



자연을 그대로 담은 올리고당 유기농 프락토올리고당

프락토올리고당 (Fructooligosaccharide: FOS)

프락토올리고당은 설탕분자에 1~3개의 과당분자가 β -1,2 결합된 올리고당류로서 설탕 혹은 이눌린(inulin)을 원료로 하여 전이효소 또는 전이효소를 가진 미생물을 사용하여 제조되는 기능성 식품소재이며, 국내의 경우, 일반식품의 감미료로서 또는 건강기능식품의 기능성 원료(3~8g/일 섭취에 의해 유익균 증식 및 유해균 억제, 칼슘 흡수, 배변활동 원활에 도움을 줌)로서 모두 이용 가능한 소재입니다.

풍부한 유기농 미네랄

유기농 프락토올리고당은 기존 프락토올리고당 대비 제조과정 측면에서 차이가 있으며, 이는 1) 유기농 원료인 비정제원당(Raw cane sugar)을 사용 2) 탈색공정, 이온교환 정제공정을 거치지 않아, 기존 프락토올리고당과 달리 사탕수수 중에 있는 유익한 미네랄 및 기타영양소를 그대로 담은 자연친화 제품임.

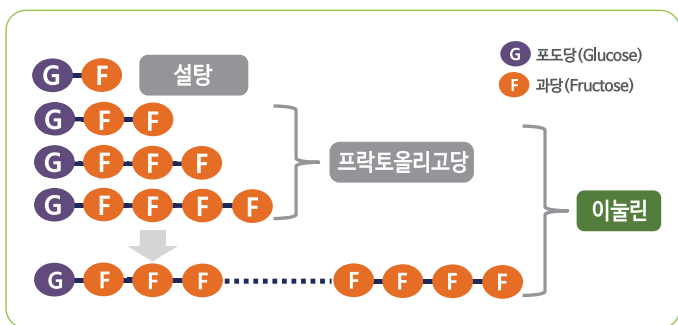
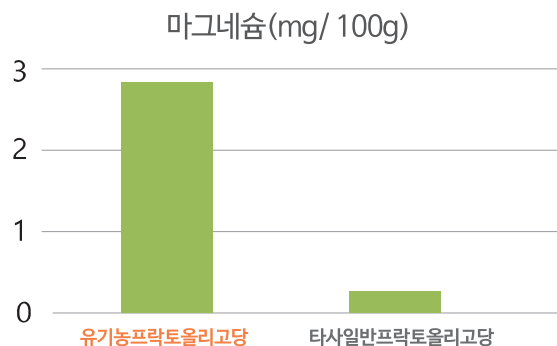


그림 1. 프락토올리고당의 구조



유기농프락토올리고당의 특징

- 유기인증 원료로 생산된 유기농식품
- 비정제당 사용, 탈색/이온정제 공정없이 풍부한 미네랄 함유
- 정장작용 통한 배변기능 효과
- 유해균 성장 억제/ 장내 균총 개선
- 혈청지질개선
- 면역시스템 증진
- 체내 미네랄(칼슘, 마그네슘, 철, 아연 등) 흡수 촉진

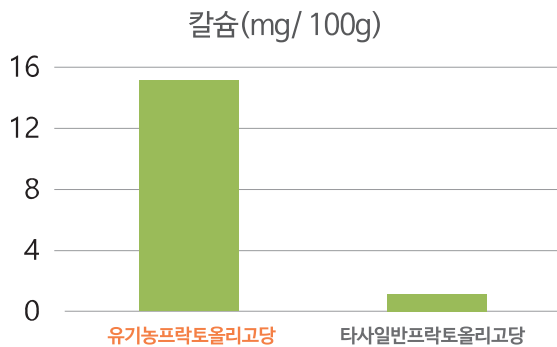


그림 2. 유기농 프락토올리고당의 미네랄흡수개선 효과 (출처: In house data)

유기농프락토올리고당의 유산균 증식효과 (In-vitro)

유기농프락토올리고당의 유산균 증식효과를 확인하기 위하여, 유기농프락토올리고당을 식이에 5%, 10% 혼합하여 섭취시킨 후 다음 37°C 에서 혐기배양을 통해 유산균의 성장을 관찰한 결과, 유기농프락토올리고당을 처리할 시, 유산균 증식효과를 확인함.

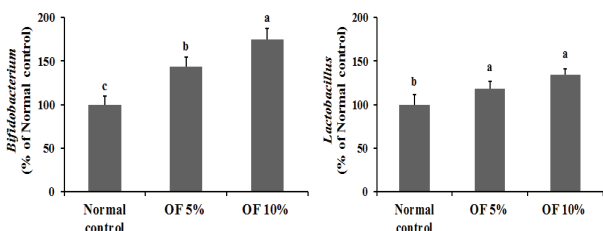


그림 3. 프락토올리고당의 Bifidobacterium, Lactobacillus 에 대한 증식효과 (출처: In house data)

제품규격

항 목	품질규격	
	유기농 네오FOS-엘	유기농 네오FOS-피
성 상	액 상	분 말
고형분	≥ 75.0 Brix	-
수 분	-	≤ 5.0%
프락토올리고당 함량(DB)	≥ 50.0%	≥ 10.0%
pH(10% 용액)	4.0~7.0	4.0~7.0
납	≤ 1.0 mg / kg	≤ 1.0 mg / kg
일반세균	≤ 1,000 cfu/g	≤ 1,000 cfu/g
대장균	음 성	음 성
포장단위	24 kg / 1Ton	25 kg