

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 조수현, 김경대, 김경희

(033)243-1822, cheo251@kornet.net

머루 농축액을 이용한 머루꿀차 제조방법

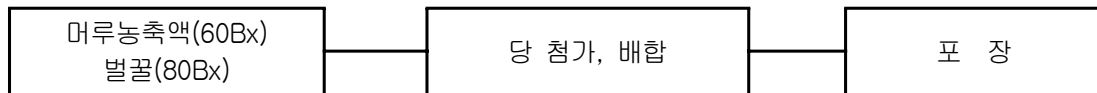
1. 발명내용

- 목적 : 머루농축액 및 꿀을 소재로한 머루꿀차 개발로 머루의 소비 및 이용성 증대
- 내용 : 머루꿀차 개발 및 이를 컵 형태로 포장하여 간편하게 응용할 수 있도록 제조한 머루꿀컵차 및 머루꿀페이스트 개발

- 머루농축액 제조 공정



- 머루꿀컵차 제조 공정



- 머루꿀컵차 혼합비율

(%)

꿀(80Bx)	머루 Ex(60Bx)	기 타
20	25	55

◦ 효과

- 머루 농축액을 중간소재로 이용함으로써 연중 제품 생산가능

2. 특허청구의 범위

- 머루 농축액과 꿀을 이용한 머루꿀겉차 제조 방법
- 머루 농축액과 꿀을 혼합한 머루꿀겉차 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 머루농축액과 꿀을 혼합한 머루꿀차를 음용하기 간편하도록 포장한 제품으로 휴대 및 음용방법이 간편함
- 산업화 전망
 - 자연 및 건강에 대한 소비자의 선호도가 증가되고 있는 추세에 따라 본제품의 상품화 전망 밝음

4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 유사 산업재산권 없음