



JIF
전북바이오융합산업진흥원
Jeonbuk Institute for Food-Bioindustry

▶ 연구자 정보

서향임
(재)전북바이오융합산업진흥원

▶ 적용처

- 육류대체식품

특허 원문 보기



육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법
(10-2016-0172641)

▶ 특화분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : (재)전북바이오융합산업진흥원 소재개발팀
- 담당자 : 서향임 팀장
- 연락처 : 063-210-6531
- 이메일 : hiseo@jif.re.kr

지원사업문의

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

53

육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법



▶ 기술 개요

- 육류대체소재를 활용하여 제조하는 죽 및 그 제조방법
- 육류대체소재는 대두단백 또는 유청단백, 우유단백을 활용함
- 비타민 A가 풍부한 당근, 무기질과 여러 종류의 비타민을 함유한 양파, 식이섬유, 칼륨, 칼슘 등을 함유한 애호박 등의 야채 및 죽 재료가 함께 조리되어 영양학적 균형을 이룸
- 레토르트 살균을 실시하여 미생물이 멸균되고, 상온보관이 가능하여 유통기한을 연장시키며, 보다 안전하게 제조됨
- 쌀과 육류대체소재를 물에 불리고 불린 쌀과 손질한 야채를 볶아준 후, 정제수, 불린 육류대체소재 및 표고버섯을 넣고 소금을 추가한 뒤 끓여 죽을 제조함

기존 기술

- 죽은 소고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육류가 사용되어 채식주의자, 무슬림 등은 식사대용으로 죽을 편하게 먹을 수 없음
- 고기 섭취에 민감한 사람들을 아우르는 모든 사람이 즐겨 먹을 수 있는 죽 개발이 필요함

차별성/우위성

- 육류대체소재를 활용하여 채식주의자, 무슬림 등의 사람들도 섭취 가능함
- 육류대체소재와 야채가 함께 조리되어 균형잡힌 영양소를 제공함
- 레토르트 패키징으로 보관의 편리성이 향상됨

▶ 세부 내용

- 당근, 양파, 애호박 등 야채 및 육류대체소재를 이용하여 함께 조리되어 영양학적 균형을 이룬 죽 제품을 제조할 수 있음

