

26 쌀누룩 요거트 및 그의 제조 방법



▶ 연구자 정보

오석흥 교수
우석대학교

▶ 적용처

- 유산균 제품
- 아이스크림

특허 원문 보기

미공개

쌀누룩 요거트 및 그의 제조 방법
(10-2022-0010243)

▶ 특허분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : 우석대학교
- 담당자 : 오석흥 교수
- 연락처 : 063-290-1433
- 이메일 : shon@woosuk.ac.kr

지원사업문의

- 소 속 : (주)SYP
- 담당자 : 김선영 변리사
- 연락처 : 010-3487-4289
- 이메일 : sykim@sypip.com

▶ 기술 개요

- 본 기술은 콩 종균을 이용하여 제조된 쌀누룩 및 찹쌀을 이용하여 제조된 쌀누룩을 이용하여 요거트를 제조하는 방법에 관한 것임
- 쌀누룩을 스타터로 활용하여 요거트를 제조하는 방법으로, 누룩은 백미를 4시간 침지 후, 찜기로 쪄낸 뒤 35°C 이하로 식힌 후, 쌀 2kg을 기준으로 누룩(수원 종균)을 10g 배합하여 골고루 섞고, 30~38°C에서 40시간 발효 후 냉동 보관하여 사용함
- 종균을 이용하여 제조된 쌀누룩과 찹쌀죽을 이용하여 제조하여 장시간 숙성 및 저장 기간이 확보될 수 있음

기존 기술

- 요거트는 건강기능식품으로 수요가 꾸준히 증가하고 있지만, 유통기한이 짧은 단점이 있음
- 요거트는 질감이 매우 중요한 품질의 변수로, 입안에서의 감촉 및 느낌, 맛, 그리고 적절한 수준의 점도를 부여하는 것은 매우 중요함
- 기능성 외에도 맛과 영양성과 기호성이 겸비된 요거트의 개발이 필요함

차별성/우위성

- 종균을 이용하여 제조된 쌀누룩과 찹쌀죽을 스타터로 이용하여 제조하여 풍부한 영양 성분, 식감과 맛을 가져 소비자의 기호도에 기여할 수 있음
- 장내 유해 미생물의 정착과 증식을 억제하여 장내 건강을 유지할 수 있으며, pH 저하, 항생 물질의 생산과 독소의 중화로 인해 항균, 항암, 면역 증진의 효과가 있음

▶ 세부 내용

- 제조한 쌀 누룩을 스타터로 쌀누룩 기반 요거트를 제조함으로써 영양과 맛이 향상됨에 따라 요거트의 기능성 외에도 기호도 높은 질감의 요거트를 제조할 수 있음

