

김치 유산균 락티플랜티바실러스 플랜타룸 AFY-10을 이용한 사워 맥주 제조방법

배경 및 필요성

- 국내 수제맥주 시장확대에 따른 다양한 맥주 개발에 따라 사워 맥주의 인기 및 소비가 증가하고 있음
- 대부분 수입에 의존하고 있는 맥주 제조 종균의 국산화를 위하여 사워맥주의 종균 개발이 필요함

연구 내용

- *Lactiplantibacillus plantarum* AFY-10을 이용한 사워 맥주 제조방법
 - 특 징: 내산성 우수, 거품안정성 높음, 디아세틸 저생성 균주
 - 제조방법: 홉을 첨가하는 자비공정 전단계에서 유산균을 접종하여 40℃에서 48시간 이내 사워링(유산발효)를 수행

특허청구의 범위

- *Lactiplantibacillus plantarum* AFY-10을 이용한 사워 맥주 제조방법
 - ① 김치유산균 *Lactiplantibacillus plantarum* AFY-10 균주 특징
 - ② 사워맥주 제조방법

파급효과

- 사워맥주용 종균의 국산화로 수입대체
- 김치 유산균을 이용하여 차별화된 사워 맥주 제품 개발

<세부 연구결과>

- 김치 유산균 이용 사워맥주 제조공정

