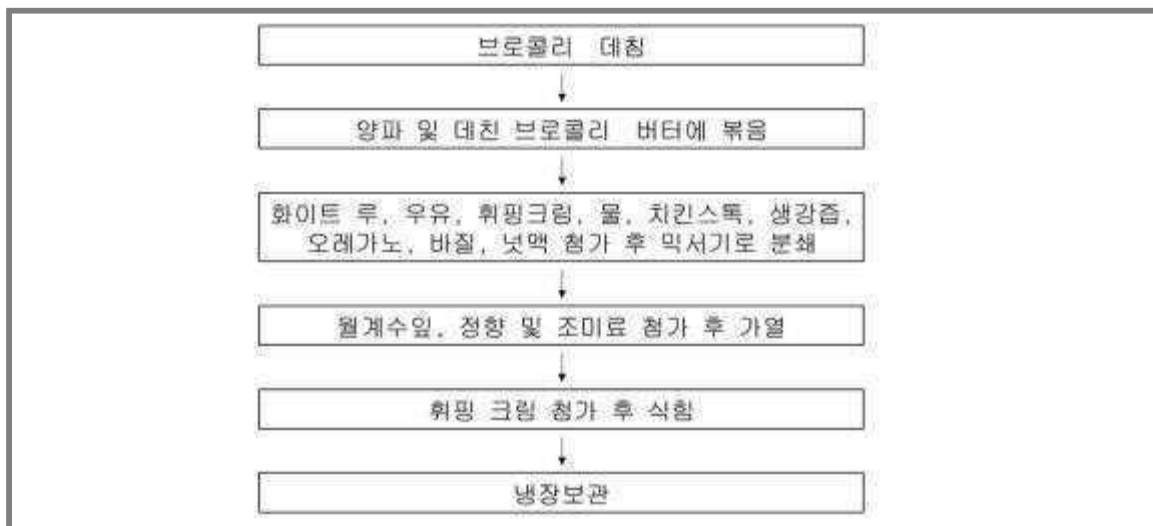


기술개요

- 브로콜리를 함유한 생선용 소스
 - 브로콜리를 함유한 생선용 소스 및 제조방법에 관한 것으로, 생선 특유의 이미, 이취를 효과적으로 제거하고 음식의 전체적인 맛과 향, 건강개선 효과를 제공할 수 있음

기술의 특징점

- 생선 특유의 이미,이취를 효과적으로 제거
 - 생리활성 기능을 가지고 있는 브로콜리를 이용하여 생선용 소스의 제조에 사용함으로써 관능미와 품질이 개선된 브로콜리가 함유된 생선용 소스의 제조방법을 제공함에 그 특징이 있음

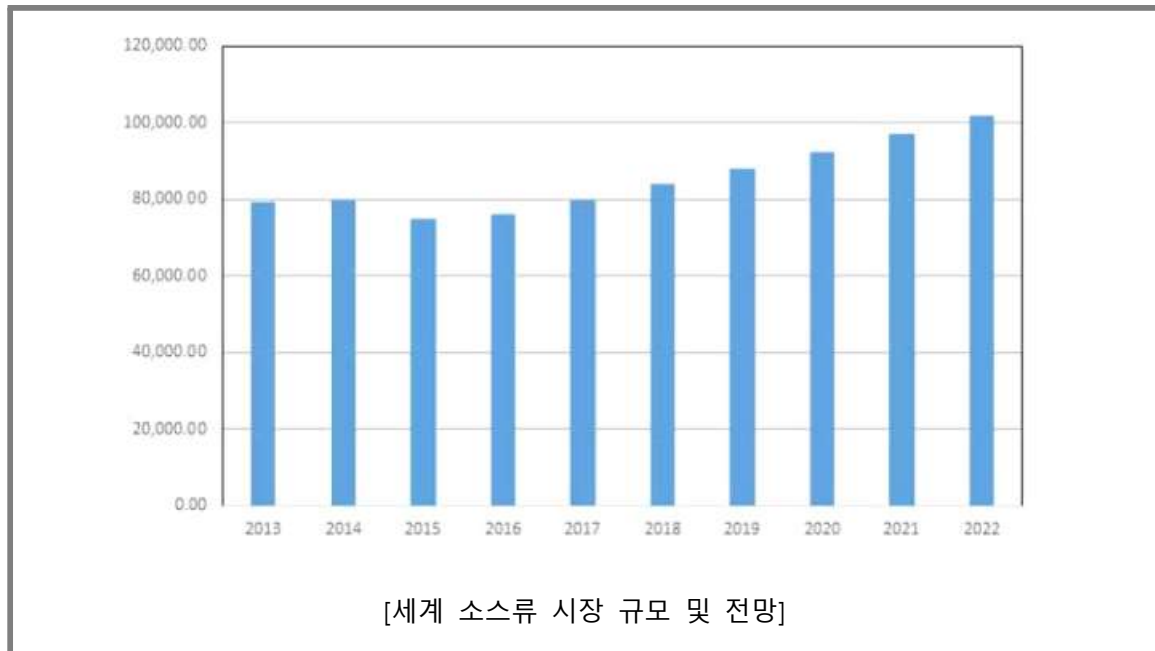


적용분야

- 식품 산업
 - 양념 소스류 판매 기업, 판매 소매점 등

시장동향

- 신흥국을 중심으로 시장 확대
 - 세계 소스류 시장 규모는 2017년 기준 약 795억 달러로, 지속적인 성장률을 보이며 2022년에는 1,019억 달러까지 규모가 증가할 것으로 전망됨
 - 국내 소스류는 약 80%가 B2B에서 판매되고 있으며, 20% 정도가 B2C에서 판매되고 있는 것으로 추정되며, 소스류 소매시장 규모는 2017년 3,161억 원으로 추정됨



관련 지재산 현황 및 권리성 분석

- 브로콜리를 함유한 생선용 소스 및 이의 제조방법 (10-2085421)
 - 본 특허는 등록과정에서 다수의 종속항으로 추가 한정하여 권리범위가 다소 축소되었지만 대상 기술의 핵심 내용은 충분히 보호받을 만큼 충실하게 기재되어 있음