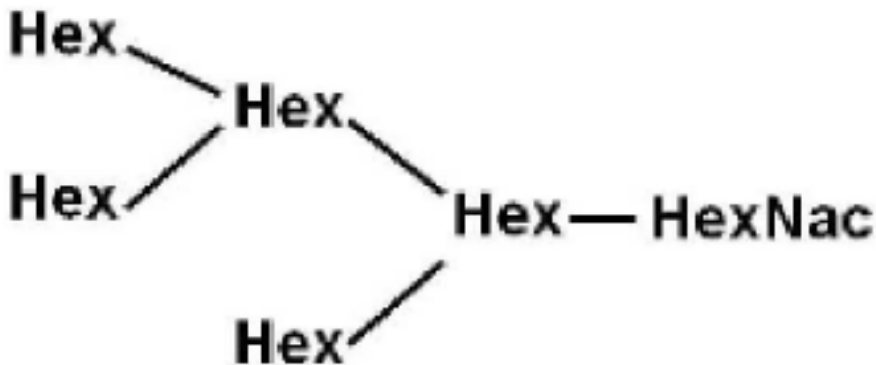


활용 분야

- 식육가공품, 낙농가공 제품, 즉석식품, 발효식품 및 면류 등에 사용 가능한 천연 유래 감미 증강제(감미료 조성물)

기술개요

- 1) 특징
- 간장으로부터 분리된 글리칸을 포함하는 감미 증강용 조성물을 제공
 - 천연물-유래 물질로서 장기 숙성 재래 간장에서 분리한 글리칸 또는 글리코펩타이드를 유효성분으로 포함하고 있기 때문에, 종래의 화학합성 감미 증강제의 문제점, 예컨대 부작용의 야기 및 불쾌한 맛의 유발 등의 문제점을 해결
 - 글리칸의 구조는 (Hex)₅-(HexNac)₁이며, 이때 Hex는 헥소오스, HexNac는 N-아세틸헥소자민이고, 하기 구조식으로 나타낼 수 있음



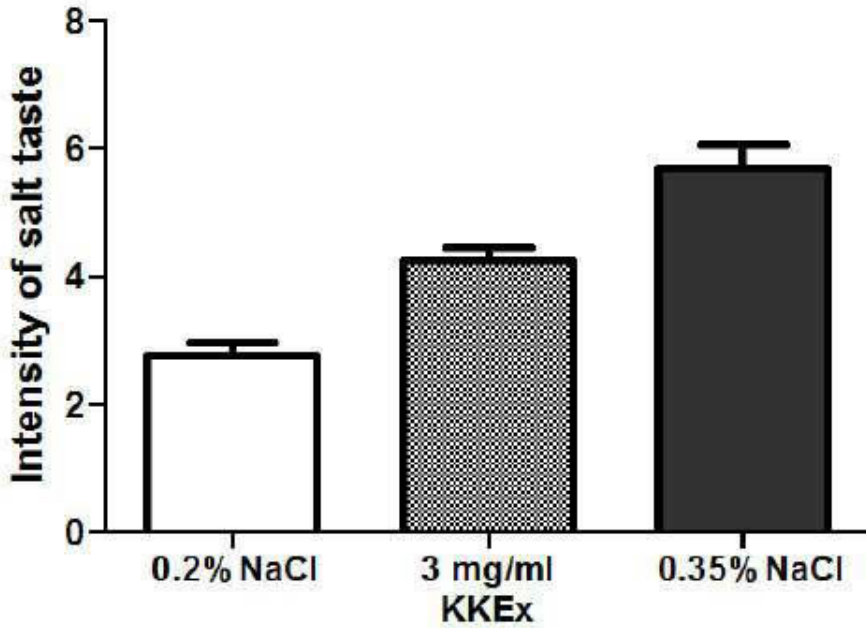
〈글리칸 구조식〉

- 흑초로부터 분리한 분자량 500 Da 이하의 펩타이드 분획을 포함하는 염미(Saltiness) 증강용 조성물을 제공
- 상기 조성물은 ENaC(Epithelial sodium channel) 또는 CaSR(calsium-sensing receptor)을 활성화

2페이지 계속 ▶

담당자 연락처

기술개요



〈NaCl 용액 및 KKEEx-NaCl 용액의 짠 맛 강도를 나타낸 그래프〉

- 2) 효과
- 종래 감미 증강제보다 우수한 감미 효과를 내면서도 칼로리가 낮고 부작용이 저감된 감미 증강제 (감미료 조성물)을 제공할 수 있음
 - 소금을 적게 쓰면서도 염미를 느낄 수 있는 염미 증강제를 제공할 수 있음

상담신청



신청자

ntlo.kr

'M스페이스-기술상담' 클릭



신청자

관련 글 작성



공동 TLO

연락 및
상담내용 확인



연구자, 공동TLO, 상담기업
미팅 진행

담당자 연락처