

문 의	특허심사1국 농림수산물식품심사과	과 장 신경아 사무관 도현미	042-481-5625 042-481-8191
 공공누리 공공저작물 자유이용허락	2019년 5월 13일(월) 조간부터 보도해 주시기 바랍니다. 인터넷매체는 5월 12일(일) 낮 12시 이후 게재 바랍니다.		

커피 한잔에 녹아있는 ‘맛있는 특허기술’

— “커피 음료의 관능성과 함께 기능성을 강화한 특허출원이 대세 !” —

□ 따뜻한 봄 햇살이 가득한 점심시간, 커피의 맛과 향을 즐기는 모습은 일상이 되었고, 이제 커피는 ‘기호 식품’을 넘어 우리 생활 속에 ‘커피 문화’로 자리 잡고 있다.

□ ‘18년 커피 원두의 국내 수입량은 13.3천톤(190백만불) 규모로, ‘14년 7천톤(98백만불)에 비해 94%가 증가했고, 이는 ‘09년 3.5천톤(42백만불)과 비교하면 280%가 증가한 것이다.

* 품목분류(HS)코드 090121(커피(볶았으며 카페인을 제거하지 않은것))과 HS코드 090122(커피(볶았으며 카페인을 제거한것))의 합계값임(출처 : 무역협회 국내 수·출입 통계자료)

○ 병이나 캔, 컵 등에 담겨진 ‘액상커피’, 우리나라에서 발명한 ‘커피믹스’ (조제 커피) 뿐만 아니라, 커피의 풍미를 잘 즐길 수 있도록 볶은 원두를 갈아 넣은 ‘인스턴트커피’ 등 커피 음료의 형태도 다양화되었다.

◆ (커피믹스) 커피가루, 분말크림, 설탕이 혼합된 형태로, 1976년 한국의 동서식품이 최초로 개발, 특허청 페이스북 친구들이 선정한 ‘우리나라를 빛낸 발명품 10선’에서 5위로 선정됨(‘17.5.18.)

◆ (인스턴트 커피) 식품공전에 의하면 ‘볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것’을 의미

□ 특허청에 따르면, 최근 5년간(‘14년~‘18년) 커피에 관한 특허출원은 543건으로, 이전 5년간(‘09년~‘13년) 321건에 비해 69% 증가했고, 맛과 향뿐만 아니라 카페인의 부작용과 건강을 생각하는 소비자의 기호에 맞추어 ‘기능성’을 강화한 커피의 특허출원이 활발해진 것으로 나타났다.

- 세부 기술 분야별로 살펴보면 커피 과립화와 같은 ‘제형’ (14.9%), ‘로스팅’(10.0%) 및 ‘추출’(7.8%) 방법, 단순 ‘풍미 증진’(8.5%) 관련 특허 출원 비율은 지난 5년 간(‘14~’18) 감소세를 보이고 있다.

◆ (특허 출원 예시) 다양한 커피생두의 특성에 맞추어 로스팅 및 추출의 온도·시간·압력 조건을 설정, 커피의 풍미를 좋게하기 위해 커피의 휘발성 향기 성분을 포집하여 추가 또는 별도의 향미 성분 추가, 커피 재료에 가스를 주입·가공하여 커피 알갱이가 물에 녹을 때 풍부한 거품을 형성하고 부드러운 맛을 부가

- 반면, ‘기능성’ 강화 분야의 출원 비율은 같은기간(‘14년~’18년) 증가세를 보이고 있다. 실제 ‘09년 19.6%에서 ‘18년 59.8%인 3배 늘어났다.

- 기능성 강화 기술에는, 건강 ‘기능성 성분을 첨가’하거나, 커피생두 또는 커피 추출물을 ‘발효’시켜 카페인 함량은 낮추고, 항산화 효과가 알려진 폴리페놀 성분(클로로젠산 등)과 같은 유용성분 함량은 높게 유지하는 기술로 세분화할 수 있다.

◆ (기능성 성분 첨가 예시) 피로회복에 도움이 되는 홍삼 첨가, 쌍화차 재료인 헛개나무, 당귀, 숙지황 등 생약재료를 첨가, 카페인 부작용 감소를 위해 카테킨이 풍부한 녹차 첨가, 해독 및 다이어트에 도움이 되는 비타민나무잎 및 깔라만시 추출액 첨가, 여성 갱년기 개선에 도움이 되는 식류추출물 첨가

- 출원인별로는(‘09년~’18년), 개인 46.3%(404건), 기업 42.2%(368건), 대학 5.0%(44건), 연구기관 1.6%(14건), 공동출원 4.9%(43건)로 나타나, 개인 및 기업의 출원이 88.5%로 대부분을 차지하고 있다.

- 특허청 신경아 농림수산물식품심사과장은 “경쟁이 치열한 커피 시장에서 소비자의 다양한 기호를 충족시키고 차별화 된 판매 전략을 찾기 위해, 건강 기능성을 강화한 커피 특허출원의 비중이 지속적으로 증가되는 것으로 보인다”며,

- “앞으로는 맛과 향은 물론이고 소비자의 웰빙 기호에도 부합되는 커피 제품의 출시가 증가될 것으로 기대 된다”고 말했다.

※붙임: 커피 특허출원 동향 첨부

 공공누리 공공저작물 자유이용허락	보도자료와 관련하여 보다 자세한 내용을 원하시면 특허심사1국 농림수산물식품심사과 도현미 사무관☎ 042-481-8191)에게 연락주시기 바랍니다.
--	---

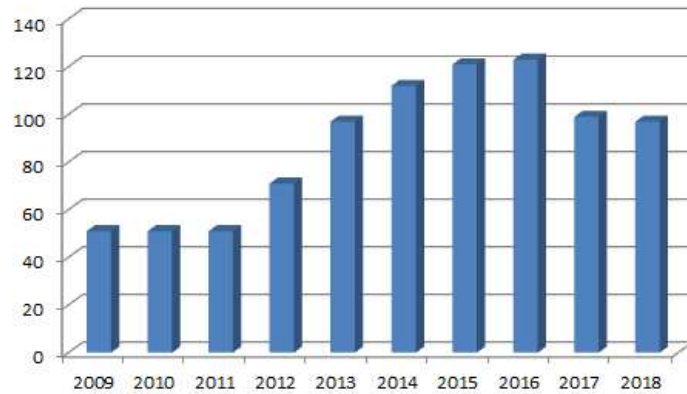
붙임 1

커피 특허출원 동향

□ 연도별 특허출원 동향('09~'18)

(단위: 건, %)

연도	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	합계
특허출원	51	51	51	71	97	112	121	123	99	97	873
	5.8	5.8	5.8	8.1	11.1	12.8	13.9	14.1	11.3	11.1	100.0

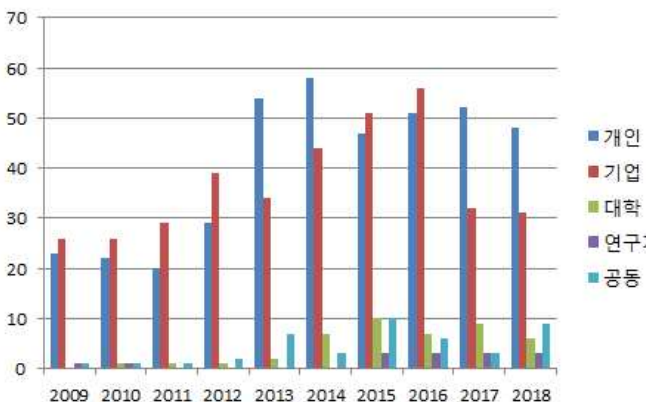


〈연도별 커피 특허출원 건수〉

□ 출원인 분포

(단위: 건, %)

출원인	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	합계
개인	23 (45.1)	22 (43.1)	20 (39.2)	29 (40.8)	54 (55.7)	58 (51.8)	47 (38.8)	51 (41.5)	52 (52.5)	48 (49.5)	404 (46.3)
기업	26 (51.0)	26 (51.0)	29 (56.9)	39 (54.9)	34 (35.1)	44 (39.3)	51 (42.1)	56 (45.5)	32 (32.3)	31 (32.0)	368 (42.2)
대학		1 (2.0)	1 (2.0)	1 (1.4)	2 (2.1)	7 (6.3)	10 (8.3)	7 (5.7)	9 (9.1)	6 (6.2)	44 (5.0)
연구기관	1 (2.0)	1 (2.0)					3 (2.5)	3 (2.4)	3 (3.0)	3 (3.1)	14 (1.6)
공동	1 (2.0)	1 (2.0)	1 (2.0)	2 (2.8)	7 (7.2)	3 (2.7)	10 (8.3)	6 (4.9)	3 (3.0)	9 (9.3)	43 (4.9)
계	51 (100.0)	51 (100.0)	51 (100.0)	71 (100.0)	97 (100.0)	112 (100.0)	121 (100.0)	123 (100.0)	99 (100.0)	97 (100.0)	873 (100.0)



〈출원인별 특허출원 건수〉

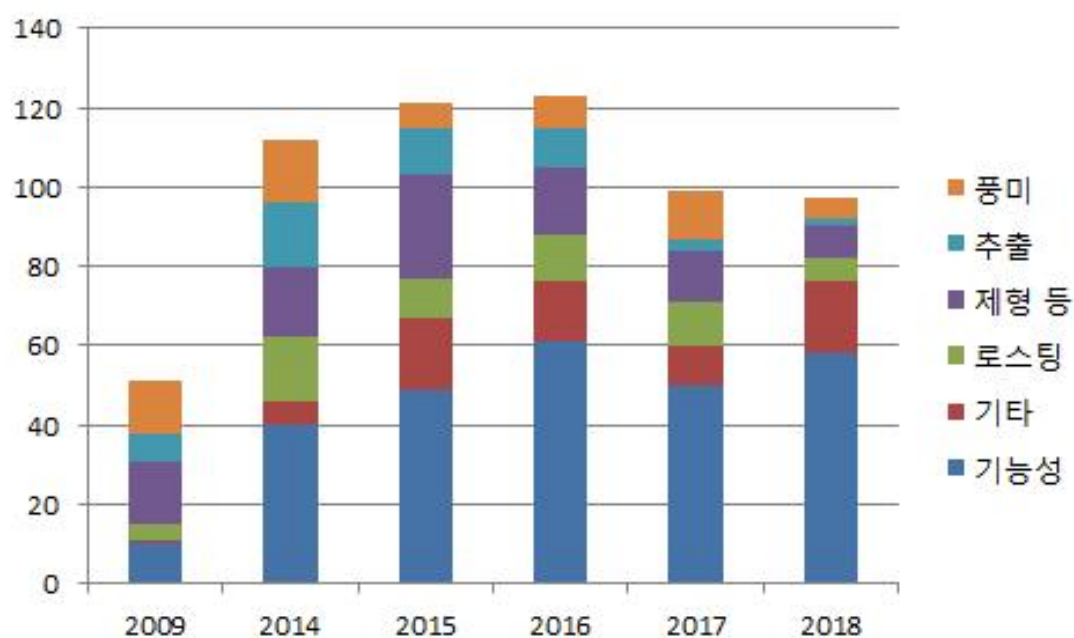


〈과거 10년간 출원인 분포 비율〉

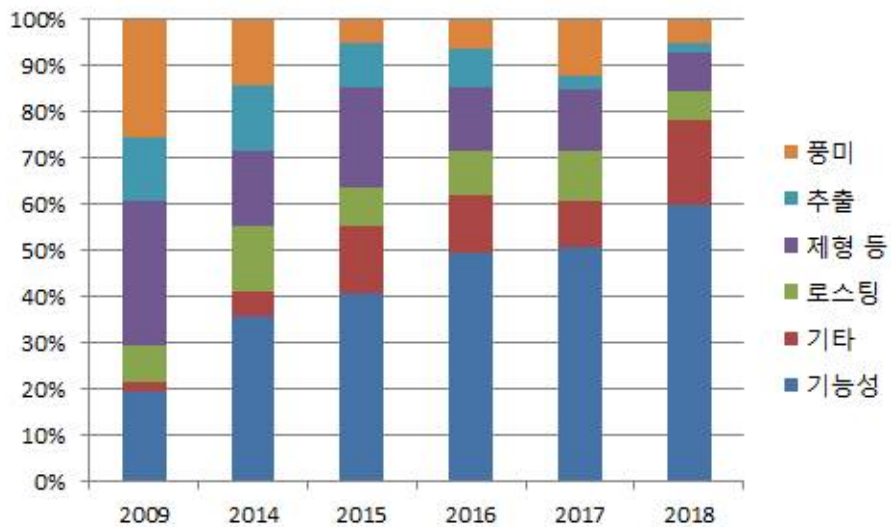
□ 세부 기술분야별 출원 동향

(단위: 건, %)

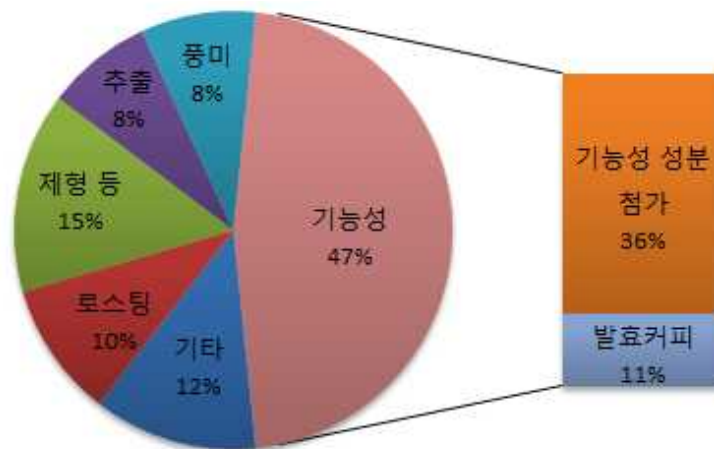
기술분야 \ 연도		2009	2014	2015	2016	2017	2018	최근 5년 합계
기능성	소계	10 (19.6)	40 (35.7)	49 (40.5)	61 (49.6)	50 (50.5)	58 (59.8)	258 (46.7)
	기능성 성분 첨가	7 (13.7)	26 (23.2)	38 (31.4)	51 (41.5)	38 (38.4)	46 (47.4)	199 (36.1)
	발효커피	3 (5.9)	14 (12.5)	11 (9.1)	10 (8.1)	12 (12.1)	12 (12.4)	59 (10.7)
제형 등		16 (31.4)	18 (16.1)	26 (21.5)	17 (13.8)	13 (13.1)	8 (8.2)	82 (14.9)
로스팅		4 (7.8)	16 (14.3)	10 (8.3)	12 (9.8)	11 (11.1)	6 (6.2)	55 (10.0)
추출		7 (13.7)	16 (14.3)	12 (9.9)	10 (8.1)	3 (3.0)	2 (2.1)	43 (7.8)
풍미		13 (25.5)	16 (14.3)	6 (5.0)	8 (6.5)	12 (12.1)	5 (5.2)	47 (8.5)
기타		1 (2.0)	6 (5.4)	18 (14.9)	15 (12.2)	10 (10.1)	18 (18.6)	67 (12.1)
총합계		51 (100.0)	112 (100.0)	121 (100.0)	123 (100.0)	99 (100.0)	97 (100.0)	552 (100.0)



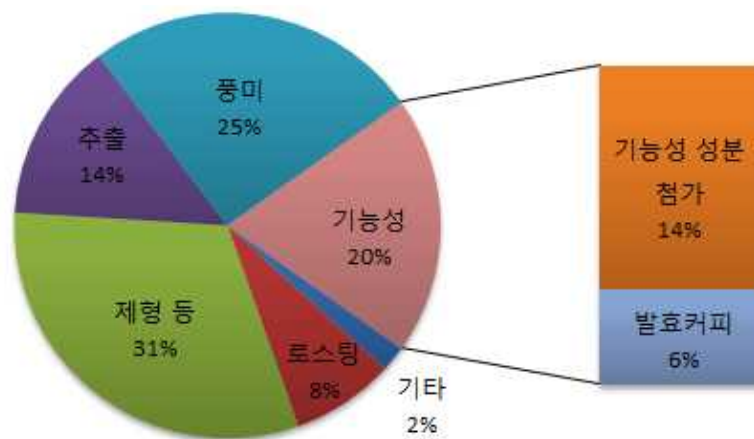
<기술분야별 출원 건수>



<기술분야별 출원 비율>



<최근 5년간 기술분야별 출원비율>

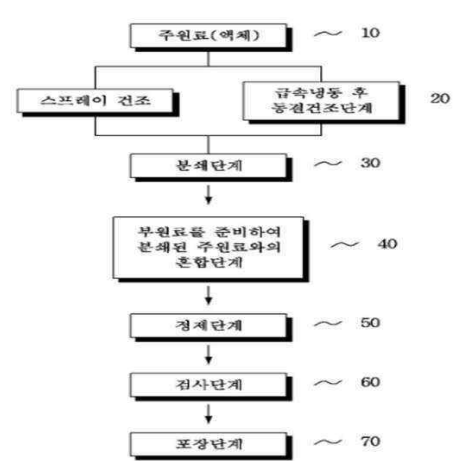


<2009년 기술분야별 출원비율>

□ 기능성 강화 분야

발명의 명칭 (출원번호)	기술내용
해독 및 다이어트용 커피의 제조방법 (10-2018-0129778)	해독과 항비만 효과의 기능성이 강화되면서 기호도가 우수한 커피를 제조하기 위해, 비타민나무 추출액과 갈라만시 착즙액의 혼합액에 커피 생두를 침지시켜 발아시킨 후, 로스팅, 분쇄, 추출하는 공정을 거치고, 추출한 커피 추출액과, 무가당연유, 코코넛 오일, 커피향 및 밀크향을 혼합하는 것을 특징으로 함.
포유류의 소화기를 모방한 발효커피의 제조방법 (10-2015-0139034)	포유류에 의한 소화 과정과 유사한 환경에서 커피원두와 열매가 함께 발효되어 독특한 맛과 풍미를 지닐 뿐만 아니라, 폴리페놀, 이소플라본 및 플라보노이드 등의 생체 유효성분을 지니는 발효커피의 제조방법에 관한 것으로, 커피원두를 아밀라아제 및 리소자임을 포함하는 제1 소화용액과 혼합하여 발효시키고, 트립신, 리파아제, 수크라아제, 락타아제 및 아미노펩티다아제를 포함하는 제2 소화용액과 혼합하여 발효시키며, 이후 커피원두를 파쇄된 포도, 복분자, 오디 및 오미자 열매와 혼합하여 발효시키는 구성을 포함하는 것을 특징으로 함

□ 그밖에 커피 기술 분야(제형, 추출 방법 등)

발명의 명칭 (출원번호)	기술내용
타블릿 또는 캡슐형태의 커피 또는 차를 제조하는 방법 및 그에 의한 커피 또는 차 (10-2014-0184363)	천연추출물을 주원료로 사용하고, 부원료 역시 인체에 유해하지 않으면서도 그와 동시에, 휴대하기 편리하고 정량을 사용할 수 있는, 타블릿 또는 캡슐형태의 커피 또는 차를 제조하는 방법 
커피 저온추출 방법 (10-2016-0160745)	커피를 담는 용기와 용기에 설치되는 냉각수단에 의해 커피를 저온 상태로 유지하여 풍미가 좋고 세균 번식이 억제되어 위생적인 커피를 추출할 수 있도록 하는 커피 저온 추출 방법에 관한 것임. 커피의 추출시 냉매관의 냉각에 의해 커피 액체가 4~6℃를 유지하도록 하며, 숙성 및 보관 단계에서 온도 및 시간 조건과, 용기에 설치되는 냉각수단의 구성을 세부적으로 한정하며, 용기 내부에 버블기가 설치되어 커피가 담기는 용기에 거품을 공급하고, 버블기는 간접냉각하고, 뚜껑 하면에 자외선램프를 장착하여 살균효과를 갖도록 하고, 용기 하면에 히터가 설치되어 겨울철 추출 및 숙성된 커피를 보관시 일정 이하 온도로 낮아질 경우 데우도록 하는 세부 구성을 포함하는 것을 특징으로 함