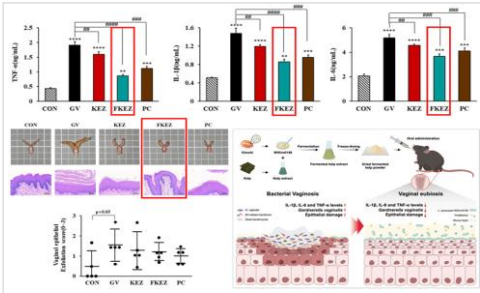
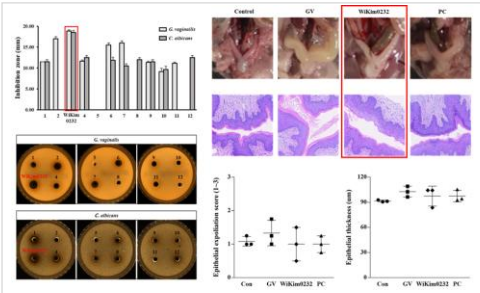


신규 프로바이오틱스 김치유산균을 이용한 질염 개선 및 예방용 건강기능식품 소재

기술보유기관 세계김치연구소

연구자 홍성욱 박사

적응증	세균성 질염, 칸디다성 질염/ 질 내 미생물 불균형 등 여성 질건강 이상	활용분야	여성 질건강 개선 건강기능식품, 프로바이오틱스/포스트바이오틱스 제제
작용원리	 WiKim0148 발효 다시마 추출물(FKEZ)의 염증성 사이토카인 억제 및 질 상피조직 보호	 WiKim0232 균주의 질염유발균 항균활성 및 질 상피조직 보호 효과	
	김치 유래 락티카세이바실러스 파라카세이(WiKim0232·WiKim0148)을 통한 여성 질건강 개선용 소재 ■ 김치유래 분리 유산균을 대상으로 항염증(NO 생성 억제능) 및 항균 활성을 기준으로 단계적 스크리닝을 수행하여, 두 활성 모두 우수한 신규 균주 2종(WiKim0148 및 WiKim0232)을 확보 동물시험을 통한 질염 개선 효과 검증 ■ GV 접종군(질염 유발)의 경우, 질 내 GV 생균수 및 염증성 사이토카인이 유의적으로 증가함을 확인 ■ WiKim0148 발효 다시마 추출물(FKEZ) 투여군의 경우, GV 접종군 대비 GV 생균수 46.58% 감소, 염증성 사이토카인 최대 55.0% 감소 및 상피세포 보호 효과를 나타내어 양성대조군보다 우수한 개선 효과 확인 ■ WiKim0232 투여군의 경우, GV 접종군 대비 질 내 GV 생균수 38.03% 감소, 염증성 사이토카인 및 상피세포 손상 개선 효과를 나타내어 양성대조군보다 우수한 개선 효과 확인		
기술적 차별성	김치 유래 유산균을 이용한 여성 질건강 기능성 소재 개발 ■ 한국인이 즐겨 섭취하는 발효식품인 김치로부터 분리한 토착 프로바이오틱스 균주로서 안정적인 원료 확보가 가능하며, 동양(한국) 여성의 질내 미생물 특성에 최적화된 맞춤형 소재로 개발 ■ 발효식품 유래 소재로 항생제 내성 전파 위험이 낮고 부작용 없이 장기간 섭취 가능(항생제 감수성·용혈성·발암효소 활성 부재 확인) 다중 기전으로 유효성 확인 ■ 항균·항염증·질 상피세포 보호 등 다중 기전에서 생리활성을 확인하여 질염 개선, 예방 효과 확인		
권리현황	■ 항염증 효과가 뛰어난 신규한 락토바실러스 파라카제이 아종 톨러란스 WiKim0148 및 이의 용도 (10-2562507, 등록) 외		
기술이전 문의	두호특허법인(식품기술거래기관) T. 070-4333-8643 E. dhc@doohopat.co.kr		