



돼지껍질유래 뼈성장 촉진기능 콜라겐 펩타이드 추출 기술 개발

◆ 축산부산물인 돼지껍질 활용한 고부가가치 제품개발로 소비촉진

- 건강기능 식품시장 규모의 증가로 시장규모 확대 예상
 - '08년 기준 8,031억원으로 전년대비 11% 증가(관절, 뼈건강, 어린이 성장관련)
- 수입에 의존하고 있는 원료 콜라겐을 국산재료로 대체 가능
 - 국내돼지가죽생산량(8.1천톤, '09추정)의 30%가 원료 콜라겐 이용 가능

● 핵심성과

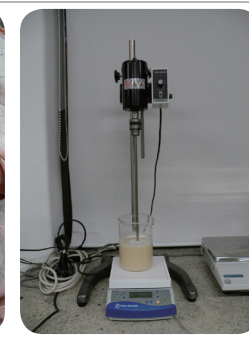
- 돼지껍질유래 저분자 콜라겐 펩타이드 조성물 개발
- 조골세포배양 및 실험동물급여결과 조골세포 44%증식, 대퇴부 뼈 길이 16%증가, 성장판 5일 길이 57g 증가
- 특허 출원 : 젤라틴유래 효소분해물을 함유하는 골성장 촉진용 조성물 (10-2009-0119149)

● 실용화(산업화) 계획

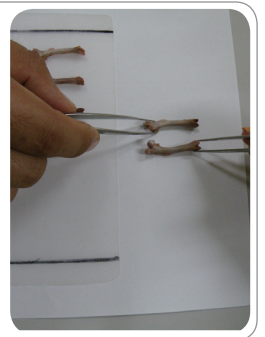
- 건강 보조식품으로서 다양한 제품생산(분말, 캔디류) 및 마케팅 컨설팅
- 건강기능식품개발을 위한 식약청 컨설팅완료 및 임상시험 추진계획

● 기대효과

- 콜라겐함유 축산물인 돼지껍질 및 부산물 소비 증진
- 가축부산물의 고부가 소재 활용으로 관련 업계와 농가소득 및 국민 건강 증대



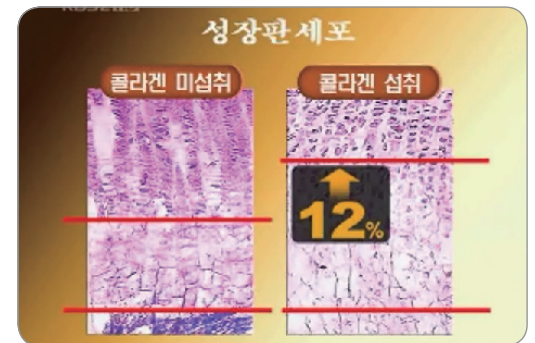
〈돼지껍질과 콜라겐 추출〉



〈경구투여와 뼈길이 측정〉



〈콜라겐 섭취 통한 뼈길이 증가〉



〈콜라겐 펩타이드 섭취후 성장판 길이 증가〉



〈신문보도〉



〈TV 홍보 (9시 뉴스)〉

□ 담당자 : 장애라, 031-290-1685, ajang@korea.kr