

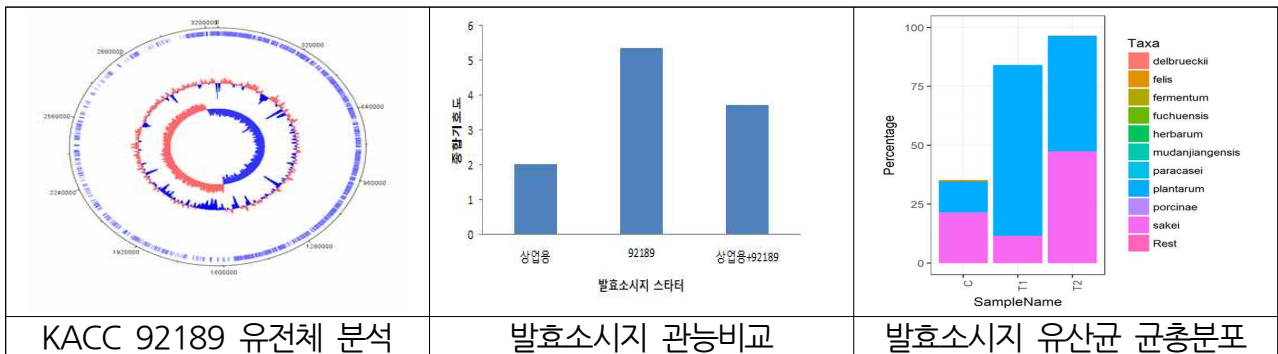
한국형 스타터 미생물 개발

연구배경

- 수입되는 상업용 스타터 미생물을 대체하는 한국형 스타터 미생물 개발로 국내 발효소시지 제품의 다양화 촉진

주요 연구성과

- 발효소시지에서 높은 생존성을 나타내는 프로바이오틱스 균주 선발
 - *Lactobacillus plantarum* KACC 92189 : 특허출원('17)
 - 발효소시지 1g당 약 10^8 CFU의 유산균 함유
 - 상업용 균주에 비해 높은 관능적 우수성 : 상업용 2.03 → 5.37
 - 발효소시지의 균총 분석 : KACC 92189로 제조시 전체 미생물 균총의 약 80%는 유산균이며 유산균의 80% 이상은 *L. plantarum*이었음



파급효과

- 장 건강 기능성 원료인 프로바이오틱 유산균 스타터를 사용하여 한국인의 기호에 적합한 발효소시지를 제조할 수 있어 발효소시지 스타터 국산화 가능

연구자 (소속) 국립축산과학원 (성명) 함준상 T.063-238-7366 E-mail: hamjs@korea.kr