

55

고령층 맞춤형 편이식품 및 그 제조방법



▶ 연구자 정보

정이형

(재)전북바이오융합산업진흥원

▶ 적용처

- 편이식품

특허 원문 보기



고령층 맞춤형 편이식품 및 그 제조방법
(10-2020-0047238)

▶ 특허분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : (재)전북바이오융합산업진흥원 기술확산팀
- 담당자 : 정이형 팀장
- 연락처 : 063-210-6541
- 이메일 : foodie@jif.re.kr

지원사업문의

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

▶ 기술 개요

- 당도를 낮춘 고령층 맞춤형 편이식품 및 그 제조방법
- 고령농민의 만성질환과 부족한 영양소 문제 해소와 더불어 고령층 인구가 선호하는 맛을 충족 한 간식 및 간단식사대용의 맞춤형 식품을 제공함
- 단호박 및 단팥이 혼합된 단호박팥죽 베이스에, 병아리콩을 첨가하여 공복상태 시에 소화가 잘되면서 영양불균형을 보완할 수 있는 제품으로 제공됨
- 정백당 사용량을 줄이고 덱스트린과 올리고당을 사용하여 단맛을 가미한 저당식품임
- 스파우트 파우치 형태로 포장하여 포장지 강도를 낮추고 일회용에 남은 분량을 폐기없이 몇시간 내 다시 먹을 수 있음

기존 기술

- 고령층 인구는 주로 단맛을 선호하지만, 당뇨 및 고혈압관련 질환에 있어서 제한되어야 함
- 고령을 대상으로 하는 식품군에 단순당이 많이 함유된 정제된 식품은 바람직하지 않음

차별성/우위성

- 단맛을 베이스로 하고, 병아리콩을 함유하여 단백질영양섭취를 제공함
- 기존제품보다 단맛을 가미하되 당도를 낮춤
- 고령층이 쉽게 개폐할 수 있는 스파우트 파우치 포장으로 제공함

▶ 세부 내용

- 일반적인 과일이나 채소의 당도를 나타낸 표로, 본 발명의 맞춤형 편이식품은 당도 10 내지 16을 가짐을 확인할 수 있음

항목	당도	당도영역 분포(Brix)
대추	28.7	24.4~32.3
금귤	25.7	24.0~27.3
바나나	23.5	20.8~26.9
거봉	18.8	16.8~21.7
밥	17.7	15.7~19.7
한라봉	15.4	15.0~15.6
단감	14.5	13.8~15.2
파인애플	14.5	13.8~15.2

항목	당도	당도영역 분포(Brix)
허니베리	14.0	13.0~15.0
오렌지	13.2	10.6~14.0
키위	13.0	12.1~14.2
사과	12.3	12.1~16.5
배	11.9	11.1~12.4
자몽	10.4	9.7~10.8
딸기	9.0	7.4~11.6