

전통주 시장 약진 “기대된다”

특허청, 특허출원 증가추세 … 2000년 시장규모 1500억원

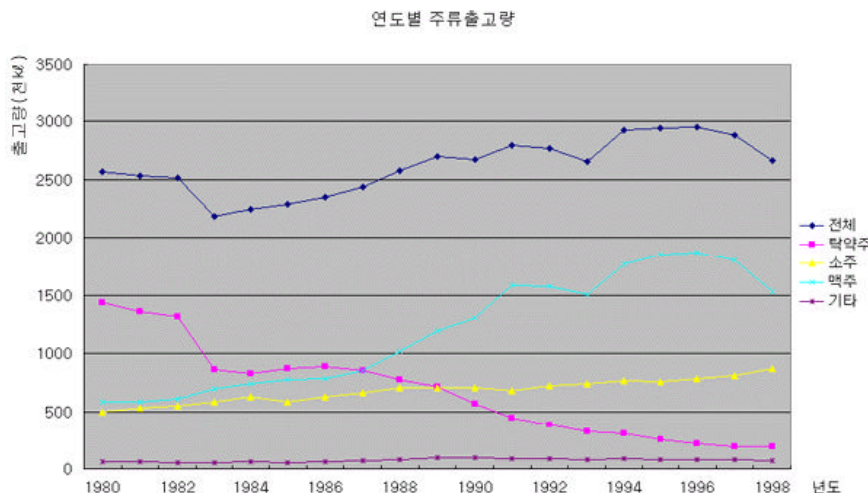
전통주는 일반적으로 만드는 방법을 기준으로 약주, 탁주 및 증류식 소주로 구분되는데, 그 동안 감소추세에 있던 시장규모가 최근 약주를 중심으로 회복추세를 보이고 있다.

특허청에 따르면, 전통주 관련 특허 출원은 1990년대 초 잠시 증가하다 중반에는 감소했으나, 최근 약주 관련 시장규모가 커지면서 출원이 증가해 매년 40-50건 내외의 출원이 이루어지고 있다.

그러나 최근 10년간 특허 출원은 대부분 사용재료에 특징이 있거나, 공정개선과 관련한 것들이 주종을 이루고 있고, 기술이 단순한 침출주에 관한 출원도 18% 내외를 차지하고 있어 전통주 관련기술이 아직 전래의 제조 방법에 머물고 있는 것으로 분석된다.

다만, 최근 양파, 호박 등의 새로운 재료를 발효기질로 사용한 전통주와 새로운 균주, 숙성기술을 적용한 전통주 제조방법에 관한 기술 출원이 일부 이루어지고 있어 관련분야의 다양한 기술개발 및 특허출원이 기대되고 있다.

전통주는 일반적으로 만드는 방법을 기준으로 약주, 탁주 및 증류식 소주로 구분되며, 전래의 전통주 중 현재 약 50여종이 재현되어 명맥을 유지하고 있다.



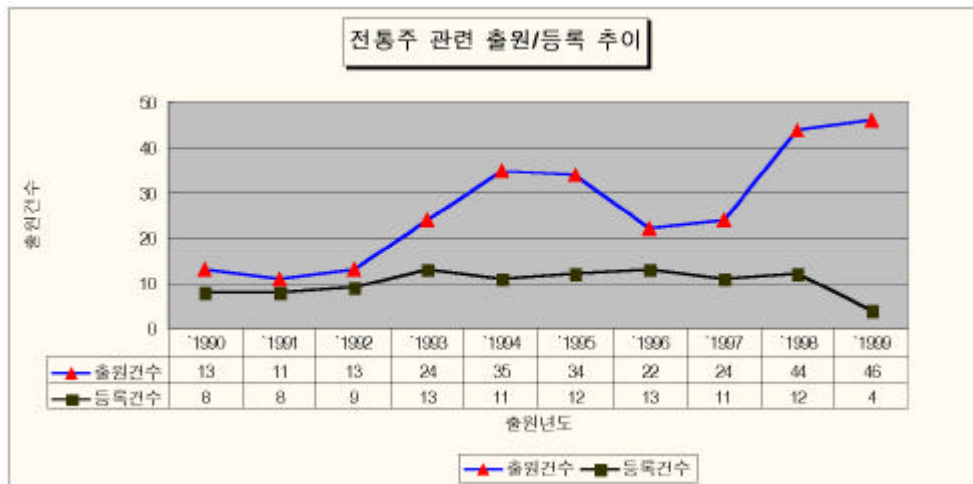
쌀 등의 전분질 원료를 누룩을 사용해 당화 및 알콜 발효시켜 술을 만든다는 점에서 기본적인 발효과정은 동일하지만 제성(製成) 단계에서 차이가 있는데 탁주는 발효된 술덧을 체로 거칠게 걸러 혼탁한 상태로 음용되는 것이고, 약주는 술덧을 압착기를 사용해 짜고 양금질하거나 여과기로 여과한 것이며, 증류식 소주는 숙성된 술덧을 증류한 것을 의미한다.

전통주 시장규모는 2000년 현재 1500억원 내외로 다른 주종에 비해 소비자의 선호도가 낮아 1980년 이래로 관련 시장규모가 점차 감소추세를 보였으나 최근 백세주, 매취순 등의 저 알콜 함량의 전통주가 주류시장에 성공적으로 진입함에 따라 새로운 재료 및 기술을 채용한 전통주 개발이 꾸준히 시도되고 있어 관련 시장규모가 다소 회복세에 있다.

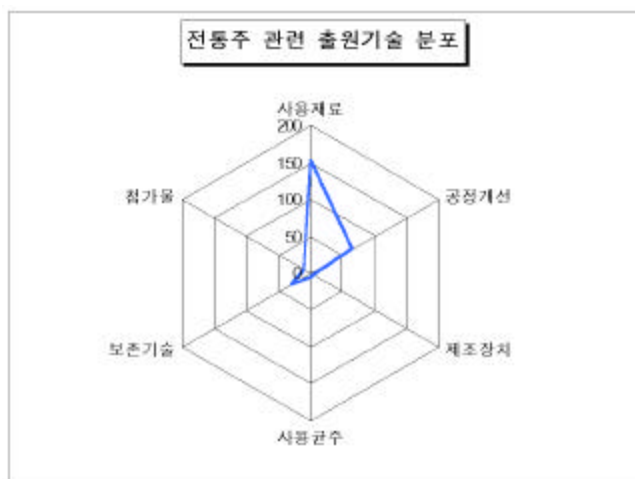
최근 10년간 전통주 관련 특허출원을 기술내용별로 보면, 사용재료에 특징이 있는 것이 152건(57%), 공정개선에 관한 것이 65건(25%), 보존기술에 관한 것이 29건(11%), 첨가물에 관한 것이 11건(4%), 사용균주에 관한 것이 6건(2%), 제조장치에 관한 특허가 3건(1%)으로 나타나고 있다.

대부분의 출원이 단순히 사용되는 재료를 달리 하는 정도의 기술이고, 기술성 정도가 높은 사용균주, 제조장

치에 관한 출원은 적어 전통주 관련 기술이 아직 전래의 제조방법에서 크게 벗어나지 못하고 있는 것으로 분석된다.



발효방법과 관련한 출원에 있어서도 직접발효 형태의 출원이 82%, 발효과정을 거치지 않는 침출주 형태가 18%로 기술공정이 단순한 침출주 형태가 아직도 상당 부분을 차지하고 있다.



하지만, 양파를 비롯해 호박, 배, 유색미와 같은 새로운 발효기질 재료를 사용하는 기술과 새로운 균주를 선 발한 발효공정의 개선, 초음파 처리를 통한 숙성·저장능 향상과 같은 새로운 기술시도가 이루어지고 있고, 최근에는 주류의 유통과 관련해 주류 보관고에 관한 기술이 출원되고 있어 앞으로 관련 분야의 다양한 기술개발이 기대되고 있다.

<Chemical Daily News 2001/ 12/ 15>