

문 의	특허심사1국 농림수산물식품심사과	과 장 구본경 사무관 장은경	042-481-8467
	2015년 12월 17일(목) 조간 부터 보도해 주시기 바랍니다. 인터넷매체는 12월 16일(수) 낮 12시 이후 게재 바랍니다.		

장류, 건강을 위해 다양한 기능성으로 승부!

우리나라의 전통 발효식품인 된장, 고추장, 간장 등 장류에 대한 기술개발이 활발하게 전개되고 있다. 소단위 가구의 증가에 따라 소비자의 다양한 요구를 충족시키기 위한 프리미엄 장류 제품들이 출시되고 있는 가운데, 최근에는 건강에 대한 높은 관심을 반영한 기능성 장류 기술에 관한 특허가 다수 출원되고 있다.

특허청(청장 최동규)에 따르면, 장류 관련 특허출원 건수는 2004년부터 2015년 9월까지 총 1,463건이고, 매년 100건 이상 출원되고 있는 것으로 나타났다. 2011년까지 다소 주춤하던 특허출원 건수는 2013년부터 다시 증가하는 양상을 보이고 있다(붙임 1).

* 특허출원 건수 : 105건('11년) → 105건('12년) → 127건('13년) → 128건('14년)

기술 분야별 특허출원 비중을 살펴보면, 장류의 기능성을 강화한 것이 58.1%로 가장 높은 비중을 차지하였고, 제조방법의 개선에 관한 것이 23.3%, 장류를 음료, 환, 소스, 건강식품 등으로 응용한 것이 9.0%, 장류 제조장치에 관한 것이 4.3%, 저염화 기술에 관한 것이 2.7%, 균주개량에 관한 것이 2.6%로 그 뒤를 이었다(붙임 2).

이 중 장류의 기능성을 강화한 기술(850건)을 그 기능에 따라 분류하여 보면, 장류의 맛과 영양 강화(74.8%), 항산화(11.3%), 항균(2.9%), 항고혈압(2.2%), 항당뇨(2.0%), 항고지혈(1.8%), 항암(1.8%), 항비만(0.8%), 항혈전(0.7%) 등이 있었다(붙임 3). 장류의 기능성을 강화하기 위하여 마늘, 홍삼, 상황버섯 등의 식물성 재료, 우렁이, 새우 등의 동물성 재료, 해양심층수, 죽염 등의 비생물 재료가 다양하게 첨가되었다.

최근 들어 정부와 식품업계가 국민의 건강을 위해 ‘나트륨 줄이기 운동’을 지속적으로 추진하고 있는 가운데, 장류의 저염화 기술에 관한 특허출원도 급격하게 증가하였다. 이와 관련된 특허출원 건수는 2010년 1건에 불과하던 것이 2014년에는 11건까지 늘어났다(붙임 4).

* 저염화 기술 출원건수 : 1건('10년)→3건('11년)→4건('12년)→6건('13년)→11건('14년)

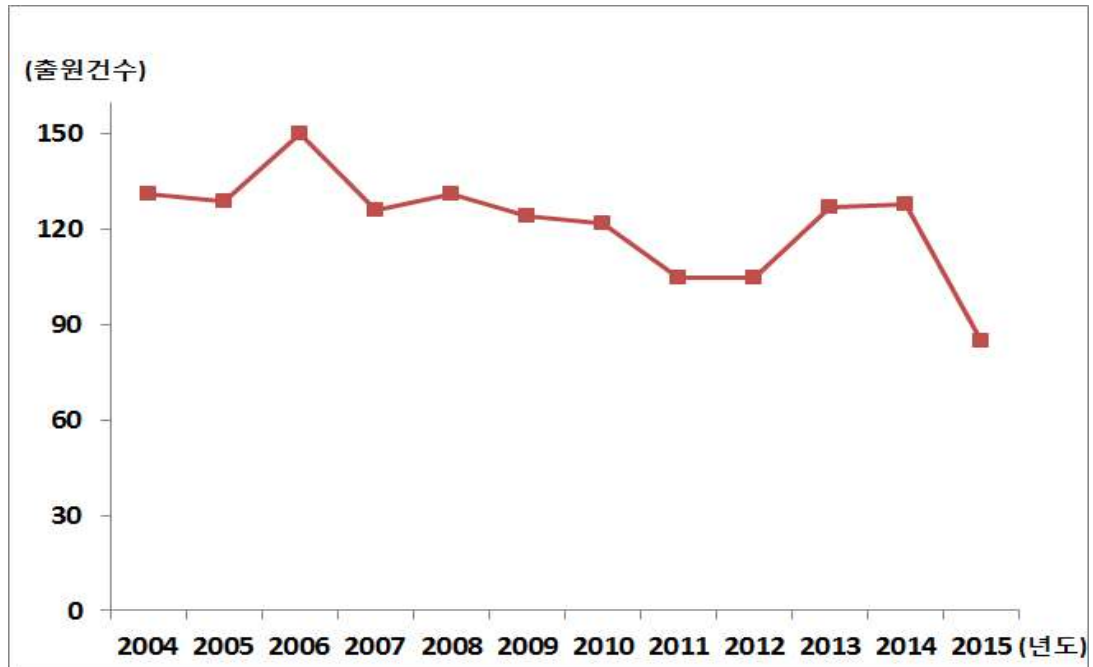
장류의 저염화 관련 특허출원 기술로는 부패방지 및 장기보관이 가능하도록 하기 위하여 소금의 함량을 줄이는 대신 녹차 추출물, 상황버섯 추출물, 개똥쑥 추출물과 같은 천연 보존성분을 갖는 재료를 첨가하는 기술이 있었다.

출원인의 분포를 살펴보면, 개인이 63.6%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 그 다음으로 기업(19.5%), 정부 및 공공연구기관(7.6%), 대학(7.2%)의 순으로 나타났다. 개인에 의한 출원 비중이 여전히 높은 가운데, 최근에는 기업에 의한 출원 비중이 점차 증가하는 추세를 보이고 있다(붙임 5).

* 출원인 비중의 변화('10년→'14년) : 개인(56.6%→63.9%), 기업(15.6%→26.2%)

특허청 관계자는 “근래 들어 건강에 대한 소비자의 관심이 점차 높아짐에 따라, 장류 분야에 있어서의 기술개발은 향후 항산화, 항고혈압, 항당뇨 등 장류의 건강기능성을 강화하는 방향으로 진행될 것”이라고 전망하였다.

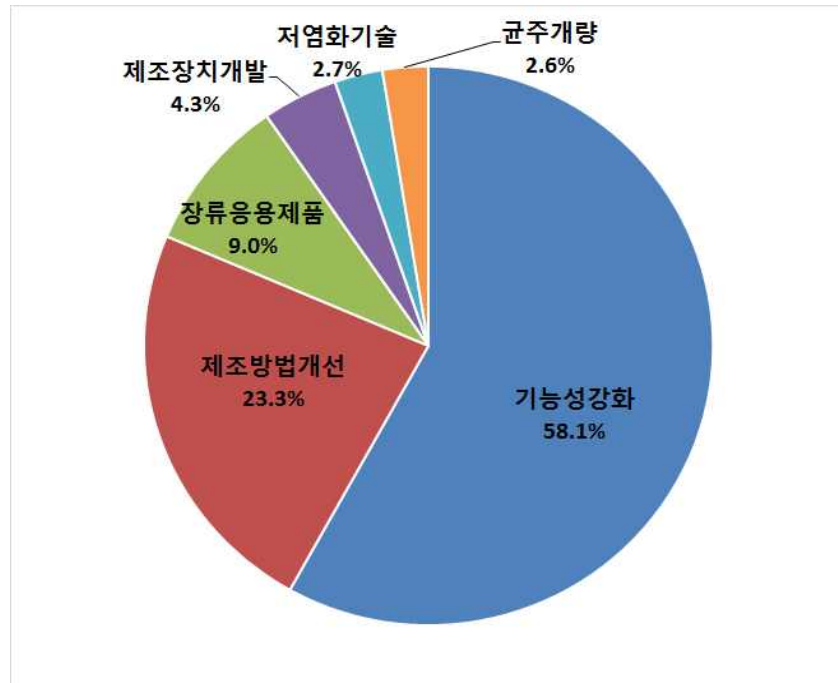
[붙임 1] 연도별 장류 특허출원 현황('04년~'15년 9월)



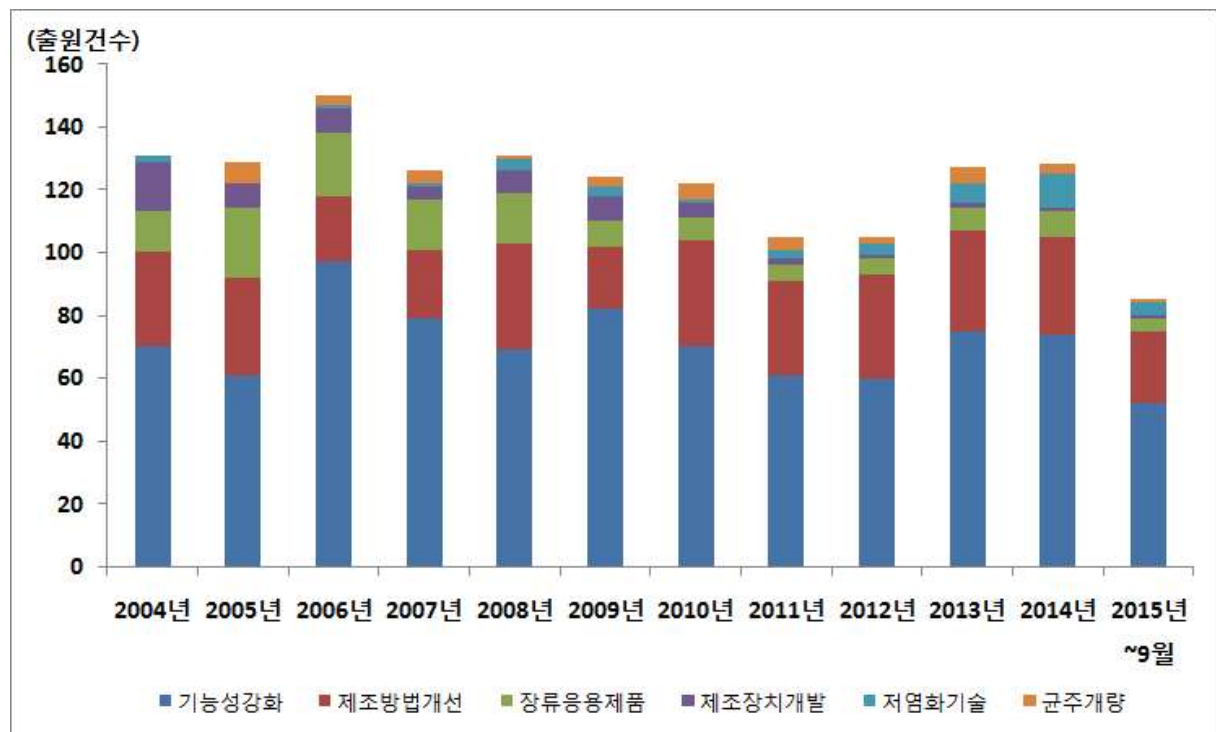
연도(년도)	특허출원(건수)
2004	131
2005	129
2006	150
2007	126
2008	131
2009	124
2010	122
2011	105
2012	105
2013	127
2014	128
2015. 9월	85
합계	1,463

[붙임 2] 장류 기술 분야 특허출원('04년~'15년 9월)의 주요기술 분포 현황

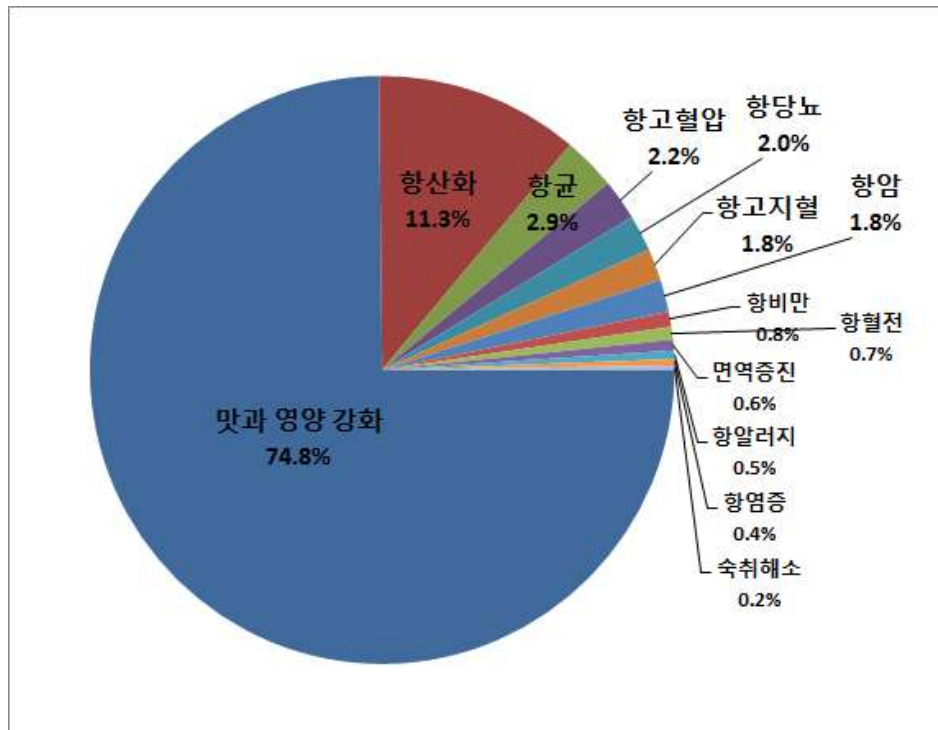
가. 장류 관련 특허출원의 주요기술 분포



나. 장류 관련 특허출원의 연도별 주요기술 분포

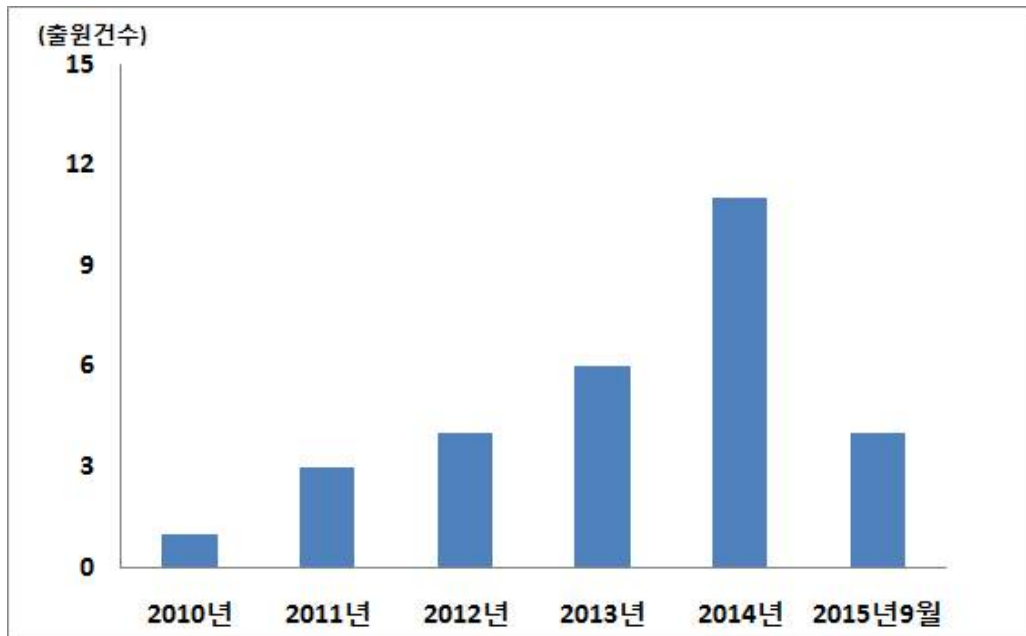


[붙임 3] 기능성 강화 장류 특허출원 기술의 기능별 분류('04년~'15년 9월)



기능별 분류	특허출원(건수)
맛과 영양 강화	636
항산화	96
항균	25
항고혈압	19
항당뇨	17
항고지혈	15
항암	15
항비만	7
항혈전	6
면역증진	5
항알러지	4
항염증	3
숙취해소	2
총합계	850

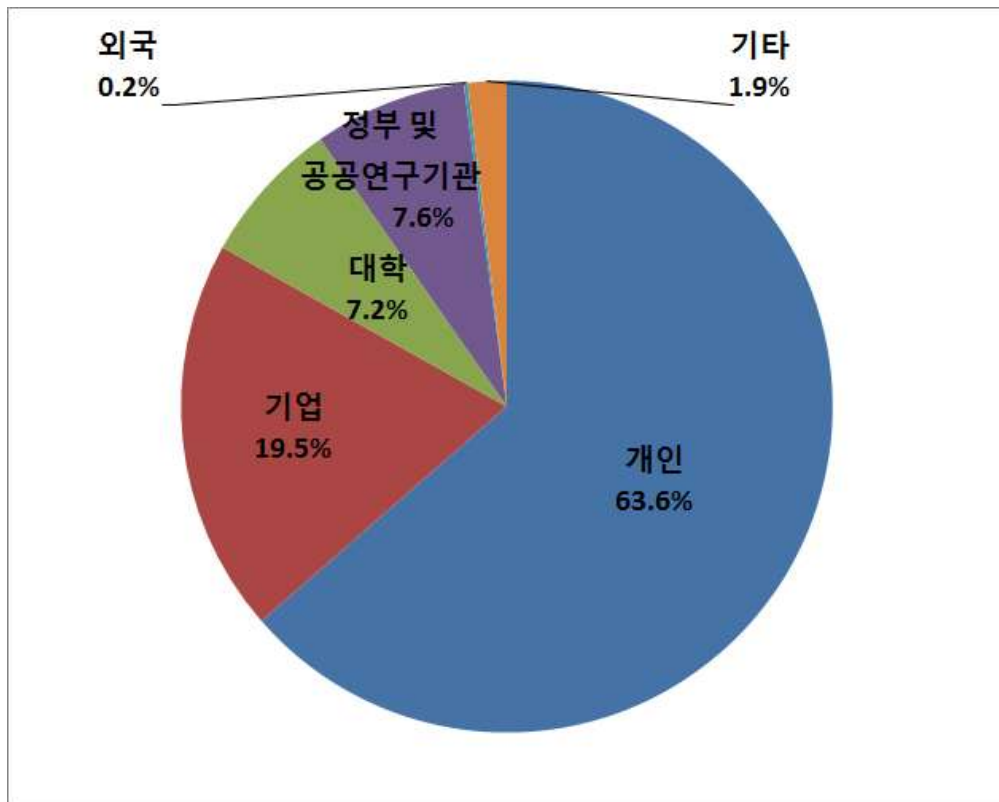
[붙임 4] 연도별 저염기술 관련 특허출원 현황('10년~'15년 9월)



연도	2010년	2011년	2012년	2013년	2014년	2015년 9월
특허출원 건수	1	3	4	6	11	4

[붙임 5] 장류 관련 특허출원의 출원인 분포 현황

가. 장류 관련 특허출원('04년~'15년 9월)의 출원인 분포



* 기업 : 대기업, 중견기업, 중소기업 포함

나. 장류 관련 특허출원의 연도별('10년~'14년) 출원인 비율 변화 추이

