



22

기능성 식품 조성물 및 이를 포함하는 밥짓기용 티백



▶ 연구자 정보

김대근 교수
우석대학교

▶ 적용처

- 건강기능식품
- 천연 조미료
- 한약티백

특허 원문 보기



기능성 식품 조성물 및 이를 포함하는 밥짓기용 티백
(10-2020-0050641)

▶ 특허분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : 우석대학교
- 담당자 : 김대근 교수
- 연락처 : 063-290-1574
- 이메일 : dkkim@woosuk.ac.kr

지원사업문의

- 소 속 : (주)SYP
- 담당자 : 김선영 변리사
- 연락처 : 010-3487-4289
- 이메일 : sykim@sypip.com

▶ 기술 개요

- 본 기술은 상황버섯, 삼백초, 치자 및 대추 분말을 포함하여 산화, 노화 지연 또는 수명연장의 효과가 있는 밥짓기용 티백에 관한 기술임
- 상황버섯, 삼백초, 치자 및 대추를 열풍 건조한 후, 분쇄하여 혼합하는 단계, 혼합물을 걸러내는 선별 단계, 혼합 단계, 세립 분말을 티백에 소정량 넣어 압착기로 밀봉하는 단계로 나누어져 있음
- 상황버섯을 함유하는 복합 제제는 건조, 열충격, 산화 스트레스에 대한 저항성을 갖는 단백질의 생성을 촉진하여 저항력을 증가시키고, 항산화 효소의 활성을 증가시켜 활성산소종의 축적을 억제할 수 있어 노화를 지연하거나 수명을 연장할 수 있음

기존 기술

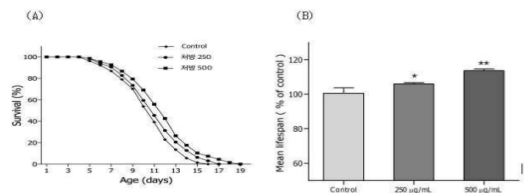
- 경제 발전에 따라 오염된 환경, 전자제품 등에서 오는 스트레스는 몸의 뇌, 폐, 간, 심장, 신장 등 장기에 악영향을 미쳐 노화를 촉진함
- 수명 연장을 위해 스트레스와 인체의 손상을 억제하기 위한 항산화제의 역할은 중요하나, 기존의 항산화제는 부작용에 대한 문제가 있음

차별성/우위성

- 본 기술의 상황버섯을 함유하는 복합제제는 성장, 생식능, 음식의 섭취량 및 운동량과 같은 다른 생리작용에는 영향을 미치지 않아 부작용이 없음
- 상황버섯을 포함하는 티백은 간편하게 조리하여 매일 먹는 밥에 첨가하여 항산화, 노화 지연 또는 수명연장 효과를 제공할 수 있음

▶ 세부 내용

- 발명의 조성물은 체내 리포푸신의 생성을 억제할 수 있어 리포푸신 축적으로 인한 질환인 황반 변성, 눈의 퇴행성 질환 및 스타카르트 질환을 효과적으로 예방, 개선 및 치료할 수 있음



Treatment	Dose (µg/mL)	Mean Lifespan	Change in		Log-rank test
			Maximum lifespan	mean lifespan (%)	
Control	-	10.58±0.29	15	-	-
치방	250	11.17±0.34	16	5.97	-
치방	500	11.95±0.37	17	13.65	**p<0.01