

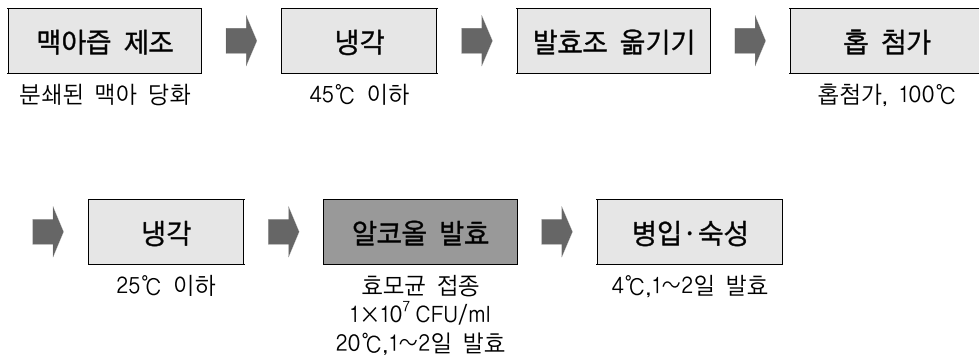
토종 효모(AFY-6)를 이용한 수제맥주 제조방법

배경 및 필요성

- 국내 수제맥주 산업의 활성화에 따른 수제맥주용 효모의 수입이 증가되고 있어, 이에 종균의 국산화가 필요함

활용 내용

- 토종 효모(AFY-6): 과일향이 풍부하고, 바이오제닉아민 생성을 저감하는 신규 사카로마이세스 세레비지애(*Saccharomyces cerevisiae*)
- 누룩에서 분리한 토종 효모를 이용한 수제맥주 제조방법
 - 제조 과정

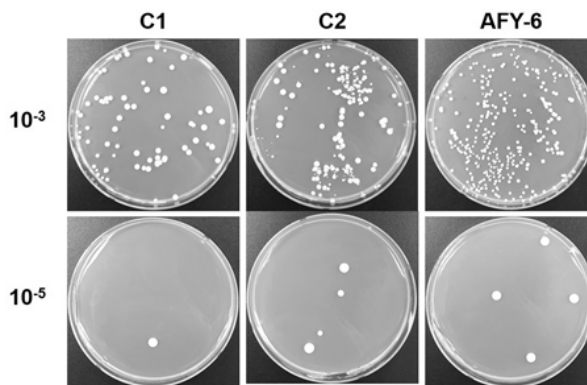


파급효과

- 수제맥주용 효모 수입 종균 대체효모

<세부 연구결과>

○ 셀룰레닌 내성 비교



* C1, C2 상업효모(프랑스)

○ 향기성분 비교

(단위: mg/L)

구분	향기 특징	R.T.	맥아즙	C1	C2	AFY-6
Phenylethyl alcohol	sweet, floral, bready, rose, honey	10:07.8	0.02±0.00 ^a	0.16±0.01 ^b	0.17±0.01 ^b	0.31±0.02 ^c
Ethyl caprylate	fruity, sweet apricot banana brandy pear	11:20.7	0.02±0.01 ^a	1.37±0.05 ^b	1.66±0.02 ^c	1.81±0.03 ^d
Ethyl caprate	fruity, apple, grape, brandy	14:06.4	0.04±0.01 ^a	0.41±0.02 ^c	0.34±0.03 ^b	0.46±0.03 ^c

○ 바이오제닉아민 생성

