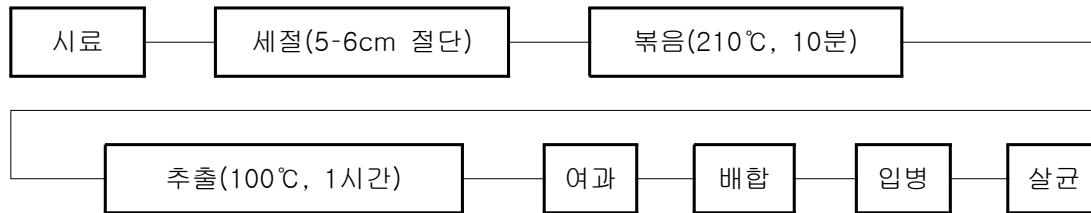


## 다시마 음료 제조방법

### 1. 발명내용

- 목적 : 다시마를 이용한 기능성 음료개발로 부가가치 향상
- 내용 : 다시마를 소재로 볶음공정을 이용한 기호성 높은 다시마 음료 개발
  - 다시마 기능성 음료 제조공정



### - 음료제조시 혼합비율

(%)

다시마 추출물	액상 과당	구연산	솔비톨	구연산 나트륨	비타민 C	탄산 나트륨	젖산 칼륨	헤이즐넛향	정제수
24	1.85	0.11	0.16	0.035	0.07	0.2	0.05	0.04	73.485

### - 시판음료와 품질특성 비교

제 품	Brix	pH	탁도 (420nm)	색도 J			관능검사(1~5)♪			
				L	a	b	색	향	맛	종합
시 판 다시마 음료	11.9	4.38	1.58	61.47	2.39	42.25	2.1	2.5	2.0	2.3
시 제 품	2.9	7.62	0.64	74.47	1.03	20.21	3.8	4.0	3.9	3.9

J L : +white, -black a : +red, -green b : +yellow, - blue

♪ - 1. 아주나쁘다 2. 나쁘다 3. 보통이다 4. 좋다 5. 아주좋다

- 효과 : 다시마를 이용한 기능성 식품개발로 농가 소득증대 기여

## 2. 특허청구 범위

- 다시마를 이용한 기능성 음료 제조방법
  - 다시마 세절 → 볶음 및 추출(온도, 시간) 방법
- 다시마 추출물에 부재료를 혼합한 기능성음료 조성물

## 3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
  - 다이어트, 혈압조절 등 다양한 기능성을 갖는 다시마 음료는 기호도면에서도 독특한 맛과 향을 가지고 있어 실용화 가치가 매우 높음
- 산업화 전망
  - 천연식품에 대한 소비자들의 선호도가 증가되고 있는 추세에 따라 본제품의 상품화 전망 밝음

## 4. 유사 산업 재산권과의 차이점 : 없음