



기술완성도



기술개요

- 찹쌀 대신 발아 귀리 가루, 엿기름 거름액, 침출액 등을 사용하여 고추장의 식이섬유 및 베타글루칸의 함량을 높이고, 당도는 낮추어 당뇨병 예방 및 다이어트에 도움을 주는 귀리 고추장을 만들

기술의 특성 및 차별성

특성	<ul style="list-style-type: none"> • 고추장의 식이섬유 및 베타글루칸의 함량은 높이고, 고추장의 당도를 낮춤으로써 당뇨병 예방 및 다이어트에 크게 기여할 수 있음 • 이강주로 불린 발아 귀리 가루와, 이강주로 거른 엿기름 거름액 등을 사용하여 맛과 향기, 기능성까지 향상시킴
차별성	<ul style="list-style-type: none"> • 기존의 전통 방식을 계승하면서 맛과 기능을 강화시켜 새로운 식품으로의 개발이 쉬움 • 고추장의 맛과 향기뿐만 아니라 기능성 특징도 향상시켜 상품 가치를 크게 향상시킬 수 있음

시장동향

- 농림축산식품부에 따르면 2019년 고추장 수출액은 3,316만 달러(약 423억 원)로 2018년 대비 35.6% 증가함
- 국내 고추장 시장 규모는 2020년 상반기 1,181억 원으로 2019년 상반기보다 6.1% 증가함
출처: 한국농수산식품유통공사 식품산업통계정보
- 21년 식약처 조사에 따르면 나트륨·당류 많은 식품 섭취나 구매횟수를 줄일 의향이 있는 응답자가 85.7%로 저감 식품에 대한 수요가 많음

개발현황 및 응용분야

개발현황

- 발아 귀리 가루 및 이강주로 거른 엿기름 거름액, 정향 침출액을 사용하여 고추장의 베타글루칸의 함량을 개선하고 당도를 저감시킬 수 있음
- 귀리와 이강주를 원료로 사용하여 저장·숙성 기간 중에 곰팡이와 같은 잡균의 생성을 막아 우수한 품질의 고추장을 제조하는 방법을 개발함

응용분야

- 고추장 제품
- 고추장 제고 공정

특허 및 권리현황

발명의 명칭	귀리 고추장의 제조방법 및 그로부터 제조된 귀리 고추장	특허현황	10-1855003
발명자	이정상	출원인	전주대학교