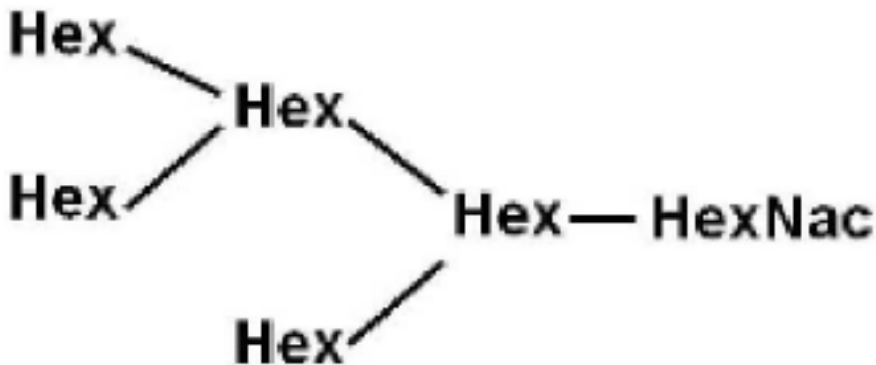


활용 분야

- 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



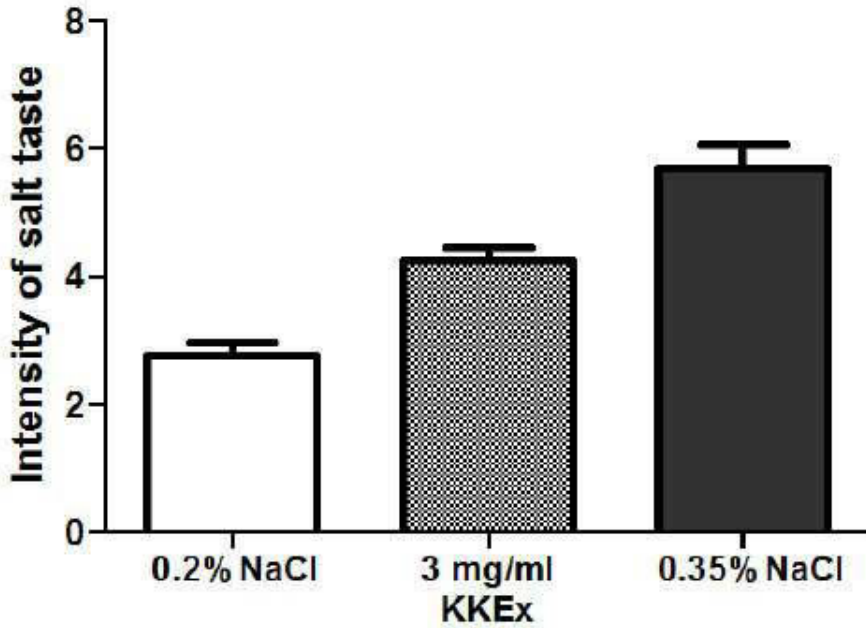
〈글리칸 구조식〉

- 흑초로부터 분리한 분자량 500 Da 이하의 펩타이드 분획을 포함하는 염미(Saltness) 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



- **Applicant** | Korea Food Research Institute
- **Inventor** | RYU, Mi-ra
- **Patent Registration No.** | 10-0991675 and 1 more
- **Ref.** | smk_KFRI2016037

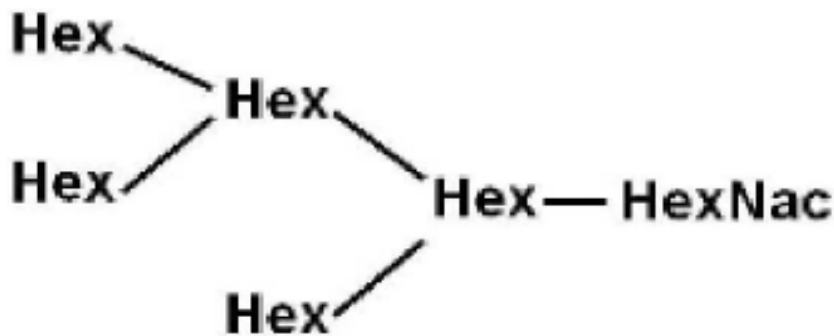
Areas of applications

- Natural sweet enhancer (composite sweetener) for processed meat products, dairy products, instant food, fermented food, noodles

Technology overview

1) Features

- It offers a composition for enhancing sweetness that includes glycan derived from soy sauce
- Since it includes natural product-derived substance - glycol or glycopeptide derived from Korean traditional soy sauce aged over a long period of time - as an active ingredient, it solve problems of conventional chemosynthesized sweetness enhancers e.g. side effects and foul taste.
- The structure of glycan is (Hex)5-(HexNac)1, wherein Hex is hexose and HexNac is N-acetylhexozamine, and is represented by the structural formula below.



〈Structural formula of glycan〉

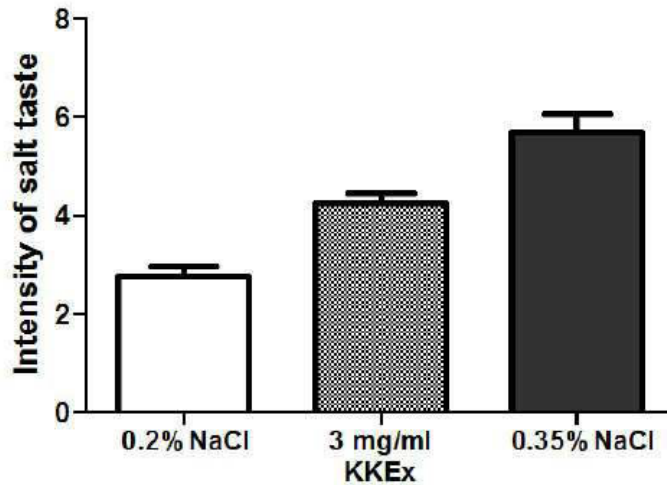
- Offering composite salt enhancer that involves fractions of peptides with a molecular weight of 500 Da or below derived from dark vinegar
- The above composite activates ENaC (Epithelial sodium channel) or CaSR (calcium-sensing receptor)

Contact



- Applicant | Korea Food Research Institute
- Inventor | RYU, Mi-ra
- Patent Registration No. | 10-0991675 and 1 more
- Ref. | smk_KFRI2016037

Technology overview



(Intensity of salt taste of NaCl solvent and KKEEx-NaCl solution)

2) Effects

- Offering a sweetness enhancer (composite sweetener) that offers a better sweetening effect and at the same time is lower in calories and has fewer side effects compared to existing sweetness enhancers
- Can also be applied to produce a salt enhancer that adds more salt taste with less sodium

To request consultation



Custom
ntlo.kr
Click 'M Space-
Technology Consultation'



Custom
Write a Post



National TLO
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