

공급기관	동의대학교 산학협력단																																			
기술명	불가사리 추출물 및 계피 추출물을 유효성분으로 포함하는 향균 조성물																																			
기술개요	<p>○ 우수한 유효성분 포함으로 향균 효과 가능</p> <ul style="list-style-type: none"> • 본 기술은 불가사리 추출물을 유효 성분으로 포함하여, 복용량 및 복용기간이 증가하여도 부작용의 문제가 없는 불가사리 추출물을 유효 성분으로 포함하는 향균 조성물에 관한 기술임 • 본 기술은 불가사리 추출물 및 계피 추출물을 유효성분으로 포함하는 화장료 조성물, 기능성 식품 조성물 및 약학적 조성물로 제공하여, 우수한 향균 효과를 나타낼 수 있는 조성물에 관한 기술임 																																			
기술의 특징점	<p>○ 부작용 및 내성이 없는 효과 가능</p> <ul style="list-style-type: none"> • 본 기술은 향균 활성을 나타내며, 복용량 및 복용기간이 증가하여도 부작용 및 내성 등의 부작용이 없는 효과를 가짐 • 본 기술은 화장료 조성물, 기능성 식품 조성물 또는 약제학적 조성물로 제공하여, 우수한 향균 효과를 나타낼 수 있는 불가사리 추출물 및 계피 추출물을 유효성분으로 포함하는 향균 조성물을 제공 가능한 효과를 가짐 <p>[본 기술 혼합추출물의 균주 4종에 대한 향균 실험 결과 그래프]</p> <table border="1"> <caption>향균 실험 결과 그래프 데이터 (추정값)</caption> <thead> <tr> <th>균주</th> <th>MX1</th> <th>MX2</th> <th>MX3</th> <th>MX4</th> <th>MX5</th> <th>MX6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>황색포도상구균</td> <td>0.20</td> <td>0.10</td> <td>0.26</td> <td>0.13</td> <td>0.15</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>녹농균</td> <td>0.14</td> <td>0.06</td> <td>0.18</td> <td>0.10</td> <td>0.13</td> <td>0.10</td> </tr> <tr> <td>대장균</td> <td>0.16</td> <td>0.08</td> <td>0.20</td> <td>0.10</td> <td>0.12</td> <td>0.11</td> </tr> <tr> <td>메티실린 내성 황색포도상구균</td> <td>0.18</td> <td>0.09</td> <td>0.20</td> <td>0.10</td> <td>0.13</td> <td>0.12</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • 균주 4종 중 황색포도상구균에 있어 향균 활성이 가장 우수함 확인 	균주	MX1	MX2	MX3	MX4	MX5	MX6	황색포도상구균	0.20	0.10	0.26	0.13	0.15	0.15	녹농균	0.14	0.06	0.18	0.10	0.13	0.10	대장균	0.16	0.08	0.20	0.10	0.12	0.11	메티실린 내성 황색포도상구균	0.18	0.09	0.20	0.10	0.13	0.12
균주	MX1	MX2	MX3	MX4	MX5	MX6																														
황색포도상구균	0.20	0.10	0.26	0.13	0.15	0.15																														
녹농균	0.14	0.06	0.18	0.10	0.13	0.10																														
대장균	0.16	0.08	0.20	0.10	0.12	0.11																														
메티실린 내성 황색포도상구균	0.18	0.09	0.20	0.10	0.13	0.12																														

적용분야	<p>○ 기술 활용 가능 응용분야</p> <ul style="list-style-type: none"> • 항균 화장품, 기능성 식품, 항균 의약품 등 항균 산업 <p>○ 구체적인 적용제품</p> <ul style="list-style-type: none"> • 항균 비누, 향장제품, 화장수, 크림, 로션 등 • 항균 가공식품(과자, 발효식품, 육류가공식품, 레토르트식품 등) • 항균제(과립제, 정제, 캡슐제, 현탁액 등) 													
시장동향	<p>○ 시장 동향 분석</p> <ul style="list-style-type: none"> • 세계 항균 제품 시장 규모는 2022년 407억 2000만 달러에서 2023년 426억 5000만 달러로 성장하였으며, 향후 연평균 4.6% 성장해 2027년에는 511억 4000만 달러에 달할 것으로 예상 • 2020년에 37억3,390만 달러 규모를 형성한 글로벌 항균비누 시장이 오는 2030년에 이르면 연평균 6.3% 성장하여 69억2,490만 달러 규모로 2배 가까이 확대될 것으로 전망 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="336 835 908 1431" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">단위 : 억 달러</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>2022</td> <td>407.2</td> <td>CAGR 4.6%</td> <td>511.4</td> <td>2027</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">세계 항균 제품 시장 규모</p> <p style="text-align: center;">출처 : Antibacterial Products Global Market Report 2023, The Business Research Company</p> </div> <div data-bbox="911 835 1485 1431" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">단위 : 억 달러</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>2020</td> <td>37.3</td> <td>CAGR 6.3%</td> <td>69.2</td> <td>2030</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">세계 항균 비누 시장 규모</p> <p style="text-align: center;">출처 : 항균비누 시장과 2020~2030년 글로벌 마켓 기회분석 및 업계 전망, 리서치&마켓</p> </div> </div>				2022	407.2	CAGR 4.6%	511.4	2027	2020	37.3	CAGR 6.3%	69.2	2030
2022	407.2	CAGR 4.6%	511.4	2027										
2020	37.3	CAGR 6.3%	69.2	2030										
관련지재권 현황	연번	등록 번호	특허명	상태										
	1	10-2481102	불가사리 추출물 및 계피 추출물을 유효성분으로 포함하는 항균 조성물	등록										
기술이전 문의	문의처		연락처	전자메일										
	동의대학교 산학협력단 기술이전센터		051-890-2241~2	dhyoon@deu.ac.kr										