

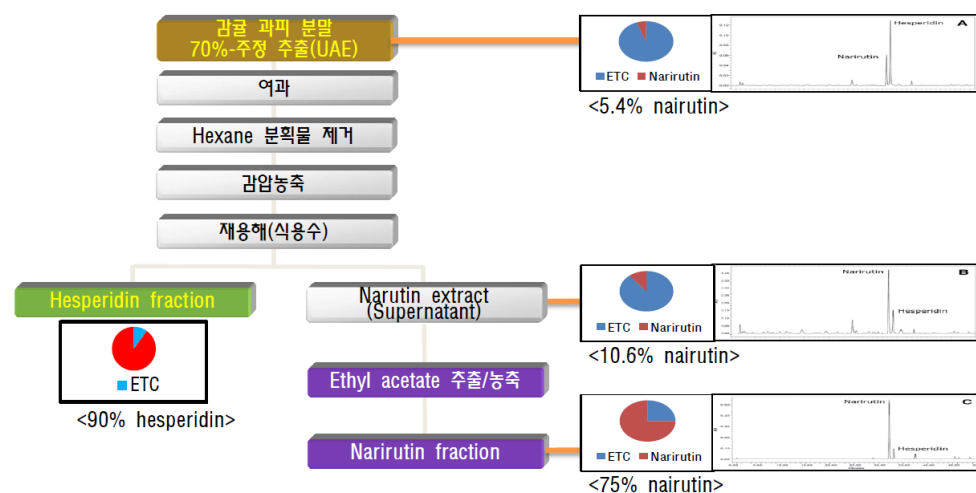
알콜성 간질환 예방용 기능 식품 소재 발굴

기술 개요

- 감귤 유래 플라보노이드 류인 나리루틴 추출물을 유효성분으로 하는 간질환 예방 및 치료 용도의 조성물 및 감귤 과피로부터 나리루틴을 추출하는 방법에 관한 기술임
- 글리코사이드(glycoside)를 글리코실화(glycosylation) 및 가수분해 처리하여 플라보노이드 유도체를 제조하는 방법에 관한 기술임

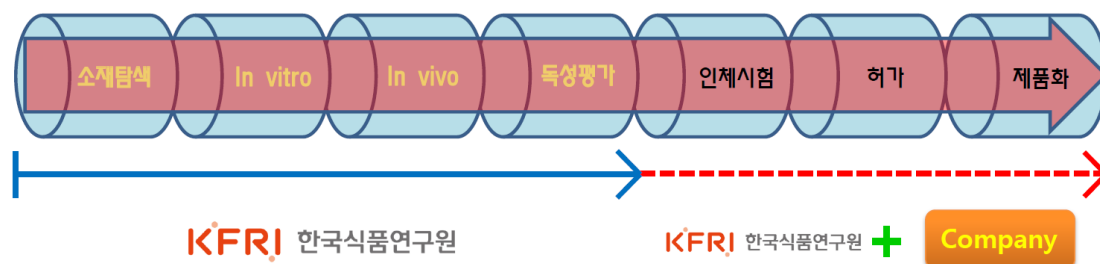
기술의 우수성

- 감귤과피 나리루틴 추출물 또는 나리루틴은 콜레스테롤 함량 및 간조직 내의 지방 함량을 저하시키는 것과 같은 기능을 하므로, 간질환 예방 및 치료용 조성물 또는 식품으로 활용할 수 있음
- 고순도로 추출하여 나리루틴의 쓴맛을 저감시키고 헤스페리딘의 수용성이 증가된 알코올성 간질환 예방 약화 조성물 및 식품조성물을 제공할 수 있음

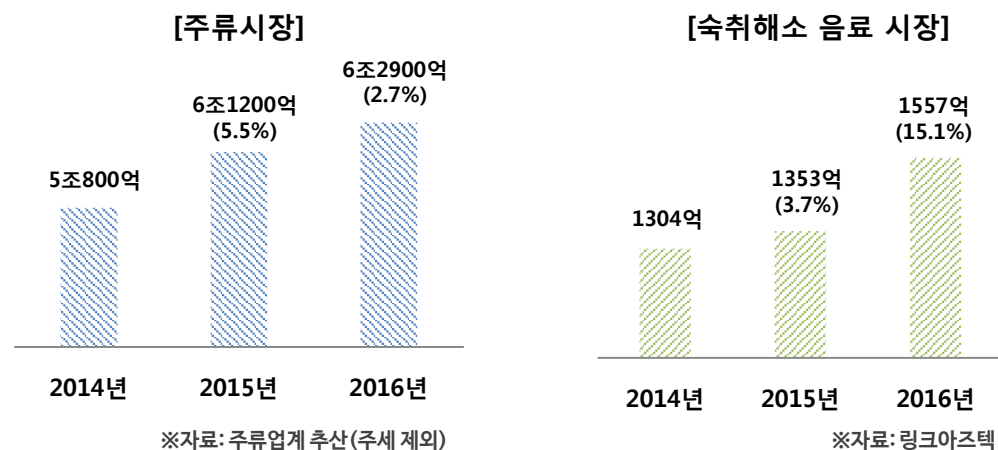


< 감귤과피 에서 나리루틴 추출 공정도 >

상품화를 위한 단계



시장동향 및 전망



- 주류시장은 2014년 5조800억에서 2016년 6조2900원으로 성장하고 있음
- 이에 따라 2016년 국내 숙취해소 제품 시장은 1557억 원으로 지난해 시장규모는 전년 대비 약 15% 성장하여 1557억 원으로 지속적으로 증가하고 있음

지식재산권현황

유형	상태	출원인	출원번호	특허명
특허	등록	한국식품연구원	KR 10-1291042	헤스페리딘을 포함하는 알코올성 간질환 예방용 조성물
특허	등록	한국식품연구원	KR 10-1268325	플라보노이드를 포함하는 알코올성 간질환 예방용 조성물
특허	등록	한국식품연구원	KR 10-1301971	감귤과피 추출물 또는 나리루틴을 유효성분으로 포함하는 간기능 저해 억제용 조성물 및 감귤과피로부터 나리루틴을 추출하는 방법
특허	등록	한국식품연구원	US 9724361	Composition for inhibiting liver function deterioration, containing citrus peel extract or naringenin as active ingredient, and method for extracting naringenin from citrus peel

기술완성도



기술문의

한국식품연구원 윤원중 Tel. 063-219-9195 Email. ywj@kfri.re.kr
 공동마케팅사무국 서원우 Tel. 044-287-7354 Email. sww93@wips.co.kr