

# 2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

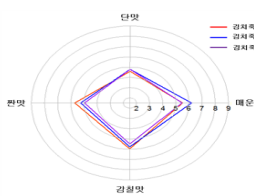
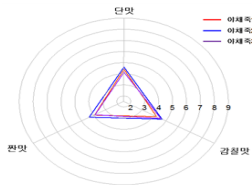
## 기술명칭 : 육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법

### 기술 개요

- 본 발명은 육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법에 관한 것으로 할랄 식품으로 인증 가능한 육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법에 관한 것

### 기술의 특장점

- 식사대용 균형잡힌 영양소 공급 할랄 식품
  - 육류를 대신하는 대체소재를 활용하여 죽을 제조함으로써 채식주의자 또는 무슬림도 섭취할 수 있는 육류대체소재를 활용한 죽(야채죽, 김치해물죽 2종)으로 균형 잡힌 영양소를 제공받을 수 있음
  - 국내·외 시장조사를 통한 무슬림 기호도를 적극 반영하여 야채죽과 김치죽 모두 말레이시아·인도네시아 무슬림 종합기호도 평가 우수한 관능 점수가 도출됨
  - 다이어트 및 영양 균형을 위하여 육류의 섭취를 제한하는 소비자가 단백질 대체식품으로 섭취할 수 있으며 소고기, 돼지고기 등 육류와 유사한 식감과 풍미로 남녀노소 누구나 거부감없이 쉽게 섭취할 수 있는 효과가 있음



### 적용분야

- 대체식품, 비건식, 할랄식품, 연하식, 다이어트식

### 기술완성도(TRL)



# 2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

## 시장동향

### • 대체육 시장

- 건강에 관심을 갖는 사람들은 육식을 줄이고 채식을 선호하며 육류를 섭취하지 않는 채식주의자도 증가하고 있는 추세임
- 무슬림 등의 종교인들은 종교적인 이유로 돼지고기 등 육류 섭취를 기피하고 있는 실정임
- 채식주의자 또는 무슬림 등 고기 섭취에 민감한 사람들을 아우르는 모든 사람이 즐겨 먹을 수 있는 족 개발 필요



(출처: 아주경제)

## 관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2016-0172641/ 10-1748263	등록	육류대체소재를 활용한 족 및 그 제조방법

## 기술문의

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