



전북대학교
JEONBUK NATIONAL UNIVERSITY

▶ 연구자 정보

김미나경민 박사
전북대학교 식품영양학과

▶ 적용처

- 밤 스프레드
- 밤 스낵
- 밤 아이스크림

특허 원문 보기



설탕없는 밤 스프레드 및 이의
제조방법
(10-2020-0024908)

▶ 특화분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

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

지원사업문의

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

02 설탕없는 밤 스프레드 및 이의 제조방법



▶ 기술 개요

- 본 기술은 설탕이 아닌 꿀을 사용하여 만드는 밤 스프레드 제조방법에 관한 것임
- 밤 페이스트와 밤꿀조림을 제조한 뒤, 페이스트와 조림, 올리고당을 혼합하여 스프레드를 제조함
- 밤페이스트는 생크림 및 물을 넣고 가열하여 제조하며, 밤꿀조림은 꿀을 넣어 제조함
- 스프레드는 떠먹는 형태 또는 스틱 포장 형태로 제조할 수 있으며, 튜브형 용기에 포장되어 짜서 먹는 형태로 제조할 수 있어 사용자가 보다 편리하게 섭취할 수 있음

기존 기술

- 최근 생활의 변화로 아침에 빵 등 편이식품을 선호하는 경향이 높아지면서 영양 불균형에 대한 우려가 높아지고 있음
- 밤은 탄수화물, 지방, 비타민(B1, C), 무기질, 생리활성물질인 폴리페놀 화합물 등 영양소를 균형있게 포함하고 있는 식품으로 스프레드의 개발이 필요함

차별성/우위성

- 설탕대신 꿀을 사용하여 인공적인 단맛을 줄이고 기존의 밤꿀조림, 밤 스프레드 보다 우수한 식감을 가져 선호도가 높음
- 밤 스프레드는 튜브형태로 기존의 용기보다 위생적이며 밤의 영양분을 간편하게 그대로 섭취할 수 있어 건강에 이로운

▶ 세부 내용

- 생크림 첨가로 인해 발림성이 증가하고 꿀의 첨가로 인해 스프레드의 식감이 증가하고, 단맛이 증가하는 효과가 있어 밤 페이스트와 밤꿀조림의 중량을 조절하여 발림성, 맛 등을 조절할 수 있음

구분	밤 스프레드 (중량비)	
	밤 페이스트	밤꿀조림
실시예 1-3-1	6	4
실시예 1-3-2	6.5	3.5
실시예 1-3-3	7	3
비교예 3-1	8	2
비교예 3-2	9	1
비교예 3-3	4	6
비교예 3-4	5	5

구분	발림성	맛
실시예 1-3-1	8.4	9.7
실시예 1-3-2	8.1	9.5
실시예 1-3-3	7.7	9.1
비교예 3-1	8.7	5.0
비교예 3-2	8.9	4.4
비교예 3-3	4.2	5.0
비교예 3-4	3.8	4.9