

54

알레르기 저감소재를 활용한 요거트 스낵 제조방법 및 요거트 스낵



▶ 연구자 정보

김희정
(재)전북바이오융합산업진흥원

▶ 적용처

- 유산균 식품
- 요거트
- 요거트 스낵

특허 원문 보기



알레르기 저감소재를 활용한
요거트 스낵 제조방법 및
요거트 스낵
(10-2017-0139280)

▶ 특허분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : (재)전북바이오융합산업진흥원
기술확산팀
- 담당자: 김희정 연구원
- 연락처: 063-210-6542
- 이메일: khj93@jif.re.kr

지원사업문의

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

▶ 기술 개요

- 항알레르기 성분이 있는 프로바이오틱스를 포함하여 제조되는 요거트 스낵 제조방법 및 요거트 스낵
- 요거트 스낵은 알레르기 감소, 충치억제, 면역증강 등의 효과를 제공함
- 복분자 발효 프로바이오틱스는 항알레르기 성질을 포함한 항균기능이 있어 가지의 면역활성화 기능과 함께 면역기능을 향상시킴
- 장년층뿐만 아니라 주 섭취 대상인 영유아층에게 보다 효과적으로 항균성 기능을 제공함
- 천연색소로는 당근 또는 호박으로부터 추출되는 카르티노이드계 천연색소를 사용함

기존 기술

- 유산균은 인체 내에 흡수될 때에 위산에 의해 쉽게 죽어 장까지 도달하기 용이하지 않음
- 유산균의 손실을 줄이기 위한 동결건조기술은, 단순히 요거트만 첨가하여 위산으로부터 유산균을 보호할 수 있는 수단이 부족함

차별성/우위성

- 요거트를 베이스로 하여 유산균의 효능을 얻음
- 항 알레르기성 프로바이오틱스를 포함하여 유산균 효능을 극대화시킴
- 면역성이 있는 가지와 복분자를 첨가하여 면역기능을 향상시킴

▶ 세부 내용

- 실험동물의 장내 미생물 총균과 유산균의 변화 및 유산균 배출량을 확인한 결과, 시판중인 제품보다 더욱 높은 수치의 유산균 잔량을 확인할 수 있었음

Table 1. 장내 유산균 (unit: log cfu g-1) (n=8)

	평균	표준편차
C	2.80	0.96
P	3.37	0.53
G16	2.96	0.89
G17	2.57	0.96
G16+ G17	3.50	0.66

Table 2. 중세균 (unit: log cfu g-1) (n=7)

	평균	표준편차
C	2.82	0.67
P	8.94*	0.77
G16	2.98	0.52
G17	8.34*	0.29
G16+ G17	9.26*	0.93

Table 3. Feces 유산균 (unit: log cfu g-1) (n=4)

	평균	표준편차
C	4.77	0.14
P	6.08*	0.15
G16	5.99*	0.21
G17	6.09*	0.08
G16+ G17	6.38*	0.23