

닭발 육수 김치

기본 정보

핵심 키워드

- 닭발육수
- 김치

산업 기술분류

- 바이오 의료
- 산업바이오
- 기능성 식품소재

기술개발 수준

- 기술원리 발표
- 기술컨셉 설정
- 기술컨셉 증명
- Lab-Scale 시제품
- 구현환경 적용실험
- Full-Scale 시제품
- 유사상용품 개발
- 상용품 완성
- 상용품 출시

기술 개요

- 소고기 및 돼지고기 육수를 이용한 김치보다 저렴하면서 동등 이상의 맛을 가지는 닭발 육수를 이용한 김치의 제조 방법

기술내용및특징



- 닭발 육수를 사용할 경우 젓갈을 사용하지 않아도 기호도를 증진 시키는 효과를 가짐

닭발 육수 김치의 맛 평가 결과

	저장기간	일반김치	액젓 첨가 김치	닭발 육수 김치
	0일	7.94 ± 1.47	8.96 ± 1.83	10.92 ± 2.35
기호도	28일	7.88 ± 1.65	8.98 ± 1.97	9.51 ± 2.26
	56일	8.46 ± 3.24	6.78 ± 3.59	8.73 ± 3.04

차별성 및 효과

- 닭의 비가식 부위를 식품소재로서 사용함으로써 경제적으로 유리함

닭발 육수 김치

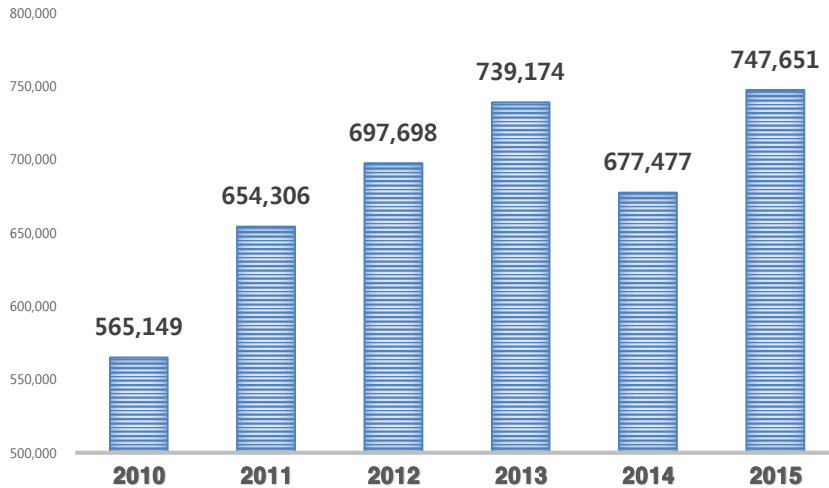
응용가능 분야

- 배추김치 제조 시 활용 가능하며, 추가적인 연구를 통해 기타 절임류 음식에도 접목할 수 있음

시장동향및 전망

[배추김치 국내판매액 변동현황]

(단위: 백만 원, 연도)



※출처: 통계청.

- 국내 배추김치 판매액 증감추이를 살펴보면, 2010년 5,651억 원의 판매액을 기록한 뒤 꾸준히 성장하여 2015년에 이르러서는 7,477억 원의 시장 규모를 형성하고 있음
- 배추김치는 우리나라를 대표하는 전통식품으로써 앞으로도 꾸준한 사랑을 받을 것으로 기대되며, 꾸준한 연구개발을 지속하고 있어 향후 시장은 꾸준히 성장할 것으로 판단됨

권리현황

상태	출원인	특허등록번호	특허명
등록	한국식품연구원 (세계김치연구소)	10-1410276	닭발로부터 추출한 육수를 이용하는 김치의 제조방법 및 이에 따라 제조된 김치

문의

☑ 담당자

세계김치연구소
최지석 연구원
062-610-1835
jiseok@wikim.re.kr

공동TLO 마케팅사무국
곽길화 선임
044-287-7194
tlomarketing@wips.co.kr