

「2026 향노화소재 특허기술 사업화 지원사업」 특허현황

보유기관		(재)경남향노화연구원	기술문의	055-970-1121
순번	출원/등록번호	특 허 명		
1	10-1918942	공과 한방성분을 이용한 발효음료 및 그의 제조방법		
	콩 및 한방약재(홍삼,오미자,당귀) 추출물에 발효배양액을 처리하여 발효음료를 제조함으로써 미생물의 분해작용을 통해 새로운 활성 성분의 생성, 독성 감소, 풍미 및 저장성 향상, 항산화 및 항염증을 개선할 수 있음			
2	10-1978461	한방 성분을 포함하는 숙취 해소 환 및 그의 제조방법		
	한방약재(취,지구자,여주,오미자,천궁,당귀,숙지황,작약,산청목)을 혼합 및 추출하여 만든 숙취해소용 환 제조방법			
3	10-2001590	감국 꽃잎을 이용한 선향 및 그의 제조방법		
	건조된 감국 꽃잎, 황칠, 티크나무, 소나무 목피, 솔방울, 용뇌, 느릅나무 등을 이용하여 반죽물을 준비하고, 상기 준비된 반죽물을 성형하여 성형물을 준비하고, 상기 준비된 성형물을 건조하여 선향을 제조함으로써, 방향 특성을 향상시켜 사용자의 만족도를 높일 수 있음			
4	10-2055287	발효산양삼과 숙성도라지를 이용한 조성물 및 그의 제조방법		
	발효산양삼과 숙성도라지를 혼합하여 유효성분이 증대되고, 항산화와 면역력 향상에 도움을 주는 조성물 및 그의 제조방법			
5	10-2055499	감국꽃 정유를 유효성분으로 포함하는 뇌파에서 상대적 세타파는 감소시키고 상대적 알파파는 증가시키는 향료 조성물 및 이의 용도		
	국화향을 지니는 동시에 이들로부터 발산되는 향기를 흡입시 뇌파 중에서 상대적 알파파를 증가시키고 상대적 세타파를 감소시켜 심신 안정, 긍정적인 두뇌활동, 집중력을 향상의 효과를 나타낼 수 있는 향장 조성물, 화장료 조성물			
6	10-2105661	증숙 건조를 이용한 백수오 조성물 및 이의 제조방법		
	증숙 건조를 통한 백수오를 6차 ~ 8차에 걸쳐 찜 과정과 건조 과정을 반복 수행하여 백수오 조성물을 제조하는 증숙 건조를 이용한 백수오 조성물 및 이의 제조 방법에 관한 것			
7	10-2123832	혼합 생약 추출물을 유효성분으로 포함하는 염증성 질환의 예방 또는 치료용 조성물		
	산겨릅나무 및 두충의 혼합 추출물은 LPS로 유도된 염증 반응을 감소시키는 등 단독 추출물에 비해 현저하게 우수한 항염증 효과를 가지는 염증성 질환의 예방 또는 치료용 조성물에 관한 것			
8	10-2232572	병풀 추출물을 이용한 화장료 조성물 제조방법		
	트리테르페노이드 성분이 풍부한 병풀(오미자포함) 추출물의 항산화 및 항염증, 미백효과를 갖는 화장품용 조성물			
9	10-2237985	줄기세포의 골분화 촉진용 조성물		
	6,8-디프레닐제니스타인을 유효성분으로 포함하는 줄기세포 골분화 촉진용 조성물 및 이를 이용한 줄기세포의 골분화 촉진 방법			
10	10-2274808	꾸지뽕나무 열매에서 분리된 화합물을 유효성분으로 포함하는 한국형 헬리코박터 파일로리 제균용 조성물		
	종래 알려진 헬리코박터 파일로리 제균제 보다 증진된 한국형 헬리코박터 파일로리 생육저해 효능을 가지면서도 독성도 없어서, 한국형 헬리코박터 파일로리 제균 및 한국형 헬리코박터 파일로리로 인해 유발된 위장 질환의 치료에 매우 유용함			
11	10-2286634	꾸지뽕나무 열매 추출물을 포함하는 줄기세포의 골분화 촉진용 조성물		
	꾸지뽕 열매 유래 6,8-디프레닐제니스타인을 유효성분으로 포함하며, 줄기세포 골분화 촉진용 조성물 및 이를 이용한 줄기세포의 골분화 촉진 방법			

보유기관		(재)경남항노화연구원	기술문의	055-970-1121
순번	출원/등록번호	특 허 명		
12	10-2293400	한국형 헬리코박터 파일로리 제균용 조성물 및 이의 용도		
	꾸지뽕나무 열매 분획물을 유효성분으로 포함하는 조성물 및 약제학적 조성물은, 종래 알려진 제균제 보다 증진된 한국형 헬리코박터 파일로리 생육저해 효능을 가지면서도 독성도 없어서, 한국형 헬리코박터 파일로리 제균 및 한국형 헬리코박터 파일로리로 인해 유발된 위장 질환의 치료에 매우 유용함			
13	10-2303759	초피, 맥문동 및 수수를 활용한 항산화 활성을 증대시킨 조성물 및 이의 제조방법		
	초피, 맥문동 및 수수를 활용한 항산화 활성을 증대시킨 조성물의 제조 방법은, 초피와 맥문동과 수수를 배합하여 마련되는 것을 특징으로 함			
14	10-2403615	천마 조성물의 제조방법		
	천마 분말에 미생물을 접종하여 발효시킨 후, 추출물과 부원료를 배합하여 천마의 쓴맛을 감소시키고, 혈액순환 개선 등의 효과를 제공하는 천마 조성물 제조 방법			
15	10-2543138	동충하초를 이용한 화장품 조성물의 제조방법		
	동충하초를 이용하여 동충하초 열수 추출물을 포함한 화장품 조성물을 제공함으로써, 천연 재료인 동충하초를 이용하여 제조되어 피부 부작용에 대한 염려가 없을 뿐만 아니라 탁월한 피부 미백 효능을 제공하는 화장품 조성물을 제공할 수 있는 효과가 있음			
16	10-2410454	면류 음식용 반죽조성물 및 그 제조방법		
	분쇄된 쌀과 보리에 산채나물과 활성영양소를 다량 함유한 발아곡물 그리고 단백질과 지방을 함유한 식용곤충을 혼합하여 반죽 조성물을 제조함으로써 식품으로서의 균형있는 영양과 맛을 제공할 수 있음			
17	10-2561453	변비 개선 및 항비만에 도움이 되는 한방추출물 및 이의 제조방법, 한방추출물을 이용한 곤약젤리의 제조방법		
	변비 개선 및 항비만에 도움이 되는 한방추출물의 제조방법은, 오가피와 복령을 분말화하여 복합 추출물을 마련하는 복합 추출물 마련 단계와, 복합 추출물을 동결 건조시키는 동결 건조 단계를 포함하는 것을 특징으로 함			
18	10-2661369	홍삼이 강화된 숙취 예방 및 해소용 기능성식품 조성물		
	홍삼(누에) 및 갈근, 산사자, 창이자 등을 포함하고 항산화활성과 알코올 분해능이 현저히 증진된 조성물로 숙취예방 및 해소에 유용하게 사용될 수 있음			
19	10-2685945	베타인, 5-HMF, 진세노사이드 Rb1, Rg1 및 Rg3가 강화된 혼합차 및 그 제조방법		
	구기자, 황정, 숙지황, 홍삼, 감국 및 생강를 포함하여 베타인, 5-HMF, 진세노사이드 Rb1, Rg1 및 Rg3가 강화되고 항산화 활성이 증진되어 면역력 개선 및 항노화 효과가 우수한 혼합차 및 그 제조방법			
20	10-2712832	클로로겐산과 항산화 활성이 강화된 혼합차 및 그 제조방법		
	참당귀뿌리, 황기, 산사나무열매, 우영, 건조감귤껍질, 황차, 건조차즈기잎, 건대추 및 비트를 포함하는 클로로겐산과 항산화 활성이 강화된 혼합차 및 그 제조방법			
21	10-2840583	갈색거저리 유층의 오일 추출물 제조 방법		
	갈색거저리 유층을 마이크로 웨이브를 통해 건조시킨 후 고유의 조건으로 착유하여 오메가 9 성분이 풍부하게 함유된 오일 추출물을 제조하는 방법에 관한 것			
22	10-2796929	동충하초와 굴벵이를 이용한 음료 조성물의 제조 방법		
	동충하초 자실체와 굴벵이 분말 및 각종 한약재를 혼합하여 제조된 음료 조성물의 제조 방법에 관한 것으로 동충하초와 굴벵이를 이용하여 제조된 음료 조성물은, 동충하초가 가진 항산화 효능 및 굴벵이 가지는 생체 이용율, 항균 활성 및 내장지방과 콜레스테롤 저하 효과를 제공하여 건강 기능성 식품으로서의 높은 효능을 제공할 수 있음			

보유기관		(재)경남향노화연구원	기술문의	055-970-1121
순번	출원/등록번호	특 허 명		
23	10-2022-0177357	초피 추출물을 유효성분으로 포함하는 수명 연장과 항스트레스 효능이 있는 추출물 및 이의 제조방법		
	초피를 향기 소재로 활용하기 위한 초피 추출물을 유효성분으로 포함하는 수명 연장과 항스트레스 효능이 있는 추출물 및 이의 제조방법			
24	10-2024-0004942	열매마 추출물을 이용한 기능성 식품 조성물 및 이의 제조방법		
	유효성분(Catechin, Trifolin, Astragaloside A 등) 함량이 높고, 항산화능이 뛰어난 열매마 추출물을 이용한 기능성식품 조성물의 제조방법			
25	10-2025-0209031	부추 및 우영의 추출물을 함유한 혈중 중성지방 및 콜레스테롤 감소용 기능성 식품 조성물		
	부추 및 우영의 복합추출물을 유효성분으로 포함하는 강력한 혈중 중성지방 생성 억제와 콜레스테롤 감소 효능을 제공할 수 있음			
26	10-2025-0209032	부추 및 우영의 추출물인 루틴, 클로로겐산 및 시나린을 이용한 중성지방 개선용 기능성 식품 조성물		
	부추 및 우영으로부터 중성지방 개선에 유효한 성분인 루틴(Rutin), 클로로겐산(Chlorogenic acid) 및 시나린(Cynarin)을 효과적으로 추출하고, 이들 성분을 이용한 중성지방을 개선하는 것을 특징으로 함			

보유기관		(재)남해마늘연구소	기술문의	055-860-8947
순번	출원/등록번호	특 허 명		
1	10-1038516	마늘과 쑥을 이용한 항균, 미백, 항산화활성을 가지는 피부개선용 화장수 제조방법		
	마늘과 쑥의 천연항균활성과 유효성분을 효과적으로 활용하기 위한 피부개선용 화장수 제조방법에 관한 것으로 마늘과 쑥 추출물 제조를 위한 용매 조건과 각각 제조된 추출물의 적정 중량비를 제시하고 있음			
2	10-1040189	매실을 이용한 흑마늘 제조방법 및 그 방법으로 제조된 흑마늘		
	다수의 천공이 형성된 용기를 활용하여 천공 부재의 하부에는 매실을 적재하고, 천공 부재의 상부에는 마늘을 적재하여 함께 가온숙성 시킴으로써 매실의 수분 및 휘발성분이 마늘에 이행되도록 함으로써 별도의 가수(加水)과정 없이도 수분 함량이 일정하고 조직감이 우수하며, 매실에서 휘발되는 영양 성분 및 매실 특유의 향이 마늘에 흡수되어 새콤달콤한 맛과 향이 가미된 흑마늘을 제조할 수 있음			
3	10-1059512	마늘잎차의 제조방법		
	채취한 마늘잎을 세척하여 건조하고 0.5~1.5 cm로 세절하는 세절한 다음 115~150°C의 온도에서 시간을 달리하면서 3차에 나누어 볶음처리 한 다음 95~110°C의 온도에서 30초~1분간 볶은 후 음건하여 4차 처리하는 과정을 선택적으로 포함하면서 이루어지는 것을 특징으로 하는 마늘 잎차의 제조방법			
4	10-1090975	흑마늘을 이용한 간고등어의 제조방법		
	저식염의 간고등어를 제조하기 위한 방법에 관한 것으로, 고등어의 배를 갈라 내장과 피를 제거한 다음 세척한 다음 흑마늘 추출액으로 절이고 이어 소금을 뿌리거나 염수로 절이는 염장단계를 거쳐서 이루어지는 흑마늘이 첨가되어 비린내가 제거되고, 항산화활성으로 고등어 지방의 산화를 억제할 수 있는 간고등어의 제조방법			

보유기관		(재)남해마늘연구소	기술문의	055-860-8947
순번	출원/등록번호	특 허 명		
5	10-1141221	마늘메주를 이용한 장류의 제조방법		
	물에 불린 대두를 찌고 그 위에 깠 마늘을 올려놓고 5~20분간 더 가열하여 대두와 마늘을 같이 찐 다음 찜어 소정 크기의 마늘메주로 성형하여 건조한 다음 소금물에 띄워 숙성시키는 단계를 포함하여 이루어지는 마늘 간장 및 된장 등 장류의 제조방법. 숙성된 마늘메주를 분리하면, 분리된 마늘메주는 발효과정으로 거쳐 마늘된장으로 제조할 수 있고, 남은 액체는 열처리과정을 거쳐 마늘간장으로 제조할 수 있음			
6	10-1149354	기능성 다슬기 음료 및 그 제조방법		
	숙취해소나 갈증해소 등에 탁월한 효과가 있을 뿐만 아니라 마늘 및 한약재 등을 적절한 비율로 혼합함으로써 다슬기 고유의 비린 맛과 강한 향을 제거 할 수 있고, 다슬기 추출액 고유의 색상을 저해하지 않는 다슬기 음료의 제조방법. 다슬기의 전처리 방법 및 첨가된 한약재와 혼합비율을 제시하고 있음			
7	10-1151634	홍마늘과 홍미늘을 이용한 과립제제의 제조방법 및 이에 의해 제조된 홍마늘 과립제제		
	생마늘을 동결하여 해동한 후에 고온숙성시켜 붉은 빛을 띠는 숙성 홍마늘을 제조하고, 이의 추출물로 항비만 효과가 있는 홍마늘 과립제제 제조방법 및 홍마늘 과립제제에 관한 것. 홍마늘 제조를 위한 전처리 및 숙성 조건을 제시하고 있으며, 이를 이용한 추출조건과 더불어 항비만 활성이 있는 과립제제 제조를 위한 부재료의 혼합조건을 제시하고 있음			
8	10-1173903	마늘 발효 효소액 제조방법		
	식물성유산균을 이용하여 제조한 마늘 발효 효소액과 야채, 과일 및 해조류 등의 식물성 원료 혼합물(이하, '식물성 원료 혼합물'이라 함)의 발효 효소액을 일정 비율로 혼합하여 맛과 기능성이 향상된 마늘 발효 효소액의 제조방법에 관한 것. 원재료와 설탕 및 발효 균주를 혼합한 후 발효하여 얻어진 효소액을 추출하여 온도조건을 달리하면서 3단계에 걸쳐 숙성 시켜 제조하는 마늘 발효 효소액의 제조방법			
9	10-1174796	흑마늘 추출물을 이용한 요구르트 제조방법		
	흑마늘 추출물을 물, 탈지분유 및 글루코오스와 혼합하여 살균하고, 유산균주를 접종하여 배양한 다음 균질화하고, 흑마늘을 추출하여 농축한 농축액을 일정 비율로 혼합한 다음 발효시키고, 기호성 향상을 위해 설탕, 올리고당, 시럽, 꿀 등의 감미제를 더 첨가하는 흑마늘 추출물이 함유된 요구르트의 제조방법			
10	10-1178592	숙성 홍마늘 제조방법		
	생마늘을 온도 및 습도 조건에 변화를 가하면서 숙성하여 전체적으로 붉은 빛이 도는 홍마늘로 제조하는 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 마늘의 매운맛을 감소시키고 마늘의 생리활성 물질을 증대시키거나 보존시킨 홍마늘의 제조방법에 관한 것			
11	10-1181920	흑마늘, 흑삼, 흑대추를 첨가한 건강증진용 봉장어 음료 및 그 제조 방법		
	봉장어 추출음료의 맛, 향, 기능성이 향상된 최적의 가공 조건 설정을 위한 것으로, 봉장어 추출시 설정된 조건에 따라 동시에 숙성시킨 흑마늘, 흑삼, 흑대추를 첨가함으로써 봉장어의 비린 냄새를 없애고 육체 피로회복 및 체력보강 기능을 향상시킬 수 있는 기호성 및 기능성이 향상된 봉장어 음료 및 그 제조방법			
12	10-1197606	마늘 절편 정과의 제조방법		
	마늘 특유의 매운맛을 제거하고 맛과 향 등에서 기호도를 향상시킨 마늘 절편 정과 제조방법에 관한 것. 영겨있는 마늘 절편 정과를 분리하여 완성되는 마늘정과의 제조방법으로 숙성단계와 졸임에 이용하는 당침액의 조건을 제시하고 있음			

보유기관		(재)남해마늘연구소	기술문의	055-860-8947
순번	출원/등록번호	특 허 명		
13	10-1202277	마늘을 첨가한 저염도의 어간장 제조방법 및 이에 의해 제조된 어간장 멸치액젓을 제조하고 남은 부산물인 멸치젓갈 잔사로 어간장 베이스를 제조하여, 어간장을 제조함에 있어 별도의 숙성이나 가수분해 과정을 생략할 수 있으며, 특유의 어취를 감소시키면서 양파, 생마늘, 흑마늘, 감초, 카라멜소스 및 액상과당을 혼합하여 영양성분과 기능이 강화되고, 풍미가 개선된 어간장의 제조방법 및 이에 의해 제조된 어간장에 관한 것으로 각각의 제조단계에서 세부 조건을 제시하고 있음		
	10-1236251	흑마늘 및 흑마늘 추출물 제조방법 에스-알릴시스테인(S-allylcysteine, SAC)의 함량이 높아서 항산화활성 및 유효성분이 우수하도록 마늘을 숙성하여 흑마늘을 제조하는 방법과 제조된 흑마늘에서 추출물을 추출하는 방법에 관한 것. SAC 함량 증가를 위한 흑마늘의 숙성 조건과 추출조건을 제시하고 있음		
15	10-1289076	영양성분과 항산화 활성이 강화된 저염도 유색 마늘소금의 제조방법 생마늘과 흑마늘 중에서 하나 이상의 마늘재료를 분쇄하거나 다진 마늘 소재 또는 생마늘에 1~4배의 물을 가하여 분쇄한 생마늘액이나 5~15brix의 흑마늘 열수추출액에 일정 비율의 칼슘제제 분말을 혼합한 다음 소금과 혼합하여 30~70°C에서 일정 시간 건조시켜 제조하는 마늘 소금의 제조방법		
	10-1289317	녹차흑마늘 제조방법 녹차와 혼합한 밀가루로 만든 녹차풀을 한지에 도포하여 녹차한지를 제조하고, 이를 활용하여 마늘을 포장한 다음 흑마늘을 숙성시켜서 마늘의 불쾌취는 감소시키고 적절한 수분의 조절로 단맛이 향상이 되며 숙성과정에서 녹차 및 마늘의 유효성분이 향상되어 기능이 향상된 녹차 흑마늘 제조에 관한 것		
17	10-1529668	S-알릴시스테인 함량이 높은 생마늘 추출물, 그 제조방법 및 이를 포함하는 음료 S-allyl-cysteine(SAC) 함량이 높은 생마늘 추출물과 이를 이용한 음료의 제조방법에 관한 것으로 생마늘을 효소분해하여 마늘의 냄새를 효율적으로 제거하고 SAC 함량이 높은 생마늘 추출물, 그 제조방법 및 이를 포함하는 음료에 관한 것으로 효소분해 및 추출조건, 음료제조를 위한 배합 조건 등을 포함하고 있음		
	10-1661321	고지혈증 및 비만 예방용 조성물, 그 제조방법 및 이를 포함하는 건강기능식품 마늘을 효소분해 한 마늘 추출물 및 포도과피, 감 또는 아선약 등의 천연색소를 효소분해한 천연색소 추출물을 유효성분으로 함유하는 고지혈증 및 비만 예방용 조성물, 그 제조방법 및 이를 포함하는 건강기능식품에 관한 것		
19	10-1672758	천연식물 성분이 함유된 양갱 양갱의 과도한 감미를 낮추고, 비만 예방에 효과가 있는 천연식물류로부터 색소성분을 첨가 혼합함으로써 색과 맛이 개선되고 비만 예방효과가 있는 양갱에 관한 것		
	10-1713654	후박나무 추출물과 피톤치드 오일을 함유하는 구강용 조성물 후박나무 추출물과 편백나무에서 추출한 피톤치드오일을 함유하여 항염 및 항균 효능을 가지는 항균용 구강 조성물에 관한 것으로 후박나무로부터 추출물을 제조하는 조건 및 편백나무로부터 초임계 추출을 통해 피톤치드 오일을 추출하는 조건 및 항균활성을 통해 이들의 혼합물의 조성비를 제시하고 있음		
21	10-1723403	숙분말, 그 제조방법 및 이를 포함하는 식품 조성물 숙을 스팀 또는 블렌칭 처리한 다음 유념 및 뒤는 단계를 거친 후 분쇄하여 분말화하는 단계를 거쳐 숙 분말을 제조하는 방법 및 이를 포함하는 식품 조성물. 숙 속에 함유된 자세오시딘이나 유파틸린과 같은 유효성분을 다량 함유하고 기존의 숙 분말 대비 쓴맛 이 감소하고, 초록색이 더 잘 유지되는 기호성, 색도 및 용해도 등이 우수한 특성을 가 지는 숙 분말의 제조방법		

보유기관		(재)남해마늘연구소	기술문의	055-860-8947
순번	출원/등록번호	특 허 명		
22	10-1729827	마늘종 분말 제조방법 및 이를 이용한 마늘종 유산균 타블렛 제조방법		
	마늘종을 증숙하여 동결건조한 다음 분쇄하고, 40~80% 주정으로 추출한 후 이것을 여과 농축하여 제조한 마늘종 분말과 여기에 유산균 분말 및 각종 부재료를 혼합하여 제조하는 타블렛의 제조조건			
23	10-1737689	항염증 활성이 있는 대한 제조방법		
	홍삼, 당귀, 구기자, 녹용, 산수유, 오미자 및 박하 각각을 90~105°C에서 20~40분간 각각 증자하고, 효모(Saccharomyces cerevisia)를 접종하여 28~38°C에서 2일간 각각 발효한 후 2차 증자한 다음 70°C 이하에서 20~48간 건조하여 각각의 첨가 부재료를 전처리한 다음 흑마늘에 효모(Saccharomyces cerevisia)를 접종하여 28~38°C에서 2일간 발효하여 꿀을 포함하는 각각의 재료의 혼합비율을 제시한 항염증 활성을 지니는 대한을 제조하는 방법			
24	10-1844455	홍마늘을 포함한 항염증 음료 및 환 제조방법		
	항염증 활성이 우수한 홍마늘을 제조한 후 염증 개선을 도와주는 생강, 도라지, 모과, 진피, 박하를 혼합하여 염증 개선 기능을 갖는 홍마늘을 포함한 음료 및 환 제조방법에 관한 것. 홍마늘의 숙성 조건과 첨가되는 부재료의 배합비를 제시함으로써 관능적 특성이 개선된 홍마늘 음료 및 환의 제조방법을 제시함			
25	10-1874330	도라지를 이용한 발효식초의 제조방법		
	건조한 도라지를 볶음 처리하여 추출한 도라지 추출물과 도라지꽃 주정 추출물을 이용하여 알코올 발효 없이 초산 발효하여 제조기간을 단축시킨 도라지를 이용한 발효식초의 제조방법에 관한 것. 도라지의 볶음조건, 물추출조건 및 도라지꽃 주정 추출물의 제조조건과 발효 조건을 제시하고 있음			
26	10-1989494	흑마늘 및 그 제조방법		
	흑마늘의 대표적인 유효성분인 SAC(S-allyl cysteine) 및 전구물질로 알려져 있는 GSAC(glutamyl-S-allyl cysteine)의 함량이 높으며 흑마늘 특유의 쓴맛이나 탄화향이 적으며 감미가 높고 식감이 우수한 흑마늘 제조방법. 수분을 추가적으로 공급할 필요가 없어 숙성기 내부의 온도제어가 용이하며, 공정 중 열손실 없이 15일 정도의 단기에 흑마늘을 제조할 수 있어 제조시간을 단축시킬 수 있다는 장점을 가지고 있음			
27	10-2025176	마늘과 블루베리의 추출농축액을 포함하는 혼합음료의 제조방법		
	증숙하여 마쇄한 마늘에 가수하여 효소를 첨가하여 효소분해한 후 열수추출하고, 농축하여 마늘 농축액을 제조하고, 블루베리 중량에 대하여 5~10배의 물을 첨가한 후, 효소분해한 다음 열수추출하고 농축하여 블루베리 농축액을 제조하여 이를 혼합하여 제조한 혼합음료의 제조방법			
28	10-2057053	클로로젠산 및 카페익산이 다량 함유된 건조 우영 및 그 제조방법		
	마이크로웨이브 건조한 후 볶음처리 함으로써 우영의 주요 유효성분인 클로로젠산과 카페익산의 함량이 증가되도록 하는 우영의 제조방법에 관한 것. 유효성분이 증가된 건조 우영을 제조할 수 있는 조건을 제시하고 있어 이를 기반으로 제조된 건조우영의 2차 가공이 가능함			
29	10-2104822	마늘 함유 김스낵 제조방법		
	베이스 추출액과 마늘 추출액을 제조하고, 이를 혼합한 혼합액에 당류를 첨가하여 조미액을 완성하여 이것을 김에 분사해 성형함으로써 김스낵을 제조하는 방법. 김스낵 제조를 위한 혼합 조미액의 제조조건을 제시하고 있으며, 김스낵은 제조사의 OEM 제작을 통해서 생산 가능함			
30	10-2106692	새싹인삼의 저온 가공방법		
	새싹인삼을 60°C 이하에서 저온 가공하여 총 페놀화합물, 진세노사이드와 같은 유효성분의 함량이 높고, 항산화활성, 콜레스테롤 흡착활성 및 ACE 저해활성이 향상된 새싹인삼의 저온 가공방법으로 분쇄한 새싹인삼에 물을 가한 후 비스코자임 효소와 평가밀 효소를 혼합 첨가하여 45~55°C에서 20~28시간 분해 및 추출하는 것을 특징으로 함			

보유기관		(재)남해마늘연구소	기술문의	055-860-8947
순번	출원/등록번호	특 허 명		
31	10-2119694	유자쌍화차 및 이를 이용한 유자쌍화차 추출액		
	과육을 제거한 유자 과피와 생약재를 포함하는 유자쌍화차를 제조함에 있어 백작약과, 숙지황, 황기, 당귀 및 천궁으로 이루어진 군에서 선택된 적어도 하나의 재료와 계피, 감초, 생강 및 대추로 이루어진 군에서 선택된 적어도 하나의 재료를 포함한 생약재와 유자 과육을 혼합하여 유자 과피 채워 동결건조 하거나 유자 과피를 자연건조 또는 열풍건조 후 상기 생약재와 혼합하여 볶음 처리하여 제조되는 유자 쌍화차 및 이의 추출 농축액			
32	10-2248398	베타-글루코시다제 및 알파-람노시다제 활성을 동시에 갖는 락토바실러스 펜토시스 NGI01균주 및 이의 용도		
	베타-글루코시다제 및 알파-람노시다제 활성을 동시에 가지고 있는 김치로부터 분리된 락토바실러스 펜토시스 NGI01(Lactobacillus pentosus NGI01) 균주는 배당형 플라보노이드인 헤스페리딘 및 루틴을 비배당형인 헤스페레틴 및 퀘세틴으로 생물전환 시킴으로써 이들 성분이 함유된 식물성 원료의 생체내 이용율과 생리활성을 높이는데 적용할 수 있고, 생물전환된 소재는 식품, 사료, 화장품 및 의약품 등 다양한 분야에 적용할 수 있음			
33	10-2274639	시금치차 및 이의 제조방법		
	시금치를 세척한 후 물기를 제거하고 스팀처리 한 다음 방냉하여 볶음과 유념처리하고, 가향처리하여 제조하는 시금치 침출차의 제조조건			
34	10-2349924	시금치 및 참나물을 이용한 페스토 및 이의 제조방법		
	시금치 및 참나물을 생채소와 건조채소 상태로 첨가하여 제조하는 페스토 제품의 제조공정 및 배합비를 제시하고 있음			
35	10-2350979	버섯 균사체 배양용 마늘 농축액, 이를 이용한 버섯 균사체 배양액 및 그 제조방법		
	베타글루칸과 총 페놀화합물 및 플라보노이드 함량이 높고 항산화활성이 우수한 버섯 균사체를 배양액을 제조하기 위하여 마늘 추출, 농축액을 제조하는 조건과 이를 이용한 버섯 균사체(새송이버섯, 상황버섯) 배양액을 제조하는 방법에 관한 것			
36	10-2353048	흑마늘 추출물, 이를 포함하는 흑마늘 음료 및 남성 건강증진용 조성물		
	반응표면분석법에 따라 유효성분의 함량이 증가된 흑마늘 추출물을 제조하고, 흑삼 분말과 벌꿀을 혼합하여 기호성과 기능성을 강화시킨 음료 제품에 관한 것으로 남성호르몬을 생성하는 세포를 대상으로 남성 성기능과 관련한 인자들을 분석하여 그 효과를 토대로 조성물의 제조조건을 제안하고 있음			
37	10-2395717	흑마늘 홍삼음료 베이스 조성물, 이를 포함하는 혼합 음료 조성물 및 그 제조방법		
	마늘연구소의 스테디셀러 제품인 더건강한 흑마늘의 제조방법과 관련한 특허로 흑마늘의 추출 및 농축조건과 미세 홍삼분말을 혼합하여 일정량의 SAC와 진세노사이드를 함유하도록 제조하는 혼합음료 조성물의 제조방법			
38	10-2759834	사포나리아 알로에를 이용한 다당체 고함유 추출물 및 분말의 제조방법, 그리고 이를 이용한 스틱형 젤리의 제조방법		
	사포나리아 알로에 전체를 이용하여 특정 온도와 시간에서 물추출하여 다당체 함량을 높은 알로에 물 추출물 및 분말의 제조방법과 이를 활용한 스틱형 젤리스틱의 제조방법			
39	10-2851182	기호도와 유효성분이 강화된 마늘 및 썩 혼합음료의 제조방법		
	증숙하여 동결건조 한 마늘분말과 주정에 정치하여 여과한 썩 추출물을 혼합한 혼합음료의 제조방법으로 마늘 특유의 아린 맛과 썩의 쓴맛이 저감되고 기능성 성분이 강화된 혼합음료의 제조방법을 제안함			

보유기관		(재)남해마늘연구소	기술문의	055-860-8947
순번	출원/등록번호	특 허 명		
40	10-2872211	락토바실러스 루테리 균주를 이용하여 제조된 SAC 및 S1PC 함량이 향상된 발효마늘 및 그 동결건조분말 그리고 그 제조방법		
	락토바실러스 루테리 균주를 이용하여 제조된 SAC 및 S1PC 함량이 향상된 발효마늘 및 그 동결건조분말, 그리고 그 제조방법으로 증숙마늘을 마쇄하여 락토바실러스 루테리 균주를 접종하여 발효시키거나 증숙마늘을 동결건조 후 분말화하여 락토바실러스 루테리 균주를 접종하여 발효시키면 SAC 및 S1PC 함량이 현저히 증가된 발효마늘 및 그 동결건조분말을 얻을 수 있음			
41	10-2879325	SAC 및 S1PC 함량이 높고 콜레스테롤 개선 효과가 있는 숙성마늘 및 그 동결건조 분말		
	생마늘을 50±0.5°C에서 7~14일간 숙성시켜 SAC 함량 200 mg/100g 이상 및 SIPC 함량 30 mg/100g 이상이 함유되어 있어 콜레스테롤 개선에 효과가 있는 숙성마늘과 이를 이용한 동결건조분말			
42	10-2021-0146564	유효성분이 증가된 무취마늘		
	생마늘을 40°C 이하의 저온에서 20~40일간 숙성하여 만니톨, SAC, S-1-프로펜일-L-시스테인의 함량이 생마늘 대비 10배 이상 증가하고, 알린과 휘발성 향기성분, 프럭탄이 감소된 것을 특징으로 하는 유효성분이 증가된 무취마늘의 제조방법			
43	10-2023-0169777	가바(GABA) 함량이 증가된 흑마늘 제조방법		
	마늘에 일정 비율을 MSG용액을 가하여 흑마늘로 숙성시킴에 있어 온도 및 시간을 달리하여 5단계로 구분하여 연속 숙성시켜 완성된 흑마늘 내에 기능성 성분이 가바가 증가되도록 하는 흑마늘의 제조방법			
44	10-2023-0188350	발효를 통해 SAC 함량이 증가된 발효잔사마늘, 이를 이용한 추출물 및 동결건조분말의 제조방법		
	마늘 추출물 제조 후 남은 잔사를 유산균으로 발효시켜 SAC 함량이 증가된 발효물을 제조하는 방법으로 생마늘을 숙성 후 열수추출하여 마늘 추출물을 얻고 그 잔사를 유산균으로 발효시켜 2차 마늘 추출물을 얻은 후 이를 혼합하여 농축함으로써 SAC 함량이 증가된 마늘 추출 농축액을 제조하는 방법			
45	10-2024-0138126	유자 젤리스틱의 제조방법		
	유자착즙액, 유자당절임, 정제수 및 콜라겐, 비타민류와 같은 첨가물을 포함하는 것을 특징으로 하는 유자젤리스틱의 제조방법으로 유자를 전처리하는 공정과 기능성분 및 젤리의 관능적 특성을 개선하는 부재료의 혼합물을 포함하는 스틱형 젤리의 제조공정			
46	10-2024-0153732	SAC를 생산할 수 있는 신규 락토바실러스 브레비스 균주 및 이의 용도		
	마늘연구소에서 분리 동정하여 한국미생물보존센터에 기탁한 KCCM 13441P 균주를 이용하여 마늘을 발효함으로써 마늘의 기능성분이 SAC 함량이 일정량 이상 증가된 마늘 소재의 제조방법에 관한 것으로 발효를 위한 마늘의 전처리 공정을 포함함			
47	10-2024-0175050	다당체 함량이 증가된 사포나리아 알로에 발효물의 제조방법 및 이를 이용한 조성물		
	사포나리아 알로에를 이용함에 있어 주요 기능성 성분인 다당체의 함량을 증가시키기 위하여 적용가능한 유산균주 및 발효조건을 함유하는 알로에 발효물의 제조방법			

보유기관		(재)하동차앤바이오진흥원	기술문의	055-880-2872
순번	출원/등록번호	특 허 명		
1	10-1114310	녹차 품종 분석용 프라이머 및 이를 이용하여 녹차 품종을 식별하는 방법 5S rRNA NTS의 염기서열을 분석하고 페닐알라닌 암모니아 리게이스, 찰콘 신세이즈 및 디하이드로플라보놀 4-리덕테이즈의 CAPS 패턴을 분석하는 방법으로 녹차 품종을 간단하고 고효율적으로 식별하는 방법에 관한 것이다.		
2	10-1114312	하동 최고차나무 특이적 염기서열 및 이를 이용한 최고차나무의 식별방법 최고차나무 특이적 염기서열과 이를 이용하여 최고차나무를 식별하는 방법에 관한 것이다. 하동의 최고차나무의 유전적 특이성을 확보하고, 최고차나무 품종개발의 마커로서 사용할 수 있다.		
3	10-1145758	식품 중 잔류 농약 다성분 스크리닝 방법 상기 식품 중 잔류 농약 다성분 스크리닝 방법에 따르면, 펄킨엘머 제조사의 기체크로마토그래피-질량분석기를 이용하여, 풀 스캔 모드와 선택적 이온 모니터링 모드를 동시에 진행함으로써, 시료로부터 잔류 농약을 단시간에 고감도로 정량 분석할 수 있는 이점이 있다.		
4	10-1160743	녹차를 유효성분으로 함유하는 조류 인플루엔자에 대한 항바이러스제 음수투여제 또는 사료첨가제의 형태로 녹차를 유효성분으로 함유하는 조류 인플루엔자에 대한 항바이러스제에 관한 것으로, 독감질환에 대해 거부감이 적고 비용이 저렴한 식품 즉, 녹차를 이용하여 조류 독감을 치료하거나 예방할 수 있다.		
5	10-1219024	생약복합재 추출물을 유효성분으로 함유하는 화장품 조성물 생약복합재 추출물은 우수한 항산화 및 항균 활성을 지님과 동시에 안정성이 확보되어 있으므로, 피부 화장품의 원료로서 유용하게 사용될 수 있다.		
6	10-1248503	녹차 잎의 열수추출물 및 녹차 잎의 에탄올추출물을 유효성분으로 함유하는 아토피 피부염 개선용 조성물 차잎의 열수추출물 및 녹차잎의 에탄올추출물을 유효성분으로 함유하는 아토피 피부염 개선용 조성물에 관한 것으로, 장시간 사용해도 독성이 없는 천연물이므로, 이를 유효성분으로 한 조성물은 아토피 피부염 개선을 위한 화장품, 약제 및 식품의 개발에 유용하게 활용할 수 있다.		
7	10-1286068	데아닌 고함유 차나무 선별방법 차나무의 집단으로부터 데아닌 고함유 개체를 선별하는 방법에 관한 것으로, 본 발명의 방법에 따를 때 간단하고 빠르게 데아닌 함량이 높은 개체를 적의 선별할 수 있어, 장기간의 육종 기간을 단축시킬 수 있고 차나무의 품종 육성에 크게 기여할 수 있다.		
8	10-1355557	기능성음료 및 이의 제조방법 녹차의 추출물과 다슬기의 추출물을 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하고, 녹차 추출물과 상기 다슬기 추출물을 혼합하여 음료를 만드는 것을 특징으로 한다.		
9	10-145650	중국 복전차로부터 분리된 금화균인 유로티움 크리스타툼 균주 중국 복전차로부터 분리된 금화균인 유로티움 크리스타툼(Eurotium cristatum) 균주(KACC93171P)에 관한 것으로, 이를 종균으로 사용하여 온도, 습도 조절하에서 미생물 발효차인 금화차(golden flower tea)를 개발할 수 있다.		
10	10-1492993	차나무 추출물로부터 데아닌의 정제방법 차나무 추출물로부터 데아닌의 정제방법에 관한 것이다. 추출효율과 정제효율이 높아 데아닌을 고효율적으로 정제분리할 수 있을 뿐만 아니라, 사용한 합성 수지를 재사용할 수 있는 효과가 있다.		
11	10-1524191	차의 데아플라빈 추출방법 50%에탄올을 이용하여 열수 추출하여, 다량의 데아플라빈을 효율적으로 추출할 수 있어, 작업효율이 높아지는 효과가 있는 차의 데아플라빈 추출방법에 관한 것.		

보유기관		(재)하동차앤바이오진흥원	기술문의	055-880-2872
순번	출원/등록번호	특 허 명		
12	10-1612724	금화균을 이용한 미생물 발효차 제조방법		
	미생물 발효차 제조방법은 고부가가치 차인 미생물 발효차인 금화차를 직접 제조함으로써 기존의 녹차 또는 황차보다 고품질의 발효차를 제공하여 차 소비를 확대시킬 수 있으므로, 농가 및 기업의 소득증대에 기여할 수 있다.			
13	10-1803899	발효 녹차 추출물을 이용한 아토피성 피부염 개선용 조성물		
	발효 녹차 추출물을 이용한 아토피성 피부염 개선용 조성물을 개시한다. 구체적으로 아토피성 피부염 증상을 완화시키는 발효 녹차 추출물을 이용한 아토피성 피부염 개선용 조성물을 개시한다.			
14	10-1837437	가바 및 테아닌 성분이 강화된 녹차분말을 포함하는 분말형 청즙차의 제조방법		
	가바(GABA) 및 테아닌 성분이 강화된 녹차분말을 포함하는 분말형 청즙차의 제조방법에 관한 것으로, 건강을 증진시키는 생리활성이 우수하고, 상기 녹차잎 분말에 다양한 식물의 분말을 혼합시킴으로써 관능 효과가 우수한 분말형 청즙차를 제조할 수 있다.			
15	10-1853423	초임계 추출 시스템을 이용한 카페인 함량이 감소된 녹차의 제조 방법		
	상기 초임계 추출 시스템을 이용하여 일반 녹차 제품과 비교하여 카페인 함량만이 특이적으로 87.4% 제거하면서 카데킨, 유리아미노산, 항산화 성분 등의 소실을 최소화 하는 저카페인 녹차 제조방법의 개발을 통하여 국내에 신규 차 소비 시장 생성 및 관련 기업(농가)의 소득증가에 기여할 수 있다.			
16	10-1854120	식이유황을 이용한 곳감 및 그 제조방법		
	공업용 유황을 사용하지 않으면서도 곳감의 색, 향 및 형태를 유지할 수 있어 품질이 뛰어난 곳감을 제조할 수 있고, 녹차의 향 및 풍미가 포함되어 곳감 자체의 맛과 풍미가 증진되는 장점이 있는 식이유황을 이용한 곳감 및 그 제조방법에 관한 것이다.			
17	10-1918384	녹차잎 및 대추잎 블렌딩 말차의 제조방법		
	블렌딩 말차는 기존 녹차잎 말차에 비해 풍미가 상당히 개선되어 거부감 없이 누구나 즐길 수 있고 이에 따라 녹차잎과 대추잎의 유용성분을 보다 효율적으로 섭취할 수 있어 다양한 질병의 예방에도 기여할 수 있을 것으로 기대된다.			
18	10-2083723	대봉감 식초 및 이의 제조방법		
	대봉감 식초 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 제조방법의 구성은, 진액을 가공하는 제 1단계와, 효모를 투입하여 알코올을 발효하는 제 2단계와, 알코올발효 검증하는 제 3단계와, 초산균을 투입하여 초산을 발효하는 제 4단계와, 초산발효를 검증하는 제 5단계와, 살균 및 숙성하는 제 6단계를 포함하여 구성될 수 있다.			
19	10-2103460	인지기능개선효과를 나타내는 차씨오일을 포함하는 건강보조식품		
	인지기능개선효과를 나타내는 차씨오일을 포함하는 건강보조식품에 관한 것으로, 상온에서 스크류 압착법으로 착유하는 차씨오일을 포함하므로써, 신경세포 보호 효과 및 인지기능 개선 효과가 있고, 마늘 침출물을 더욱 추가함으로써 공간인지기억, 단기기억능력 및 장기기억능력을 더욱 개선한 효과가 있다.			
20	10-2264240	가루녹차가 코팅된 기능성 블렌딩 차 및 이의 제조방법		
	가루녹차가 코팅된 기능성 블렌딩 차 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 아미노산 함량이 현저히 증가되어 스트레스 부하에 의해 심박 수 또는 혈압 상승을 억제하고 이완을 촉진하며, 긴장 완화 효과가 동시에 수행되는 등의 효과를 나타내는 것이다.			
21	10-2022-0019442	인공지능 기반의 음료를 추천하는 방법, 장치, 및 시스템		
	인공지능 기반의 음료를 추천하는 방법, 장치, 및 시스템에 관한 것이다. 빅데이터에 기반하여 기 학습된 인공지능 모델을 통해, 상기 맞춤 정보 및 상기 감정 정보를 기초로 상기 사용자에게 적합한 음료를 추천하는 단계를 포함할 수 있다.			

보유기관		(재)하동차앤바이오진흥원	기술문의	055-880-2872
순번	출원/등록번호	특 허 명		
22	10-2022-0157992	지역시기별 성분분석을 통한 재첩 추출물의 제조방법		
	지역시기별 성분분석을 통한 재첩 추출물의 제조방법은 단백질분해효소는 알칼라아제 및 플라보자임 및 이들의 조합으로 이루어지는 균으로부터 선택되는 것을 특징으로 한다.			
23	10-2023-0112605	최적의 추출시간이 도출된 가바 차의 추출방법 및 그로부터 제조된 가바 차 음료		
	가바 차의 추출방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로 최적의 추출시간이 도출된 가바 차의 추출방법 및 그로부터 제조된 가바 차 음료에 관한 것이다.			
24	10-2024-014015	차나무의 재배방법 이로부터 재배된 찻잎 및 녹차		
	찻잎의 품질이 증진된 차나무의 재배방법이 개시된다. 일 측면에 따르면 (S1) 토양에 차나무 (Camellia sinensis)의 종자를 파종하여 유묘를 준비하는 단계 및 (S2) 상기 유묘에 소금물을 공급하는 단계를 포함하는, 차나무의 재배방법이 제공된다.			
25	10-2025-054441	차나무의 재배방법, 찻잎 및 말차		
	(S1) 차나무의 생엽에, 마그네슘 염을 공급하는 단계 및 (S2) 상기 마그네슘 염이 공급된 차나무를 차광 재배하는 단계를 포함하는, 차나무의 재배방법이 제공된다.			

보유기관		(재)진주바이오산업진흥원	기술문의	055-771-1339
순번	출원/등록번호	특 허 명		
1	10-2019-0072773	자색고구마 알코올 발효기질로부터 다시마 자색 식초를 제조하는 방법		
		자색고구마 알코올 발효 후 다시마와 종초를 첨가하여 총산도 5.8% 이상, 안토시아닌 색소 함량이 1.5 ~ 2.0%인 기능성 식초 제조방법		
2	10-2023-0174065	식용곤충 추출물을 이용한 진세노사이드 Rg1, Rd 및 F2가 증진된 새싹삼 조성물의 제조방법		
		식용곤충(갈색거저리, 꿀벌부채명나방) 추출물을 이용한 진세노사이드 Rg1, Rd, F2가 현저히 증진된 새싹삼 조성물 제조방법		
3	10-2023-0156921	참당귀의 재배방법 및 이에 의해 재배된 참당귀		
		데커신, 데커시놀안젤레이트 성분이 증진된 참당귀 재배방법		
4	10-2023-0064088	오메가-3 및 기능성 지방산 함량 증가 계란 생산이 가능한 들깨박 활용 사료제조 방법 및 이를 이용한 사료		
		오메가-3 성분이 증진된 기능성 계란 생산 방법		
5	10-2024-0006535	혈관노화 억제 활성 조성물 및 그의 제조방법		
		천연물(생강, 브로콜리, 콩, 딸기, 황기, 미니파프리카, 양배추, 마)의 혈관노화 억제 활성 조성물 제조방법		
6	10-2024-0006526	텔로미어 연장 조성물 및 그의 제조방법		
		천연물(시금치, 방울토마토, 참당귀, 딸기, 샤인머스켓, 인진숙)의 텔로미어 연장 조성물 제조방법		
7	10-2024-0194084	마 추출물을 함유하는 텔로미어 연장 조성물 및 그의 제조방법		
		마 추출물을 이용한 텔로미어 길이를 연장 시킬 수 있는 조성물 제조방법		
8	10-2025-0196147	시금치 추출물을 함유하는 근육 질환 예방 및 근기능 개선용 조성물		
		텍사메타손 유도 근손상 동물모델에서 시금치 추출물의 근기능 개선 활성 확인		
9	10-2025-0196148	이소비텍신 함량이 증대된 와사비 잎과 줄기의 생산을 위한 토양 배지 조성 및 재배 방법		
		와사비 잎과 줄기에서 이소비텍신 함량을 증대시키는 토양 배지 조성 및 재배 방법		
10	10-2025-0199148	황기 및 황금 추출물을 함유하는 모발 성장 촉진 및 텔로미어 연장 조성물		
		모유두세포에서 황기 및 황금 추출물의 세포 성장 촉진 및 텔로머라제 활성 증가 확인		
11	10-2025-0199149	와사비 추출물을 함유하는 혈관 이완 및 텔로미어 단축 억제 조성물		
		혈관내피세포에서 와사비 추출물의 혈행개선 지표 증가 및 텔로미어 단축 억제 활성 확인		
12	10-2025-0199150	이소비텍신을 유효성분으로 하는 와사비 잎 추출물을 함유하는 치주질환 예방 또는 치료용 조성물		
		치주염 유발 동물모델에서 와사비 추출물의 잇몸건강(치주염) 개선 확인		

보유기관		(재)창녕양파앤마늘식품연구원	기술문의	055-532-3921
순번	출원/등록번호	특 허 명		
1	10-1268435	양파농축액을 포함하는 항균 및 항산화 활성을 지닌 흑양파 캔디류 및 그 제조방법		
	흑양파 캔디류는 사탕과 양갱에 흑양파 농축액을 첨가하여 영양성분 및 기능성 물질이 강화되어 흑양파의 약리적 효능인 항산화, 콜레스테롤 감소, 항동맥경화, 혈액개선에 탁월한 효과가 있으며, 또한, 사탕과 양갱에 흑양파가 갖는 단맛과 신맛이 어우러지면서 풍미를 더해주고 양파 특유의 불쾌한 향은 사라지고 새콤달콤한 맛이 어린이나 성인의 기호를 모두 충족시켜줄 수 있는, 향후 고부가가치 기능성 식품으로서 성장 가능한 효과를 지니고 있다.			
2	10-1811795	홍마늘의 제조방법 및 홍마늘을 유효성분으로 포함하는 곱창용 홍마늘소스 조성물		
	마늘의 매운맛을 감소시키고, 마늘의 생리활성물질들(S-알릴-L-시스테인, 갈색물질, 총페놀, 총플라보노이드 등)을 증대시킬 수 있는 홍마늘의 제조방법과, 이렇게 제조된 홍마늘을 포함하여 기호성 및 영양성이 우수하고, 지방산화 및 아질산염 생성 억제효과를 가지며 장기간 유통이 가능한 곱창용 홍마늘소스 조성물에 관한 것이다.			
3	10-1954179	양파분말 및 흑마늘 페이스트가 함유된 만주와 제조방법 및 이에 의해 제조된 만주		
	만주 외피용 반죽에 양파분말, 홍마늘 페이스트 및 이들의 혼합물 중 선택된 어느 하나의 성분을 혼합한 소를 충전하여 제조하는 만주의 제조방법 및 이에 의해 제조된 만주에 관한 것이다. 본 발명에 따르면, 퀘세틴 함량이 높은 양파 분말과 가공과정 중 유해물질의 발생 없이 맛과 향을 개선하여 섭취가 용이한 홍마늘 페이스트를 포함하여 기능성이 우수하고, 기호성이 향상되어 누구나 거부감 없이 섭취할 수 있는 고급화된 만주를 제공할 수 있다.			
4	10-2026873	탱자추출물이 함유된 홍마늘 음료 조성물 및 이의 제조방법		
	홍마늘 추출물 및 탱자 추출물을 유효성분으로 포함하는 기능성 음료 조성물 및 이의 제조 방법에 관한 것으로, 마늘의 특유의 냄새와 매운맛이 감소되고 달콤함이 증가된 홍마늘 및 탱자를 이용함으로써 생마늘과 흑마늘의 단점을 보완하면서 기능성이 우수하고, 기호성이 향상되어 누구나 거부감 없이 섭취할 수 있는 고급화된 음료 조성물을 제공할 수 있다.			
5	10-2053955	양파 페이스트리 빵 및 이의 제조방법		
	밀가루 100 중량부; 버터, 마가린, 식용유 및 식물성 오일로 이루어진 균으로부터 선택되는 1종 이상의 유지류 60 내지 90 중량부; 및 양파 분말 1 내지 6 중량부, 통 미니양파 및 이들의 혼합물로 이루어진 균으로부터 선택된 양파 성분을 포함하고, 양파 성분으로서 양파 분말을 포함하는 경우 그 함량은 밀가루 100 중량부에 대하여 양파 분말 1 내지 6 중량부를 포함하며; 24결 내지 96결의 층상 구조를 갖는 양파 함유 페이스트리 빵 및 이의 제조방법에 관한 것이다.			
6	10-2147229	양파 잼, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 양파 파이		
	양파잼은 빵에 발라 즉석에서 섭취가능하고, 더불어 반죽 안에 넣어 오븐에 굽는 과정에서도 물성이나 품질의 변화가 일어나지 않으며, 설탕과 펙틴의 함량을 줄이면서도, 내열성, 저장 안정성 및 풍미가 우수하다.			
7	10-2177563	청국장 제조방법 및 이를 포함하는 청국장 찌개용 소스 조성물		
	양파, 히비스커스 또는 이들 모두를 포함하는 청국장, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 청국장 찌개용 소스 조성물에 관한 것이다.			

보유기관		(재)창녕양파앤마늘식품연구원	기술문의	055-532-3921
순번	출원/등록번호	특 허 명		
8	10-2279926	양파, 파프리카 및 토마토를 이용한 고추장 소스 조성물 및 이의 제조방법		
	소비자 선호도가 향상되고, 퀘세틴, 총플라보노이드 및 총페놀 등의 기능성분이 다량 함유되어 있으며, 저장성이 향상된 신규한 양파, 파프리카 및 토마토를 이용한 고추장 소스 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.			
9	10-2341579	양파강정 및 이의 제조방법		
	팽화 곡물; 건조 양파; 양파 농축액 및 당류를 포함하는 양파 강정에 관한 것이다.			
10	10-2654486	양파청국장 함유 짜장 소스 및 이의 제조방법		
	퀘세틴과 같은 플라보노이드계 생리활성성분의 함량이 우수하며, 맛과 향미가 개선되고, 영양성 및 기능성 향상을 가져온 것으로, 양파청국장과 양파농축액 및 춘장을 포함하는 짜장소스 및 이의 제조방법에 관한 것이다.			
11	10-2016-0042939	절임식품용 조미액 조성물 및 이를 이용한 절임식품의 제조방법		
	간장베이스 절임액에 홍마늘 추출물, 양파껍질 추출물 또는 이들의 혼합물을 혼합한 조미액 조성물을 이용하여 절임식품을 제조함으로써 홍마늘과 양파껍질의 기능을 가지면서도 기호성 및 저장성이 향상된 고급화된 절임식품을 제공할 수 있는 절임식품용 조미액 조성물 및 이를 이용하여 제조된 절임식품에 관한 것이다.			
12	10-2016-0064082	마늘빵 제조방법		
	마늘 분말, 마늘 소스 및 마늘 페이스트 중 선택된 어느 하나 이상의 마늘 성분을 포함하여 건강에 유익하며, 마늘 특유의 쓴맛 제거하고도 마늘의 향을 살려 풍미를 극대화시킬 수 있는 고품격의 마늘빵 및 그 제조방법에 관한 것이다.			
13	10-2016-0064087	양파빵 제조방법		
	양파 분말, 양파 슬라이스, 양파 페이스트 및 양파 소스 중 선택된 어느 하나 이상의 양파 성분을 포함하는 양파빵 및 그 제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 따르면 양파껍질에 다량 함유된 퀘세틴을 활용할 수 있도록 껍질 포함 양파전체를 제빵의 첨가물로 사용하여 퀘세틴을 고농도로 함유하며, 맛과 동시에 건강에 유익한 양파빵을 제조할 수 있다.			

보유기관		경상국립대학교	기술문의	055-772-0254
순번	출원/등록번호	특 허 명		
1	10-1965059	다이드제인 및 제니스테인을 고함량으로 포함하는 파바톤 콩잎 조성물의 제조방법 및 이를 이용하여 제조된 갱년기 증후군 개선 유효성분 강화 콩잎 조성물		
	파바톤 콩잎을 특정 유산균으로 발효하여 다이드제인과 제니스테인 등 비배당체 이소플라본을 70% 이상 함유한 콩잎 조성물의 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 갱년기 증후군 개선 효과가 강화되어 식품 및 화장품 소재로 활용될 수 있다.			
2	10-2151011	숙성새싹삼 추출물의 발효물을 유효성분으로 함유하는 간질환의 예방, 개선 또는 치료용 조성물		
	숙성새싹삼 추출물의 발효물을 유효성분으로 함유하는 간질환의 예방, 개선 또는 치료용 건강기능식품 및 약학 조성물에 관한 것이다.			
3	10-2094084	인체 흡수형 진세노사이드 및 오메가-6 지방산이 증진된 산양삼 숙성 복합발효물 및 그 제조방법		
	진세노사이드 Rd2, Rg3, F2, 컴파운드 케이와 오메가-6 지방산, 가바, 페놀릭스, 플라보노이드 함량이 크게 증가된 산양삼 숙성 복합발효물 및 그 제조방법을 개시한다. 해당 발효물은 항산화 효과가 우수하여 기능성 식품, 의약품 및 화장품 소재로 활용 가능하며, 산화적 스트레스 완화, 면역력 및 인지능력 개선, 피로 회복과 피부 미용에 유용하다.			
4	10-2364062	활성산양삼을 함유하는 항염증 조성물 및 그 제조방법		
	활성산양삼 추출물을 유효성분으로 하여 고농도에서도 세포독성 없이 우수한 항염증 활성을 나타내는 항염증 조성물에 관한 것이다. 해당 조성물은 NO 생성과 염증성 사이토카인(IL-6, MCP-1)을 억제하며, 다양한 인체 흡수형 진세노사이드와 항산화 성분 함량이 증가되어 염증 관련 질환의 예방·개선용 기능성 식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
5	10-2361257	복합발효 산양삼전초 추출농축물을 함유하는 피부 미백용 및 주름 개선용 화장료 조성물		
	본 발명에서는 복합발효 산양삼전초 추출농축물을 함유하는 피부 미백용 및 주름 개선용 화장료 조성물이 개시된다. 본 발명에 따른 복합발효 산양삼전초 추출농축물을 함유하는 조성물은 피부미백 및 피부주름 개선 기능이 우수하여, 피부미백용 및/또는 피부주름 개선용 기능성 화장품의 소재로서 유용하게 사용될 수 있다.			
6	10-2261756	국내산 및 중국산 들깨 판별용 바이오마커 조성물 및 이를 이용한 국내산 및 중국산 들깨 판별방법		
	대사체 분석을 통해 국내산과 중국산 들깨를 구별하기 위한 바이오마커 조성물 및 판별방법에 관한 것이다. 분석 결과, 루테올린, 아피제닌, 시린직산-헥소사이드 함량이 국내산 들깨에서 더 높게 나타나 이를 비교함으로써 원산지 판별이 가능하며, 해당 기술은 원산지 단속에 활용되어 시장 질서 확립과 소비자 신뢰 확보에 기여할 수 있다.			
7	10-2482910	비배당체 이소플라본, 올레산 및 니아신이 증진된 파바톤 콩잎 복합발효 조성물 및 그 제조방법		
	비배당체 이소플라본, 올레산 및 니아신 함량이 증가된 파바톤 콩잎 복합발효 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 항산화 및 효소 저해 활성이 우수하여 기능성식품과 화장품 소재로 활용 가능하며, 체중·지질·혈당 조절, 심혈관 건강, 면역력 및 여성 갱년기 증후군 개선에 유용하다.			
8	10-2464052	진세노사이드 F2, Rg3, Rd2 및 컴파운드 케이, 클로로제닉산, 쿠마린산, 카테킨 및 퀴르세틴이 증진된 새싹삼 복합발효 조성물 및 그 제조방법		
	진세노사이드 F2, Rg3, Rd2, 컴파운드 케이와 클로로제닉산, 쿠마린산, 카테킨, 퀴르세틴 함량이 증가된 새싹삼 복합발효 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 항산화 활성이 우수하여 기능성식품 소재로 활용 가능하며, 체중·지질·혈당 조절과 심혈관 건강, 면역력 개선에 유용하다.			

보유기관		경상국립대학교	기술문의	055-772-0254
순번	출원/등록번호	특 허 명		
9	10-2564529	파바톤 콩잎 및 현미의 송이버섯균사체 발효조성물 및 그 제조방법		
	파바톤 콩잎과 현미 혼합물을 송이버섯균사체로 발효하여 다이드제인, 제니스테인, 리보플라빈, 루틴 및 퀘르세틴 함량이 증가된 발효조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
10	10-2545365	진세노사이드 Rd, Rc 및 프로토파낙사디올이 강화된 산양삼의 송이버섯균사체 발효조성물 및 그 제조방법		
	산양삼을 송이버섯균사체로 발효하여 진세노사이드 Rd, Rc, 프로토파낙사디올, 올레산, 리놀레산 함량이 증가된 발효조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
11	10-2557683	진세노사이드 Rg3 및 프로토파낙사디올, 루틴, 클로로제닉산, 및 필수 아미노산이 강화된 산양삼새싹 송이버섯균사체 발효조성물 및 그 제조방법		
	산양삼새싹을 송이버섯균사체로 발효하여 진세노사이드 Rg3, 프로토파낙사디올, 루틴, 클로로제닉산, 필수아미노산 함량과 항산화 활성이 증가된 발효조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
12	10-2750984	진세노사이드 Rg2, F1, Rd, Rd2, F2, Rg3, 프로토파낙사트리올 및 프로토파낙사디올이 강화된 산양삼새싹 홍국균 발효조성물 및 그 제조방법		
	산양삼새싹을 홍국균으로 발효하여 진세노사이드 Rg2, F1, Rd, Rd2, F2, Rg3, 프로토파낙사트리올, 프로토파낙사디올 함량과 항산화, 알파-글루코시다아제 및 췌장-리파아제 저해 활성이 증가된 발효조성물 및 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 당뇨·비만 개선 효과가 우수하며 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
13	10-2819360	진세노사이드 F3, Rg2, F1, Rd, Rd2, F2, Rg3, 프로토파낙사트리올 및 프로토파낙사디올이 강화된 산양삼새싹 버섯균사체 발효조성물 및 그 제조방법		
	산양삼새싹을 버섯균사체로 발효하여 진세노사이드 F3, Rg2, F1, Rd, Rd2, F2, Rg3, 프로토파낙사트리올, 프로토파낙사디올 함량과 항산화, 알파-글루코시다아제 및 췌장-리파아제 저해 활성이 강화된 발효조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
14	10-2878636	진세노사이드가 증진된 새싹인삼 속성 재배방법 및 그 이용		
	새싹인삼을 단기간(약 15일) 내에 재배하면서 바이오매스와 진세노사이드 함량을 증진시키는 속성 재배방법 및 그 이용에 관한 것이다. 속성 재배된 새싹인삼은 특히 진세노사이드 Re, F3, Rc, Rd, Ro 함량이 높아 건강기능식품, 의약품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
15	10-2857149	신규한 바실러스 소노렌시스 IDCK19 균주 및 그 이용		
	우수한 베타-글루코시다아제 활성을 가진 신규 바실러스 소노렌시스 IDCK19 균주를 이용한 청국장 발효 조성물과, 이를 통해 비배당체 이소플라본, 진세노사이드 Rg3, 컴파운드 케이, Rh2 함량이 증진된 산양삼 청국장에 관한 것이다. 해당 산양삼 청국장을 포함한 건강기능식품은 항산화 활성이 우수하며, 콜레스테롤·지질 개선, 동맥경화 완화, 비만 조절, 혈액순환 및 면역력 개선, 여성 갱년기 증후군 완화에 유용하다.			
16	10-2787833	산란계 산란율 증진용 사료 조성물, 이의 제조방법 및 이의 이용		
	산란계의 산란율과 계란 품질(난각 강도, 난황색)을 향상시키고 장내 유익균 분포와 칼슘 함량을 유지하며 장 건강과 모래주머니 상태를 개선하는 사료 조성물, 그 제조방법 및 이용에 관한 것이다. 또한 계분을 별도 건조 없이 사용하면서 유해 병원균을 제거하여 항생제 사용을 줄이고 곡물 대체 및 탄소 저감 효과를 달성할 수 있다.			

보유기관		경상국립대학교	기술문의	055-772-0254
순번	출원/등록번호	특 허 명		
17	10-2022-0152067	스마트-대사체 챔버를 이용한 진세노사이드 Rb1, Rb2 및 Rg2가 증진된 새싹인삼의 재배방법		
	스마트-대사체 챔버를 이용하여 단기간(20~60일) 내 진세노사이드 Rb1, Rb2, Rg2 함량이 증진된 새싹인삼을 재배하는 방법에 관한 것이다. 이를 통해 연중 안정적으로 고함량 새싹인삼을 생산할 수 있으며, 해당 새싹인삼과 그 추출물은 면역증진, 항산화, 피로회복, 혈행 개선 등 건강식품, 의약품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
18	10-2023-0069775	비배당체 이소플라본, 루틴 및 나린진이 강화된 파바톤 콩잎 홍국균 균사체 발효조성물 및 그 제조방법		
	파바톤 콩잎을 홍국균 균사체로 발효하여 다이드제인, 글라이시테인, 제니스테인, 폴모노네틴, 루틴, 나린진 함량이 증가된 발효조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
19	10-2023-0110333	글라이시테인, 폴모노네틴 및 나린진이 강화된 파바톤 콩잎의 팽이버섯 균사체 발효조성물 및 그 제조방법		
	파바톤 콩잎을 팽이버섯 균사체로 발효하여 글라이시테인, 폴모노네틴, 나린진, 다이드제인 및 제니스테인 함량이 증가된 발효조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 해당 조성물은 기능성식품 및 화장품 소재로 활용 가능하다.			
20	10-2024-0047867	발효숙성새싹삼을 포함하는 천식의 예방 또는 치료용 조성물		
	증숙·숙성·발효 과정을 거쳐 기능성 진세노사이드(F2, Rg3, CK, Rg2, Rh1, Ro) 함량이 증가된 발효숙성새싹삼 및 그 용도에 관한 것이다. 발효숙성새싹삼의 에탄올 추출물은 알레르기성 호흡기 질환 모델에서 기도 과민반응, IgE 생성 및 폐 염증 반응을 감소시켜, 천식 등 알레르기성 호흡기 질환 치료제로 활용 가능하다.			