

젓갈 속성발효 유산균 WiKim23

기본 정보

핵심 키워드

- 내염성
- 단백질 분해
- 균주
- 젓갈

산업 기술분류

- 바이오·의료
- 산업바이오
- 기능성 바이오소재

기술개발 수준

- 기술원리 발표
- 기술컨셉 설정
- 기술컨셉 증명
- Lab-Scale 시제품
- 구현환경 적용실험
- Full-Scale 시제품
- 유사상품 개발
- 상용품 완성
- 상용품 출시

기술 개요

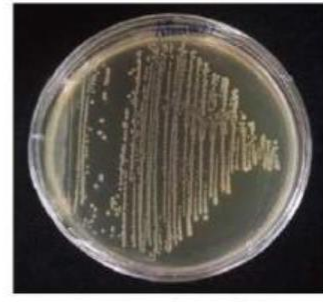
- 염도 5% 이상의 고염환경에서도 내염성 및 단백질 분해 활성이 우수하여 젓갈의 속성발효용 유산균 스타터로 사용 가능한 살린비브리오 코스티콜라 야종. 알칼리필러스 WiKim23

기술내용및특징

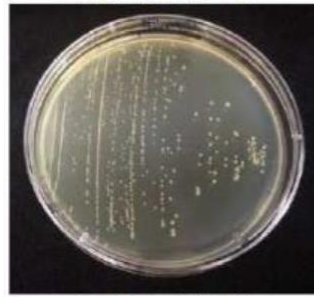
[WiKim23 균주의 내염성 및 단백질 분해능]



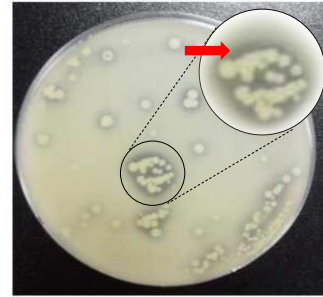
염도 5%



염도 10%



염도 15%



염도 20%(유단백 배지)

- 20%의 고염도에서도 내염성 및 단백질 분해 활성이 우수함

차별성 및 효과

- 고염 젓갈의 속성발효를 위한 유산균 스타터로 유용하게 활용 가능함
- 고염에서도 단백질 분해 활성이 우수하여 고염 젓갈 균주의 속성 발효제, 사료첨가제, 식품첨가제 및 발효제품의 제조에 다양하게 이용할 수 있음

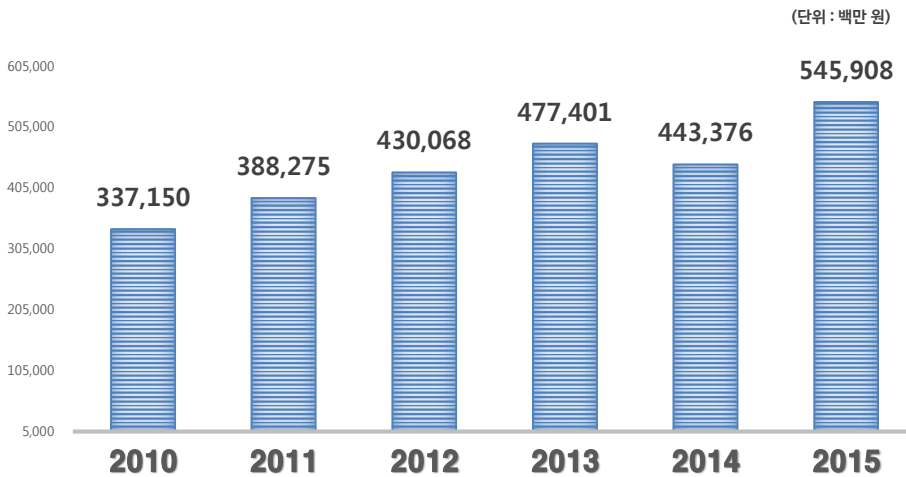
젓갈 속성발효 유산균 WiKim23

응용가능 분야

김치, 젓갈, 식해 등 다양한 고염 발효식품에 활용할 수 있음

시장동향및전망

[국내 절임류(염류) 판매액 변동 추이]



※출처 : 통계청.

- 당 절임류를 제외한 염류 절임 품목의 국내 판매액 변동추이를 살펴보면 2010년 3,371억 원에서 꾸준히 증가하여 2015년에 이르러서는 5,459억 원 규모로 성장함
- 절임류 시장의 소비자 특성을 살펴보면 가격이 조금 비싸더라도 제품의 성분과 안전성을 꼼꼼히 살피는 '체크슈머'가 새롭게 주목받고 있음
- 소비자의 구매욕구를 충족하기 위해서 보다 품질이 향상된 절임류 제품을 생산하여 유통할 필요성이 증대됨

권리현황

상태	출원인	특허등록번호	특허명
등록	한국식품연구원 (세계김치연구소)	10-1658761	내염성 및 단백질 분해 활성을 갖는 균주 및 이의 용도

문의

담당자

세계김치연구소
최지석 연구원
062-610-1835
jjiseok@wikim.re.kr

공동TLO 마케팅사무국
곽길화 선임
044-287-7194
tlomarketing@wips.co.kr