

국내 두부시장 및 특허기술현황

농업기술실용화재단 김수연 선임연구원

2011년 동반성장위원회는 중소기업이 성장할 수 있는 토대를 마련한다는 취지로 중소기업 적합업종 지정제도를 도입한 이래 ‘두부’가 해당업종에 포함되었다. 이로써 대기업은 비포장용 두부시장으로 진입자제, 지정수준당시 이내의 생산량 또는 시장점유율을 유지해야하고 이 중 포장용 판두부 시장에서는 철수하도록 하였다.

2015년 두부가 중소기업 적합업종으로 재지정 되었으며 많은 중소기업에서 소비자 트렌드를 반영한 다양한 제품들을 출시하고 있다.

두부의 정의, 종류, 유통 등

사전적 의미로 두부는 물에 불린 콩을 갈아서 짜낸 콩 물을 끓인 다음 간수를 넣어 응기게 만든 콩으로 만든 식품으로 정의한다. 식품공전에 의하면 두부는 ‘두부류 또는 묵류’의 하나인 두부류에 포함하는 식품으로 두부류는 주원료로 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것으로 하위 식품유형으로 두부, 전두부, 유바, 가공두부를 포함한다.

식품공전에서 정의하는 두부류의 정의는 다음과 같다.

종류	정의
두부	대두(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 대두액에 응고제를 가하여 응고시킨 것
전두부	대두(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 미세화 하여 얻은 전두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 것
유바	대두액을 일정한 온도로 가열시 형성되는 피막을 채취하거나 이를 가공한 것
가공두부	두부 또는 전두부 제조 시 다른 식품을 첨가하거나 두부 또는 전두부에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것(다만, 두부 또는 전두부 30% 이상)

<1> 식품공전에 따른 두부류의 정의

*가공식품 세분시장 현황-두부시장, 한국농수산식품유통공사, 2016

식품공전에 따르면 기밀성이 있는 용기 또는 포장에 놓은 후 멸균한 제품을 제외한 가공두부의 경우 10℃ 이하에서 보존해야하고 두부, 전두부의 경우 0~10℃의 냉장보관

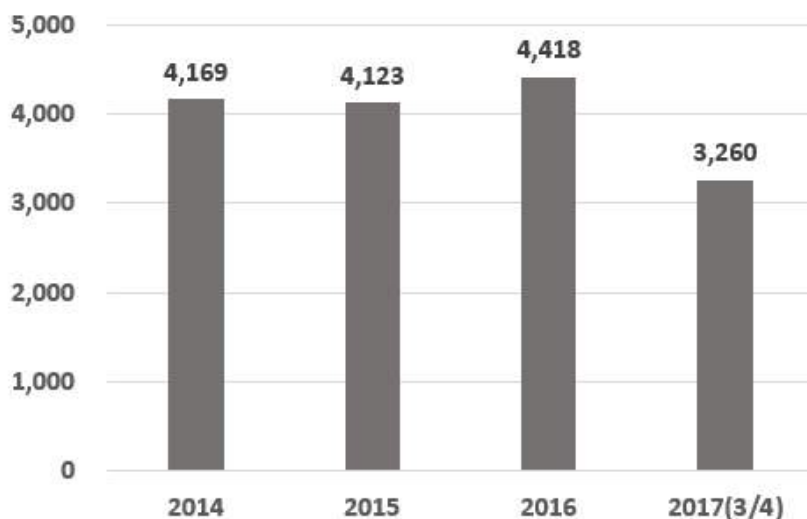
하거나 먹는 물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존해야한다. 냉장제품인 두부, 전두부를 실온에서 유통을 해서는 안되며 내장제품 운반 시 적절한 온도를 유지할 수 있도록 냉장차량을 이용하거나 이와 동등한 방법으로 해야 한다.

식품의약품안전처는 2016년 6월 밀봉 포장 두부, 전부부에 대해 식품제조가공업자가 제품의 특성에 맞게 보존 및 유통 조건을 설정할 수 있도록 하였다. 그러나 최근 식중독균 오염사태가 보고되어 있어 안전한 먹거리에 대한 소비자의 기대심리에 부응할 수 있도록 매사에 주위를 기울여야 한다.

우리나라 현행 유전자변형농산물·식품관련 표시제도는 유전자변형식품등의 표시기준에 의거하고 있다. 유전자변형식품등의 표시대상으로 ‘두부류 또는 묵류 중 두부, 전두부, 유바, 가공두부’가 포함되어 있으며 ‘유전자변형 ○○(농수산물 품목명)’으로 표시해야하고, 유전자변형여부를 확인할 수 없는 경우 해당 제품 주 표시면에 ‘유전자변형 ○○포함가능성 있음’으로 표시하거나 제품에 사용된 해당 제품 원재료명 바로 옆에 괄호로 ‘유전자변형 ○○ 포함가능성 있음’으로 표시할 수 있다.

국내 두부 시장현황

한국농식품유통공사에서 발간된 보고서에 따르면 두부 소매시장 규모는 2015년에 다소 주춤하기는 했으나 2014년 4,169억 원에서 2016년 4,418억 원으로 6% 성장하였다. 2016년에는 특히 아침 식사대용 두부, 두부 스테이크 등 다양한 신제품의 등장으로 시장규모가 증가한 것으로 예측할 수 있다.



<1> 국내 두부시장 규모

*가공식품 마켓리포트-두부편, 한국농수산물유통공사, 2017

2017년 3/4분기 매출액 기준으로 국내산 두부가 46.2%, 수입산 두부가 53.8%의 비중을 차지하고 있으며 국내산 두부의 시장점유율이 점차 증가하고 있는 것으로 나타났다. 현재 시장에서 판매되고 있는 두부는 대체적으로 찌개용과 부침용으로 분류되어 판매되고 있는 일반두부, 순두부, 연두부 등 3가지로 분류할 수 있다. 그리고 콩의 원산지와 상관없이 국내산 두부와 수입산 두부 모두 일반두부가 가장 높은 점유율을 차지하고 있다.

두부의 경우 주재료가 콩이기 때문에 제품의 차별화가 매우 제한적으로 많은 업체들이 첨가물이나 콩으로 차별화를 두는 제품출시를 하고 있다.

한국농식품유통공사에서 발간된 보고서에 따르면 최근 국내 두부시장은 크게 3가지 특성을 갖는다고 한다. 특히 2017년 두부시장의 특징은 크게 소용량의 두부, 건강한 원료를 첨가한 웰빙두부, 어린이 소비자를 위한 캐릭터 두부 등으로 구분할 수 있다.

1~2인가구수의 증가, 현대인의 라이프스타일은 변화 등으로 남은 식재료에 대한 부담감이 없고 보관이 용이한 적은 용량의 ‘소용량 두부’가 출시되었으며 소비자의 선택을 많이 받았다.

건강한 원료를 첨가한 두부의 경우 기존의 콩즙보다 농도를 2배 이상 증가시켜 비린내를 없앴고 토종 종자보호 프로젝트로 부석태를 활용한 콩두부 등의 제품을 출시하였으며 소비자의 관심을 끌었다.

마지막으로 유아/어린이를 대상으로 한 캐릭터를 이용하여 만든 두부로, 콩 비린내를 싫어하는 아이들이 거부감을 느끼지 않도록 유기농 콩즙을 추가해 진하고 고소한 맛이 나도록 하였으며 두부의 모양도 인기 캐릭터모양으로 하여 출시하였다. 특히 유아/어린이를 대상으로 한 캐릭터 두부는 연두부로 관련 시장도 함께 성장을 같이 하였다. 연두부는 간단한 아침식사를 포함한 식사대용이나 유아식품, 다이어트 대용식, 소화능력이 떨어지는 고령층 또는 환자식 등으로 여러 가지 용도로 활용성이 높아 향후 성장가능성은 높을 것으로 예상된다.

국내 두부 관련 특허현황

본 보고서에서 분석하고자 하는 기술은 1) 두부를 만드는 방법, 두부를 활용하여 과자 또는 아이스크림 등의 가공식품, 두부 제조장치 등에 관한 기술로 2) 국내 공개 또는 등록된 특허 중 3) 서지, 요약, 대표청구항을 참고로 하여 관련기술을 조사해 보았다.

두부는 ‘밭의 소고기’라 칭하는 콩을 주원료로 한 건강식품으로 검색시점인 2012년 이전에도 특허출원활동은 꾸준히 있어왔다.

검색된 국내 두부와 관련된 특허는 일반두부 제조하는 방법, 건강한 원료를 첨가한

두부, 두부를 활용한 가공식품, 두부의 신선도를 유지하기 위한 포장방법 또는 용기 등을 분류하여 각각의 특허를 살펴보고자 한다.

온수 또는 열수를 부어 즉석으로 먹을 수 있는 즉석 건조두부, 유청단백질을 넣어 만든 두부 등 다양한 일반두부를 제조하는 방법과 관련된 특허는 다음과 같다.

출원번호	발명의 명칭	내용
10-2017-0010213	황토가마에 구운 두부 및 이의 제조방법	본 발명은 두부 80 내지 100 중량부, 닭 가슴살 5 내지 8 중량부, 마늘 0.5 내지 2 중량부 및 생강 0.5 내지 1 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 황토가마에 구운 두부를 제공한다. 또한, 본 발명은 두부, 닭 가슴살, 마늘 및 생강을 혼합하여 혼합물을 형성하는 단계, 상기 혼합물을 간장에 첨가하여 응고시킨 후 압착하여 절단하는 단계 및 상기 절단된 혼합물을 황토가마에서 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 황토가마에 구운 두부의 제조방법을 제공한다.
10-2016-7002183	두부용 응고제 조성물 및 그 조성물을 사용한 두부 제조 방법	무기염계 응고제의 배분을 많이 했을 경우에도 두유로의 분산성이 뛰어나, 고속 분산기를 갖춘 전용의 응고 장치를 사용할 필요가 없고, 일반적인 저속 교반기에 의한 교반에서도 두부용 응고제 조성물이 두유 전체에 분산되어 두부가 응고하여, 얻어진 두부의 풍미 및 식감이 양호해지는 두부용 응고제 조성물을 제공하는 것을 과제로 한다. (a) 무기염계 응고제, (b) 폴리 글리세린 축합 리시놀산 에스테르, (c) 레시틴 및/또는 글리세린디아세틸 주석산 지방산 에스테르, 및 (d) 유성 성분을 함유 하는 것이 특징인 두부용 응고제 조성물을 제공한다.
10-2016-0109112	기능성 유효성분이 함유된 두부 제조방법	본 발명은 기능성 유효성분이 함유된 두부 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더 상세하게는 강황, 오미자 등이 함유되어 다양한 유효성분을 손쉽게 섭취할 수 있음은 물론, 맛과 기호도에서도 기존의 기능성 두부에 비해 향상된 기능성 유효성분이 함유된 두부 및 그 제조방법에 관한 것이다.
10-2013-0090466	두부용 응고제 및 그 제조방법	본 발명의 두부용 응고제는, 두부용 무기염 응고제 수용액과, 오일상이 1% 이상의 DAG를 포함하는 식용 유지가 교반혼합되어 이루어지거나, 또는, 냉각되고 교반혼합되어 이루어지는 오일 중 수적형 (W/O형) 유화물로서, 첨가 유화제를 사용하지 않더라도, 일시적으로 안정한 W/O형 유화 상태로 되어, 두유 응고 반응을 지효화하는 제제이다. 바람직하게는 상기 수상이 2M 이상의 농후한 두부용 무기염 응고제 수용액이면 된다.
10-2012-0155832	김치양념과 유산균을 이용한 발효두부의 제조방법	본 발명은 으갠 두부와 김치양념을 혼합한 혼합물에 유산균을 접종하고 발효시켜 제조하는 것을 특징으로 하는 발효두부의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 발효두부에 관한 것으로, 본 발명의 방법으로 제조된 발효두부는 기능성 성분 및 생리활성 효능이 증진될 뿐만 아니라 한국인들의 입맛에 적절한 발효두부를 제공할 수 있다.
10-2012-0131690	기능성 성분이 첨가된 즉석 두부의 동결건조방법	본 발명은 온수 또는 열수를 부어 즉석으로 먹을 수 있는 즉석 건조두부에 관한 것이다. 본 발명은 복원성이 우수하여 섭취시 생두부와 유사한 맛과 질감을 느낄 수 있을 뿐만 아니라 두부에 부족한 영양분을 보충하여 줌으로써 현대인의 요구에 부응할 수 있는 기능성 즉석 건조 두부 및 그 제조방법의 제공을 목적으로 한다.
10-2012-0008111	유청단백질을 이용한 두부의 제조	본 발명은 유청단백질을 이용한 두부의 제조에 관한 것이다. 본 연구는 유청 단백질(whey protein)을 두부 제조 시 첨가함으로써 유청 및 대두단백질의 상호작용을 규명하기 위한 기실험을 통하여 그 결과를 보고하는 바이다. 본 연구는 cheese를 제조하거나 식품 및 공산품에 사용되는 casein을 생산하기 위하여 우유를 응유효소나 산으로 응고시킨 후 형성된 curd를 분리해 내서 얻어지는 유청 단백질을 전 통식품으로 자리잡고 있는 두부에 이용함으로써 유제품의 다양화와 소비를 촉진하기 위하여 유청두부를 제조하였으며 품질의 영양적 평가를 위해 수율, pH, 조단백질, 조지방, 물성검사, 관능검사를 분석하였다.
10-2015-0129838	떠 먹는 두부의 제조방법	본 발명은 떠 먹는 두부의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 응고된 두부를 파쇄시키고, 파쇄된 파쇄두부에 비지가 분리된 두유를 혼합하여 숟가락으로 떠 먹을 수 있게 제조함으로써, 연두부의 부드러움과 두유의 고소함을 느낄 수 있어 식감을 증대시킬 수 있을 뿐만 아니라 두유에 첨가물을 혼합하는 것에 의해 다양한 맛의 두유를 제조할 수 있어 소비자의 욕구를 충족시킬 수 있도록 한 떠 먹는 두부의 제조방법에 관한 것이다.

<2> 두부를 만드는 방법과 관련된 국내 특허현황

건강한 원료를 활용하여 두부를 만드는 기술과 관련된 특허는 다음과 같다.

출원번호	발명의 명칭	내용
10-2016-0180907	자색고구마 초산발효액과 해양심층수를 응고제로 하는 두부 및 그 제조방법	본 발명은 자색고구마 초산발효액과 해양심층수를 응고제로 하는 두부 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 대두를 미세하게 마쇄하여 전 두유를 제조하여 응고제를 첨가하여 두부를 제조하고, 이 때, 응고제는 자색고구마를 초산발효시켜 제조한 자색고구마 초산발효액과 해양심층수를 혼합한 것을 이용하여 두부를 제조하는 것에 관한 것이다.
10-2016-0002584	밀싹 두부의 제조방법 및 그의 제조방법에 의해 제조된 밀싹 두부	본 발명은 밀싹 두부의 제조방법 및 그의 제조방법에 의해 제조된 밀싹 두부에 관한 것으로, 상세하게는 밀싹을 초임계 추출법으로 밀싹 추출물을 얻은 후 두유에 함유시켜 밀싹 두부로 제조함으로써, 밀싹이 가지고 있는 미네랄, 비타민, 엽록소 및 SOD(superoxide dismutase) 효소를 두부가 가지고 있는 영양성분과 함께 체내에 흡수할 수 있도록 하는 밀싹 두부의 제조방법 및 그의 제조방법에 관한 것이다.
10-2015-0056644	와송 두부 및 그 제조방법	본 발명에서는 와송을 함유하여 기호성과 기능성이 증진된 두부 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더 상세하게는 와송 본래의 신맛과 쓴맛이 감소되어 기호성이 좋고, 와송을 함유하여 항산화 활성, 항당뇨 활성 및 항염증 활성이 증진된 기능성 두부 및 그 제조방법이 제공된다.
10-2015-0050600	수분-열처리 쌀가루를 함유하는 쌀두부의 제조방법	본 발명은 수분-열처리(heat-moisture) 쌀가루를 함유하는 쌀두부의 제조방법에 관한 것으로, 수분-열처리 쌀가루를 사용함으로써, 조직감 및 소비자의 기호도가 현저히 증가한 쌀두부를 제조할 수 있다.
10-2014-0107673	유화두부의 제조방법	본 발명은 (1) 두유와 젤라틴을 혼합하고 교반하는 단계; (2) 식용오일에 항균성을 갖는 식물 추출물을 용해하고 두유와 젤라틴의 혼합용액과 혼합하고, 균질화하여 두유 유화액을 얻는 단계; 및 (3) 두유 유화액을 압착과정 없이 포장 용기에 넣어 응고하는 단계;를 포함하는 유화두부의 제조방법을 제공한다.
10-2014-0051640	기능성 두부 및 그 제조방법	본 발명은 두부 및 그 제조방법에 관한 것으로, 본 발명에 따른 기능성 두부 제조방법에 따르면, 양파 추출물과 꾸지뽕 추출물이 각각 중량으로 40~60% 혼합된 혼합물을 진동으로 나노화 시킨 후, 두부 원료 10~40ℓ에 나노화된 혼합물 150~250cc를 분사 첨가하여 응결건조 한다.
10-2014-0035561	딸기 두부의 제조 방법 및 딸기 두부	본 발명은 딸기 두부의 제조 방법 및 딸기 두부에 관한 것이다. 본 발명에 따른 딸기 두부는 두유액에 딸기 분말, 비트 분말, 천연 결정 과당, 분말 식초, 응고제를 넣어 제조한다. 본 발명에 따른 딸기 두부는 딸기의 영양 성분을 추가할 수 있으며, 항산화 활성이 높다. 또한, 비트 분말, 천연 결정 과당, 분말 식초에 의해 미생물수가 저감된 딸기 두부를 제조할 수 있으며 저장성 역시 향상된다.
10-2013-0121447	기능성 두부 및 그 제조방법	기능성 두부 및 그 제조방법이 개시된다. 본 발명에 따른 두부의 제조공정은, 콩을 갈아서 물과 혼합하여 된 콩물에 불나무 추출물을 혼합하고 교반시켜 입자가 응고되도록 하여 두부를 형성하게 된다. 이에 따르면, 인체에 유해한 나트륨 성분이 함유된 간수를 사용하지 않고, 나트륨 성분이 거의 없는 것으로 알려진 불나무 추출물을 투입하여 두부의 응고 작용이 이루어지도록 함으로써 하여 건강에 유익한 두부를 제공할 수 있게 된다.
10-2013-0059379	상황버섯을 이용한 두부의 제조방법	기존의 두부의 제조 방식으로 제조한 두부는 성인병의 원인으로 대두되고 있는 나트륨의 다량 함유되어 있을 뿐 아니라, 콩 비린내 및 특유의 잡냄새가 있다. 본 발명에서는 인체에서 나트륨을 제거 할 수 있는 칼륨 성분을 향상시키고, 두부 특유의 콩비린내 및 잡냄새를 제거하며, 맛을 크게 향상된 두부를 제조하고자 하는 것이다.

<3> 건강한 원료를 첨가하여 두부를 만드는 방법에 관한 국내 특허현황

두부능를 활용하여 여러 가지 가공제품을 만들 수 있으며 대표적인 예로 최근 출시가 늘고 있는 과자가 있다. 이와 관련된 특허는 다음과 같다.

출원번호	발명의 명칭	내용
10-2017-0086679	두부과자 제조방법	본 발명은 두부과자 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 기존 두부과자에 비해 두부함량이 10~15 중량% 이상 함유되도록 함으로써 부족한 영양성분을 섭취할 수 있도록 하고, 기존의 유탕처리 방식을 탈피하여 상기 유탕처리와 함께 오븐건조를 통해 두부과자를 제조함으로써 잔여 기름을 제거하여 산패문제를 해결하며, 역겨운 과자냄새를 제거하고 유통기한 확대로 소비자에게 고품질의 웰빙 두부과자를 제공할 수 있도록 하는 두부과자 제조방법에 관한 것이다.
10-2017-0071878	연두부와 아이스믹스를 이용한 아이스크림 및 그 제조방법	본 발명은 연두부와 아이스믹스를 이용한 아이스크림 및 그 제조방법에 관한 것으로, 첨가물, 아이스믹스와 연두부를 혼합하여 아이스믹스 또는 연두부에 첨가된 향료의 풍미와 영양분 및 아이스믹스의 식감을 향상시켜, 남녀노소 간편하게 취식할 수 있으며, 특히, 대두로 제조된 연두부는 단백질 및 콜레스테롤을 낮추는 이소플라본 성분을 다량 함유하고 있어, 첨가물만 혼합된 아이스믹스에 영양분을 보충할 수 있는 연두부와 아이스믹스를 이용한 아이스크림 및 그 제조방법에 관한 것이다.
10-2016-0099243	유기농밀과 유산균을 포함한 두부과자의 제조방법	본 발명에 따른 유기농밀을 포함하는 두부과자의 제조 방법은, 유산균, 초당두부, 소금, 고춧가루, 밀가루, 마늘 및 검은깨를 준비하는 단계, 상기 유산균, 밀가루 및 물과 함께 상기 유산균을 혼합하여 숙성하는 1차 숙성 공정, 상기 1차 숙성 공정 후에 상기 초당두부, 소금, 고춧가루 및 마늘을 혼합하여 섞는 1차 믹싱 공정, 상기 1차 믹싱 공정 완료 후의 반죽에 상기 검은깨를 추가 혼합하여 섞는 2차 믹싱 공정, 상기 2차 믹싱 공정 완료 후의 반죽을 기 설정된 시간 동안 숙성하는 2차 숙성 공정, 상기 2차 숙성 공정 완료 후의 반죽을 분할하고, 제연기를 사용하여 분할된 반죽을 밀어짜기하는 절단 공정, 상기 절단 공정 완료 후의 반죽을 다시 숙성하는 3차 숙성 공정, 상기 3차 숙성 공정 완료 후의 반죽을 국수 모양으로 절취하고, 기 설정된 시간 동안 냉장 보관하는 휴지 공정, 및 상기 휴지 공정 완료 후의 반죽을 튀김 장치를 이용하여 튀기는 튀김 공정을 포함하고, 상기 1차 숙성 공정은 25℃ 내지 27℃의 온도에서 70시간 내지 74시간 동안 수행되는 것을 특징으로 한다.
10-2016-0096502	저당화 발아기장을 사용한 두부과자 제조 및 그 제조방법	본 발명은 두부과자 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 저당화한 발아기장(잡곡)을 제조하고서 두부 등 다른 재료와 반죽하여 성형 한 후에, 유탕 처리 후 오븐에서 건조하는 단계를 거쳐 발아기장의 영양 및 생리기능성 물질 함량 증대와 재차 발아기장의 저당화를 통한 소당류와 아미노산 증가로 식미가 증진된 저당화 발아기장을 사용한 두부과자 제조방법에 관한 것이다.
10-2014-0082955	두부과자 및 그의 제조방법	본 발명은 두부과자 및 그의 제조방법에 관한 것으로서, 상기와 같은 본 발명의 두부과자는 두부, 분쇄된 비지, 살균처리 된 숨물 및 그 밖의 재료에 해당하는 박력분, 계란, 마가린, 소다, 베이킹 파우더, 식염, 옥수수기름을 준비하는 재료준비 단계를 거쳐 준비된 재료들을 적절한 순서와 배합비로 숨물과 혼합 반죽시킨 다음 압출성형단계 - 건조단계 - 유탕처리단계를 거쳐 제조된다.
10-2014-0082950	클로렐라가 함유된 두부과자 및 그의 제조방법	본 발명은 클로렐라가 함유된 두부과자 및 그의 제조방법에 관한 것으로서, 상기와 같은 본 발명의 두부과자는 두부, 분쇄된 비지, 살균처리된 숨물, 클로렐라 및 그 밖의 재료에 해당하는 박력분, 계란, 마가린, 소다, 베이킹 파우더, 식염, 옥수수기름, 클로렐라를 준비하는 재료준비단계를 거쳐 준비된 재료들을 적절한 순서와 배합비로 숨물과 혼합 반죽시킨 다음 압출성형단계 - 건조단계 - 유탕처리 단계를 거쳐 제조된다.

<5> 두부를 활용한 가공제품(특히, 두부과자)과 관련된 국내 특허현황

두부는 신선식품이라 할 수 있으며 이에 따라 유통에서 신선함을 유지하는 것이 매우 중요하다. 따라서 이와 관련된 기술로 포장방법 등과 관련된 특허는 다음과 같다.

출원번호	발명의 명칭	내용
10-2014-0186188	비가열 살균 포장두부의 제조방법	본 발명은 포장 두부 제조 공정에 있어서, 원료콩의 보관을 위해 외부와 차단된 보관용 구획 공간을 마련하고, 상기 보관용 구획 공간에 플라즈마 반응으로 발생한 오존 가스를 공급하여 공중 부유 미생물을 저감하고, 상기 원료콩을 침지하는 단계에서 침지수로 오존수를 사용하고, 침지 단계 후 원료콩으로 두부를 제조하고, 제조된 두부의 포장 단계에서, 외부와 차단된 포장용 구획 공간을

		마련하고, 상기 포장용 구획 공간에 플라즈마 반응으로 발생한 오존 가스를 공급하여 공중 부유 미생물을 저감하고, 두부의 포장 단계에서 충전수로 오존수를 충전하는 것을 특징으로 하는 비가열 살균 포장두부의 제조 방법을 제공한다.
10-2013-0098082	복수의 포장셀을 구성하고 있는 두부 포장용기 및 포장 방법	본 발명은 복수의 포장셀을 구성하고 있는 두부 포장용기 및 포장 방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 포장 용기 내부에 다수의 격벽부를 구성하여 다수개의 포장셀을 형성시켜 해당 포장셀 내부에 두부를 한 모 단위로 수납하여 포장필름으로 완전하게 밀폐시키게 되며, 다수의 포장셀에 수납된 두부 중 어느 하나를 용기로부터 분리할 경우에 해당 포장필름 부위만을 플랜지로부터 분리하게 되며, 나머지 포장필름 부위들은 밀폐 상태가 유지되어 마치 한 모씩 보관되는 듯한 효과를 제공하여 한번 포장필름을 뜯게 되면 즉시 내부에 보관된 두부를 사용해야 하는 불편함을 해결한 복수의 포장셀을 구성하고 있는 두부 포장용기 및 포장 방법에 관한 것이다. 본 발명인 복수의 포장셀을 구성하고 있는 두부 포장용기는, 사각형 형태의 저면(110)과, 저면의 각 변들로부터 동일 높이로 수직 입설되고 상단부가 수평방향 외측으로 연장되어 플랜지(120)를 이루는 측벽들로 이루어진 용기(100)와, 상기 측벽들의 플랜지 상면에 덮어씌어져 그 플랜지에 용착됨으로써 상기 저면과 측벽으로 둘러싸인 공간을 밀폐하는 포장필름(300)과, 상기 공간에 구성되어 두부를 수납하기 위한 다수의 포장셀(150)을 형성하도록 하기 위한 적어도 한 개 이상의 격벽부(200)를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

<5> 두부포장과 관련된 국내 특허현황

결론

두부는 육류를 섭취를 원하지 않거나 섭취를 하지 못하는 소비자에게 한끼 식사대용, 단백질 대용식으로 활용하기 좋으며 특히 식감이 부드럽고 목넘김도 쉬워 연하작용이 어려운 고령층의 소비자에게 적합한 제품이라 할 수 있다. 최근 초고령화 시대로의 진입이 매우 빠르게 진행되고 있고 동물복지와 관련하여 육류 섭취에 부담을 갖는 소비자가 늘고 있어 두부 시장의 성장세는 더욱 높을 것으로 예상된다.

다만 두부는 콩이라는 재료 한가지로 차별화된 제품을 만들어 내는 것이 매우 어려운 일이라 할 수 있다. 따라서 두부를 활용하여 다양한 먹거리로 만들어 내는 것이 필요하다고 할 수 있겠다. 두부를 주재료로 하는 과자, 두부스테인 등 다양한 메뉴로의 활용이 콩재배 농가, 두부가공업체 등이 적극적으로 두부 소비시장 참여를 할 수 있는 긍정적인 효과를 가져올 수 있을 것으로 기대해본다.