

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

발효주 제조용 오메기곡 및 이를 이용하여 제조된 항산화 활성을 갖는 발효주

기술 개요 • 본 발명은 발효주 제조용 오메기곡을 이용하여 제조된 항산화 활성이 증가된 기능성 발효주 및 발효주 제조방법에 관한 것임

기술의 특장점

- 한국적인 고유의 특성을 유지하면서 우수한 품질 및 기능성을 갖는 발효주를 제조할 수 있는 새로운 기능성 누룩으로서의 오메기곡을 제공
- 발효주 제조용 오메기곡은 전분의 분해활성 및 알코올 생성능력이 우수하고 당화력 및 효소활성이 우수한 효과가 있으며, 본 발명의 발효주 제조용 오메기곡을 이용하여 제조된 발효주는 항산화 활성이 증가되어 있고 인체 유용 아미노산이 다량 함유



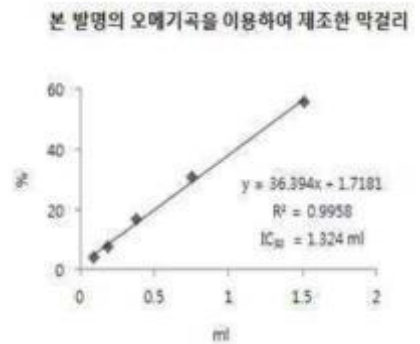
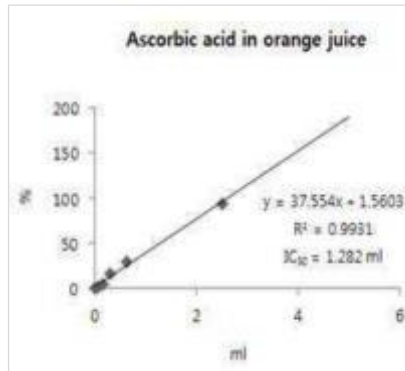
주곡방문 누룩



주모곡 누룩



오메기곡 누룩



▲ 오메기곡 누룩을 이용하여 제조한 막걸리에 대한 항산화능 분석 결과(항산화능 IC_{50})를 나타낸 것으로 양성대조군으로 아스코르빅산과의 비교 결과

기술완성도(TRL)



2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

적용분야 • 막걸리, 청주, 와인 등



시장동향

- 코로나19 여파로 '홈술'과 '혼술' 트렌드가 대세가 되면서 국내 주류시장이 폭발적으로 성장
- 사회적 거리두기 해제로 주류업계의 소비회복 기대감이 커지고 있으며, 회식 등으로 전년 대비 두 자릿수의 실적 증가율을 보일 것으로 예상
- 코로나19발생 직후인 2020년 와인수입액은 전년 대비 27.3%증가한 3억3000만달러, 2021년에는 69.6% 신장한 5억5981만달러로 급격한 신장세를 보임

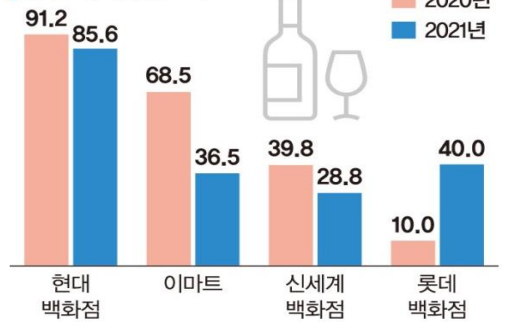
주류업체 연결 매출 추이 및 전망치



<주류업체 매출 추이 및 전망치>

유통채널 2030세대 와인 매출 신장률

(전년 대비, 단위 : %)



<유통채널 와인 매출 신장률>

관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2018-0129041/ 10-2035638	등록	발효주 제조용 오메기곡 및 이를 이용하여 제조된 향산화 활성을 갖는 발효주

기술문의

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