

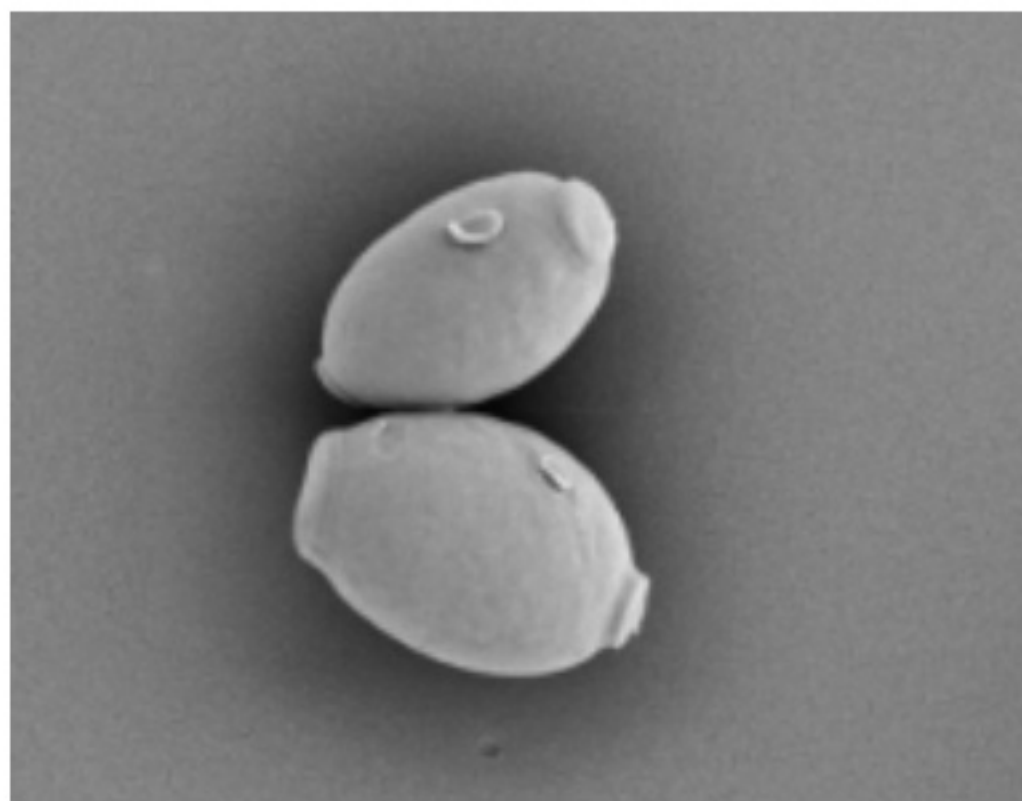
수제맥주용 종균 AFY-6

» 배경 및 필요성

- 소규모 맥주 제조지원을 위한 주세법 개정으로 수제맥주 산업 활성화 기반 마련
- 수제맥주 시장확대에 따른 강원 특산물과 토종효모 이용 맥주 상품화 필요

» 기술이전 내용

- 수제맥주용 종균 AFY-6 기술이전
 - 특징 : 과일향(ethyl caprate, ethyl caprylate, phenyl alcohol) 풍부, 바이오제닉아민류 수입효모 대비 20% 저감
- AFY-6 종균 이용 수제맥주 제조방법 : 쌀맥주, 사과맥주
 - 특징 : 오륜쌀 20%(맥아대비) 함유, 사과농축액(홍천산) 3% 함유



[토종효모 AFY-6]



[강원사랑맥주 BI]



[애플에일, 허니에일]

» 파급효과

- 토종 미생물을 이용한 종균 국산화 및 수입대체 효과
- 도내 우수 농산물을 활용한 쌀 및 사과 맥주로 지역 경제 활성화

» 기술산업화 내역

- 브라이트 바흐 브로이(홍천)

농식품연구소

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