

문 의	특허심사1국	과 장 구본경	042-481-5625
	농림수산물식품심사과	주무관 김상인	042-481-8648
2017년 12월 28일(목) 조간부터 보도해 주시기 바랍니다. 인터넷매체는 12월 27일(수) 낮 12시 이후 게재 바랍니다.			

혼밥족을 위한 따뜻한 특허법상

- 1인 가구의 증가에 따라 가정간편식 특허출원 증가세 -

1인 가구가 증가함에 따라 ‘혼밥’이 하나의 트렌드로 자리를 잡아가고 있는 가운데, 가정간편식(HMR, Home Meal Replacement)을 구매하려는 경향이 점차 늘어나고 있다. 국내 가정간편식 시장규모는 2015년 기준 1조 6,720억 원으로, 2011년 1조 1,067억 원에 비하여 51.1%의 성장세를 보였다. 이에 발맞춰 가정간편식 관련 기술개발도 활발하게 진행되고 있다.

특허청(청장 성윤모)에 따르면, 2012년부터 2016년까지 5년간 가정간편식 기술의 특허출원 건수는 총 431건으로, 2012년 79건이던 것이 꾸준하게 증가하여 2016년에는 98건에 이르렀다.

* 가정간편식 특허출원 건수 : 79건('12년)→78건('13년)→86건('14년)→90건('15년)→98건('16년)

출원인별로 분석하여 보면, 개인이 258건(59.9%)으로 가장 많았고, 그 다음으로 기업이 122건(28.3%), 교육기관이 29건(6.7%), 공공기관이 22건(5.1%) 순으로 나타나, 대부분 개인과 기업에 의해 특허출원이 이루어지고 있는 것으로 나타났다. 내외국인별로는 내국인이 429건으로 다수를 차지하였고, 외국인은 2건에 불과하였다.

기술별로 살펴보면, 단순가열 등의 조리과정을 거쳐 섭취할 수 있는 즉석조리식품이 296건(68.7%)이었고, 더 이상의 가열조리과정

없이 그대로 섭취할 수 있는 즉석섭취식품이 135건(31.3%)으로 조사되었다.

즉석조리식품에 관한 특허출원 건수는 2012년에 44건에 불과했지만 이후 꾸준히 증가하여 2016년에는 78건에까지 이르렀다. 이를 품목별로 살펴보면, 냉동식품이 112건(37.8%)으로 가장 많았고, 그 다음으로 레토르트 식품이 65건(22.0%), 건조식품이 55건(18.6%), 즉석밥이 43건(14.5%) 순이었다. 주로 유통과정에서의 변질을 방지하기 위한 저장기술을 가미한 특허가 출원되고 있는 것으로 나타났다.

* 즉석조리식품 특허출원 건수 : 44건('12년)→49건('13년)→57건('14년)→68건('15년)→78건('16년)

도시락, 김밥, 주먹밥으로 대표되는 즉석섭취식품에 관한 특허출원 건수는 2012년 35건에서 2016년 20건으로 점차 감소하는 추세를 보이고 있다. 이러한 가운데 최근에는 즉석 섭취식 에너지바와 양갱 등에 대한 특허출원이 이루어지고 있어 그 종류가 다양화되고 있는 것으로 분석되었다.

* 즉석섭취식품 특허출원 건수 : 35건('12년)→29건('13년)→29건('14년)→22건('15년)→20건('16년)

한편, 가정간편식 용기 및 조리장치 관련 기술의 출원은 5년간 총 49건이었는데, 2012년 8건, 2013년 2건, 2014년 4건, 2015년 16건, 2016년 19건으로 점차 증가하는 추세를 보이고 있다. 용기 및 조리장치 관련 대표 기술로는 다양한 종류의 간편식을 하나의 기기로 조리할 수 있는 조리기, 일회용 용기 내 유도자장을 이용하여 가열할 수 있는 유도가열 장치, 즉석 조리가 가능한 가정간편식 자판기 등이 있다.

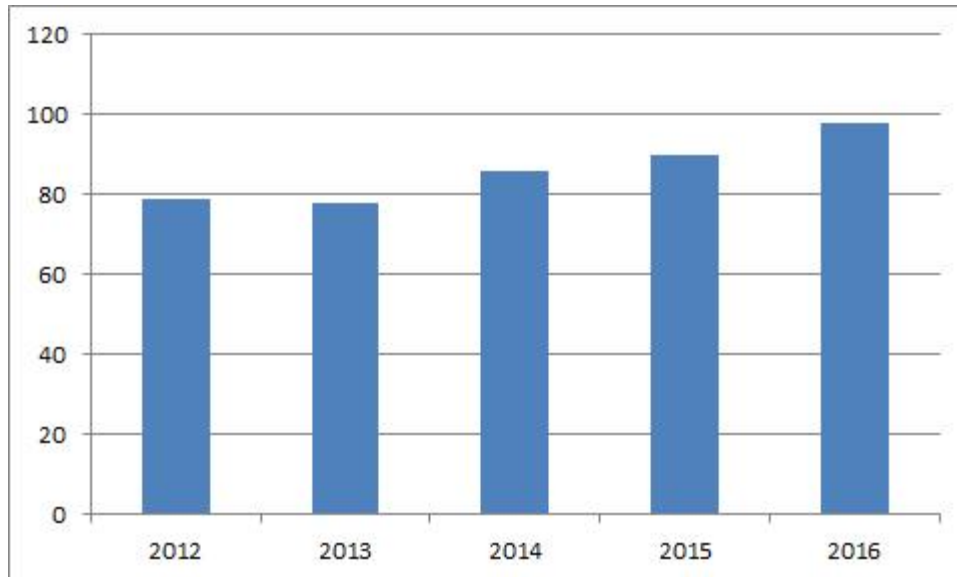
특허청 관계자는 “1인 가구가 증가하면서 간편하면서도 위생적인 가정간편식을 찾는 사람들이 늘어나고 있어, 앞으로 이 분야의 기술 개발이 더욱 확대되어 나갈 것이다”라고 전망하였다.



보도자료와 관련하여 자세한 내용을 원하시면 특허심사 1국 농림수산 식품심사와 주무관 김상인(☎ 042-481-8648)으로 연락 바랍니다.

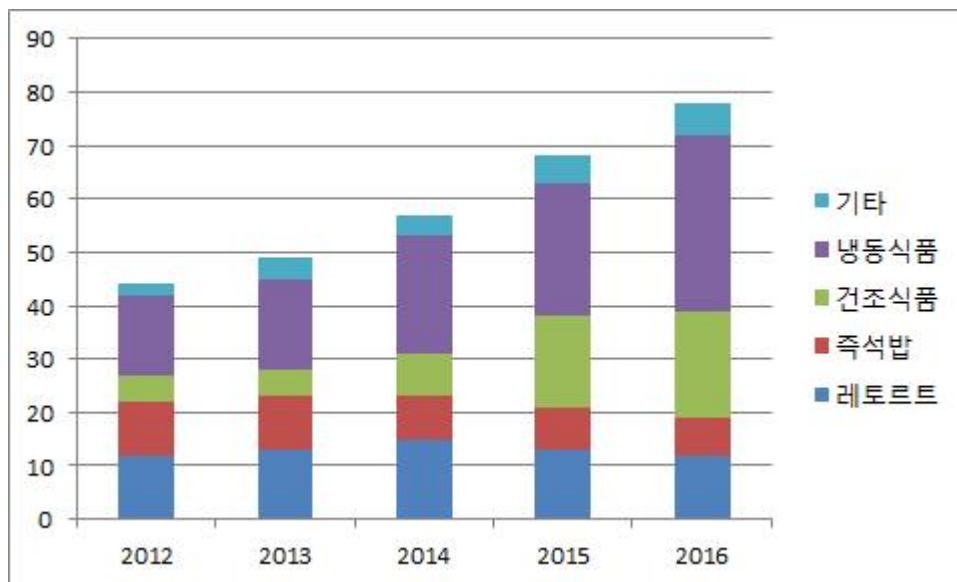
[붙임1] 최근 5년간 간정간편식의 출원 현황(단위 : 건수)

연도	'12년	'13년	'14년	'15년	'16년	계
출원건수	79	78	86	90	98	431



[붙임 2] 즉석조리식품의 품목별 특허출원 동향(단위 : 건수)

년 도	레토르트 (찌개, 국, 카레 등)	즉석밥	건조국, 건조스프 등 건조식품	패티, 냉동국 등 냉동식품	기 타	합 계
2012	12	10	5	15	2	44
2013	13	10	5	17	4	49
2014	15	8	8	22	4	57
2015	13	8	17	25	5	68
2016	12	7	20	33	6	78
합 계	65	43	55	112	21	296



[붙임 3] 가정간편식 용기 및 조리장치 특허출원 동향(단위 : 건수)

년도	용기	조리장치	소계
2012	6	2	8
2013	1	1	2
2014	0	4	4
2015	2	14	16
2016	1	18	19
합계	10	39	49

[붙임 4] 가정 간편식 분류별 국내 출하 규모 및 추이(단위 : 백만원)

년도	즉석섭취식품	즉석조리식품	신선편의식품	합계
2011	665,174	381,465	60,071	1,106,710
2012	810,384	467,164	65,256	1,342,768
2013	942,160	559,196	78,340	1,579,696
2014	917,438	537,838	83,439	1,538,715
2015	992,164	584,281	95,566	1,672,011

※ 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

[붙임 5] 식품공정 체계상 간편식의 범위

품목분류	주요품목	정 의
즉석섭취식품	도시락, 김밥, 샌드위치, 햄버거 등	동식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조 가공한 것으로서 더 이상의 가열 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 식품
즉석조리식품	가공밥, 국, 탕, 순대, 스프 등	동식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조 가공한 것으로서 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취 할 수 있는 식품
신선편의식품	샐러드, 간편과일 등	농임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공장을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품 첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소등의 식품

※ 식품공전 : 식품위생법 제7조에 따라 식품의 제조·가공·사용·조리 및 보존방법에 관한 기준과 그 식품성분에 관한 규격