

유기농산물과 약용식물 원료를 활용한 기능성 곡류조제식의 조성물과 그 제조 방법

1. 발명내용

- 고품질과 안정성을 겸한 유기농 곡류 및 과채류를 주원료로 활용한 기능식
- 편리함과 기능성을 살린 식용이 가능한 한방 및 생약재 원료의 증류식 추출물을 혼합하여 한 끼 식사를 대용할 목적으로 개발
- 반고형 페이스트상, 액상 및 분말형 곡류조제식과 선식의 조성물과 그 제조방법
- 위장기능 보호, 두뇌활동 강화 및 촉진, 아토피증상 예방 등을 기준으로 구성된 한방 및 약용식물 원료의 조성

2. 특허청구의 범위

- 원료의 효율적 추출방법과 증류식 추출방법에 의한 액상원료의 제조방법
- 곡류조제식의 탄수화물 주원료로서 유기농곡류 조성과 고품원료 제조방법
- 서류, 두류 및 과채류의 조합비율과 고품원료의 제조방법
- 액상원료 첨가비율 및 반고형 페이스트상의 곡류조제식을 제조하는 방법
- 분말형 곡류조제식의 제조방법

3. 산업화 가능성

- 소비자의 웰빙수요를 충족하여 구매 욕구를 유도할 수 있으며, 건식분말형 이유식은 저장성 향상 및 육아편이성을 제공 가능하므로 상업적 이용이 기대 됨

4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 유아용 월령단계별 한방 유기농 이유식 및 선식은 출원 된 바 없음