

저지우유 및 지역특산물 활용 유제품 제조기술 확립



⚙️ 개발배경

✔️ 수입산 치즈와 차별화를 위해 국내산 자연치즈 제품 다양화 필요

- 유가공 낙농가에서는 지역특산물을 활용하는 등 제품 다양화를 시도하고 있으나, 표준화된 기술 부족으로 신제품 개발에 애로

* 치즈 수입량(천톤) : ('10) 61 → ('15) 112 → ('18) 124

* 자연치즈 자급률(%) : ('10) 12.3 → ('15) 6.8 → ('18) 3.1

🔗 개발 기술내용

✔️ 저지 우유를 활용한 발효유 제조방법 확립(2종)

- 저지 · 홀스타인 우유 혼합 발효유 및 그릭요거트의 제조방법 확립

* (혼합 발효유) 저지 75% + 홀스타인 25%, (저지 그릭) 배양 후 24시간 유청 배출

✔️ 지역특산물 유래 기능성 소재 선발 및 자연치즈 접목 기술 확립

- 삼채, 구기자 및 김치 유래 락토바실러스 퍼멘텀 선발 및 기능성 검증

* (삼채 · 구기자) 염증 · 콜레스테롤 저감, (락토바실러스 퍼멘텀 LDTM 7301) 근 강화

- 선발 물질의 첨가방법 확립 및 치즈 품목 설정

* (근 강화 유산균 고다치즈) 스타터 내 근 강화 유산균 첨가



저지(좌), 홀스타인(우)
원유 활용 그릭요거트



근 강화 유산균 첨가



구기자 아시아고 치즈

🏢 파급효과

- ✔️ 유가공 낙농가 부가가치 창출 및 국내산 자연치즈 소비 확대에 기여
- ✔️ 목장형 자연치즈 제조기술 정기교육 및 워크숍 시 제조기술 지원(상시)