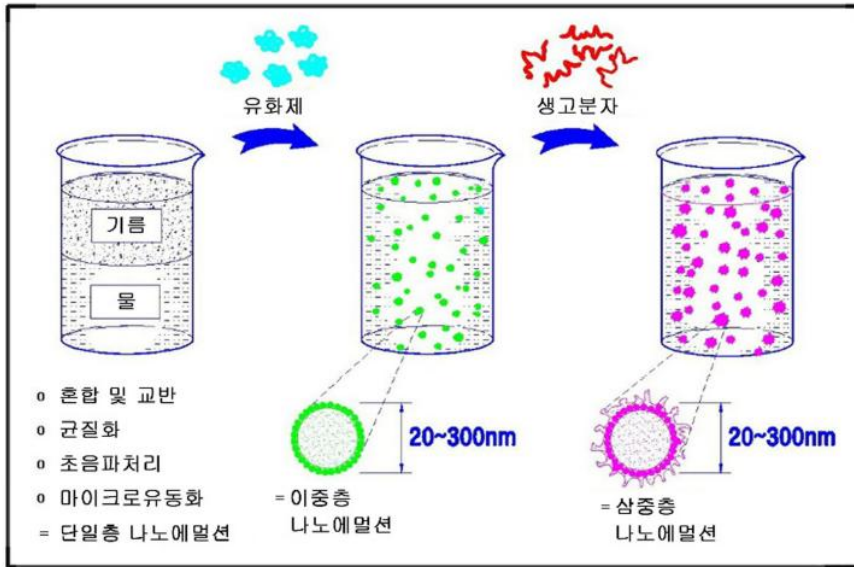


활용 분야

- 과자, 검, 제빵 또는 버터 등에 식품첨가제로 사용 가능한 나노에멀션

기술개요

- 1) 특징
- 나노에멀션 전체 중량에 대하여 0.03중량% 내지 0.3중량%의 식물 정유 (고추 정유, 마늘 정유, 생강 정유 및 양파 정유 중 어느 하나 이상), 0.09중량% 내지 1.5중량%의 소르비탄지방산에스테르, 0.05중량% 내지 1.0중량%의 수용성 생고분자 및 잔량의 물을 포함하는 나노에멀션을 제공
 - 기능성 식품 내에서 생체 활성을 제공하는 기능성분을 많이 갖고 있는 식물 정유를 수용성 생고분자를 기본으로 하는 나노에멀션으로 제조함으로써 기능성분의 안정화 및 체내흡수를 극대화
 - 나노에멀션의 제조시 수용성 생고분자를 기본 물질로 사용하여 향신료 정유의 장내 자극효과를 감소



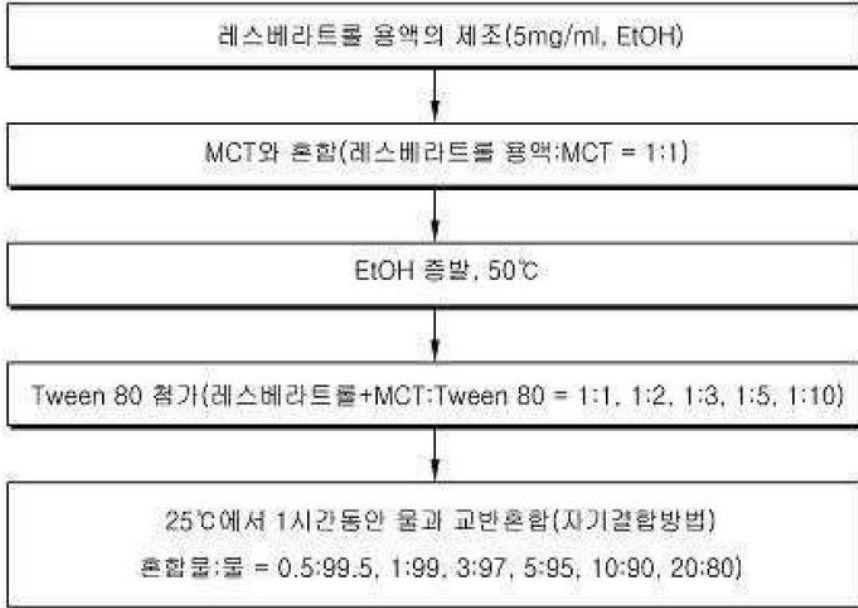
〈이중층나노에멀션의 제조 방법〉

- 항산화효과 및 심장병 예방과 치료에 효과가 있는 레스베라트롤을 중쇄 트리글리세라이드와 계면활성제를 사용하여 나노에멀전화 시킴으로써 물에 난용성인 레스베라트롤의 체내 이용성을 증대시킨 나노에멀전과 나노에멀전에 안정성을 부여할 수 있는 나노입자 제공
- 생리활성기능식품 소재로서의 가치가 큰 레스베라트롤의 기능성 식품소재로서 활용하는 것이 가능하며, 레스베라트롤의 체내 이용성을 증가

2페이지 계속 ▶

담당자 연락처

기술개요



(레스베라트롤을 포함한 나노에멀션의 제조 방법)

- 2) 효과
- 안정성과 체내 흡수를 향상시킨 식품 첨가물의 제조 가능
 - 항산화효과 및 심장병 예방과 치료에 효과가 있는 식품 첨가물의 제조 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