

휴가철 ‘빵지순례’는 ‘특허순례’? 특허빵 찾아 전국으로!

- 최근 20년간('05~'24년) 제빵 특허출원 연평균 11% 증가 -
- 지역명물 ‘튀김소보로’, ‘부추빵’, ‘돌가마만주’, ‘통 옥수수빵’ 등도 특허등록 -
- 개인 및 중소기업 출원이 77.7%로 다수 차지-

- # 베이커리 전문점 대표인 A씨는 완도의 지역특산물인 전복을 활용하여 해산물 특유의 비린내를 제거하면서도 기호성을 향상시킨 전복빵 제조방법에 대해 특허를 받았다.
- # 중소기업 B社は 발아통밀, 쌀가루 또는 한라봉을 첨가하고 빵의 노화가 억제된 호두과자 제조방법에 대해 다수의 특허를 받았다.
- # 중견기업 C社は 전통누룩에서 분리한 효모, 유산균과 이를 활용한 제빵 기술로 각각 특허를 받았고, 이를 바탕으로 제품을 출시하였다.

특허청(청장 김완기)은 최근 20년간('05~'24년) 제빵 특허출원이 총 3,500여건으로 연평균 11% 증가하고, 연간 출원규모는 '05년 57건에서 '24년 416건으로 약 7.3배 늘어났다고 밝혔다. [붙임]

최근 식문화의 변화와 함께 빵에 대한 수요가 높아지면서* 관련 특허도 증가하고 있는 것으로 파악된다.

* 한국인 1인당 하루 빵 섭취량: ('12) 18.2g → ('23) 21.5g(출처: 질병관리청 국민건강통계)

또한 각 지역의 특색 있는 빵을 찾아다니는 ‘빵지순례’가 하나의 소비문화로 자리를 잡은 가운데, 지역명물로 알려진 ‘튀김소보로’와 ‘부추빵(이상 대전)’, ‘돌가마만주(천안)’, ‘통 옥수수빵(대구)’, ‘연근팔빵(부산)’, ‘돌게빵(여수)’, ‘크림치즈빵’(안동)’ 등도 특허등록*을 받은 것으로 확인됐다.

* (튀김소보로) 특허 제10-1104547호('12. 1. 3.), 튀김소보로 빵의 제조방법
(부추빵) 특허 제10-1333291호('13. 11. 20.), 부추빵 및 이의 제조방법
(돌가마만주) 특허 제10-1803680호('17. 11. 24.), 돌가마만주의 제조방법
(통 옥수수빵) 특허 제10-1771099호('17. 8. 18.), 통 옥수수빵 제조방법
(연근팔빵) 특허 제10-1848065호('18.4.5.), 연근을 이용한 앙금빵 및 그 제조방법
(돌게빵) 특허 제10-2512952호('23.3.17.), 식감과 기호도가 우수한 돌게빵의 제조방법
(크림치즈빵) 특허 제10-2239373호('21.4.12.), 크림 치즈 빵 제조방법

< 제빵 기술분야별 출원동향: 가공기술이 47.5%로 1위, '건강빵' 성장세 두드러져 >

제빵 기술분야별 특허 비중을 살펴보면, 단팥빵, 샌드위치 등 다양한 빵을 만드는 가공기술이 47.5%(1,658건), 식이섬유, 식용곤충 등 빵의 영양과 기호를 증진시키기 위한 첨가제에 대한 기술이 29.4%(1,026건)로 그 다음을 차지하였다. [붙임]

또한 성장 추이를 보면, 슬로우 푸드에 대한 관심 증가와 맞물려 천연 발효종 등 반죽에 미생물이나 효소를 적용한 특허가 581건으로 연평균 26.5%의 높은 증가율을 기록했다. 이어 첨가제에 관한 특허도 연평균 13.1%의 증가세를 보였다. 첨가제 중에서는 맛과 건강을 함께 추구하는 소비자의 기호에 맞추어 ▲칼로리를 줄인 무설탕, 고단백, 저지방 빵(206건), ▲글루텐이 없는 빵(96건), ▲동물성 재료인 우유, 버터, 계란을 사용하지 않고 만든 비건빵(61건)이 세부기술로 다수 출원되고 있는 것으로 나타났다. [붙임]

< 건강과 맛을 함께 추구하는 빵 관련 특허출원(예시) >

- ◇ (무설탕 빵) : 고로쇠나무 수액, 대체당(알룰로스, 스테비아) 첨가
- ◇ (저지방 빵) : 전분을 가수분해하여 얻어지는 분지 덱스트린을 첨가
- ◇ (고단백 빵) : 두부, 두유, 또는 유청 단백질을 첨가
- ◇ (글루텐 프리 빵) : 밀가루 대신 쌀, 옥수수, 아몬드 또는 변성전분을 첨가하고 숙성과정을 조절하여 기존 빵과 비슷한 식감을 나타냄
- ◇ (비건빵) : 달걀흰자 대신 콩을 삶은 물의 일종인 '아쿠아파바(aquafaba)' 사용

< 출원인별로는 개인 및 중소기업 비중이 77.7%로 다수 차지 >

출원인별로는 개인 54.4%(1,900건), 중소기업 23.3%(814건), 대학 및 연구기관 8.4%(293건) 순으로, 개인과 중소기업이 전체의 77.7%를 차지하는 것으로 나타났다. 일반적으로 기업, 외국, 대학 및 연구기관 중심으로 특허출원*이 이루어지는 것에 비교하면 제빵 특허출원에서 개인출원의 비중이 두드러진다. 이는 소상공인도 아이디어와 기술만 있다면 충분히 경쟁력을 확보할 수 있다는 가능성을 보여준다.[붙임]

* 출원인 유형별 전체 특허출원 비중('24년): 중소기업 25.6% > 대기업 22.9% > 외국 20.4% > 대학 및 연구기관 13.6% > 개인 12.8% > 중견기업 3.9% 순

특허청 정연우 특허심사기획국장은 “최근 건강에 좋으면서도 맛있는 빵에 대한 관심이 높아지면서 제빵기술 특허출원이 증가하고 있다.”면서 “우리나라의 제빵산업이 세계에서 인정받는 K-베이커리로서 성장할 수 있도록 지식재산분야에서 적극 노력하겠다.”고 밝혔다.

※ 붙임: 제빵 특허출원 동향(연도별, 기술분야별, 출원인별)

담당 부서	특허심사기획국 식품생물자원심사과	책임자	과 장	강전관 (042-481-5625)
		담당자	사무관	하혜경 (042-481-8450)

□ 최근 20년간 국내 특허출원 동향('05~'24)

(단위: 건, %)

연도	'05	'06	'07	'08	'09	'10	'11	'12	'13	'14	
특허출원 (건수, 비율)	57	71	82	80	94	89	74	110	125	173	
	'15	'16	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'23	'24	합 계
	208	225	218	182	290	178	267	258	296	416	3,493

□ 제빵 기술분야별 국내 특허출원 동향

(단위: 건, %)

기술분야	연도	'05~'09	'10~'14	'15~'19	'20~'24	합계	점유율	연평균 증가율
빵 종류별 가공기술		219	275	566	598	1,658	47.5%	5.9%
기능성/기호도 증진 첨가제		107	79	377	463	1,026	29.4%	13.1%
무설탕, 고단백, 저지방 빵		5	10	7	184	206	5.9%	
글루텐 없는 빵		1	16	23	56	96	2.7%	
비건빵		2	4	9	46	61	1.7%	
미생물/효소처리		25	155	114	287	581	16.6%	26.5%
제빵용 곡분/프리믹스		29	55	52	60	196	5.6%	9.1%
저장 증진기술		4	7	14	7	32	0.9%	6.3%
합 계		384	571	1,123	1,415	3,493	100.0%	11.0%

□ 국내 특허 출원인 동향

(단위: 건, %)

출원인 구분	연도	'05~'09	'10~'14	'15~'19	'20~'24	합계	점유율
개인		221	323	656	700	1,900	54.4%
중소기업		58	86	219	451	814	23.3%
중견기업		28	24	20	17	89	2.5%
대기업		9	19	40	33	101	2.9%
대학/연구기관		31	58	109	95	293	8.4%
정부/지자체		5	25	31	32	93	2.7%
국내법인		3	8	8	39	58	1.6%
외국		29	28	40	48	145	4.2%
합 계		384	571	1,123	1,415	3,493	100.0%