

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 이광재, 김경희, 임상현
(033)248-6533, tao@korea.kr

수리취 분말 수분조절법을 포함하는 분말 수리취떡 제조방법

1. 발명내용

- 목적 : 수리취는 식이섬유 함량이 높아 현대인의 건강식으로서 큰 가치를 가지고 있으나 전통적인 가공방식인 죽이는 대량생산 및 저장, 유통이 곤란하여 이러한 문제점을 해결하기 위한 기술 개발 필요
- 내용
 - 수분을 80%로 조절한 수리취 분말을 중량 비 5~7%로 첨가 시 죽이와 같은 굳음지연효과를 가지는 떡 제조 가능
- 효과
 - 대량생산 및 유통이 간편한 수리취 생체의 분말화로 수리취 이용방법의 현대화
 - 수리취 소비확대 유도 및 농가소득 증대기여

2. 특허청구의 범위

- 분말을 이용한 수리취 떡 제조 시 죽이와 같은 굳음지연효과를 나타낼 수 있는 수리취 분말 제조방법 및 수분조절 방법

3. 산업화 가능성

- 전통적인 가공방식인 죽이를 대체할 수 있어 대량생산 및 유통이 가능하므로 산업화 가능성 높음

4. 유사 지식재산권과의 차이점

- 유사 지식재산권으로 “미나리와 쑥을 함유한 수리취 떡 및 그 제조방법”(출원번호 : 1020100095286)이 있으나 이는 수리취 떡의 조기 경화 방지를 위해 수리취 분말과 미나리, 쑥, 유청분말, 버터, 물 등을 혼합하여 떡을 제조하는 방법으로, 수분을 조절한 수리취 분말만을 이용하여 떡의 굳음을 지연시키는 본 발명과는 차이가 있음.