

고랭지 채소를 이용한 식이섬유 함유 가공식품 제조

1. 발명내용

- 목적 : 고랭지 채소의 잉여물량의 이용도 제고
- 내용 : 고랭지 채소로 부터 수용성 및 불용성 식이섬유 제조방법 및 이를 이용한 가공식품 개발

- 식이섬유 추출방법별 제조 공정

◦ 착즙법

시료 → 선별 → 세척 → 세절 → **착즙** →

탈수 →

| | |
|---|---|
| ┌ | 상등액 → 가열 → 여과 → 여액 → 수용성식이섬유 → 과립차, 음료 |
| | 잔사 → 건조 → 불용성식이섬유 → 스프 |

◦ 가열법

시료 → 세척 → 세절 → **가열** → 마쇄 →

탈수 →

| | |
|---|---|
| ┌ | 상등액 → 가열 → 여과 → 여액 → 수용성식이섬유 → 과립차, 음료 |
| | 잔사 → 건조 → 불용성식이섬유 → 스프 |

- 효과 : 잉여농산물의 소득화로 안정 생산기반 조성 및 부가가치 향상

2. 특허청구의 범위

- 배추, 양배추, 무의 식이섬유 제조방법
 - 원료별 수용성 식이섬유 제조방법 : 배추, 양배추(착즙법), 무(가열법)
 - 원료별 불용성 식이섬유 제조방법 : 배추, 양배추, 무(가열법)
- 기능성 식품 조성물
 - 수용성 식이섬유 음료, 과립차
 - 불용성 식이섬유 스프

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 고랭지 채소 잉여물량을 이용한 기능성 식이섬유 가공품화로 제품의 생산 원가절감 및 경쟁력 강화
 - 혈당강하, 고혈압, 대장암 등 기능성을 살린 식이섬유 식품소재 개발로 기능성 식품시장 접근 가능
- 산업화 전망
 - 천연 식이섬유 제조 시장 확보
 - 일본의 천연 식이섬유 규모 연간 9,000만엔 이상으로 대일수출 가능

4. 유사 산업재산권과의 차이점

없음