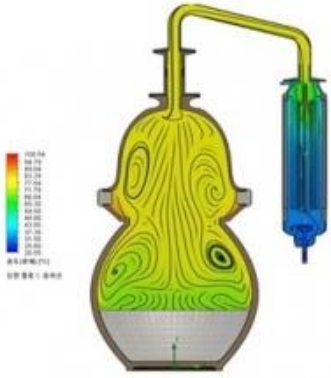


# 쌀 활용 숙성 증류주 개발 및 생산 공정기술



숙성 증류주



증류주 증균



주류 숙성재

TRL5 : 제품성능평가

기술완성도 (TRL)



기술도입 시 필요 사항

- 증류주 제조를 위한 시설 기준 및 제조면허 보유
- 숙성재 제조에 사용되는 참나무류 소재 확보

## ● 기술개요

- ☑ 전통 누룩 유래 증류주를 타겟한 향미 성분 증가 균주를 적용한 신제품 개발 가능
- ☑ 전통 소줏고리 현대화 증류기를 적용한 열효율 및 품질 향상 증류주 제조 기술
- ☑ 옹기, 국산 참나무 숙성 소재를 적용한 고부가가치 숙성 증류주 제조 기술
- ☑ 원료, 미생물(균주), 발효, 증류, 숙성 품질 지표, 컨슈머 기반의 제품화 기술



[신갈나무(위), 상수리나무(아래) 목통의 내부 탄화 정도]



[전통 소줏소리를 현대화한 한국형 증류기]



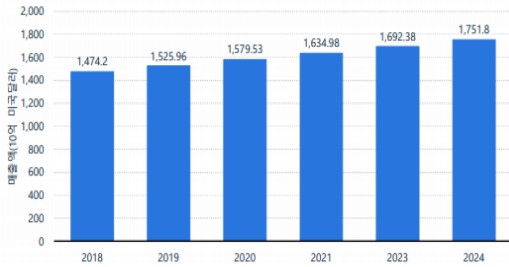
## ● 시장 동향 및 참여자

### ■ 예상 시장 분야 : (주류 시장)

- 소주(희석식, 증류식), 위스키, 브랜디, 일반증류주 국내 시장 3.8조원 및 세계 시장 500조원 규모
- 연관 산업 원천 기술의 자국화, 소재 수출기반 마련
- 시장 참여자 : 하이트진로, 롯데칠성, 무학, 스마트 브루어리, 골든블루 등

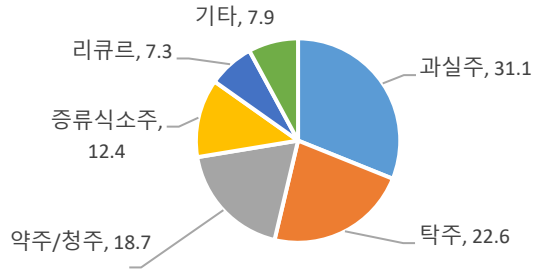
세계 주류 시장

(단위: 십억 달러)



\*출처: MarketsandMarkets

국내 전통주 출고 비중(2019)



\*출처: 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사

## ● 지식재산권 보유 현황

| No | 출원(등록)번호        | 특허명   | 국가 |
|----|-----------------|---|----|
| 1  | 10-2020-0161567 | 효모 사카로마이세스 세레비지애 GNIA2, 그를 이용한 이소 아밀아세테이트를 포함하는 향미 성분이 강화된 증류주의 제조 방법, 및 그로부터 제조된 증류주 | KR |
| 2  | 10-2020-0162202 | 한국산 갈참나무 주류 숙성재, 그를 이용한 숙성 증류주의 제조 방법 및 그로부터 제조된 숙성 증류주                               | KR |
| 3  | 10-2020-0162203 | 한국산 굴참나무 주류 숙성재, 그를 이용한 숙성 증류주의 제조 방법 및 그로부터 제조된 숙성 증류주                               | KR |
| 4  | 10-2020-0162204 | 한국산 떡갈나무 주류 숙성재, 그를 이용한 숙성 증류주의 제조 방법 및 그로부터 제조된 숙성 증류주                               | KR |
| 5  | 10-2020-0162205 | 한국산 상수리나무 주류 숙성재, 그를 이용한 숙성 증류주의 제조 방법 및 그로부터 제조된 숙성 증류주                              | KR |
| 6  | 10-2020-0162206 | 한국산 신갈나무 주류 숙성재, 그를 이용한 숙성 증류주의 제조 방법 및 그로부터 제조된 숙성 증류주                               | KR |
| 7  | 10-2020-0162207 | 한국산 졸참나무 주류 숙성재, 그를 이용한 숙성 증류주의 제조 방법 및 그로부터 제조된 숙성 증류주                               | KR |

## ● 문의처

| 구분      | 성명(직급)  | 전화           | 이메일              |
|---------|---------|--------------|------------------|
| 기술이전 담당 | 박미선 연구원 | 063-219-9168 | pms@kfri.re.kr   |
| 발명자     | 김태완 박사  | 063-219-9368 | ktwco@kfri.re.kr |