



기술완성도



기술개요

- 반응표면분석법으로 소비자 기호에 최적화 된 화이트소스와 최적 제조 공정 수립을 통한 우수한 굴 화이트소스 통조림 제조 공정을 구축함

기술의 특성 및 차별성

특성	<ul style="list-style-type: none"> • 화이트소스의 제조를 위한 재료 배합비, 최적 굴 및 화이트소스의 첨가량, 최적 살균 조건 도출에 의한 최적 공정 수립함 • 반응표면분석법으로 원재료들의 최적 배합비를 도출하였으며 소비자의 기호에 최적화된 화이트소스를 개발할 수 있음
차별성	<ul style="list-style-type: none"> • 영양 및 기호도 확인을 위한 굴 화이트소스 통조림의 영양성, 관능특성 및 기호도 확인 • 재료 배합비 및 살균 조건 최적화를 통한 최적 제조 공정을 수립하여 기호성, 영양성 및 저장성이 우수하므로 고품질 및 안전성이 향상된 통조림을 제공함

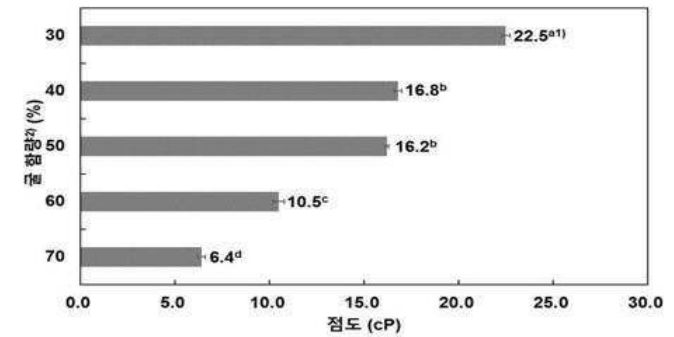
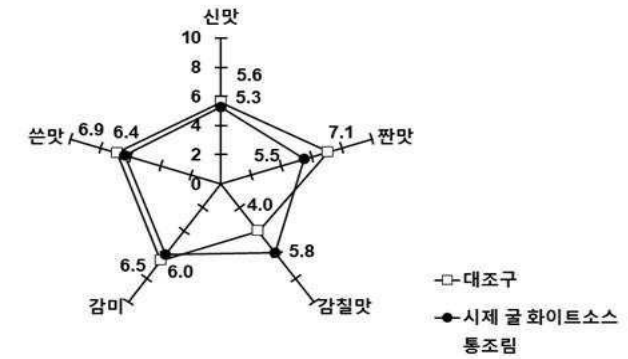
시장동향

- 코로나19로 인해 2021년 굴 수출량은 감소하였으나 소포장 편의성으로 국내 대형 마트 및 온라인 소비 형태는 증가하여 2021년 국내 굴 소비량은 2020년에 비해 1.5% 많은 18,300톤 정도임(KATI)
- 2020년 국내 굴 소비량은 향후 굴 생산 및 수출이 늘어난다는 가정 하에 2019년보다 5.4% 많은 1만 6,906톤으로 예상됨(해양수산부, 2021)
- 2020년 알굴 소비자가격은 연평균 19,197원으로 전년 및 평년에 비해 16.4% 증가함(해양수산부, 2021)

개발현황 및 응용분야

개발현황

- 본 기술의 굴 화이트소스 통조림과 대조구 통조림(시판 화이트소스를 이용한 굴 통조림)의 맛 특성을 전자혀를 통하여 감칠맛, 단맛, 쓴맛, 신맛, 짠맛 등을 확인한 결과 대조구 굴 화이트소스 통조림에 비하여 감칠맛이 높았으나 나머지 맛(짠맛, 신맛, 쓴맛, 단맛)은 낮음을 확인함
- 굴 화이트소스 통조림의 무기질 함량과 한국영양학회에서 제시한 한국인의 1일 칼슘 섭취 기준에 대한 결과로 미루어 보아 본 발명의 굴 화이트소스 통조림은 칼슘, 인, 칼륨, 철 및 아연과 같은 검토한 모든 무기질이 풍부함



응용분야

- 굴을 이용한 편의 기호식품
- 굴 통조림

특허 및 권리현황

발명의 명칭	화이트소스의 제조방법 및 이를 활용한 굴 화이트소스 통조림의 제조방법	특허현황	10-1902744
발명자	김진수	출원인	경상국립대학교