

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

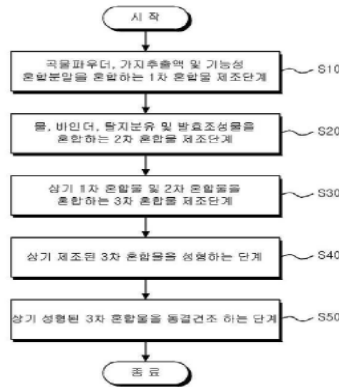
기술명칭 : 알레르기 저감소재를 활용한 요거트 스낵 제조방법 및 요거트 스낵

기술 개요

- 본 발명은 신바이오틱스 스낵에 면역기능을 향상시킬 수 있는 재료 함유로 주 섭취 층인 영유아의 면역체계를 향상시키며 그 효과를 극대화 할 수 있는 알레르기 저감소재를 활용한 요거트 스낵 제조방법

기술의 특장점

- Prebiotics(식이섬유)와 Probiotics(유산균)를 결합한 신바이오틱스 스낵
- 해당 기술은 항 알레르기성 프로바이오틱스(Probiotics)를 포함하여 유산균의 효능을 더하고, 면역력을 가지는 천연소재(가지, 복분자)를 첨가하여 면역기능을 향상시킨 알레르기 저감소재를 활용한 요거트 스낵 제조방법 및 요거트 스낵을 제공함
- 기존 시판 스낵은 유산균을 단순 첨가하였지만, 해당 스낵은 프리바이오틱스와 프로바이오틱스를 결합한 신바이오틱스 제품으로 체내에서 유산균 기능성을 극대화시킬 수 있음



적용분야

- 알레르기 저감, 영유아, 스낵, 기능성 스낵

기술완성도(TRL)

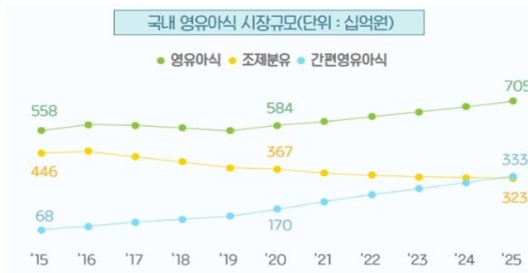


2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

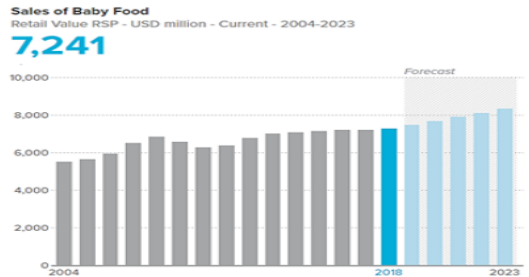
시장동향

• 영유아식 시장

- 2020년 국내 영유아식 시장 규모는 5천840억원으로 5년 전 2015년 5천580억원보다 4.7% 증가(한국농수산물유통공사(aT) 식품산업통계정보)
- 영유아식 시장은 계속 성장해 2025년에는 7천50억원에 이를 것으로 전망(유로모니터)
- 미국 영유아 음식 시장은 2010년 이후 꾸준한 상승세를 보이며 2018년 72억 달러 매출
- 2018년 인도 영유아 식품시장은 532억 루피 규모로 성장했으며, 2023년에는 656억 루피 규모 전망
- 스낵은 현대화 되어가는 생활 속에 더욱 소비가 활성화 되고 있으며 특히 영유아 자녀가 있는 가정에 그 필요성이 더 커지고 있음
- 기존에는 맛 또는 기호 등에 초점을 맞추어 개발되었으나, 최근에는 건강에 대한 관심이 높아지며 맛과 기호뿐 아니라 건강을 함께 챙길 수 있는 스낵이 요구됨에 따라 건강까지 고려한 스낵으로의 개발로 변화하고 있는 추세임



(출처: 유로모니터)



미국 영유아 식품시장

관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2017-0139280/ 10-1967066	등록	알레르기 저감소재를 활용한 요거트 스낵 제조방법 및 요거트 스낵

기술문의

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