

보도일시	2021.04.08.(목) 조간(온라인 04.07.(수) 11:00)부터 보도해주시기 바랍니다.		
배포일시	2020.04.07.(수) 09:00		
KFRRI 한국식품연구원	성과확산실	정유승 실장(063-219-9031), 김지홍(9390)	
	전통식품연구단	이장은 선임연구원(063-219-9367, jelee@kfri.re.kr)	

전통누룩에서 찾은 프로바이오틱스 효모, 양조효모의 새 장을 열다

우리나라 전통누룩에서 사카로마이세스 세레비지에 보울라디 (*Saccharomyces cerevisiae* Boulardii) 효모 균주를 분리해 이의 프로바이오틱스 기능을 확인하고 막걸리 양조에 적용하여 수입산 제빵용 효모에 의존하던 국내 막걸리 생산에 새로운 전기를 마련하게 되었다.

- 한국식품연구원(원장 박동준, 이하 “식품(연)”) 전략기술연구본부 전통식품연구단 이장은 박사팀이 전통누룩인 공병곡으로부터 프로바이오틱스 기능이 있는 효모를 분리하고 이를 막걸리 제조에 활용하여 기능성과 향미가 우수한 제품을 개발했다고 밝혔다.
- 농림축산식품부 전략미생물유전체사업을 통해 지난 7년간 수행한 연구결과의 일부로서 조선시대 고문헌 19점에 수록된 현대화된 누룩 40여 종과 수집된 전통누룩으로부터 양조용 미생물을 분리하는 연구를 수행한 성과이다.
- 사카로마이세스 효모 속의 보울라디 균주는 유산균과 같이 정상작용이 뛰어나 프로바이오틱 효모로 알려져 있다. 보울라디 효모는 체온과 유사한 37℃ 부근에서 활발한 생육활동을 보이며, 위산과 같은 산성 환경에서 잘 견디어, 식후 섭취하여도 좀 더 많은 양의 균이 살아있는 상태로 장에 도달할 수 있다. 이렇게 장에 도달한

효모는 프로바이오틱스로서 건강한 장내 마이크로바이옴 형성에 바람직한 영향을 미치는 것으로 알려져 있다. 일반적으로 효모는 구성성분의 약 1/4이 장내미생물의 먹이로 사용될 수 있는 베타글루칸을 비롯하여 다양한 다당 성분으로 이루어져 있어 보울라디 효모 미생물을 단독으로 섭취하여도 프로바이오틱스 기능과 함께 프리바이오틱스 효과를 동시에 누릴 수 있다는 장점이 있다.

- 연구진은 전통누룩으로부터 분리, 선발한 사카로마이세스 세레비지에 보울라디 균주가 장내에 도달하여 정착하고 생존할 수 있는 능력이 2배 이상 뛰어날 뿐만 아니라, 장내 염증 개선 효과가 우수하여 프로바이오틱스 효모 균주로 유용하게 활용될 수 있다고 밝혔다.
- 또한 사카로마이세스속 효모가 가진 16-17%의 알코올 생성력을 그대로 유지하고, 양조 시 뛰어난 향미 특성을 보여 장내 건강 기능성이 부여된 발효주 제조에 종균으로 사용할 수 있다고 밝혔다.

□ 식품(연)의 김재호 기획본부장은 본 연구결과가 기존 수입산 제빵 효모를 사용하던 국내 주류산업에서, 국내 전통누룩 유래 균주를 발효종균으로 사용하게 됨으로써 우리나라 양조효모의 국산화에 초석을 마련할 것이라고 말했다.

□ 본 성과는 “프로바이오틱 활성을 갖는 사카로마이세스 세레비지에 보울라디-03 신균주 및 이의 용도” 로 특허를 출원(2019.10.16.) 하였으며, 효모를 생균 형태로 섭취 가능한 막걸리 제조에 발효종균으로 사용할 수 있도록 용도를 개발하여 서울장수(주)에 기술이전을 완료하였다. (끝)

2. 뉴스 관련 키워드

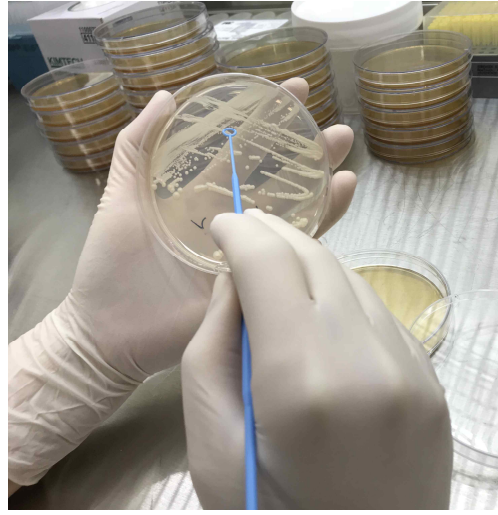
- 키워드: 사카로마이세스 세레비지에 보울라디, 프로바이오틱스 효모, 막걸리, 한국식품연구원, 정부출연연구원

3. 붙임 자료 리스트

- ☐ 붙임1: 프로바이오틱스 효모 사진자료
- ☐ 붙임2: 연구원 CI 등 기타 자료



이 자료에 대하여 더욱 자세한 내용(기술적 사항 등)을 원하시면
한국식품연구원 이장은 선임연구원 (☎063-219-9367)에게 연락주시기 바랍니다.



[전통누룩에서 찾은 프로바이오틱스 효모]