

최종 보고서

전주한식반찬클러스터사업

『판매계약 조건부상품개발』 연구

2013. 01

- 사업 주체 : 전주한식반찬클러스터사업단
- 수행 기관 : 전주대학교 산학협력단
- 연구 기간 : 2012. 9. ~ 2013. 1.(5개월간)

전주한식반찬클러스터사업

『판매계약 조건부상품개발』 연구 개요

① 개요

- 과 제 명 : 전주한식반찬클러스터사업 판매계약 조건부상품개발 연구용역
- 개발기간 : 2012.09~2013.01(5개월)
- 개 발 비 : 45백만원(국비 22.5, 지방비 22.5)
- 사업추진 : 전주대학교 산학협력단(한식조리학과)
- 연구책임자 : 전주대학교 한식조리학과 차진아 교수

② 연구내용

▷ 세부과제 1. 한식반찬 품목선정 수요조사 및 제품개발 DB 구축

○ OEM 개발 상품군 구성

- 협력업체에서 제조하고 있는 한식반찬류를 조사하여 OEM 상품군 구성
- 대상업체(예상) : 하루의 아침, 청학동 버섯전골 등

○ 샵인샵 상품군 구성

- 샵인샵 희망업체 조사(기업애로컨설팅 사업 연계)
- 대상업체(예상) : 반야돌솥밥, 갑기회관 등

▷ 세부과제 2. 한식반찬 상품화를 위한 표준레시피 개발

○ 표준레시피 개발

- 협력업체 소유의 레시피를 표준화하거나 레시피 새로 개발(목표량 : 10개 내외)
- 한식 반찬류를 소량 조리가 아닌 대량 조리 가공 맛도록 레시피 개발할 필요가 있음
- 전문가 그룹을 구성하여 한식반찬 레시피 개발

○ 매뉴얼 개발

- 실험조리 과정을 거쳐 표준 레시피를 확립하고, 이를 바탕으로 반찬류 상품의 제조 품질표준(식품 위생 및 규격기준, 영양성분 기준)을 확립함으로써 고품질의 상품성을

확보하고자 함

- 제조 품질 표준 연구
- 대량생산, 저장, 판매방법 등을 서술한 매뉴얼 작성

③ 추진경과

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| ○ 반찬 개발 품목 수요조사 | '12년 9월~11월 |
| ○ 반찬 개발 전문가 pool 구성 | 9월 |
| ○ OEM 개발 상품군 확정(10종) 및 대상업체 선정 | 10월 |
| ○ 표준레시피 메뉴개발 실험조리 및 매뉴얼 확립 | 10월~12월 |
| ○ 표준레시피에 의한 기술이전(양념 포함 13종 메뉴) | 12월 |
| ○ 한식요리장 특허 청구 | '13년 1월 |
| ○ 최종 보고서 작성 및 제출 | '13년 1월 |

목 차

세부과제 1. 한식반찬 품목선정 수요조사 실시

- 1. OEM 개발 상품군 구성을 위한 수요조사 1
- 2. 샵인샵 상품군 구성을 위한 수요조사 22

세부과제 2. 한식반찬 상품화를 위한 표준레시피 개발

- 1. 한식반찬 상품화 표준레시피 26
- 2. 한식반찬 제품의 염도 및 당도 53
- 3. 한식반찬 관능평가 결과 54
- 4. 한식반찬 제품의 표준매뉴얼(공정도) 개발 56
- 5. 업체 기술 이전 82
- 6. 특허 관련 사항 83