2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

도로묵 어육을 포함하는 어묵

기술 개요

• 본 발명은 합성감미료 등을 사용하지 않고 도루묵 어육의 본연의 풍미를 제공할 수 있는 어묵 및 어묵의 제조방법에 관한 것임

기술의 특장점

• 어묵에 사용되는 기존의 연육 재료 대신에 사용할 수 있는 대체 어육을 이용하여 어묵을 제공

• 합성감미료나 산화방지제 등을 사용하지 않고 대체 어육의 본연의 풍미가 발현되는 어묵 및 이의 제조방법을 제공

- a) 도루묵 어육 원재료를 식염수에서 침지하거나 또는 b) 도루묵 어육 원재료를 가열 및 냉각처리하는 전처리 과정을 거친 도루묵 어육을 사용할 수 있으며, 보다 구체적으로, 상기 a) 도루묵 어육 원재료를 식염수에서 침지하는 전처리 과정은 1 내지 5%의 식염수를 1 내지 5 시간 동안 침지하거나, 상기 b) 도루묵 어육 원재료를 가열 및 냉각처리하는 전처리 과정은 도루묵 어육 원재료를 중심온도가 50 내지 100 ℃로 1 내지 30초간 가열하고, 그 이후 중심온도가 25℃이하로 급냉처리

기술완성도(TRL)

자료조사, 기초실험 → 아이디어 개발 → 기술개념 검증 → **프로토 (Lab-scale) 타입 개발** → 시작품 제작 → 파일럿 현장실증 (성능평가) → 상용모델 개발 및 최적화 → 시제품 인증 및 표준화 → 양산 및 초기시장 진입

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

적용분야

- 어묵 식품 등

시장동향

- 해양수산부는 '어묵산업 발전방안'을 통해, 지속가능한 원료수급체계 구축 및 고품질 우수 어묵상품을 개발할 수 있도록 지원

<자료=해양수산부>

관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2013-0058199/ 10-1549444	등록	도루묵 어육을 포함하는 어묵 및 이의 제조방법

기술문의

소속 한국식품연구원 성과확산실 **담당자** 채희수 연구원 **TEL.** 063-219-9189