

음식물 처리기 건조방식이 대세

음식물 처리기 관련 특허출원이 증가하고 있다.

음식물 처리기는 생활을 편리하고 안락하게 만들어 주는 제품으로 생활수준이 향상될수록 수요가 증가해 필수적인 생활가전으로 자리매김 할 것으로 기대된다.

이에 따라 음식물 처리기 관련 특허출원은 1996년 218건으로 급증한 이후 꾸준히 증가하고 있다.

처리 방식별 출원 비중은 열풍건조 방식이 45.9%, 분쇄건조 방식이 25.4%, 미생물 발효 방식이 27.7%, 냉동 방식이 1%를 차지하고 있다.

열풍건조와 분쇄건조 방식을 더하면 71.3%로 대부분의 출원을 건조방식이 차지하고 있는데 음식물 처리 산업 분야는 중소기업의 주력시장이므로 기술 수준이 비교적 낮은 건조방식이 가장 많은 연구되고 있기 때문이다.

출원인의 국가별 비중은 국내출원이 96.8%로서 대부분을 차지했고, 일본으로부터 약 2%의 출원이 이루어졌다.

국내출원 비중이 절대적인 이유는 국이나 찌개류 등의 염분이 녹아있는 국물요리가 주요한 한국 고유의 음식문화의 특성에 기인한 것으로 여겨진다.

<화학저널 2009/04/15>