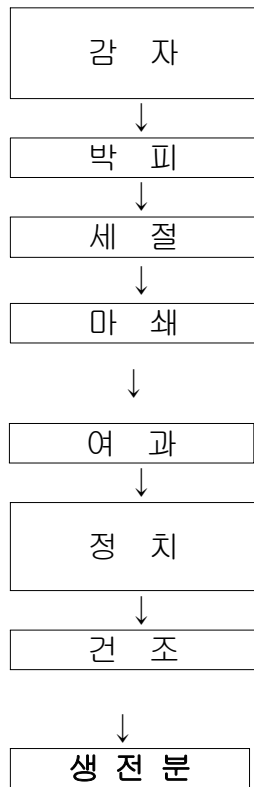


감자 저항성 전분 제조방법 및 다이어트 스프 제조

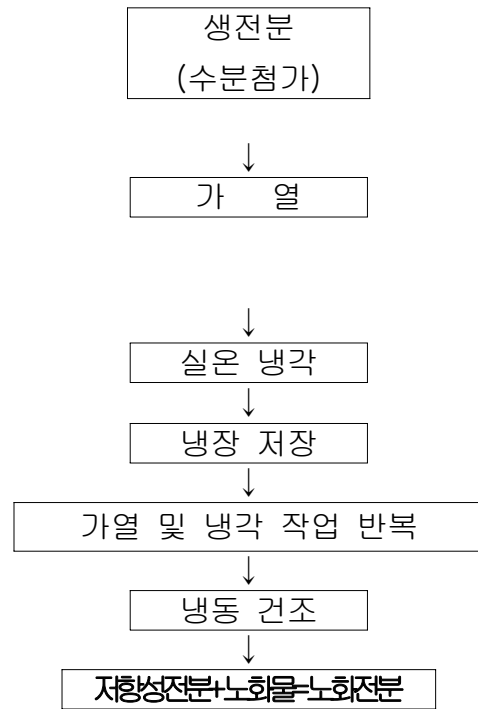
1. 발명내용

- 목적 : 감자를 이용한 기능성 식품개발로 부가가치 향상 및 안정생산 기반조성
- 내용 : 감자생전분을 소재로 가열, 냉각공법을 이용한 비소화성 전분 제조 및 이를 이용한 다이어트 스프 개발
 - 감자 생전분 및 저항성전분 제조 공정

<생 전 분>



<저항성 전분>



- 효과 : 감자의 새로운 식품소재 발굴 및 다이어트 식품 개발로 감자 소비확대

2. 특허청구의 범위

- 감자를 이용한 비소화성 저항성 전분 제조 방법
 - 생전분→저항성전분 변환 방법, 가열온도, 냉각 반복회수
- 저항성 전분에 부재료를 혼합한 다이어트 스프 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 감자의 가격안정을 위한 저항성전분 생산기술 확립
 - 감자를 이용한 새로운 식품소재 개발로 다양한 가공품 개발
- 산업화 전망
 - 비소화성 저항성 전분은 다이어트식을 요하는 현대인의 취향에 부합하는 다양한 기능성 식품소재로서의 활용범위가 넓음

4. 유사 산업 재산권과의 차이점

없음