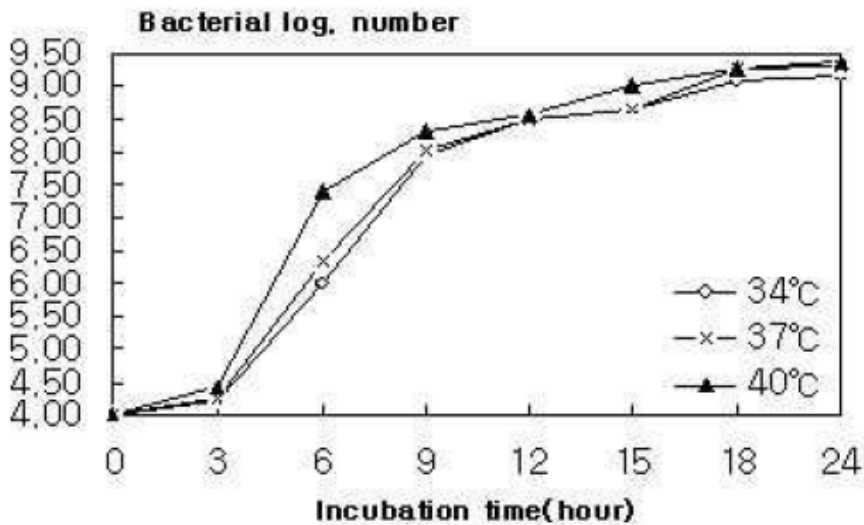


활용 분야

- 발효유 제조에 사용되는 젖산균(유산균) 균주

기술개요

- 1) 특징
- 유 응고력 및 면역 생성 능력이 우수한 균주 락토바실러스 파라카제이(Lactobacillus paracasei subsp. paracasei) BFI46(KCCM 10756P) 또는 락토바실러스 파라카제이(Lactobacillus paracasei subsp. paracasei) AFJ88(KCCM 10757P)을 제공
 - 종래의 젖산균 균주에 비해 담즙에 대한 내성이 강하며, 내산성이 강함
 - 특히, 리키아 콜리(Escherichia coli)에 대해 57.14%, 살모넬라 타이피머리움(Salmonella typhimurium)에 대해 96.36%의 억제력을 가짐



〈락토바실러스 파라카제이 BFI46을 10% 환원탈지유에 접종하였을 때의 성장을 나타낸 그래프〉

- 면역 증강 효과가 있는 바이셀라 비리데센스(Weissella viridescens) K040708(기탁번호 : KCCM11224P), 이의 파쇄물 및 배양물로 이루어진 군에서 선택된 하나 이상을 유효성분으로 포함하는 면역 증강용 식품 조성물, 약학적 조성물, 정장용 조성물, 생균제 조성물, 사료용 조성물, 발효 제품을 제공
- 면역증강 효과가 있는 엔테로코커스 sp. SF-1 K061103(기탁번호 : KCCM11225P), 이 균주의 파쇄물 및 배양물로 이루어진 군에서 선택된 하나 이상을 유효성분으로 포함하는 면역 증강용 식품, 약학적 조성물, 정장용, 생균제, 사료용 조성물, 발효제품을 제공

2페이지 계속 ▶

담당자 연락처

기술개요

- 비만억제능이 뛰어난 락토바실러스 플랜타룸(L. plantarum)FH185 균주에 관한 것으로, 식중독 유발균에 대해 성장억제 활성이 있으며, 담즙내성과 강한 내산성을 가지며, 탈지유에서 우수한 산 생성 발효특성을 보임
- 비만억제능이 뛰어난 엔테로코커스 휘칼리스(E. faecalis) MD366 균주에 관한 것으로, 식중독 유발균에 대해 성장억제 활성이 있으며, 담즙내성과 강한 내산성을 가짐
- 비만억제능이 뛰어난 웨이젤라 에스피(Weissella sp.) F22 균주에 관한 것으로, 식중독 유발균에 대해 성장억제 활성이 있으며, 담즙내성과 강한 내산성을 가짐
- 비만억제능이 뛰어난 락토바실러스 플랜타룸(L. plantarum)Q180 균주에 관한 것으로, 식중독 유발균에 대해 성장억제 활성이 있으며, 담즙내성과 강한 내산성을 가짐

2) 효과 - 종래의 젖산균(유산균)을 사용한 발효유에 비해 면역 기능이 향상되고, 장내 생존율이 향상된 발효유 생산 가능

상담신청



신청자

ntlo.kr

'M스페이스-기술상담' 클릭



신청자

관련 글 작성



공동 TLO

연락 및
상담내용 확인



연구자, 공동TLO, 상담기업
미팅 진행

담당자 연락처

Immune-enhancing and anti-obesity strain



- Applicant | Korea Food Research Institute
- Inventor | YIM, Sang-dong
- Patent Registration No. | 10-0786364 and 6 more
- Ref. | smk_KFRI2016036

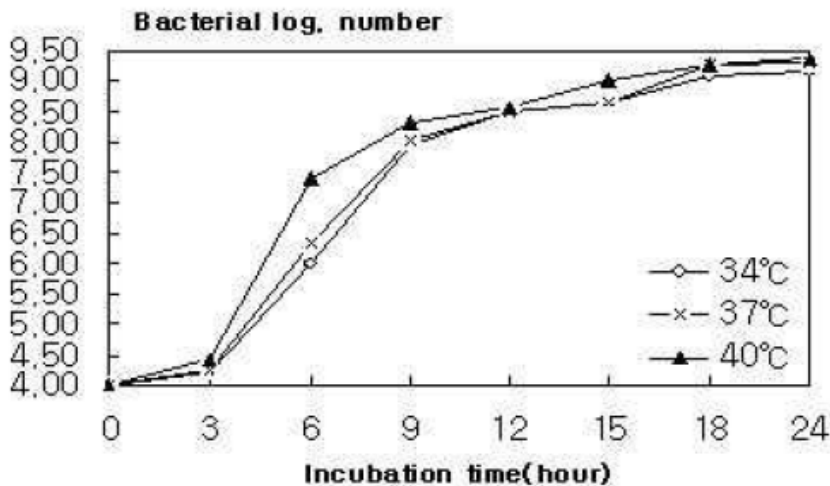
Areas of applications

- Lactic acid bacteria strain used for producing fermented milk

Technology overview

1) Features

- Offering a lactobacillus paracasei subsp. paracasei BFI46 strain (KCCM 10756P) or a lactobacillus paracasei subsp. paracasei AFJ88 strain (KCCM 10757P) with outstanding effects of milk coagulation and immunity activation.
- It has strong bile tolerance and acid resistance compared to conventional lactobacillus strains.
- Particularly, it exhibits a 57.14% resistance rate to Escherichia coli of, and 96.36% to Salmonella typhimurium respectively.



(Growth of lactobacillus paracasei subsp. paracasei BFI46 when inoculated into 10% reconstituted skim milk solution)

- Offering food composite, pharmaceutical composite, composite for intestinal regulation, probiotic composite, animal feed composite, fermented product with immune-enhancing properties that include one or more from the group comprising Weissella viridescens K040708 (KCCM11224P) with immune-enhancing effect and its fragment and culture as active components
- Offering food composite, pharmaceutical composite, composite for intestinal regulation, probiotic composite, animal feed composite, fermented product with immune-enhancing properties that include one or more from the group comprising enterococcus sp. SF-1 K061103 (KCCM11225P) with immune-enhancing effect and its fragment and culture as active components

Contact



- Applicant | Korea Food Research Institute
- Inventor | YIM, Sang-dong
- Patent Registration No. | 10-0786364 and 6 more
- Ref. | smk_KFRI2016036

Technology overview

- Lactobacillus plantarum FH185 strain that has anti-obesity effect has antimicrobial effect against food poisoning-causing bacteria, has bile tolerance and strong acid resistance, and is effective in acidogenic fermentation in skim milk
- Enterococcus faecalis MD366 strain that has anti-obesity effect has antimicrobial effect against food poisoning-causing bacteria and has bile tolerance and strong acid resistance
- Weissella sp. F22 strain that has anti-obesity effect has antimicrobial effect against food poisoning-causing bacteria and has bile tolerance and strong acid resistance
- Lactobacillus plantarum Q180 strain that has anti-obesity effect has antimicrobial effect against food poisoning-causing bacteria and has bile tolerance and strong acid resistance

2) Effects

- Can improve immune system more than fermented milk using conventional lactobacillus; and can produce fermented milk with a lactobacillus with a higher survival rate during their passage through the human gut

To request consultation



ntlo.kr
Click 'M Space-
Technology Consultation'



Write a Post



Contact the customer
and check inquiry



Organize a meeting between
Researchers, National TLO
and the Customer

Contact

National TLO KANG, Seong-hee
Phone : 070-7017-6455 / E-Mail: ntlo.SME@changhan.kr



YOON, Won-jung
Tel : 031-780-9195 / E-mail: ywj@kfri.re.kr