



바이오

PNU Tech Offer X 부산대학교 제약학과, 문형룡 교수

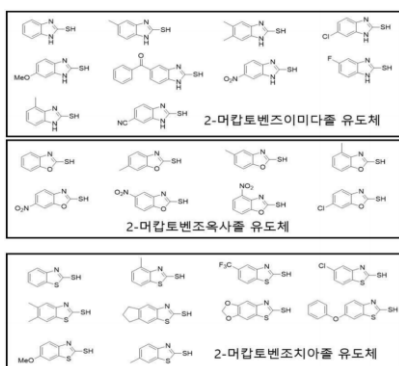
머캅토 작용기를 가지는 화합물을 포함하는 식품 갈변 방지용 조성물

머캅토 작용기를 가지는 화합물 또는 이의 식품학적으로 허용가능한 염을
포함하는 식품 갈변 방지용 조성물

적용
분야
·
제품



기술
개요



- ▶ 우수한 타이로시네이즈 저해 활성을 가지는 화합물을 이용한 식품 갈변 방지용 조성물
- ▶ 머캅토 작용기를 가지는 화합물을 포함하는 조성물을 이용한 식품 갈변 방지 방법

기술
경쟁력

기존기술

- 신선 및 천연식품에 대한 기호도가 증가함에 따라 신선 편이 식품의 소비가 증가함
- 신선 편이 식품은 가공 처리를 거치기 때문에 저장성의 저하, 에틸렌의 발생이 일어나며 산화적 갈변 작용 촉진

기술적 한계

- ▶ 멜라닌 생합성에서 타이로시네이즈는 농산물 갈변 저해제 개발에 있어서 가장 중요한 타겟으로 알려져 있으며, 이를 타겟으로 하는 보다 효과적인 갈변 저해제 개발이 필요함

기술 차별성

대상기술

- 세포 독성 없이 안전하고 식품 갈변의 원인인 타이로시네이즈에 대해 우수한 저해 활성을 가지는 조성물 제공
- 해당 조성물을 이용한 신선 편이 식품의 식품 갈변 방지용 조성물로 활용

기술적 우위

- ▶ 머캅토 작용기를 가지는 화합물을 포함하는 식품 갈변 방지용 조성물 제공
- ▶ 과채류 또는 상기 과채류를 이용한 신선 편이 식품 갈변 방지용 조성물 제공

지식
재산권
현황

발명의 명칭	출원번호	출원일자
머캅토 작용기를 가지는 화합물을 포함하는 식품 갈변 방지용 조성물	10-2024-0074921	2024.06.10

문의처

부산대학교 산학협력단 김정환 차장(이학박사)



genebio97@pusan.ac.kr



051. 510. 3823