 기술의 블랜딩 멸치소스는 고품질의 재래식 멸치액젓과 거의 동일한 품질 특성을 갖는 최적의 비율로 혼합되어 기호성, 영양성 및 위생학적 안전성이 우수하면서도 제조원가가 저렴한 멸치액젓 및 어간장을 제공함

기술 특징 및 차별성

기술의 특징 및 효과

기호성, 영양성 및 위생학적 안전성은 우수하면서 제조원가는 저렴한 멸치소스

- 제품의 품질에 대한 기준이나 등급이 제대로 지켜지지 않은 상태에서 가공유통되고 있고, 제품의 가격이 질 보다는 양으로 결정되기 때문에 잡어, 식염수와 조미료를 첨가한 저품질의 제품들이 상당량 유통되고 있음
- 멸치 효소분해추출물과 멸치 자가소화추출물을 혼합하여 **제조원가가 저렴함**
- 휘발성염기질소(VBN) 함량이 낮아 **액젓 특유의 냄새 미약**
- 영양적으로 우수하며 감칠맛을 내는 **다양한 아미노산 함유**
- 재래식 멸치 액젓과 비슷한 **풍미와 영양성을 갖는 관능평가**
- **식품 위생학적 안정성 확인 완료**

<관능검사, 총질소 및 아미노질소 함량 비교 분석>

멸치액젓		TAS	BEAS	BAAS	BEAAS					
혼합비율 (%)	TAS	100	70	80	80	75	70	70	70	70
	EAS:AAS	0	30:0	0:20	10:10	15:10	15:15	20:10	25:5	30:20
Sensory Parameter	Taste	5.0	4.4	4.0	4.4	4.3	3.0	4.7	3.9	2.5
	Odor intensity	5.0	4.2	3.8	4.2	4.1	2.9	4.5	4.0	2.2
	Overall acceptance	5.0	4.5	3.8	4.3	4.2	3.6	4.7	4.0	2.4
Total-N (%)		2.08	1.72	1.81	1.82	1.78	1.75	2.00	1.84	1.53
Amino-N (mg/100 g)		1298.2	1056.7	1090.4	1135.2	1061.3	1002.7	1237.8	1095.6	952.1

TAS : Traditinal anchovy sauce, 재래식 멸치액젓 / BEAS : blended enzymatic anchovy sauce, EAS(효소분해추출물)를 혼합한 블랜딩 멸치 소스 / BAAS : blended autolytic anchovy sauce, AAS(자가소화추출물)를 혼합한 블랜딩 멸치 소스 / BEAAS : blended enzymatic and autolytic anchovy sauce

기술 활용분야

- 기술 활용 가능한 응용분야
 - 소스 및 액젓 식품
- 구체적인 적용제품
 - 다양한 종류의 멸치액젓
 - 블렌딩 멸치 소스

사업화 모델

목표 시장

- 시장 세분화(Segmentation) : 소스 및 액젓 식품 시장
- 표적시장 선정(Targeting) : 멸치 액젓 및 블렌딩 멸치 소스
- 포지셔닝(Positioning) : 액젓 및 소스
- 주요 고객 : 액젓 및 소스 식품 제조, 종사기업

Business Model

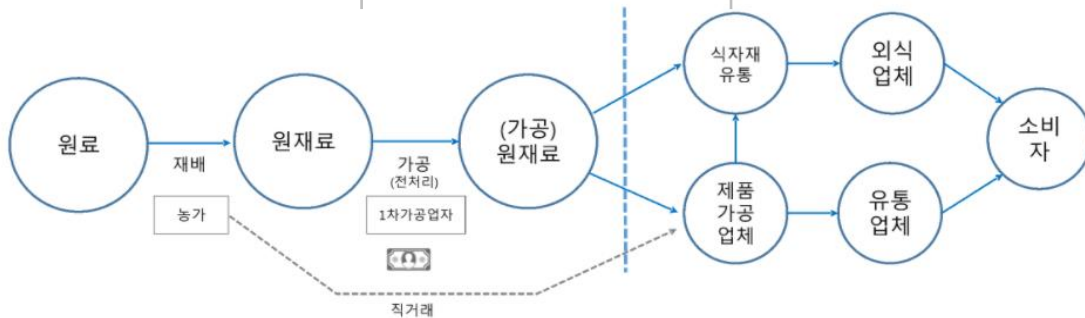
- 사업화 전략
 - 소스 및 액젓 식품 시장
 - Value Chain

후방산업	블렌딩 멸치소스 및 액젓	전방산업

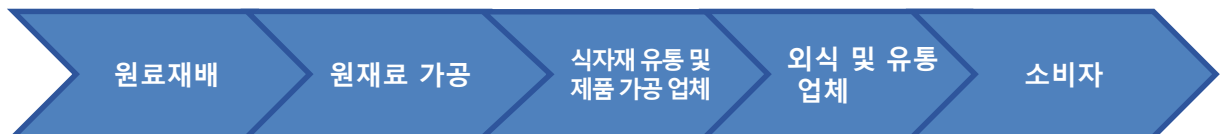
발효과학 연구 산업

블렌딩 멸치소스
멸치액젓

블렌딩 멸치 소스 식품 산업
멸치 액젓 식품 산업



- 단계별 시장 진입 전략



기술개발단계 (TRL)

- 시험 샘플을 통한 핵심기능 평가 완료 단계 및 소재선별 완료 단계

기초연구단계		실험단계		시작품 단계		실용화 단계		사업화
1	2	3	4	5	6	7	8	9
기초 이론/ 실험	개념 정립	기본 성능 검증	부품 시스템 성능검증	부품 시스템 시제품 제작	시제품 성능 평가	시제품 신뢰성 평가	시제품 인증	사업화

시장 규모 및 현황

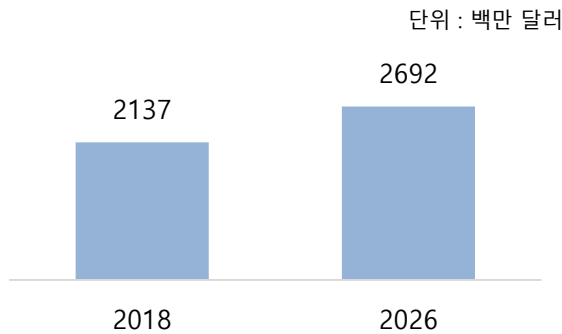
기술의 적용 시장

□ 세계 액젓 시장

- 2018년 세계 Fish sauce 시장은 2,137 백만 달러이며, 연평균 3.35%로 성장하여 2026년에 2,692 백만 달러를 형성할 것이라 전망함
- 고영양 식품의 채택이 증가함에 따라 요리의 맛과 풍미를 향상시키기 위해 액젓에 대한 수요가 증가하고 있음
- 코로나19 확산에 따라 가정간편식 시장이 확대되면서 간편 소스를 찾는 소비자들이 늘고 있음

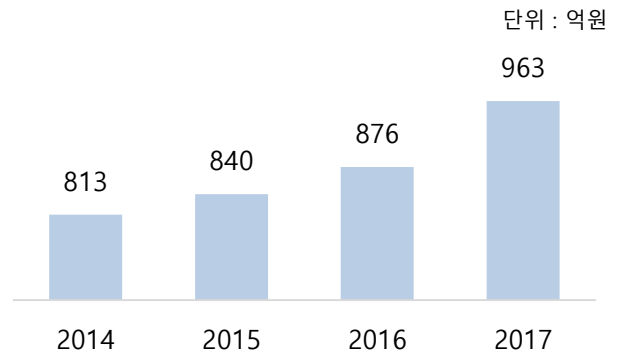
□ 국내 액젓 시장

- 2017년 기준 국내 액젓 판매액은 총 963억원이며, 전년 대비 약 10% 상승 하였음
- 액젓과 조미액젓으로 나눌 수 있으며, 조미액젓이 677억원으로 전체 약 70%를 차지함
- 최근 코로나 19의 영향으로 집밥 선호도가 상승하며 소스 및 젓갈류의 시장이 성장하고 있음



출처: VERIFIED market research, 2020, 재구성

[세계 fish sauce 시장 전망]



출처: 국가통계포털, 2019, 재구성

[국내 액젓 판매액]

권리현황

기술이전 담당자 정보

No	발명의 명칭	출원/등록번호
1	블랜딩 멸치소스 및 이의 제조방법	10-2046540

- 소 속 : 경상국립대학교 산학협력단 기술비즈니스센터
- 담당자 : 임영길 팀장
- 연락처 : 055-772-0254
- E-mail : ssac1@gnu.ac.kr