

# 무를 이용한 반고형 젤리 제조 방법

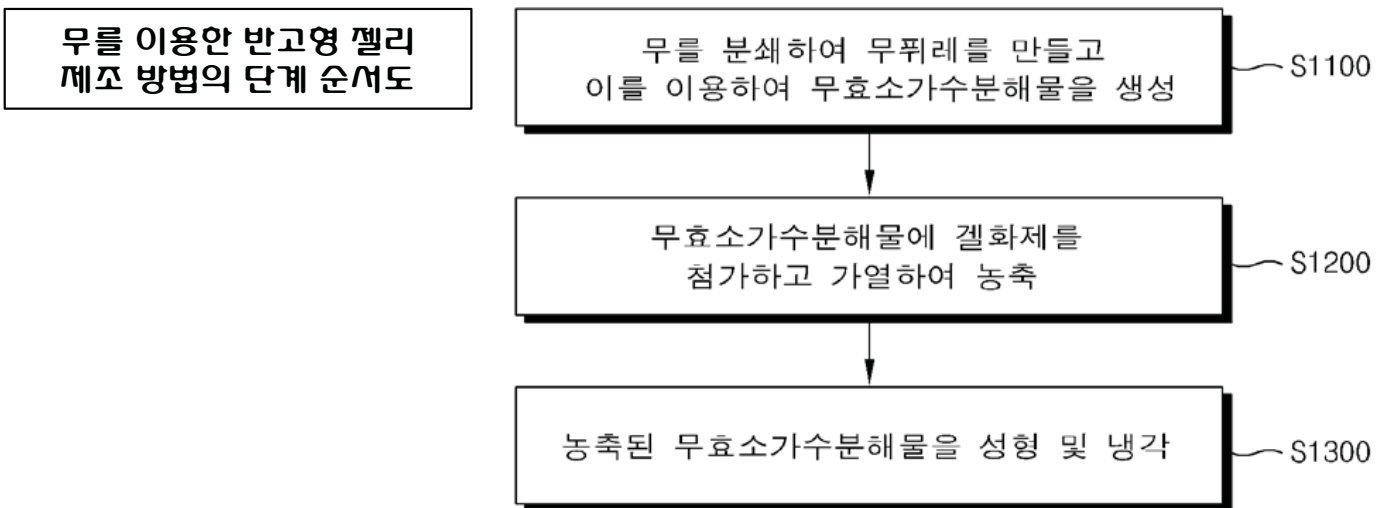
출원인 : 군산대학교 산학협력단  
발명자 : 유정익



## 〈기술 요지〉

본 발명에 따른 젤리 제조 방법은 탄수화물 복합체를 첨가하여 무피레의 분산도를 증가시키고, 올리고당을 첨가하여 열량은 낮추고 장내 비피더스균의 증식을 도우며, 당귀추출액을 첨가해 무 냄새를 제거하여 식이섬유질 등 무의 중요 영양성분과 함께 체내 이용도를 높일 수 있도록 한 것이다.

## 〈대표 도면〉



## 〈기술의 배경〉

무는 특유의 냄새가 있으므로, 이를 생으로 먹기에는 다소 불편함이 있다. 따라서 무의 중요 성분만을 추출하여 이를 간편하게 섭취하는 방법에 대해서 관심이 증가하고 있으나, 이에 대해서는 연재 개발된 기술이 전혀 없는 상태이어서 무를 이용한 산업적 실용화가 활성화 되지 못하는 문제점이 있다.

## 〈기술의 특징〉

를 반고형 젤리로 제조함으로써 소비자가 간편하게 무의 영양을 섭취할 수 있으며, 저장성이 약한 무를 오래 저장할 수 있다. 특히 젤리 제조시 무피레에 탄수화물 복합체를 첨가함으로써 무피레의 분산도를 증가시킬 수 있다.

## 〈기술의 응용분야〉

□ 무를 이용한 반고형 젤리 제조

특허  
현황

특어명	등록번호	등록일
무를 이용한 반고형 젤리 제조 방법	10-1002527	2011.12.13