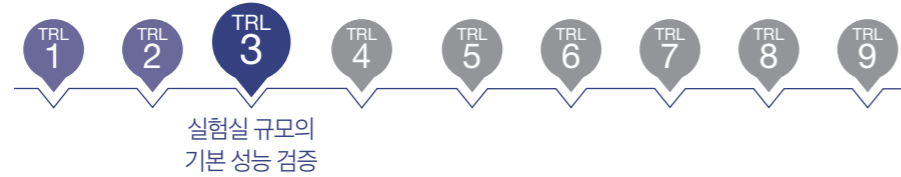




기술완성도



기술개요

- 커피의 맛과 영양 성분을 증진시킬 수 있는 열매 땅콩 추출물을 함유한 기능성 커피 조성물 제조 기술임

기술의 특성 및 차별성

특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 로스팅한 열매 땅콩 분말의 추출물을 포함하는 기능성 커피로써 활용함</li> <li>• 커피 조성물의 카페인은 감소시키면서 단맛과 감칠맛을 증가시켜 맛을 향상시켜줄 수 있음</li> </ul>
차별성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기존 커피의 쓴맛을 부드럽게 하기 위하여 유지방이나 설탕을 이용하여 높은 칼로리를 섭취하고 있지만, 열매 땅콩을 사용하여 칼로리를 낮추고 쓴맛을 개선하면서 커피의 우수한 향과 맛을 유지시킴</li> </ul>

시장동향

- 전 세계 기능성 커피 시장 규모는 2022년 18억 8,000만 달러(약 2조 3,821억 원)에서 연평균(CAGR) 5.85%로 성장하여 2026년 23억 6,000만 달러(약 2조 9,903억 원)에 달할 것으로 전망됨 (TechNavio, 2022)
- 국내 커피 시장은 2020년 7.72조원에서 연평균(CAGR) 5.53% 증가하여 2023년 8.60조원으로 성장할 것으로 보임(현대경제연구원, 2018)
- 커피 시장은 기호성 소비 형태에서 고급화 및 기능성을 강조한 고급 브랜드 커피의 소비 형태로 변화하고 있음

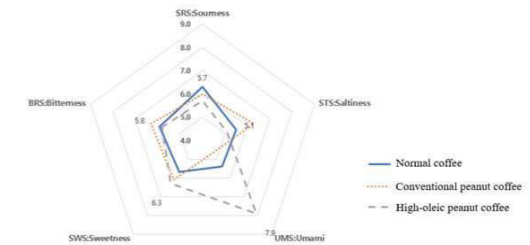
개발현황 및 응용분야

개발현황

- 고상미세추출을 통해 얻은 향기 성분을 가스 크로마토그래피/매스 스펙트로메트리를 통해 분석하여 그 중 스니핑 테스트를 통해 묽음향을 가진 향기성분을 확인한 결과 일반 커피 조성물에 비해 열매 땅콩 추출물을 함유하는 커피 조성물에서 더 많은 고소한 향과 관련된 물질을 확인함



땅콩의 로스팅 시간에 따른 변화



전자혀 시스템을 사용하여 5가지 맛을 평가한 결과

응용분야

- 커피 원두

특허 및 권리현황

발명의 명칭	열매 땅콩 추출물을 함유하는 기능성 커피 조성물 및 이의 제조방법	특허현황	10-2276057
발명자	신의철	출원인	경상국립대학교