

산업재산권

– 특허출원

- 오리엔탈 나리 「소르본느」 기내 소인경 비대 전용 배지 개발 55
- 오리엔탈 나리 「시베리아」 기내 소인경 비대 전용 배지 개발 56
- 연 소형 재배 전용 용기 개발 57
- 수련 소형 재배 전용 용기 개발 58
- 가공공정 중 변색되지 않는 착색단고추 삼투건조분말 제조방법 59
- 착색단고추 생체를 이용한 당절임 제조 60
- 한방 유기농 곡류 조제식의 조성물과 제조방법 61
- 한방재료와 유기농산물을 혼합한 간식용 스넥 및
 시리얼의 조성물과 그의 제조방법 63
- 더덕 및 더덕부산물을 활용한 성형쌀의 조성물 함량과 그의 제조방법 65
- 곰취 부위별 추출물을 유효성분으로 하는 즉석편이식품 및
 식품소재 조성물 67
- 즉석, 편이식품용 약용식물소재 스프레드 및 소스 조성물 및 제조방법 69

– 기술이전

- 곰취 김치 및 장아찌 제조 및 표준화 공정 72
- 박피도라지의 갈변방지 방법 73
- 수제 녹차 제조기술 74
- 비타민나무 잎을 재료로 이용하는 차의 제조기술 75

원에연구과

담당자 : 최강준, 고재영, 홍대기

(033)258-9683, biockj87@korea.kr

오리엔탈 나리 「소르본느」 기내 소인경 비대 전용 배지 개발

1. 발명내용

- 목적 : 오리엔탈나리 '소르본느' 품종의 소인경 기내 비대 전용 배지를 개발하여 저비용, 고품질 조직배양구 생산
- 내용 : 범용으로 쓰이는 MS 배지 대신 오리엔탈나리 '소르본느' 품종에 맞게 배지내 A, B, C, D 성분량을 변화시켜 기내 소인경 비대에 효과적인 배지 개발
- 효과 : 기존 범용 MS 배지 이용보다 소르본느 전용배지는 구주 4.1cm (14% 증가), 생체중 2.04g(71.4% 증가)으로 우수하였음.

2. 특허청구의 범위

- 나리(백합) 소인경 비대를 위한 기내 배지 제조 및 활용
- 나리(백합)의 기내 증식을 위한 배지 이용시 배지 내 포함되어 있는 성분 중 A, B, C, D 성분의 범위가 여기서 제시한 범위내 제조

3. 산업화 가능성

- 기존 배지 이용보다 배양기간 및 계대배양 회수를 1/2로 단축 가능하여 인건비 등 경영비 절감
- 기존 배지보다 구근 소질이 우수하여 생존율이 우수하고 개화구까지 양구 기간 단축으로 경영비 절감

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- MS 배지 등 범용배지는 개발되어 있으나 오리엔탈나리 소인경 구비대를 위한 전용 배지는 개발되지 않았음.

원예연구과

담당자 : 최강준, 고재영, 홍대기

(033)258-9683, biockj87@korea.kr

오리엔탈 나리 「시베리아」 기내 소인경 비대 전용 배지 개발

1. 발명내용

- 목적 : 오리엔탈 나리 '시베리아' 품종의 소인경 기내 비대 전용 배지를 개발하여 저비용, 고품질 조직배양구 생산
- 내용 : 범용으로 쓰이는 MS 배지 대신 오리엔탈 나리 '시베리아' 품종에 맞게 배지내 A, B, C, D 성분량을 변화시켜 기내 소인경 비대에 효과적인 배지 개발
- 효과 : 기존 범용 MS 배지 이용보다 시베리아 전용배지는 구주 4.2cm (12% 증가), 생체중 1.95g(52.3% 증가)로 우수함.

2. 특허청구의 범위

- 나리(백합) 소인경 비대를 위한 기내 배지 제조 및 활용
- 나리(백합)의 기내 증식을 위한 배지 이용시 배지내 포함되어 있는 성분 중 A, B, C, D 성분의 범위가 여기서 제시한 범위내 제조

3. 산업화 가능성

- 기존 배지 이용보다 배양기간 및 계대배양 회수를 1/2로 단축 가능하여 인건비 등 경영비 절감
- 기존 배지보다 구근 소질이 우수하여 생존율이 우수하고 개화구까지 양구 기간 단축으로 농가 경영비 절감

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- MS 배지 등 범용배지는 개발되어 있으나 오리엔탈 나리 소인경 구비대를 위한 전용 배지는 개발되지 않았음

원예연구과

담당자 : 노희선, 홍대기, 이성열, 변선배

(033)258-9684, nhs1002@korea.kr


연 소형 재배 전용 용기 개발

1. 발명내용

- 목적 : 연 생육특성에 적합한 연 전용 용기 개발
- 내용 : 최소 생육공간을 확보한 소형 용기 디자인
 - 연근 생육을 위한 수조 아래부분의 공간을 최대한 확보(3L 이상)
 - 뜬잎이 전개할 수 있는 수조 윗부분 지름을 넓게 디자인(40cm 이상)

표 1. 연 재배 전용 용기 크기

윗지름 (cm)	중간지름 (cm)	밑지름 (cm)	전체높이 (cm)	윗높이 (cm)	밑높이 (cm)
40	20	24	24	12	12



- 효과 : 소형 연 재배 전용 용기 개발로 소비촉진 및 농가소득 증대

2. 특허청구의 범위

- 연 소형 용기 재배에 적합한 용기 디자인
- 윗부분의 수조와 아랫부분 연근 생육부분을 고려한 디자인

3. 산업화 가능성

- 연 농가, 소비자, 유통업자의 편이성 증대로 소형분화 이용 확대
- 연 소형 분화 상품의 고급화 및 소비 증진으로 농가소득 증대
- 용기 관련 산업에 새로운 아이템 제공으로 수익 창출
 - 기존 고가 도기제품을 금형제작으로 대량보급화 가능

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- 보통 식물 화분에 비해 잎이 떠있는 수조부분과 지하경 생육부분을 고려하여 디자인하였음.

원에연구과

담당자 : 노희선, 홍대기, 이성열, 변선배
(033)258-9684, nhs1002@korea.kr

수련 소형 재배 전용 용기 개발

1. 발명내용

- 목적 : 수련 생육특성에 적합한 전용 용기 개발
- 내용 : 최소 생육공간을 확보한 소형 용기 디자인
 - 지하부가 작아도 생육이 가능하므로 수조 아랫부분 공간을 최소화(1L 이상)
 - 앞이 전개할 수 있는 수조 윗부분 지름을 최대한 넓게 디자인(50cm 이상)

표 1. 수련 재배 전용 용기 크기

윗지름 (cm)	중간지름 (cm)	밑지름 (cm)	전체높이 (cm)	윗높이 (cm)	밑높이 (cm)
50	15	20	16	8	8



- 효과 : 소형 수련 재배 전용 용기 개발로 소비촉진 및 농가소득 증대

2. 특허청구의 범위

- 수련 소형용기 재배에 적합한 용기 디자인
- 윗부분의 수조와 아랫부분 연근 생육부분을 고려한 디자인

3. 산업화 가능성

- 수련 재배 농가, 소비자, 유통업자의 편이성 증대로 소형분화 이용 확대
- 수련 소형 분화 상품의 고급화 및 소비 증진으로 농가 소득 증대
- 용기 관련 산업에 새로운 아이템 제공으로 수익 창출
 - 기존 고가 도기제품을 금형제작으로 대량보급화 가능

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- 보통 식물 화분에 비해 앞이 떠있는 수조부분과 지하경 생육부분을 고려하여 디자인하였음.

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 김영남, 김경대, 임상현, 허수정, 김경희
(033)248-6531, taol@gwd.go.kr

가공공정 중 변색되지 않는 착색단고추 삼투건조분말 제조방법

1. 발명내용

- 목적 : 삼투처리 방법에 의한 착색단고추 가공공정 중 변색되지 않는 분말제조
- 내용 : 삼투건조 용액을 이용한 착색단고추 건조 및 분말 제조
- 효과 : 착색단고추 분말 보관 및 가공공정 중의 열, 산소, 습기 등에 의해 변색되지 않는 분말 획득기술 개발로 고품질 가공 소재화에 따른 농가의 소득증대에 기여

2. 특허청구의 범위

- 착색단고추 삼투액의 종류 : 말토스, 트레할로스
- 삼투건조 처리조건
 - 삼투건조용액 농도 : 20~40%
 - 삼투건조 처리시간 : 2~4시간
 - 삼투건조 처리온도 : 45~75℃

3. 산업화 가능성

- 비상품과 또는 생산과잉 생산물을 이용한 농가 자가 제조가능
⇒ 재배중심의 농가경영에서 가공을 포함하는 농가 복합경영으로의 확대

4. 유사 지식재산권과의 차이점 : 없음

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 김영남, 임상현, 김경희
(033)248-6531, taol@gwd.go.kr

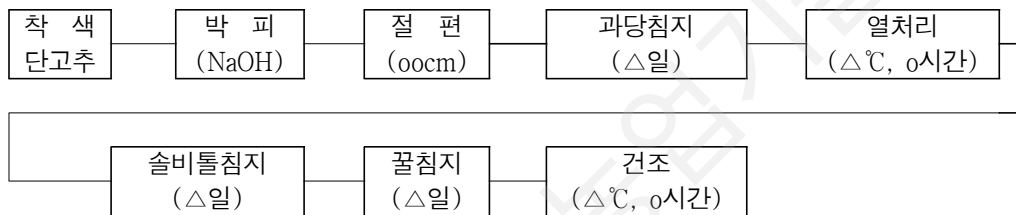
착색단고추 생체를 이용한 당절임 제조

1. 발명내용

- 목 적 : 착색단고추 당절임 제조를 통한 착색단고추의 다양한 활용
- 내 용 : 착색단고추의 2회 당절임을 통한 식미가 우수한 당절임 제조
- 효 과 : 착색단고추 당절임은 제과제빵, 떡 등의 부재료로 다양하게 활용할 수 있으므로 농가의 소득증대에 기여

2. 특허청구의 범위

- 착색단고추 당절임 공정도



3. 산업화 가능성

- 생체를 이용한 당절임 제조로 다양한 분야에 이용가능
 - 제과제빵 : 건포도 대응으로 이용가능
 - 떡 : 부재료로 이용 가능
 - 관광상품화 가능 : 건조 열대과일 대응

4. 유사 지식재산권과의 차이점 : 없음

농산물이용시험장

담당자 : 김경희, 김영남, 최병곤, 임상현, 허수정
(033)248-6521, ynkim@gwd.go.kr

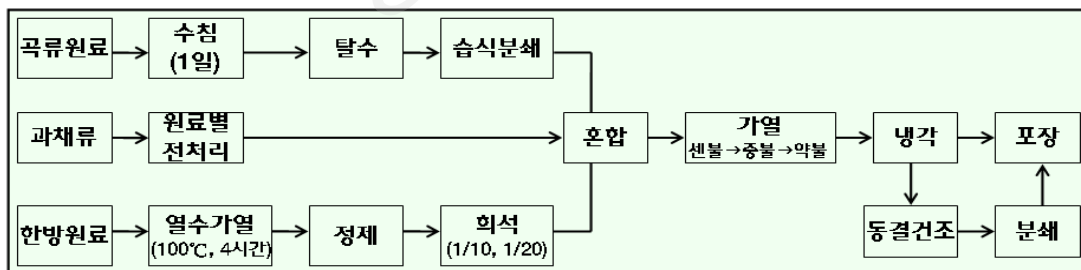
한방 유기농 곡류 조제식의 조성물과 제조방법

1. 발명내용

- 목 적 : 식용 가능한 한방원료를 활용하여 유아생육발달 및 건강증진에 도움이 되는 곡류조제식 및 분말형 이유식 개발로 육아 편의성 제공
 - 내 용 : 유기농곡류 및 과채류를 주 원료로 하고 두뇌발달, 위장보호, 아토피 예방에 효과가 좋은 것으로 알려진 한방원료 추출물을 활용하여 반고형 또는 분말형 이유식의 제조 및 그 포장방법
- 단계별 이유식 조합

종류	한방소재	곡류(15g)	기타(20g)	
1단계	제품 1	맥문동, 황기	참쌀(10)+현미(5)	밤(6)+사과(6)+양배추(8)
	제품 2	오미자, 황기	참쌀(10)+수수(5)	고구마(6)+배(6)+양배추(8)
2단계	제품 3	백복령, 당귀 등글래, 황기	참쌀(15), 율무(4) 수수(3), 조(3)	검정콩(4), 바나나(4) 양배추(4), 대추(4), 무(4)
	제품 4	백복령, 당귀 등글래, 감초	참쌀(15), 율무(4) 수수(3), 흑미(4)	완두콩(4), 바나나(4) 양배추(4), 대추(4), 무(4)
3단계	제품 5	어성초, 황기, 당귀, 신선초	참쌀(15), 수수(4) 팥(4), 현미(3)	밤, 사과, 양배추, 연근, 시금치, 브로콜리, 검정콩
	제품 6	백복령, 감초 원지, 석창포	율무(4)	단호박, 무 (각 2g)

- 제조과정



- 품질특성

품질 특성		Brix		pH		점도	
		1/10	1/20	1/10	1/20	1/10	1/20
한방원료 희석비율		1/10	1/20	1/10	1/20	1/10	1/20
1단계	제품 1	12.1	14.7	6.15	6.25	180	225
	제품 2	11.3	13.2	5.95	6.06	160	160
2단계	제품 3	20.6	19.9	5.96	5.98	240	300
	제품 4	20.9	19.8	5.95	5.99	300	210
3단계	제품 5	19.0	18.7	6.27	6.18	500	410
	제품 6	18.2	19.0	6.19	6.22	270	250

- 효과 : 연간 약 13억원 매출예상(유기농 이유식 시장규모 1300억원 기준, 1% 시장 점유율을 가정).

2. 특허청구의 범위

- 한방원료 및 원료의 전처리 방법
- 유기농 곡류, 야채류, 과류 등의 혼합조성성분과 함량
- 곡류 조제식 및 분말형 이유식의 제조 및 포장방법

3. 산업화 가능성

- 소비자의 웰빙수요를 충족하여 구매 욕구를 유도 - 상용화 기대
- 포장방식 개량, 건식 분말형 이유식 개발로 저장성 향상 및 육아편이성 제공
- 100% 국산 유기농산물 활용, 식품안전성에 대한 소비자 신뢰 및 시장경쟁력 확보가 가능하고, 이에 따른 소비촉진을 유도하여 상업화 기대.

4. 유사 지식재산권과의 차이점

유아용 월령단계별 한방 유기농 이유식 및 선식은 출원 된 바 없음.

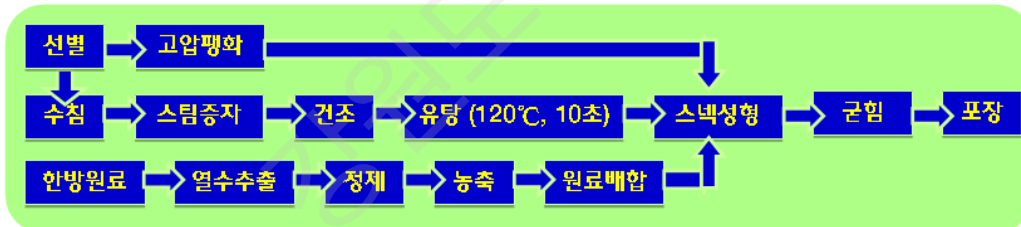
농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 김경희, 최병곤, 김경대, 임상현, 허남기
(033)248-6521, ynkim@gwd.go.kr

한방재료와 유기농산물을 혼합한 간식용 스넥 및 시리얼의 조성물과 그의 제조방법

1. 발명내용

- 목 적 : 유기농산물과 식용 가능한 한방원료를 활용하여 수험생, 노약자, 환자 및 각급단체 소비자를 대상으로 식사대용 시리얼 또는 간식용 스넥의 개발
- 내 용 : 유기농곡류를 활용하여 건조, 팽화, 성형 등의 공정을 거친 후, 식용 가능한 민간전래 한방원료를 혼합, 첨가하여 간식용 스넥 및 식사대용 시리얼을 제조하는 방법
 - 유기농곡류 및 친환경 농산물원료 : 찰기장 외 9종, 건과 및 견과류 3종
 - 한방원료 : 백복령, 인삼, 더덕, 도라지, 대추, 복분자, 원지, 석창포
 - 전처리 : 열수추출(100℃, 4시간) → 정제 → 농축 (80 brix)
 - 제조공정



- 효 과 : 연간 약 3.6억원의 연매출 예상 : 농림부 발간 [농업전망 2005] 자료에 근거한 유기농산물 및 유기농식품의 연간 시장규모 363억원의 0.1% 시장 점유율 가정.

2. 특허청구의 범위

- 곡류, 잡곡류, 야채류, 과류 등을 포함하는 유기농산물 및 친환경 농산물의 전처리 방법과 조성물의 혼합비율
- 한방원료 및 원료의 전처리 방법 : 고압추출, 진공농축, 동결건조
- 스넥 코팅원료의 조성물과 성분함량
- 스넥 제조방법 : 곡류의 팽화, 건조, 압착, 성형, 굳힘 공정과 방법

3. 산업화 가능성

- 유·청소년 수험생, 환자, 노약자, 각급단체 대상 소비자들의 영양 간식으로 기호성 유기농 스넥 개발 기술의 실용화가 가능
- 한방기능성을 부여함으로써 소비자의 구매의욕과 소비촉진 기대

4. 유사 지식재산권과의 차이점

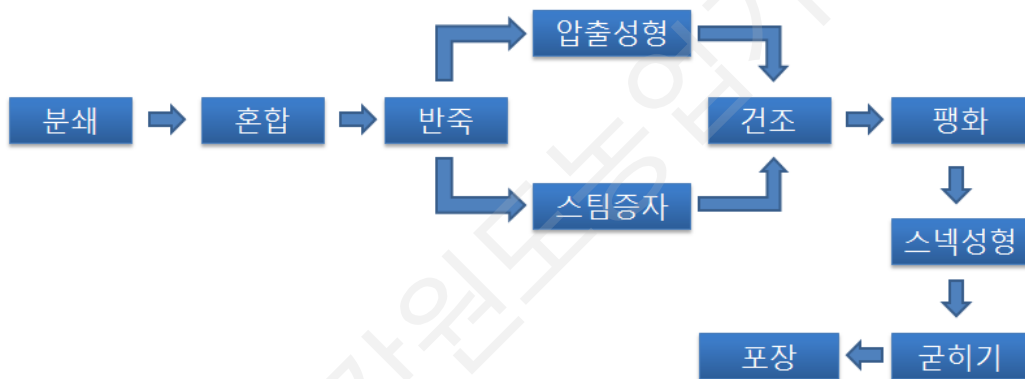
- 인삼, 쌀눈, 검은콩, 쥐눈이콩을 활용한 시리얼제품 개발 특허는 있으나, 이는 인삼성분이 필수적 성분으로 첨가되고, 쌀눈, 검은콩 및 쥐눈이 콩으로 구성되는 군에서 선택되는 한 종 이상의 성분이 추가적 성분으로 원재료에 첨가되거나 또는 코팅 과정에서 첨가한 것임.
- 본 연구는 여러 가지 한약 및 약용식물 재료의 추출물, 반건조, 건조 등을 포함하는 전처리 원료를 활용하였으며, 유기농산물을 원료로 한 스넥의 필수성분 및 첨가성분, 코팅재료 등 모든 공정상의 원료로 혼합, 활용할 수 있음.
- 유·청소년 수험생, 환자, 노약자, 각급단체를 대상으로 하는 소비자 맞춤형 기능성 영양간식으로 대중적 기호를 갖는 유기농 스넥 개발기술로 실용화가 가능.

더덕 및 더덕부산물을 활용한 성형쌀의 조성물 함량과 그의 제조방법

1. 발명내용

- 목 적 : 비상품 더덕과 더덕부산물을 활용한 성형 쌀 제조로 농산폐기물 감소 및 영양 강화용 편이식품 또는 스넥 원료로 활용
- 내 용 : 비상품 더덕과 더덕부산물을 건조-분쇄하여 성형쌀을 제조하고 팽화, 성형 등의 공정을 거친 후, 열수추출 후 농축하여 코팅원료로 활용하여 기호성 더덕가공식품을 개발

- 성형쌀 및 스넥 제조공정



- 성형쌀 원료혼합 비율(%)

더덕분말	곡류분말*	고구마분말	옥수수분말	밀가루
10	30	10	10	40

* 곡류분말 : 현미(30)+보리(30)+(5)+수수(5)+메밀(5)+율무(5)

- 성형쌀 최종 수분함유량 : 15% ~ 17%

- 압출기 최적조건

구 분	최 적 조 건
Feeder (원료사입부)	300 rpm
원료투입속도	100~120 g/min
Screw	240 rpm
Preheating (예열, 제 1 바렐)	55℃
Extrusion (제 2, 3 바렐)	120℃
물 투입속도	30 ml/min
Cutter (절단기)	임의 조절

- 압출성형기 : 동방향 쌍발 스크류형, 3개 바렐구조(대창산업기계, FX40)
- 효 과 : 유기농산물을 활용한 기호성 영양 간식 및 스낵 개발과 제조기술의 실용화로 농가소득 증대

2. 특허청구의 범위

- 더덕 및 더덕 부산물의 원료 전처리 공정
- 더덕 및 더덕 부산물을 활용한 인공 쌀 원료조성물과 제조방법

3. 산업화 가능성

- 버려지는 더덕부산물 및 비 상품 더덕을 식품원료로 상용화 가능
- 인공 쌀 제조는 extruder를 이용한 대량생산이 가능하고 더덕을 활용한 다양한 기호성 편이식품 개발이 가능하여 실용화 전망이 높음
- 농산폐기물을 활용하여 부가가치를 부여한 농가의 새로운 소득자원으로 활용 가능

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- 더덕과 같은 약용식물을 활용한 성형쌀 제조 방법은 발표된 바 없음.

농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 최병곤, 임상현, 허남기, 김희연, 김경희
(033)248-6521, ynkim@gwd.go.kr

곰취 부위별 추출물을 유효성분으로 하는 즉석편이식품 및 식품소재 조성물

1. 발명내용

- 목 적 : 곰취 및 곰취부산물을 활용한 천연식품소재 및 가공식품개발
- 내 용 : 곰취의 부위별 추출물을 유효성분으로 하는 즉석편이식품 제조
방법과 식품조성물
 - 색소 원료 : 곰취 잎, 줄기 활용
 - 원료선별 → 열풍건조(60℃) → 건식분쇄
 - 곰취 뿌리 추출물 : 열수추출 → 정제 → 농축
 - 만두피 및 반죽 최적첨가량

곰취 잎 분말	곰취 줄기 분말
1%, 2%	2%, 3%

- 만두 피 반죽 : 원료(2) : 물(1)의 분량으로 반죽
- 만두소 성분

돈육만두 : 돼지고기 500g	해물만두 : 새우200g + 오징어300g
------------------	-------------------------

공통성분

성분	함량(g)	성분	함량(Ts)
곰취잎, 줄기	200	후추	2Ts
두부	200	다진마늘	3Ts
당면	150	청주	3Ts
양파	100	소금	2ts
파	50	간장	5ts
무	200	참기름	8Ts
양배추	100	통깨	2Ts

- 효과 : 곰취 잎, 줄기 및 뿌리 등 미활용 부위를 활용한 가공식품개발 및 식품소재 개발로 활용가치의 확대, 농산폐기물 감소 및 부가소득 확보.

2. 특허청구의 범위

- 곰취의 부위별 추출물을 유효성분으로 하는 즉석편이식품의 원료조성물
- 곰취의 부위별 추출물 제조 공정 및 식품원료 제조방법
- 곰취 및 곰취 부산물을 주 성분으로 하는 즉석 편이식품의 조성물
- 곰취 및 곰취 부산물 원료를 첨가성분으로 하는 즉석 편이식품의 조성물

3. 산업화 가능성

- 웰빙식품의 선호추세에 따라 곰취 및 산채를 활용한 즉석 편이식품의 기호가 높을 것으로 기대되며, 곰취 부산물을 활용한 폐기물 감소와 일상적 소비 식품의 개발로 실용화 가능성 기대.
- 곰취 줄기 및 뿌리의 미활용 부위를 활용한 가공식품개발 및 식품소재 개발로 농산폐기물 감소에 기여하고 부가소득을 유도할 수 있음.

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- 곰취 또는 산채활용 발효식품류(김치, 장아찌) 및 화장품 조성물에 관한 특허 출원된 바 있음.
- 곰취 및 곰취 부산물을 활용한 즉석, 편이식품류 개발은 시도된 바 없음.

농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 최병곤, 허남기, 김경희

(033)248-6521, ynkim@gwd.go.kr

즉석, 편이식품용 약용식물소재 스프레드 및 소스 조성물 및 제조방법

1. 발명내용

- 목 적 : 식용가능한 한방원료를 활용하여 즉석, 편이식품 및 샐러드에 상용화할 수 있는 기호성 샐러드소스의 개발
- 내 용 : 항산화, 항균효과가 있는 식용 가능한 한방재료를 활용하여 열수추출 / 농축 및 건조 분말된 원료를 주성분으로 샐러드 소스 및 스프레드 소스 개발
 - 원료 전처리
 - 한방원료 : 오미자, 오가피, 도라지, 구기자, 당귀, 황기, 감초, 율무, 대추, 계피, 각 30g씩 혼합 후 열수추출 → 농축(pH 5.7, 11.5 Brix)
 - 야채 착즙 : 무, 배, 양파, 부추 각 25g씩 혼합하여 착즙
 - 기타첨가물 : 잔탄검, 저감미당, 구연산, 과당, 식초, 마요네즈, 버터
 - 샐러드 혼합비율
 - 스프레드 소스 : 아일랜드 드레싱

한방원료	야채착즙	아일랜드 베이스*	마요네즈	버터밀크	피클
10mL	5mL	20g	30g	20g	15g

* 아일랜드 베이스 : 마늘, 고추, 통후추, 대파, 건야채(파슬리, 양파)

- 이탈리아 샐러드 소스

한방원료	야채착즙	이탈리안 샐러드베이스	올리브오일	식초	정제수
10mL	10mL	40g	20mL	7g	13g

* 이탈리아 샐러드베이스 : 마늘가루, 깨, 오레가노, 나뭇잎, 건야채(파슬리, 양파)

• 시저 샐러드 소스

한방원료	야채착즙	시저샐러드 베이스*	올리브오일	레몬즙	정제수
10mL	10mL	40g	20mL	7g	13g

* 시저 샐러드베이스 : 마늘가루, 후추, 오레가노, 백리향, 건야채(파슬리, 양파)

- 상업적 제품과의 이화학적 특성 비교

제 품	산 도 (%)	점 도 (dPa·S)	Brix	pH	색 도		
					L	a	b
A	1.25	55.6	42.2	4.34	67.08	12.92	23.07
A-1	0.96	56.5	42.8	3.49	62.81	14.24	27.57
B	2.21	1.8	43.9	3.59	15.82	1.4	11.46
B-1	1.98	1.8	44.2	3.54	11.76	4.03	11.57
C	2.29	2.3	30.4	3.13	41.09	1.51	25.60
C-1	2.12	2.2	34.0	2.47	32.26	2.58	24.25

*A : 아일랜드 드레싱, B : 이탈리아 샐러드 소스, C : 시저 샐러드 소스

*A-1, B-1, C-1 : 동일 종류의 상업적으로 판매되는 상품

◦ 효 과

- 일상적 소비가 가능한 식품원료로 약용식물을 활용할 수 있는 방안제시
- 소비 다양화로 약용작물 소비를 촉진하여 재배농가의 소득증대에 기여
- 건강식품 및 식품원료로 약용식물에 대한 관심과 구매 욕구를 유도

2. 특허청구의 범위

- 향산화, 항균효과가 있는 한방 및 약용식물소재의 열수추출, 농축, 건조 단계
- 한방 및 약용식물소재 엑기스 또는 전처리 원료의 후숙과 표준배합 단계
- 샐러드베이스, 한방소재원료 및 기본 양념류의 혼합비율과 숙성 단계

3. 산업화 가능성

- 천연식품, 최소가공식품, 건강식품 등에 대한 소비자의 관심과 기대가 증가함에 따라 향산화, 항균기능성 약용식물을 활용하여 일상적 소비가 가능한 식품 및 그 원료로 개발할 가치가 상존.
- 일상적 소비가 가능한 기호성 샐러드소스는 햄버거, 핫도그, 샌드위치 등 즉석, 편이식품과 샐러드 등에 쉽게 활용할 수 있으며, 가정, 식당, 단체 급식업체 등에서 손쉽게 실용화 할 수 있을 것으로 기대 됨.

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- 육류용 한방소스는 일부 개발되어 상용화 되고 있기는 하나, 샌드위치, 햄버거 등 즉석 편이식품용 스프레드 소스는 개발 된 바 없음.

강원도농업기술원