



기술완성도



기술개요

- 건조시킨 표고버섯을 로스팅하여 장기간 보관할 수 있고 표고버섯의 유용 성분을 가진 가공제품으로 만들 수 있음

기술의 특성 및 차별성

특성	<ul style="list-style-type: none"> 다른 재료나 첨가제의 사용 없이 표고버섯만을 이용하고, 특유의 비린맛을 제거할 수 있음 표고버섯의 유용 성분을 섭취함으로써 고혈압, 성인병 예방 및 개선에 효과가 있음
차별성	<ul style="list-style-type: none"> 표고버섯을 이용하여 로스팅할 경우, 향미가 풍부하고 가공제품으로 차, 스낵 등을 개발할 수 있음 건조 표고버섯을 이용하여 장기간 저장이 가능하고 보관하기 편리함

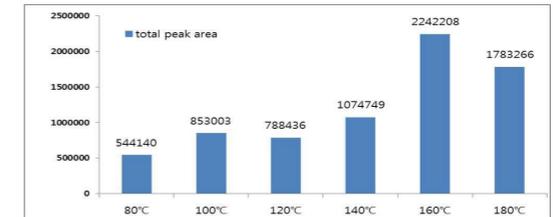
시장동향

- 해외 버섯 시장은 `19년 335억 5,300만 달러에서 `27년 533억 4,200만 달러로 증가할 전망
출처: 버섯 시장 성장 기회 및 성장 예측, Allied Market Research, 2021.03
- 건강 식품인 표고버섯은 생산, 재배하는 기술에 대한 연구가 활발히 이루어짐에 따라 생산량은 크게 증가할 수 있음
- 95%의 수분을 함유한 버섯은 장기간 저장이 불가능하고 상품 가치가 떨어지는 등 외품 처리의 문제점을 가지고 있어 버섯류의 가공제품 개발이 필요함

개발현황 및 응용분야

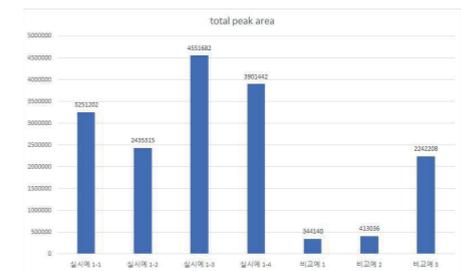
개발현황

- 로스팅 하기 전에 표고버섯을 열처리할 경우 향과 기호도가 증가하는 것을 확인



열처리 및 로스팅 처리

- 155~165°C에서 로스팅할 경우, 표고버섯의 유효 향기 성분 수 및 피크 면적이 가장 우수함
- 본 발명의 제조 방법으로 건조 표고버섯을 제조할 경우, 표고버섯 향의 강도가 가장 높아지는 것을 확인함



로스팅 온도에 따른 표고버섯 총 피크 면적

응용분야

- 가공식품(표고버섯 차, 표고버섯 스낵 등)

특허 및 권리현황

발명의 명칭	향미 기능성이 향상된 표고버섯의 로스팅 공정	특허현황	10-2020-0024907
발명자	김미나경민, 황인서, 조용우, 전서영	출원인	전북대학교