

김을 첨가하여 향미와 영양가치를 향상시킨 라이스페이퍼 제조 기술



- ① 기술분류: 해양 바이오
- ① 거래유형: 별도 협의
- ① 기술 가격: 별도 협의
- ① 연구자 정보: 김영목 교수/국립부경대학교
- ① 기술이전 상담 및 문의: F&P Partners 김용훈 책임 / Tel : 02-6957-9919 / e-mail : kyh0804@fnppartners.com

기술개요

• 김을 첨가한 라이스페이퍼의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 김을 첨가한 라이스페이퍼에 관한 기술임



[분쇄 및 혼합(mixing)]
(타피오카 전분, 쌀가루, 김가루, 소금, 물)



[중숙(steaming)]
(100°C, 30초)



[건조(drying)]
(35°C, 24시간)



[김 첨가 라이스페이퍼]

기술개발배경

- 김의 다당류 포피란은 수용성 산성 다당류로서 장의 활동을 원활히 하고 장내 균총 개선효과, 혈중 콜레스테롤 저하, 항암, 항염증 효과가 있어 기능성 소재로 떠오르고 있음
- 또한 영양성분, 무기질 및 아미노산이 많이 함유되어 있고, 독특한 풍미를 함유하고 있어 해외에서도 많은 각광을 받고 있음

기술완성도



※ TRL 4 : 연구실 규모의 부품/시스템 성능평가

개발기술 특성

기존기술 한계

- 최근 양식기술의 발달로 인해 김의 생산량은 증가하고 있으나, 열을 이용하여 굽는 방식의 마른김 및 조미김, 부각 형태의 단순 가공식품에 편중되어 있음

개발기술 특성

- 김을 첨가한 라이스페이퍼 형태로 향미와 조직감, 항산화 활성 및 영양적 가치가 우수하고, 다양한 요리에 활용이 가능함

비즈니스 아이디어

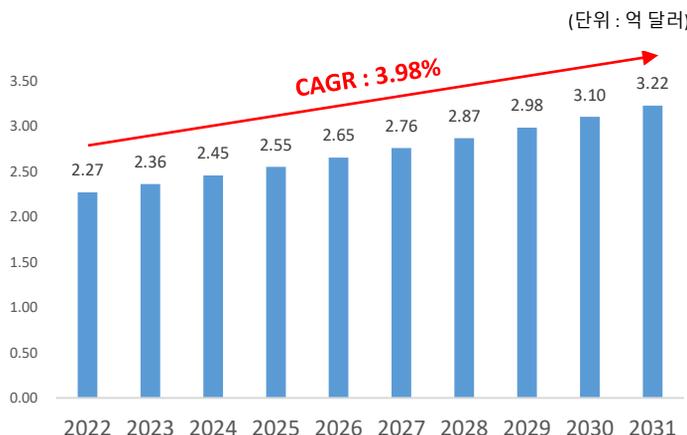
- 다양한 식품 산업
 - 비건 식품, 다이어트 식품, 스낵류, 음료 제조업



시장동향

- 세계 다이어트 식품 시장 규모는 2022년 약 2.27억 달러에서 연평균 3.98%씩 증가하여 2031년 3.22억 달러에 이를 것으로 전망함
- 세계 김 시장 규모는 2022년 기준 9억 1,800만 달러로, 한국은 70.6%의 점유율로 1위를 차지하고 있음

[세계 다이어트 식품 시장 규모 및 전망]



* 자료: Business Research, 다이어트 식품 및 음료 시장 규모, 점유율, 성장 및 유형별 산업분석, 2023

지식재산권 현황

No.	특허명	특허번호	연구자
1	김을 첨가한 라이스페이퍼 및 이의 제조 방법	10-2481096	김영목