

## 향기성분 고생산성 사카로마이세스 세레비지에 AFY-5 효모 및 이를 이용한 주류의 제조방법

### □ 배경 및 필요성

- 발효주 제조 시 대부분 수입 효모에 의존하는 실정으로 양조적성이 우수하고, 향기성분을 다량 생성하는 수입대체 토착 효모 스타터 필요

### □ 연구 내용

- 내당성, 내산성, 향기성분 우수 균주 선발
  - 균주명 : *Saccharomyces cerevisiae* AFY-5
  - 특 징 : pH 3~6, 15~45°C, 에스테르(에틸 카프릴레이트 등) 고생산
- 선발 균주를 스타터로 첨가하여 제조한 맥주의 발효 특성 규명

구 분	AFY-5 균주	수입 효모
알코올 도수	6.0	5.8
플라토	8.0	7.9
pH	4.5	4.3

### □ 특허청구의 범위

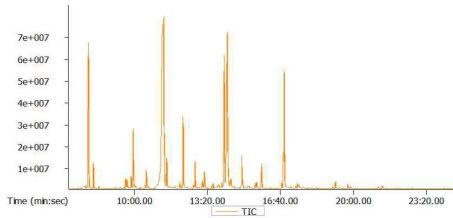
- 양조적성 우수 신규 사카로마이세스 세레비지에 균주 및 이를 포함하는 발효주
  - ① *Saccharomyces cerevisiae* AFY-5
  - ② 상기 균주를 스타터로 제조한 발효주

### □ 파급효과

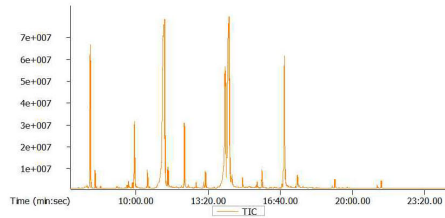
- 토착 효모 스타터를 이용한 수입 대체 효과

<세부 연구결과>

○ 시판효모 및 선발효모의 향기성분 분석

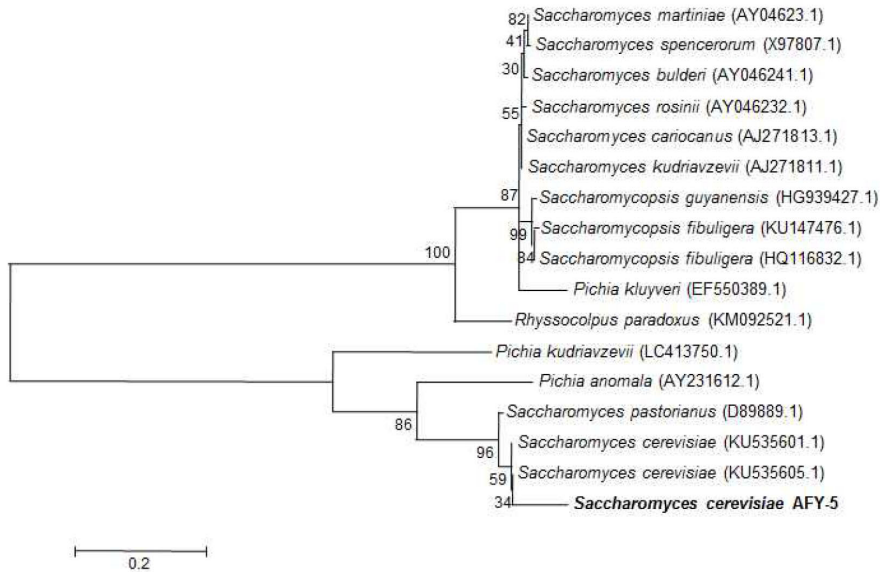


AFY-5 균주



수입 효모

○ 사카로마이세스 세레비지에 AFY-5 균주 계통수



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