

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

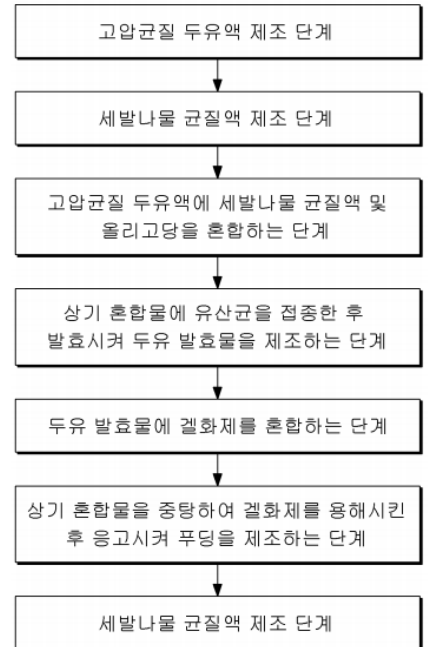
기술명칭 : 세발나물 함유 발효 두유 푸딩의 제조방법 및 이에 따른 세발나물 함유 발효 두유 푸딩

기술 개요

• 본 발명은 세발나물이 함유된 발효 두유 푸딩에 관한 기술로서 맛과 풍미가 우수하여 관능성 및 기능성이 모두 증대된 유산균 발효 식품 개발 기술에 관한 것임.

기술의 특장점

- 관능성 및 기능성이 증가된 발효 두유 푸딩
- 세발나물 함유 두유 푸딩은 포만감이 있으면서 소화가 잘 되고 섭취가 간편하여 식사대용으로 이용하기 적합함
- 특히 발효하지 않은 제품에 비해 기능성 성분들의 함량이 높으며, 항산화 활성이 우수하며 포름산의 함량이 높아 항비만 효과를 나타낼 수 있음
- 또한 콩을 주원료로 하며 우유를 전혀 포함하지 않아 순수 채식주의자도 섭취가 가능함



적용분야

- 가공식품, 기능성식품



<가공식품>



<기능성 식품>

기술완성도(TRL)

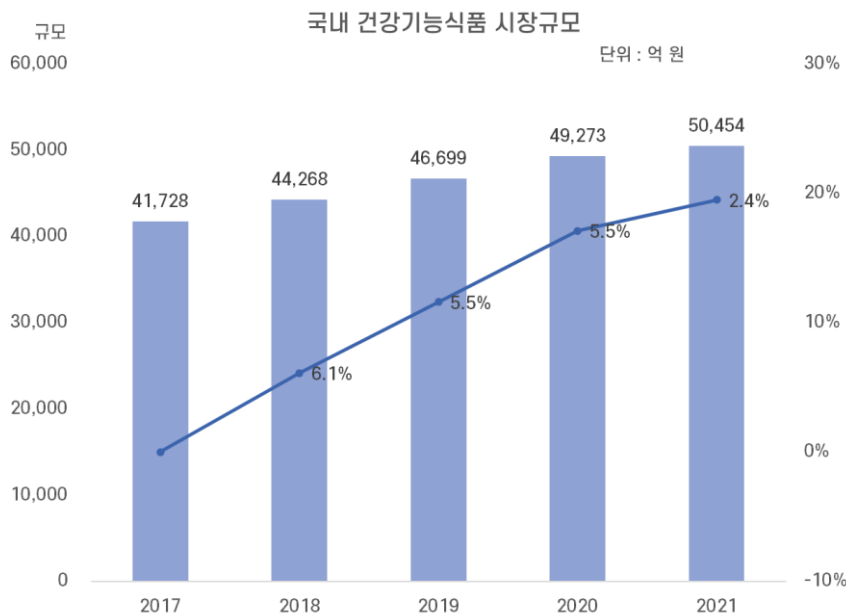


2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

시장동향

• 국내 건강기능식품 시장 현황

- 한국건강기능식품협회에 따르면 국내 건강기능식품 시장규모는 2016년 3조 5,563억 원에서 2020년 4조 9,273억 원으로 성장한 것으로 나타났으며, 2021년에는 5조 454억 시장 규모를 형성할 것으로 전망됨
- 또한 프롬바이오와 오픈서베이에서 성인 400명을 대상으로 수요조사를 실시하였을 때 10명 중 8명이 건강을 위해 건강기능식품을 섭취한다고 응답하였으며, 과반수가 넘는 사람들이 면역력 증진, 노화방지를 섭취 이유로 응답한 것으로 나타남



관련 특허 정보현황

구분	출원번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2021-0047884	출원	세발나물 함유 발효 두유 푸딩의 제조방법 및 이에 따른 세발나물 함유 발효 두유 푸딩

기술문의

소속 군산대학교 산학협력단 기술사업화실 담당자 김미라 실무관 TEL 063-469-7558