

특화작목개발시험장

담당자 : 최병곤,공영준, 홍정기

(033)243-1822 cbk5732@gwd.go.kr

겔형 숙취해소 음료 개발

1. 발명내용

- 목적 : 도시근교 과채류의 상례적 가격불안정 해소를 위한 가공품 개발
- 내용 : 특허출원중인 무·오이 숙취해소 음료('01)에 비해 기호도 및 기능성이 향상된 음료 개발
- 숙취해소음료 제조 공정



◦재료 혼합비율(%)

처리	M6 추출액	M1+M2 추출액	오이즙	솔비톨	홍삼 추출액	PG-10	기타
T1	27.5	2.7	12	0.16	5	0.2	52
T2	32.5	2.7	12	0.16	5	0.2	47
T3	37.5	2.7	12	0.16	5	0.2	42

◦ 품질특성 비교

처 리	탁 도	pH	색도 J			관능검사J			
			L	a	b	색	맛	향기	전반적인 기 호 도
T1	2.452	4.6	31.96	3.09	16.23	3.3	3.4	3.3	3.4
T2	2.546	4.5	30.01	3.23	16.55	3.5	3.7	3.8	3.7
T3	2.656	4.5	28.88	3.32	16.37	3.6	3.3	3.6	3.5
'01 개발제품	1.572	4.8	51.74	1.64	26.02	3.5	3.0	3.2	3.2

J - L: + White, - Black, a : + Red, - Green, b : Yellow, - Blue

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

◦ 음료제조후 기능성 비교

(%/mg/ml)

구 분	간기능개선 (1.0g/l)	숙취해소력 (0.2g/l)	알콜분해력 (0.06g/l)	비 고
'02 제품	143	32	50	겔형 음료
'01 제품	140	30	45	음료

2. 특허청구의 범위

- 채소류로부터 기능성 물질 분리방법(추출, 숙성 등)
- 기존+신개발 숙취해소물질에 부재료를 혼합하여 제조하는 음료 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 도시근교 채소류의 잉여물량을 숙취해소음료 개발로 제품의 원가 절감 및 경쟁력 강화
- 산업화 전망
 - 음주관련 식품에 대한 소비자들의 선호도가 증가되고 있는 추세이므로 기능성이 우수한 숙취해소 음료는 새로운 건강식품으로 각광받을 것임

4. 유사 산업재산권과의 차이점 : 없음