

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

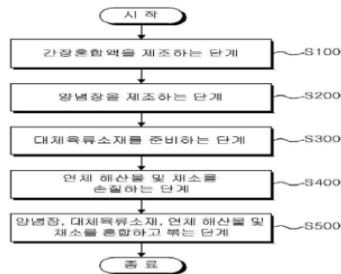
기술명칭 : 할랄용 볶음 및 이의 제조방법

기술 개요

- 본 발명은 육류대체소재, 양념장을 포함하는 것을 특징으로 하는 할랄용 볶음 및 이의 제조방법에 관한 것으로 분말간장, 고춧가루 및 육류대체소재를 이용, 할랄 식품 인증이 가능하고 해산물 및 스모크향을 이용하여 무슬림들의 입맛에 맞춰 기호도가 우수함

기술의 특장점

- 무슬림들의 입맛에 맞춘 기호도가 우수한 할랄용 볶음
 - 간장, 고추장 대체 재료와 이로 제조된 할랄 식품의 제품 개발을 위해 분말간장, 고춧가루 및 육류대체소재를 이용하여 할랄 식품으로 인증이 가능하도록 함
 - 무슬림이 선호하는 해산물 및 스모크향을 이용하여 전체적인 기호도가 우수한 식품을 제조하고, 즉석식품 제형으로 제조함으로 보관이 편리하고 유통기한이 길며, 조리가 필요하지 않아 간편하게 섭취할 수 있도록 하였음



적용분야

- 할랄식품, 대체식품

기술완성도(TRL)



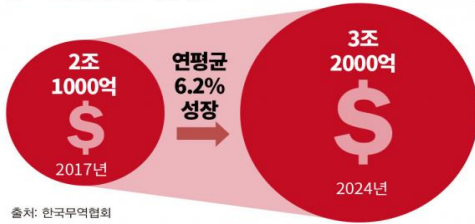
2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

시장동향

• 할랄식품

- 할랄 식품은 세계 식품 시장의 16%를 차지
- 무슬림 인구의 꾸준한 증가는 할랄 산업 성장의 토대이며 2050년에는 약 30%(27억 6000만명)에 이를 것으로 전망(퓨리서치센터).
- 할랄은 이슬람 율법에 의해 무슬림이 먹고 쓸 수 있도록 허용된 제품을 총칭하며 돼지고기, 동물의 피, 이미 죽은 고기, 알코올 등의 사용이 금지된 식품을 의미함
- 아랍권에 수출되는 제품 제조 시 완제품 내 상기한 성분들이 포함되지 않도록 하는 기술의 적용이 필요함

글로벌 할랄산업 시장 규모



무슬림 식품시장 규모(상위 10개국)



관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2018-0044147/ 10-1903333	등록	할랄용 볶음 및 이의 제조방법

기술문의

소속 전북바이오융합산업진흥원 기술확산팀 담당자 연구원 김희정 TEL 063-210-6542