



전북대학교
JEONBUK NATIONAL UNIVERSITY

▶ 연구자 정보

차연수 교수
전북대학교 식품영양학과

▶ 적용처

- 건강보조식품
- 건강기능식품 원료

특허 원문 보기



흰점박이 꽃무지 유충 추출물을 함유하는 건강보조식품용 환 및 이의 제조방법
(10-2018-0022929)

▶ 특화분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

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

지원사업문의

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

03

흰점박이 꽃무지 유충 추출물을 함유하는 건강보조식품용 환 및 이의 제조방법



▶ 기술 개요

- 본 기술은 흰점박이 꽃무지 유충, 홍삼 분말, 한약 추출물을 혼합하여 환을 제조하는 방법에 관한 것임
- 흰점박이 꽃무지 유충 분말을 생강을 넣고 끓는 물에서 데치고 건조한 후, 볶아서 분쇄기에 넣어 분말화함
- 한약 추출물은 백작약, 숙지황, 황기, 당귀, 천궁, 계피, 감초, 건강 및 대추를 열수 추출 방식을 이용하여 제조함
- 흰점박이 꽃무지 유충 특유의 냄새 및 맛을 제거함과 동시에, 다양한 식품재료와의 조합을 통해 가공식품의 소재로 활용될 수 있음

기존 기술

- 흰점박이꽃무지 애벌레는 단백질, 무기질, 아미노산, 비타민 등이 풍부하여 미래식량으로 각광받고 있지만 생체로서 그대로 식용해야하여 혐오감을 느끼게 함
- 또한, 특유의 냄새로 인해 복용시 구토감을 유발하여 식품 소재로 활용되기 어려움

차별성/우위성

- 흰점박이 꽃무지 유충이 가지고 있는 특유의 향과 맛을 제거하여 기능과 효과를 높이는 동시에 편리하고 부담감없이 섭취할 수 있음
- 흰점박이 꽃무지 유충 분말은 환, 식품보조제 등으로 활용되어 혈액 순환 촉진, 체내 독성 배출 등 간암, 당뇨, 백내장 질환 등의 개선에 도움을 줄 수 있음

▶ 세부 내용

- 흰점박이 꽃무지 유충이라는 주재료에 연근 분말, 한약 추출물, 홍삼 분말을 첨가하여 기호도 및 만족도를 높여 누구나 섭취가 용이하며 자연건강식품 및 식품첨가제로 활용될 수 있음

