

혁신제약식품

면역기능 증강용 천연 식품소재

- 특허명 : 효소처리 인삼유래 면역기능 증강용 다당분획물 및 이의 제조방법 (10-2014-0096693)
- 보유기관 : 한국식품연구원
- 상태정보 : 출원 '14.07.29 > 공개 '16.02.11 > 등록 '17.08.29
- 기타정보 : 관련특허 포트폴리오 구축(총 3건)



기술개요

- 면역증강효과의 인삼유래 다당 분획물을 아밀라제 및 셀룰라제 효소처리하여 제조하는 방법
- 면역기능 증진 활성이 있는 참취 또는 감잎 유래 다당 분획물 제조 방법
- 면역기능 개선 관련 식품, 건강기능성식품, 약학적 조성물로 활용

기존 문제점

- 면역력 저하로 인한 질환의 예방 또는 치료용 천연물 식품소재 수요 증가
- 면역활성 증진 효능을 갖는 소재에서 유효성분인 특정 다당체 획득의 어려움

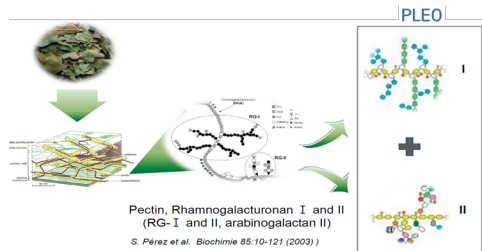


기술 차별점

- 고가의 분리 정제 공정 생략
- 면역 증강 효과의 유효성분인 특정 당 조성을 가지는 다당체 포함 분획물 제조
- 인체 안전성이 우수한 천연 식품소재 활용

세부내용

- 인삼에 아밀라제 및 셀룰라제를 순차적으로 효소 처리 시, 효소 양 및 처리온도, 시간, pH 등 반응 조건 최적화
- 면역기능 증강 활성을 가진 인삼유래 10kDa 이상의 다당분획물 회수 기술
- 기존 열수 추출 방법 또는 효소 단독처리 방법 대비 면역기능 증강 효능 우수



- 한국식품연구원 윤원중(063-219-9195, ywj@kfri.re.kr)
- 공동마케팅사무국 황지혜(042-862-6012, hwangjh0012@wips.co.kr)