

기술예고서

<p>기술명</p>	<p>김치의 색 변화를 저감시키는 방법 및 색 변화가 저감된 김치</p>
<p>주 발명자</p>	<p>산업기술연구단 이미애</p>
<p>예상 도출시기</p>	<p>2019. 10. 예정</p>
<p>예상 기술수준 (TRL 단계)</p>	<p>국가과학기술위원회 정의에 따라 TRL기술성숙도 4 단계로 연구실에서의 실험실 성능평가 단계 : 가열살균김치에 적용하여 색변화 저감화 효과 평가를 완료하였음.</p>
<p>기술 개요</p>	<p>본 발명은 김치의 색 변화를 저감시키는 방법에 관한 것으로, 김치의 살균을 위해 가열 처리하기 전에 김치에 A첨가물을 첨가함으로써 김치의 붉은 색을 띠게 하는 색소가 산화되는 것을 방지해주며, 이에 더불어 김치 제조시 항산화 활성이 우수한 류코노스톡 메센테로이드 Wikim33(<i>Leuconostoc mesenteroides</i> Wikim33) 균주를 첨가하여 김치의 산화 및 색변화에 대한 시너지 효과를 일으킬 수 있어 더욱 효과적임.</p>
<p>기술 개발 배경 및 특징</p>	<p>살균김치 시장이 확대되고 있는 시점에서 기존의 캔 김치나 병 김치 제조 과정 중 발효나 가열 처리에 따른 김치의 색 변화를 최소화 시켜 소비자의 기호도를 높이고자 하였음.</p>
<p>향후 개발 계획</p>	<p>A 첨가물은 단독으로 현장적용 실험을 수행하여 효과 입증을 완료하였음. 향후 A 첨가물과 Wikim33 균주를 함께 첨가한 현장적용 실험을 수행하고자 함.</p>
<p>목표시장</p>	<p>국내 상품김치 시장규모는 2016년 1조 2724억원 대비 9.9% 성장함</p>