



전북대학교  
JEONBUK NATIONAL UNIVERSITY

▶ 연구자 정보

김미나경민 교수  
전북대학교 식품영양학과

▶ 적용처

- 건조 표고버섯
- 표고버섯 차
- 표고버섯 스펙

특허 원문 보기



향미 기능성이 향상된  
표고버섯의 로스팅 공정  
(10-2020-0024907)

▶ 특허분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : 전북대학교
- 담당자 : 이희상
- 연락처 : 063-270-4642
- 이메일 : heesang@jbnju.ac.kr

지원사업문의

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

01

향미 기능성이 향상된 표고버섯의 로스팅 공정



▶ 기술 개요

- 표고버섯 특유의 비린맛을 제거하고 향미 기능성을 향상시킨 표고버섯의 로스팅 공정에 관한 것임
- 표고버섯을 슬라이스 및 열처리하는 단계를 거친 뒤, 28~32℃의 온도에서 18~22분간 냉풍건조한 후 로스팅하는 단계를 거침
- 열처리단계는 적외선 또는 마이크로웨이브 처리를 거치며, 마이크로웨이브는 1500~2500MHz 출력으로 10~100초간 처리하며, 적외선처리는 50~300W 출력으로 처리함
- 로스팅단계는 158~162℃에서 28~32분간 1차 로스팅 한 후, 8~12분간 휴지하고, 158~162℃에서 28~32분간 2차 로스팅하는 단계를 거침

기존 기술

- 표고버섯은 고혈압, 심장병, 항암, 병원성 억제, 혈청 지질농도 저하, 면역증강 등의 효과가 있음
- 표고버섯은 특유의 비린맛이 있으며 많은 수분을 함유하여 생버섯으로는 장기간 저장이 불가능하여 상품의 가치가 떨어짐

차별성/우위성

- 표고버섯 특유의 비린맛을 없앤 건조 표고버섯을 제조하여 다른 재료나 첨가제의 사용 없이 건강기능식품으로써 이용될 수 있음
- 성인병의 예방 및 개선의 효과가 있는 표고버섯을 건강기능식품으로써 손쉽게 섭취할 수 있음

▶ 세부 내용

- 표고버섯을 155~165℃에서 로스팅할 경우, 로스팅하기 전에 적외선 또는 마이크로웨이브 처리하여 열처리할 경우, 1차 로스팅한 후, 휴지기를 거치고 2차 로스팅할 경우 유효향기 성분의 피크면적이 현저히 증가하는 것을 확인함

