

## 청국장용 종균 AFY-2

### » 배경 및 필요성

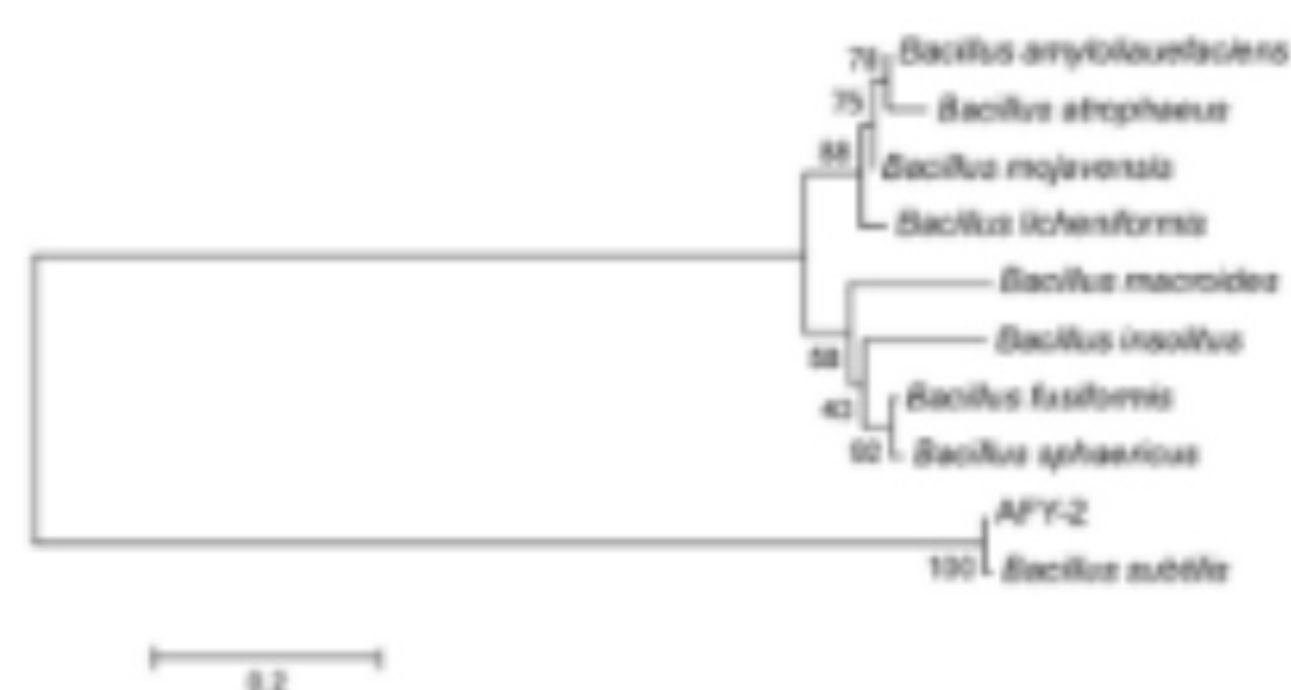
- 전통 발효식품 안전성에 대한 불안감 증가로 안전성 확보 종균 필요
- 최근 3년간 국내 생청국장 시장규모 3배 증가로 종균 수요 증가

### » 기술이전 내용

- 청국장용 종균 AFY-2 기술이전
  - 특징 : 바이오제닉 아민 비생성(무독성), 혈전용해활성 우수, 감마폴리글루탐산 ( $\gamma$ -Polyglutamic acid) 생성능 우수
- 「AFY-2」종균 이용 생청국장 제조방법
  - 기술 : 증자 후, 60℃까지 냉각시킨 콩에 일정 비율대로 희석한 종균을 접종하여, 습도와 환기를 잘 유지한 상태로 발효



[혈전용해활성 측정]



[AFY-2 계통수]

### » 파급효과

- 우수 종균을 이용하여 발효식품 안전성 확보 및 제조공정 표준화

### » 기술산업화 내역

- 우리푸드스(전주)

농식품연구소

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