



JIF
전북바이오융합산업진흥원
Jeonbuk Institute for Food-Bioindustry

▶ 연구자 정보

정이형
(재)전북바이오융합산업진흥원

▶ 적용처

- 반려동물 사료

특허 원문 보기



갈색거저리 가수분해물의
항염증 효과를 갖는 반려동물
사료 조성물
(10-2020-0010677)

▶ 특화분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : 전북바이오융합산업진흥원
기술확산팀
- 담당자 : 정이형 팀장
- 연락처 : 063-210-6541
- 이메일 : foodie@jif.re.kr

지원사업문의

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

52

갈색거저리 가수분해물의 항염증
효과를 갖는 반려동물 사료 조성물



▶ 기술 개요

- 갈색거저리 유충에 함유된 키틴을 제거하고, 발효 균주를 이용해 갈색거저리 가수분해물의 항염증 효과를 갖는 반려동물 사료 조성물
- 갈색거저리를 감싸고 있는 보호막인 키틴을 염산을 이용하여 제거함으로써 발효 균주의 침투가 원활해짐
- 바실러스 서브틸리스(Bacillus subtilis) 균과 다른 균을 함께 사용하면 발효 균주가 다양하게 존재하여 더욱 원활한 발효가 일어나고, 균의 성장이 활발하게 일어나 항염증 효과가 크게 나타남

기존 기술

- 곤충의 용도에 대한 관심이 높아지면서 넓고 다양하게 활용됨
- 갈색거저리 유충은 KFDA에서 일반식품 원료로 허용됨
- 기능성 식품 분야의 생리활성 연구, 반려견 관련 분야의 면역력 향상을 위한 소재로 많은 연구가 진행됨

차별성/우위성

- 갈색거저리 추출물이 과도한 염증반응을 억제하여 조직 손상을 방지함
- 키틴을 제거해 IL-1 β cytokine의 분비량을 더 효율적으로 감소시킴
- 바실러스 서브틸리스와 다른 균주를 추가하여 발효시켜 효능을 높임

▶ 세부 내용

- 갈색거저리 추출물의 염증성 분자 조절에 대한 항염증 효과 분석

