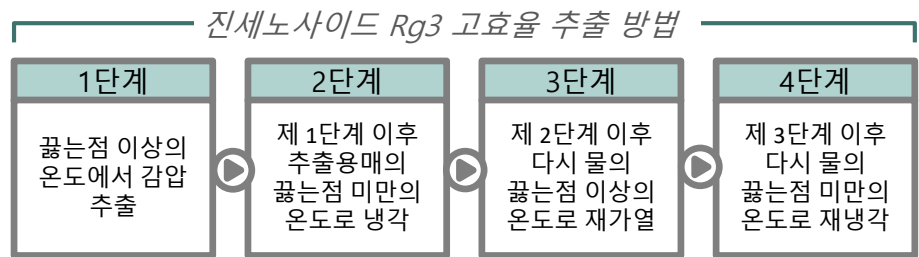


진세노사이드 Rg3 함량이 증강된 홍삼추출물의 제조방법 및 이를 포함하는 식품 조성물


홍삼으로부터 현저히 높은 함량의 진세노사이드 Rg3를 고효율로 추출하는 방법으로 제조된 홍삼 추출물을 함유하는 식품 조성물 기술

기술 개요

홍삼을 고온에서 감압추출한 후 냉각, 재가열 및 재냉각의 단계를 거쳐 진세노사이드 Rg3만을 고효율로 추출하는 방법



기술의 적용분야

응용분야	적용제품	
홍삼 기능성 건강식품, 영양보조제	기능성 드링크제, 파우더, 캡슐, 음료, 가공식품 등	

기존 기술의 문제점

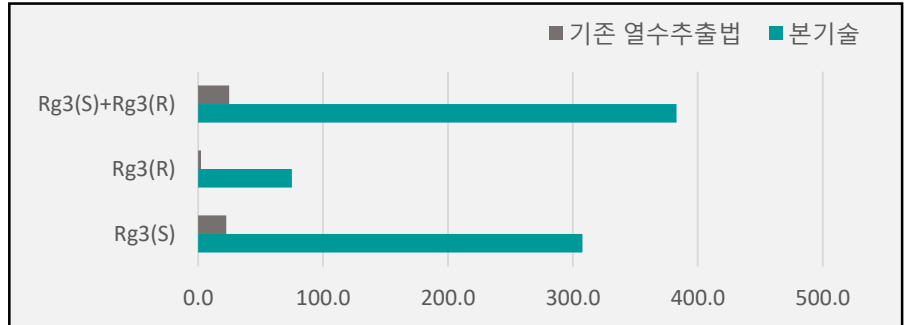
기존기술	▶	본기술
기존 홍삼추출물 제조 시 Rg3 성분만 추출하기 어려워, 소량추출 후 많은 원재료가 버려지고 있음		Rg3만을 특정하여 고효율로 추출할 수 있음

연구책임자

한밭대학교
화학생명공학과
최원산 교수

기술의 특징점

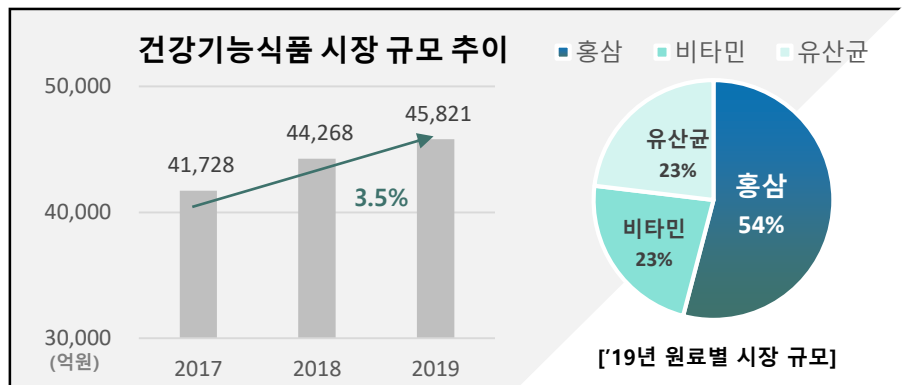
- 추가적인 미생물 발효나 첨가제 없이 Rg3 추출 효율을 향상시킴
- 진세노사이드 Rg3만을 특징적으로 고효율로 추출이 가능함
- 열수 추출대비 본 기술의 진세노사이드 Rg3(S) 추출은 10~20배, Rg3(R) 추출은 25배~35배 높음



<그림> 추출방법에 따른 Rg3 추출효율 비교

기술의 시장성

- 2019년 기준 국내 건강기능식품 시장 4조 6천억원 규모(최근 3년간 3.5% 성장) 중 홍삼이 차지하는 시장규모는 1조 4천억원으로 전체 시장의 54%를 차지하며 가장 큰 시장을 형성하고 있음



출처: 건강기능식품협회, 2019년 건강기능식품 시장 구조 및 현황 데이터

기술 성숙도



TRL 5 단계

소재/부품/시스템 시제품 제작 및 성능평가

지식재산권 현황

발명의 명칭	진세노사이드 Rg3 함량이 증강된 홍삼 추출물의 제조방법 및 이를 포함하는 식품 조성물		
등록번호	10-1962169	등록일자	2019.03.20

문의

한밭대학교
산학협력단

TEL

042-821-1947

E-mail

sskim@hanbat.ac.kr