

김치용 종균 AFY-3

□ 배경 및 필요성

- 김치의 대량생산을 위하여 일정한 맛과 품질을 갖는 표준화를 위한 김치 스타터 균주 필요

□ 기술이전 내용

- 내염성, 내산성, 저온생육도 우수 유산균 기술이전
 - 균주명: *Leuconostoc mesenteroides* AFY-3
 - 특 징: NaCl 5~10%, pH 3, 7℃ 생육우수

구 분	스타터 균주 첨가비율(%)			
	0	0.5	1.0	2.0
pH	4.23	4.21	4.24	1.22
산 도 (%)	1.03	1.10	1.163	1.10
유산균수 (CFU/g)				
대장균군 (CFU/g)	-	-	-	-
경 도 (g)	1.94	1.84	2.00	2.08

※ 발효기간: 30일

□ 파급효과

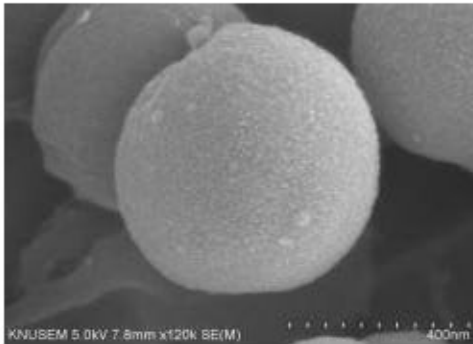
- 스타터 균주를 이용하여 맛과 품질이 일정한 표준화된 제품 생산 가능

□ 기술산업화 내역

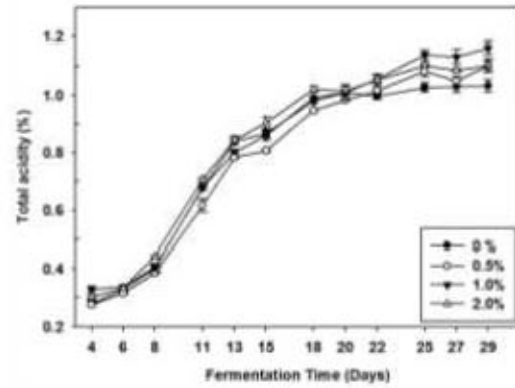
- 케이엔비푸드(정선), 2018. 2. 1 ~ 2020. 1. 31(이전수익 2,008천원)
- 레인보우바이오테크(춘천), 2018. 8. 13 ~ 2019. 8. 12(이전수익 1,039천원)

<세부 연구결과>

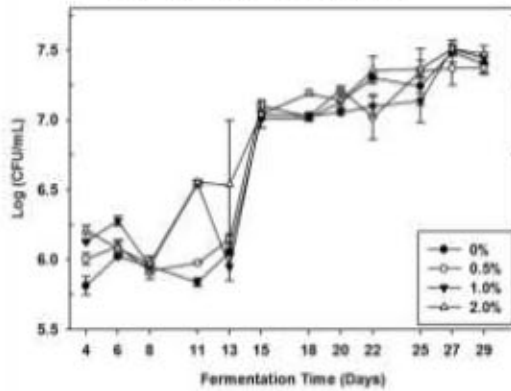
○ *Leuconostoc mesenteroides* AFY-3 균주 및 이를 포함하는 김치 특성



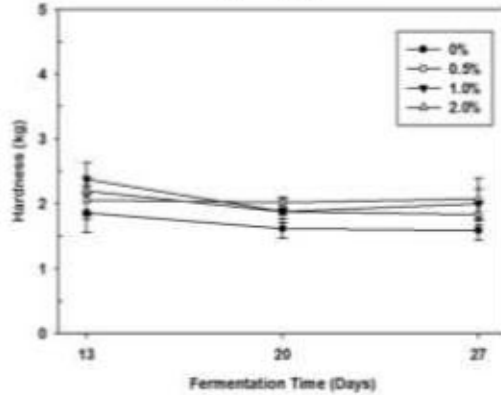
【전자현미경 사진($\times 1,000$)】



【총 산】



【유산균수】



【경도】

농식품연구소

담당자 : 이하연, 권혜정, 박지선, 임재길
(033)248-6548, hylee87@korea.kr