

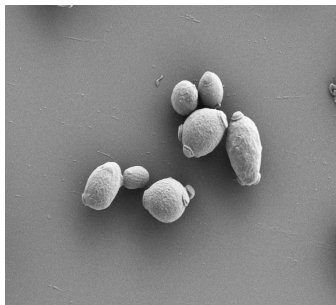
향기성분 고생산성 사카로마이세스 세레비지에 AFY-5 효모 및 이를 이용한 주류의 제조 방법

▶ 배경 및 필요성

- 토착 맥주 효모를 이용한 향장품(샴푸바 등) 개발 위한 종균 보급
- 종균의 발효 특성을 이용하여 품질이 향상된 고부가 상품 개발

▶ 기술이전 내용

- 향기성분 고생산성 AFY-5 효모 기술이전
 - 균주 특징: 시판 균주에 비해 분석된 대부분의 향기 성분이 0.5~3배 이상 포함
 - 다양한 향기 성분을 고농도로 생산하여, 요소 또는 황화수소와 같은 해로운 물질 및 불쾌한 향의 원인을 생산하지 않음



토종 효모 AFY-5



기술 적용 제품(샴푸바)

▶ 파급효과

- 맥주 효모를 이용한 다양한 향장품 개발로 지역 경제 활성화
- 토종 미생물을 이용한 종균 국산화 및 수입대체 효과

▶ 기술산업화 내역

- 주식회사 소윌로(춘천)

④ 세부 연구결과

- AFY-5(*Saccharomyces cerevisiae*)균주의 향기 성분 분석
 - 시판 균주(WB-06) 비해 분석된 대부분의 향기 성분이 0.5~3배 이상 포함된 것을 확인

화합물	향기 설명	WB-06 균주	AFY-5 균주
에틸 카프로에이트	단맛(sweet), 과일(fruity), 파인애플(pineapple), 왁시(waxy), 풀향(green), 바나나향, 지방(fatty)	0.136	0.434
에틸 카프레이트	단맛, 왁시, 과일, 사과, 포도, 기름진(oily), 브랜디(brandy)	0.071	0.162
에틸 라우레이트	왁시, 크림, 비누(soapy) 및 꽃향, 유제품 및 과일향	0.131	0.339
이소아밀 데카노에이트	왁시, 과일, 풀향, 바나나, 크림, 치즈, 지방	0.008	0.023
이소아밀 카프릴에이트	단맛, 기름진, 과일, 풀향, 비누, 파인애플, 코코넛	0.042	0.067
데실 아세테이트	꿀피, 사과, 멜론, 딸기, 샐러리, 및 다른 식용물질들, 데실 아세테이트는 사과, 오렌지 및 럼 향	0.007	0.015
페네틸 아세테이트	약간 풀즙의 향과 함께, 꽃, 장미, 단맛, 꿀, 과일, 열대과일의 바디감 및 풍미	0.115	0.238
2-페닐에탄올	꽃, 건조된 장미 향, 장미수	0.131	0.243