



▶ 연구자 정보

김상준  
전주농생명소재연구원

▶ 적용처

• 모주

특허 원문 보기



모주의 제조방법 및 상기  
방법으로 제조된 모주  
(10-2012-0022775)

▶ 특허분야

• 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : 전주농생명소재연구원  
융복합연구사업본부
- 담당자 : 김상준 팀장
- 연락처 : 063-711-1054
- 이메일 : process95@jami.re.kr

지원사업문의

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

# 58

## 모주의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 모주



▶ 기술 개요

- 막걸리에 한약재 농축액 및 농축분말, 이성화당, 이소말토올리고당, 비타민C, 콜라겐 펩타이드 및 스피루리나를 혼합한 모주의 제조방법 및 제조된 모주
- 막걸리에 한약재를 넣고 가열 추출하여 모주를 제조하는 기존 방법이 아닌, 모주 제조 시 첨가되는 한약재를 막걸리와는 별도의 최적 추출조건에서 추출 및 농축하여 제조하여 희석된 막걸리에 첨가하는 새로운 모주 제조 방법임
- 물로 막걸리를 희석하여 모주의 수율을 기존 모주대비 3배 이상 증진시키며 알코올 함량과 점도를 낮추어 청량감을 증진시켜 모든 소비자들의 기호에 적합함
- 비교적 술이 약한 여성을 위한 알코올 음료로 시장 확대에 기여할 것으로 생각됨
- 캔 등에 충전 후 제품화하여 전국적인 유통이 가능한 지역특산품으로서 산업화 가능함

기존 기술

- 냄비나 솥을 개방 상태로 농축하여 알코올이 증발하고, 호화 및 팽화 분리돼 점도상승으로 기호성 저하됨
- 가열 중 부주의로 모주를 태우거나 가열취 발생을 유발함
- 집집마다 원료, 배합, 방법이 달라 품질이 불균일하고, 저장성이 없음

차별성/우위성

- 기능성 물질 첨가하여 맛이 달콤하고 기호성을 증진시킴
- 항산화 등의 기능성이 증진되어 차별화된 기능성 모주를 제공함
- 물로 말걸리를 희석하여 수율을 높이고 청량감을 증진시킴
- 캔 등의 형태로 저장성이 있음

▶ 세부 내용

- 본 발명의 모주(JBMI), 시판 모주 및 시판 막걸리의 항산화 활성을 비교한 결과 모주의 항산화활성은 71.32%로 시판막걸리(18.51%)나 시판모주(28.45%)에 비해 월등히 높게 나타났음

