

---

# 식물성 천연 왁스와 식물성 유지를 혼합하여 제조된 올레오젤 및 이를 이용한 유탕면의 제조방법

---



대표발명자 : 이수용 교수

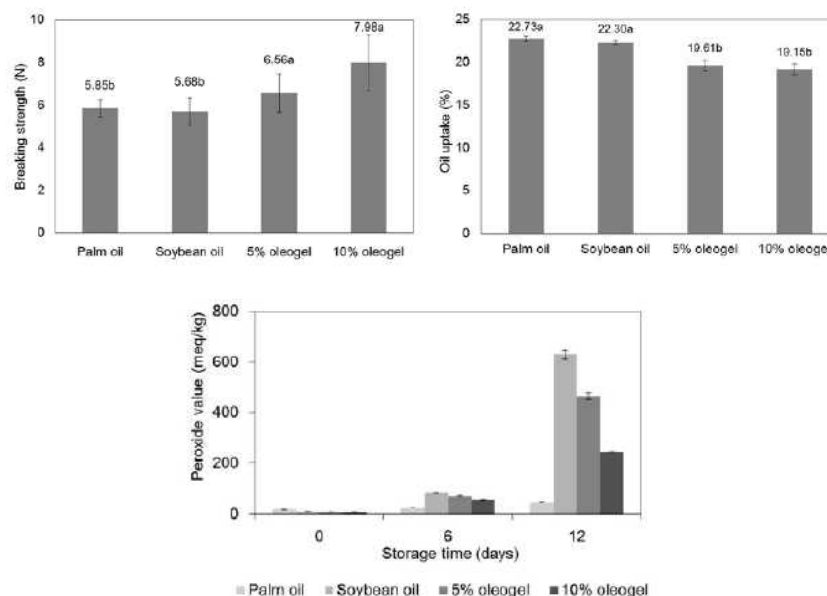
# 식물성 천연 왁스와 식물성 유지를 혼합하여 제조된 올레오젤 및 이를 이용한 유탕면의 제조방법

## □ 기술개요

- 포화지방 함량이 낮고, 산패가 지연된 올레오젤 식용유지 및 이를 이용한 유탕면의 제조방법
- 유탕용 유지로 충분히 적용가능한 물성을 가지면서 포화지방 함량이 낮지만 산패가 지연된 유탕식품을 제조할 수 있음

## □ 기술적인 차별성

- 포화지방의 섭취는 심혈관계질환 및 뇌혈관계질환의 위험성을 높일 수 있어, 불포화지방을 다량 함유한 식물성 유지가 대안이 될 수 있지만, 산화 안정성이 매우 낮아 산패가 빨리 진행되므로, 유탕면과 같이 저장기간이 필요한 식품에는 적용되기 어려운 한계가 존재함
- 본 발명은 식물성 유지에 식물성 천연 왁스를 첨가하여 제조된 튀김용 올레오젤을 제공하는 기술로, 포화지방이 낮으면서 산패가 지연된 유탕용 유지기술임
- 본 기술로 제조된 유탕면의 경우, 대조구인 대두유나 팜유에 비해 면의 강도가 높고, 흡유량이 낮으며, 산패도가 낮아 유탕용 유지로의 적용가능성을 확인함



<그림> 대조구보다 높은 경도와 낮은 흡유량 및 산패도 확인

## □ 기술적 효과

- 천연 식품소재인 식물성 천연 왁스를 식물성 유지에 첨가한 고체상태의 올레오젤은 실험을 통해 유탕용 유지로 충분히 적용가능한 물성을 가지고 있으며, 대표적인 유탕용 유지인 팜유, 대두유와 비교했을 시, 포화지방 함량이 낮으면서 산패가 지연된 튀김, 유탕면 등의 유탕식품 제조가 가능함

## □ 경제적 효과

- 세계 보건 기구는 각종 성인병 유발위험성으로 인해 건강한 성인 기준 1일 포화지방 섭취를 전체 칼로리의 10% 이하로 권고하고 있으며, 본 발명과 같은 포화지방 함량이 낮은 유지의 사용을 권장하고 있으므로 현재 시판 중인 유탕용 유지의 대체재로서 일반 가정은 물론 요식업 등 식품산업 전반에서 이익창출이 가능한 기술임

## □ 적용분야

- 유탕면 제조

## □ 특허현황

구분	발명의 명칭	출원번호 (출원일)	등록번호 (등록일)	출원 국가
1	식물성 천연 왁스와 식물성 유지를 혼합하여 제조된 올레오 젤 및 이를 이용한 유탕면의 제조방법	10-2017-0093282 (2017.07.24.)	10-1963783 (2019.03.25.)	한국