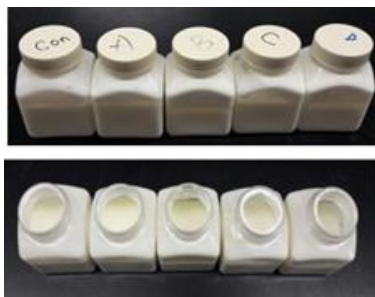


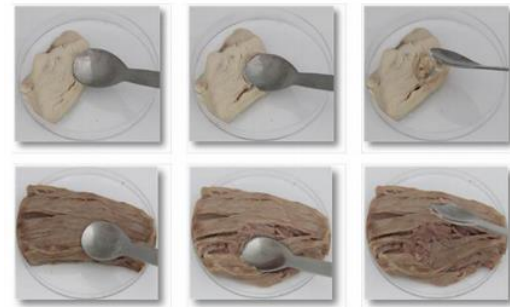
# 고령친화식품

## 기술 개요

- W/O/W Emulsion 제조 기술을 활용하여 영양성분(비타민 A, B, D)이 함유된 제형 개발에 관한 것임
- 균일한 효소반응을 위한 Impregnation&Injection 시스템을 구축하여 동물성 소재(닭조림, 갈비찜 및 갈비구이 등)의 조직 연화 기술에 관한 것임
- 식품의 재성형을 통하여 관능특성, 식감 등을 향상시킬 수 있는 기술에 관한 것임



〈비타민 함유 제형을 활용하여 제조한 요거트〉



〈닭가슴살 및 홍두깨살의 조직 연화〉

## 기술의 우수성

- 동물성 소재(닭조림, 갈비찜 및 갈비구이 등)의 고유한 형태는 유지하면서 저작, 연화, 소화기능 등이 저하된 고령자 및 환자, 또는 치아의 발달이 미숙한 유아 등이 쉽게 씹거나 삼킬 수 있는 경도를 가짐
- 정제를 복용하는데 어려움이 있는 어린이와 노인들에게 투여시의 불편함을 해소하기 위해 액상 상태(유제품 등)로 조제함으로써 어린이와 노인들에게 영양성분(비타민 A, B, D 등)의 결핍으로 나타날 수 있는 질환들을 예방할 수 있음
- 성형 안정성을 위해 한천(agar), 잔탄, 카라기난 등을 사용하고 한천 농도 제어를 통해 경도를 제어함
- 멸균 공정을 통해 안정성을 확보하고 관능평가 결과 재성형 식품의 목넘김 효과가 우수함

## 기술의 필요성

- 최근 생활수준의 향상과 보건의료 기술의 발달로 노인인구의 증가에 따라 노인문제가 점차 사회문제로 인식되고 있으며, 특히 노인의 영양, 건강 및 삶의 질에 대한 관심이 더욱 중요하게 인식되기 시작함
- 노인이 건강한 생활을 유지하기 위해 균형 잡힌 영양소 섭취가 중요하나 생리적 기능의 저하, 활동량의 감소, 맛에 대한 감각의 둔화, 치아상태 불량, 소외감, 우울감, 심리적인 위축감, 경제적 곤란, 흡연, 음주 등의 문제로 식품섭취에 있어 양적, 질적인 제한을 받게 됨
- 노인 가구 및 독신 가구의 증가와 더불어, 노인복지시설, 노인전문식당, 경로당 등의 사회시설 및 기관 시설 확장으로 이어져 노인용 간식이나 음식의 개발 등 노인용 식품에 대한 개발이 요구되어지고 있음
- 국내에서 개발된 노인용 식품은 치아 보조식, 연화 보조식 정도로 유동성의 물성, 고형의 음식을 갈거나 다진 형태로 제공되어 음식의 고유한 풍미와 영양소 상실 및 식감을 저하시키고 식욕을 떨어뜨리게 됨
- 이에 음식 고유의 형태나 맛, 식품 고유의 풍미를 최대한 유지하면서 쉽게 씹거나 삼킬 수 있는 식품가공 기술의 개발이 절실히 필요한 상황임

## 시장동향 및 전망

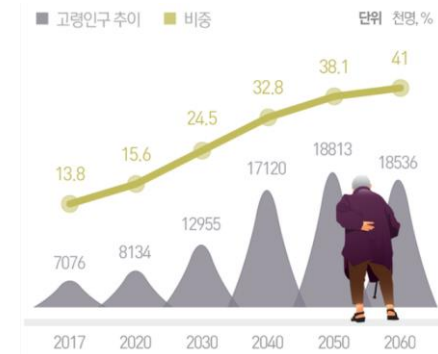
[국내 65세 이상 고령인구 추이 및 비중]

(단위: 천 명, %)

구분	2017	2020	2030	2040	2050	2060
고령인구 추이	7076	8134	12955	17120	18813	18536
비중	13.8	15.6	24.5	32.8	38.1	41

※출처: 통계청

- 국내 인구 고령화는 빠르게 진행되어, 2008년 고령인구의 비중이 전체의 10%를 넘어선 이후, 2026년에는 20%에 접어들어 초고령사회에 진입할 것으로 전망됨
- 국내 65세 이상 고령인구는 2017년 707만6천명에서 2030년 1295만5천명으로 1000만명을 돌파한 뒤 2050년 1881만 3천명으로 정점에 이를 것으로 예측됨
- 이러한 환경적 변화에 대처하기 위해 정부차원에서는 2005년부터 본격적으로 관련법 제정, 고령친화산업 지원 정책 등을 통해 고령 친화 산업을 성장 동력 산업으로 집중 육성하기 위한 정책을 추진하고 있음
- 8대 고령 친화 산업에는 의약품, 의료기기, 식품, 화장품, 용품, 요양서비스, 주거산업, 여가서비스를 포함하고 있음
- 전체 고령친화산업 시장규모는 2012년 기준 27조 3809 억 원이며, 2020년까지 연평균 13%의 높은 성장률을 나타내며 72조 8305억원 규모로 커질 것으로 예상됨
- 고령 친화 산업 중 여가산업(34.0%)이 가장 높은 비중을 차지하고, 다음으로 식품산업(23.4%)이 차지하고 있음



※출처: 더불어민주당

〈국내 65세 이상 고령인구 추이 및 비중〉

## 지식재산권현황

유형	출원인	출원번호	특허명
노하우	한국식품연구원	-	영양성분이 강화된 유제품
노하우	한국식품연구원	-	고령자를 위한 식품 조직 연화 기술
노하우	한국식품연구원	-	재성형 식품

## 기술완성도



## 기술문의

한국식품연구원 윤원중 Tel. 063-219-9195 Email. ywj@kfri.re.kr  
 공동마케팅사무국 서원우 Tel. 044-287-7354 Email. sww93@wips.co.kr