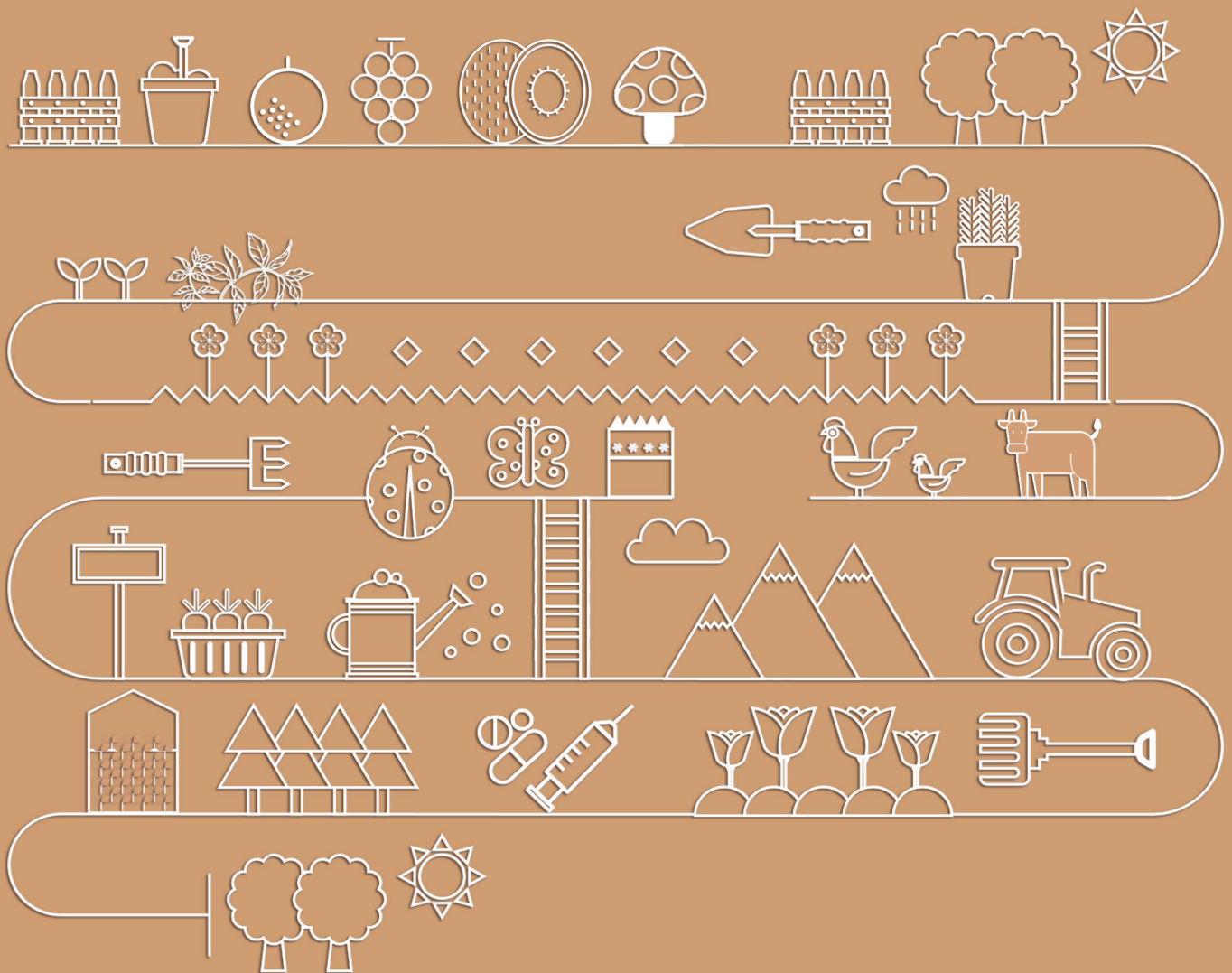


제3차년도
수출전략기술개발사업

과채가공품 수출연구사업단

(베트남 동향보고서)



과채가공품 수출연구사업단

- ✓ 본 결과물은 농림축산식품부의 재원으로 농림식품기술기획평가원
(수출전략기술개발사업)의 지원을 받아 연구되었음 (No. 617068-05-1-SU000)
- ✓ This work was supported by Korea Institute of Planning and Evaluation for Technology in
Food, Agriculture, Forestry and Fisheries (IPET) through Export Promotion Technology
Development Program, funded by Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA,
No. 617068-05-1-SU000)
- ✓ 내용의 무단 복사, 인용을 제한하며 인용시 대표 저자의 사전 승인을 요청함

주관기관명: 과채가공품 수출연구사업단

작성기관명: 한국식품연구원

에버민트파트너즈㈜

Contents

I. 조사 개요	4
1. 프로바이오틱스 건강기능성식품의 정의.....	4
2. 프로바이오틱스를 활용한 건강보조식품의 시장성.....	6
3. 조사 범위 및 방법.....	7
4. 프로바이오틱스 건강기능식품의 유형 및 규격	10
5. 국내 주요 제품 현황	12
II. 베트남 시장 동향	16
1. 시장 규모.....	16
2. 주요 트렌드	21
3. 주요 기업 및 브랜드	24
4. 주요 프로바이오틱스 제품 현황	26
1. Infant Probiotic Powder.....	26
2. Kid Smart Probiotic Chocolate Balls	27
3. Probiotic Powder For Baby	28
4. Kids Chewable Daily Probiotic	29
5. Probiotic + Colostrum	30
6. Jarro- Dophinus Infant.....	31
7. Biovit	32
8. Probiotics+ Womens Flora Balance	33
9. Live cultures for women	34
10. Probiotic Acidophilus	35
11. Probiotic 55 billion.....	36
III. 기술 동향 분석	37
1. 국가별/연도별 특허 출원 동향	37
2. 기술 분류 별 출원 동향	40
3. 상위 출원인	43

4. 기술 수명주기	43
5. 논문 동향.....	45
6. 제품 동향.....	47
IV. 결론 및 시사점.....	51
1. 결론	51
2. 시사점	53
V. 부록 (유효 특허 및 논문 리스트).....	55
1. 유효 특허 리스트	55
2. 유효 논문 리스트	130

I. 조사 개요

1. 프로바이오틱스 건강기능성식품의 정의

(1) 프로바이오틱스 제품의 정의

- 프로바이오틱스 (Probiotics) 보충제 (이하 '프로바이오틱스'라고 함)를 이용한 시장은 기능성 식품, 식품 첨가물, 동물 의약품, 인체 의약품, 화장품 원료, 발효유 등 그 사용이 폭넓고 다양하다.

프로바이오틱스 제품 카테고리



출처: 혁신시장조사연구원 GIM

- 최근 국내에서는 면역기능 개선과 노령화 등 건강에 대한 소비자들의 관심이 높아지면서, 프로바이오틱스 생균을 알약, 캡슐, 분말과 같은 농축된 형태로 섭취하는 건강기능성식품이 잇따라 출시되고 있다. 이 건강기능성식품은 불규칙한 식습관 및 배변활동으로 간편하게 장 건강을 챙기려는 1인 가구, 직장인과 어린이 등 전연령에게 어필하고 있다.
- 유산균이 살아서 장까지 이동할 수 있는 기술과, 개인마다 다른 장의 모양과 길이 때문에 복용 전 개인에게 적합한 균주를 체크할 수 있는 다양한 프로바이오틱스 제품들이 출시되고 있다.
- 현재 국내에서 프로바이오틱스의 기능성 원료로 사용할 수 있는 식약처 인정 균주는 5 가지 속 (Genus) 19 종의 균이다. 유산균 19 종은 락토바실러스 11 종, 비피더스 4 종, 락토코쿠스 1 종, 엔테로코쿠스 2 종, 스트렙토코쿠스 1 종으로 구성된다.

식품의약품안전처 (Ministry of Food and Drug Safety) 인정 유산균 종류

구분	종류
Lactobacillus	L.adiophius L.casei, L.gasseri, L.delbrueckii SSP bulgaricus, L.helveticus, L.fermentum, L.paracasei, L.plantarum, L.reuteri, L.rhmnosus, L.salivarius
Bifidobacterium	B.bifidum, b.breve, B.longum, B.animalis SSP.lactis
Lactococcus	Lc.lactis
Enterococcus	E,faecium, E.faecalis
Streptococcus	S.thermophilus

출처: 식품의약품안전처

- 국내 프로바이오틱스 제품은 대부분 10-100 억 마리의 생균을 포함하고 있으며, 소장과 대장에 유효한 생균 (락토바실러스균, 비피더스균)이 배합된 제품이 주류를 이루고 있다. 이에 아연, 비타민 D 등 부원료를 더해 영양적 균형을 고려하고 있다.
- 이들 제품은 장내 유익균의 비율을 높여 면역 증진, 유산균 증식 및 유해균 증식 억제, 배변 활동 원활, 설사 치유 등의 기능을 증진시킨다.
- 또한, 프로바이오틱스의 섭취는 소화 촉진, 과민성 대장증후군 (IBS) 개선, 염증성 장 질환 (IBD) 개선에 도움을 주고 감염성 질환이나 유해 세균의 억제 기능을 하는 것으로 알려져 있으며, 인체의 면역시스템을 증진해 알레르기, 아토피, 류마티스 같은 면역질환에도 효능도 보이고 있다.
- 최근에는 신바이오틱스 (Synbiotics)라는 소비자에게는 친숙하지 않는 용어가 종종 사용되고 있다. 신바이오틱스는 프로바이오틱스의 먹이가 되는 영양분을 의미하는 프리바이오틱스 (prebiotics)를 프로바이오틱스에 첨가해 동시에 섭취하게 만드는 것을 말한다. 이는 장내 미생물총 (microbiota)을 종합적으로 관리하여 프로바이오틱스의 기능을 극대화하기 때문에, 임상적 유용성을 확보하기 위한 많은 연구가 꾸준히 진행되고 있다

국내 프로바이오틱스 건강기능성식품



프리바이오틱스
프락토올리고당 FOS
(주)종근당건강



트루락 프리바이오틱스
(주)휴림



락토픽 생유산균
(주)종근당건강



듀오락 골드
(주)셀바이오텍

출처: 각 사 홈페이지 (2019), 2018 년 판매량 기준

- '프로바이오틱스' 제품은 건강기능식품 (dietary supplement and functional food)¹에 해당하며, 일반적으로 파우더 형태의 유산균을 물 또는 우유와 함께 섭취하거나 캡슐 형태로 섭취하는 형태를 가진다.
- 2001 년 세계보건기구 (WHO)와 국제식량농업기구 (FAO)는 프로바이오틱스를 '살아있는 형태로 적정량을 섭취했을 때 숙주의 체내 건강에 유익한 작용을 하는 미생물'이라고 정의했다.
- 국내 식품의약품안전처 (MFDS)도 프로바이오틱스를 '건강에 좋은 효과를 주는 살아있는 균'으로 정의하고, 장내 마이크로플로라 (microflora)²의 균형 개선을 통한 유산균 증식 및 유해균 억제, 배변활동 원활 등 여러 기능을 하는 건강기능식품의 원료로 인정하고 있다.
- 식품공전의 분류를 참고로, 본 보고서에서는 프로바이오틱스 제품 중 건강기능식품 위주로 시장 현황을 조사한다.

2. 프로바이오틱스를 활용한 건강보조식품의 시장성

- 소득수준이 향상되고 일상생활에 여유가 생기면서 건강이 삶의 가장 중요한 가치로 자리 잡았으며, 건강한 삶에 대한 관심과 욕구가 증가하고 있다. 이에 따라, 프로바이오틱스에 대한 수요도 꾸준히 증가하고 있는 추세이다. 노화를 피부로 느끼는 중·장년층뿐만 아니라 2·30 대 젊은 계층 또한 건강에 관심을 두고 있는 점도 수요를 증폭시켰다.
- 또한, 고령화 사회 진입, 질병 예방에 대한 관심, 높은 의료비에 대한 부담 등으로 국민건강의 중점을 치료가 아닌 예방에 목적으로 두고 있어 프로바이오틱스 시장은 지속적으로 성장하고 있다. 예를 들면 부모들이 자녀들의 면역력 강화를 위해 프로바이오틱스 건강보조식품을 구입한다.

¹ 2002 년 8 월에 공포된 '건강기능식품에 관한 법률'에 의해 정의되는 기능성식품의 용어로서, 인체의 건강 증진 또는 보건 용도에 유용한 영양소 또는 기능 성분을 사용하여 제조, 가공한 식품임

² 한국환경산업기술원에 따르면 Microflora 는 미생물상, 미생물군으로도 지칭됨

- 이에, 프로바이오틱스 세계 시장 규모는 2015 년 기준 약 36 조원에 육박하였으며, 2020 년까지 매년 7% 정도의 증가세를 보여 약 53 조원에 이를 것으로 예측되고 있다.³
- 국내의 경우, 프로바이오틱스는 유산균 음료로서 인식이 강하여 건강기능식품 중에서도 기호품으로 인식되는 경우가 많지만, 유럽이나 일본 등 선진국에서는 장 건강을 위한 필수품으로 받아들여지고 있는 상황이다. 앞으로 국내 시장이 고도화됨에 따라 유산균 함량 수, 영양적 균형을 위해 다양한 원료를 활용한 제품에 대한 수요가 증가할 것으로 보인다.
- 프로바이오틱스와 프리바이오틱스를 혼합한 신바이오틱스 (synbiotics) 형태의 제품들이 개발되고 있으며, 생균제의 장내 정착력을 더욱 증진시키는 효과가 기대되어 사료효율의 개선에 주로 활용되어 왔다. 신바이오틱스 관련 수요는 지속적으로 증가하고 있는 실정이며, 이로 인해 시장성이 높아질 것으로 판단된다.
- 따라서 본 보고서에서는 국내 및 베트남 시장의 프로바이오틱스 조사를 통해 국내 시장 현황 및 현지 시장의 최신 정보를 제공하고, 해당 제품의 수출을 추진하는 기업의 경쟁력을 강화하는 데 목적을 둔다.

3. 조사 범위 및 방법

(1) 조사 범위

- 본 보고서의 조사 범위는 '유산균 제품'에 한정한다.
- 제품의 스틱형 제품으로 한정하나, 스틱형 제품의 특허 및 논문 문헌은 적을 것으로 판단되어, 유산균 식품으로 넓은 범위로 조사를 진행하였다

(2) 조사 방법

- 유산균 관련 제품과 관련한 기술 동향을 조사하기 위해, 국내외 특허 문헌을 검색하고, 동 분야의 특허 동향을 분석함으로써 우리나라의 기술 수준, 선진기업의 연구개발 동향 및 핵심특허 현황 등을 파악하기 위한 데이터를 제공한다.
- 특허검색 DB로 WIPSON 을 사용하였으며, 한국, 미국, 일본 및 유럽을 대상으로 공개 건에 한하여 검색하였다. 분석 대상이 되는 특허는 공개일 기준 2019 년 12 월까지로 하였다.

³ 프로바이오틱스 분야의 현주소 (2018), 한국원자력의학원

기술 동향 조사를 위한 특허분석 개요

검색 DB	WIPSON
검색기간	~2019.12
검색국가	KR, US, JP, EP, PCT
검색 범위	발명의 명칭
검색식	유산균* or "lactic acid bacteria"

- 기술 분류의 경우, 유산균을 이용한 식품에 따라 분류를 진행하였다.
 - 유산균 제품을 가공식품, 건강기능식품, 발효식품 및 첨가물로 분류하였다.

기술 분류

대분류	중분류	소분류
유산균 제품 (식품)	고형	치즈
		기타 (가공육, 각설탕, 과자, 김치, 낫토, 두부, 떡, 떡갈비, 면류, 사료, 소금, 스프, 젤리, 초콜릿, 푸딩, 환)
	분말, 과립	과립
		분말
		첨가
	액상	기능성 음료
		유제품
		발효액
		주류
		기타 (간장, 고추엑기스, 물, 식초, 식혜, 육수, 차)
	슬러리	유제품 (아이스크림)
		소스류 (각종 양념, 드레싱 등 점성이 있는 양념 및 소스)
		마요네즈
		기타 (청, 잼, 장류, 음료, 스프, 묵)
		의약 목적 (의약품 조성물, 치료제, 한약 조성물 등 약 조성물로 이용)
유산균 제품 (식품 외)	의약품	

- 유효 특허 선별 기준의 경우, 앞서 도출된 키워드 및 검색식을 적용하여 얻은 검색 결과에서 유산균 제품과 무관한 내용의 특허는 분석에서 제외하였다.

- 분석 대상이 되는 특허 선정을 위한 검토는 1 차적으로는 발명의 명칭 및 요약을 우선으로 하여 분류하였고, 분류가 불분명한 경우 2 차적으로 명세서 전문을 모두 보는 것을 기준으로 진행하였다. 최종적으로 총 1,125 건의 유효특허를 선별하여 분석하였다.

특허 검색 결과 및 유효 특허 선별

구분	한국	미국	일본	유럽	PCT	합계
검색결과	1,362	288	964	228	334	3,176
유효특허	468	9	191	7	5	680

- 특허 분석 항목의 경우, 본 분석에서는 1,125 건의 유효특허를 대상으로 특허 출원 동향, 시장성 및 기술성 등을 분석하였다.

특허 분석 항목

구분	분석항목	내용
출원 동향	연도별/국가별	과거부터 최근까지의 국가별 특허기술 출원의 양적 트렌드를 비교하여 타 국가 대비 국내의 기술적 위치를 파악할 수 있음
	기술 분류별	기술 분류별 출원 동향을 통한 주요 기술 파악
시장성	상위 출원인	주요 출원인의 특허점유율을 통한 시장 점유율 파악
	시장 확보력	패밀리 문헌수 비교를 통한 시장성 판단
기술성	기술 중요성	등록 특허의 건당 피인용수 비교를 통한 기술 중요도 판단
	기술 성장주기	출원연도의 구간별 출원인 수 및 출원 건 수 비교를 통한 기술의 태동, 발전, 성숙, 쇠퇴 판단

- 논문검색 DB 로 NDSL 을 사용하였으며, 최대한 넓은 범위의 데이터가 검색될 수 있도록 해당 키워드가 논문명, 초록, 저널명 전체를 포함한 논문을 대상으로 검색하여 유효 문헌을 선별하였다.

논문 분석

검색 DB	NDSL
키워드	유산균 식품, lactic acid bacteria Food
국내	60 건
국외	449 건

4. 프로바이오틱스 건강기능식품의 유형 및 규격

- 현재 국내에서 판매되는 프로바이오틱스의 경우, 유산균을 주원료로 사용하여 배변 활동에 도움을 주는 기능성을 가진 건강기능식품으로 분류되고, 주로 분말, 캡슐, 액상 형태로 판매된다.
 - 국내 주요 제품으로는 (주)종근당건강의 락토피트, 락피도의 프리미엄 유산균, 에스더포물러의 울트라플로라 프로바이오틱스 등이 있다.
- 건강기능식품 기능성 원료의 인정 현황에 따른 유형 및 규격 분류는 다음과 같다.

(1) 건강기능식품

- 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 정제, 캡슐, 액상 등 여러 가지 제형으로 제조 (가공을 포함한다)한 식품을 말한다.
 - 기능성이란 인체의 구조 및 기능에 대하여 영양소를 조절하거나 생리학적 작용 등과 같은 보건 용도에 유용한 효과를 얻는 것을 말한다.
 - 기능성을 가진 원료나 성분은 식약처장이 고시하거나 별도로 인정하는 것으로 나눌 수 있다.
- ① 식약처장이 고시한 원료 또는 성분 (고시 원료)
 - ② 식약처장이 별도로 인정한 원료 또는 성분 (개별 인정 원료)
- 프로바이오틱스는 기능성원료로 분류되어 있다.

식약처장이 고시한 원료 또는 성분 (95 중)

구분	기능성을 가진 원료 또는 성분
영양소 (28 중)	- 비타민 및 무기질 (또는 미네랄) 25 종: 비타민 A, 베타카로틴, 비타민 D, 비타민 E, 비타민 K, 비타민 B1, 비타민 B2, 나이아신, 판토텐산, 비타민 B6, 엽산, 비타민 B12, 비오틴, 비타민 C, 칼슘, 마그네슘, 철, 아연, 구리, 셀레늄(또는 셀렌), 요오드, 망간, 몰리브덴, 칼륨, 크롬 - 필수지방산 - 단백질 - 식이섬유
기능성원료 (67 중)	- 인삼, 홍삼, 엽록소 함유식물, 클로렐라, 스피루리나, 녹차 추출물, 알로에전 잎, 프로폴리스추출물, 코엔자임 Q10, 대두이소플라본, 구아바잎추출물, 바나바 잎추출물, 은행잎추출물, 밀크씨슬(카르두스 마리아누스)추출물, 달맞이꽃종자추출물, 오메가-3 지방산 함유유지, 감마리놀렌산 함유유지, 레시틴, 스쿠알렌, 식물스테롤/식물스테롤에스테르, 알콕시글리세롤 함유 상어간유, 옥타코 사놀 함유유지, 매실추출물, 공액리놀레산, 가르시니아캄보지아추출물, 루테인, 헤마토코쿠스추출물, 쏘팔메토열매추출물, 포스파티딜세린, 글루코사민, N-세틸글루코사민, 뮤코다당.단백, 알로에겔, 영지버섯자실체추출물, 키토산/키토올리고당, 프락토올리고당, 프로바이오틱스, 홍국, 대두단백, 테아닌, 엠에스엠(Methyl sulfonylemethane, MSM), 폴리감마글루탐산, 마늘, 히알루 론산, 홍경천추출물, 빌베리추출물, 라피노스, 크레아틴, 유단백가수분해물, 상황버섯추출물, 토마토추출물, 곤약감자 추출물 - 식이섬유 (15 중): 구아검/구아검가수분해물, 글루코만난(곤약, 곤약만난), 귀리식이섬유, 난소화성말토덱스트린, 대두식이섬유, 목이버섯식이섬유, 밀식이섬유, 보리식이섬유, 아라비아검(아카시아검), 옥수수겨식이섬유, 이눌린/치커리추출물, 차전자피식이섬유, 폴리덱스트로스, 호로파종자식이섬유, 분말한천

출처: 식품의약품안전처 (2016), 건강기능식품 기능성 원료의 인정 현황

- 식약처의 건강기능식품 기능성 원료 인정 현황 (2016)에 따르면, 프로바이오틱스는 면역을 조절하여 장 건강에 도움이 된다고 밝히고 있다.

건강기능식품 기능성 원료 인정현황

원료명	인정번호	인정등급	기능(지표)성분	일일섭취량
프로바이오틱스 (VSL#3)	제 2009-28 호	생리활성기능 2 등급	Streptococcus thermophilus Lactobacillus acidophilus Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus Lactobacillus casei Lactobacillus plantarum Bifidobacterium longum Bifidobacterium infantis Bifidobacterium breve	프로바이오틱스 로서 $1 \times 10^8 \sim 3 \times 10^{12}$ CFU/일

출처: 식품의약품안전처 (2016), 건강기능식품 기능성 원료의 인정 현황

5. 국내 주요 제품 현황

(1) 국내 주요 제품 현황

- 국내에 출시된 프로바이오틱스 제품 대부분은 스트레스를 많이 받고 장시간 앉아서 근무하는 직장인을 대상으로 초기에 출시되었지만, 현재는 전연령대를 타깃으로 성별 및 연령별로 나눠 가족용, 여성용, 어린이용 등 다양한 소비층을 공략하는 제품들이 판매되고 있다.
- 아이와 성인, 여성과 남성 등 개인마다 장의 모양과 길이가 다르기 때문에, 개인에게 적합한 균주인지 체크해보고 섭취할 수 있는 다양한 프로바이오틱스 제품들이 출시되고 있다.
- 또한, 일반적으로 프로바이오틱스 제조업체들은 건강기능식품으로서 신선함을 강조하고 생산과정이 글로벌 스탠다드 기준으로 관리되는 점을 어필하기 위해 GMP 인증⁴을 획득한다
- 국내 시장의 경우, 소화 장애, 소화불량 등 장 건강에 불편을 겪고 있는 소비자들을 대상으로 만들어진 제품이 다수를 차지하며, 주요 제품은 아래 표와 같다.
- 일반적으로 가족용 프로바이오틱스 컨셉은 '건강지킴이', '장 건강' 등이며, 면역력 향상, 장내 유익균 증가, 배변활동 개선 등을 강조하며 소비자들을 공략하고 있다.

⁴ 유럽 우수 의약품 제조관리기준

프로바이오틱스 건강기능성식품 현황

No.	기업명	제품명	사진	식품 유형	가격	용량 (g)	주요 정보
1	(주)종근당건강	락토피		건강기능식품	15,900 원	100	-신바이오틱스 -1 포당 10 억 마리 유산균 보장 -유통기한 단축
2	(주)셀바이오텍	듀오락 골드		건강기능식품	3,600 원	98	-장끝까지 살아가는 세계 특허 유산균 -100% 한국산 유산균 -CBT 균주 포물러
3	녹십자웰빙	장에 좋은 유산균 골드		건강기능식품	17,900 원	45	-한국 특허 적용 CTC 김치 유래 유산균 함유 -미네랄 아연 함유 -1 회 1 캡슐, 물과 섭취
4	일양약품	온가족 장건강 생유산균 19		건강기능식품	30,000 원	120	-살아있는 생유산균 19 종 -무합성 착색료, 무합성 감미료 -이중코팅 유산균 -물 200ml 첨가 섭취
5	퍼펙트바이오틱스	슈퍼프로바이오틱스 19		건강기능식품	10,000 원	60	-컨셉: '가격은 낮추고 선택의 폭은 넓게' -특허받은 김치 유산균 (프리미엄 유산균)
6	CJ	BYO		건강기능식품	29,510 원	200	-4 중 코팅기술로 유산균 생명력 강화 -이산화규소 무첨가 -한 포당 20 억 마리 유산균
7	서울약사실험	프로바이오 생유산균 플러스		건강기능식품	40,000 원	250	-유산균 30 억 마리 -생유산균 12 종 -아연, 비타민 B1, 2, 6 함유
8	(주)셀로닉스	셀티아이 골드 프로바이오틱스		건강기능식품	53,300 원	19.74	-보장 균수 100 억 CFU -유당 및 우유 성분 배제 -이산화규소 및 스테아린산 마그네슘 무첨가 -식물성 캡슐
9	에스더포물러(주)	여에스더 유산균 클래식		건강기능식품	39,000 원	300	-컨셉: '유산균 100 억 마리가 장까지' -식물성 캡슐 -락토바실러스균, 비피더스균 사용
10	차병원	마더스 프리바이오틱스		건강기능식품	8,850 원	135	-개별포장으로 간편한 섭취 -합성첨가물 무첨가 -다양한 부원료 배합

출처: 각 사 홈페이지, 가격은 정가를 기준으로 함

- 유아 및 성장기 어린이를 타겟으로 한 대부분의 제품들은 장 건강, 면역력 강화 등에 특화된 기능성 영양성분을 함유하고 있는 것으로 조사 되었다.
- 일부 제품의 경우, 유아 및 성장기 어린이에 필수적인 뼈 건강에 특화된 기능성 영양성분을 함유하거나, 어린이 입맛에 맞춰 상큼하고 달콤한 맛을 더해 아이를 가진 부모님들을 공략하고 있다.
 - (주)종근당건강의 생유산균키즈, 셀바이오텍의 듀오락 암암플러스는 1-10 세 아이를 타겟으로 비타민 D와 아연을 더해 성장에 필요한 영양소를 보충한다는 점을 어필하고 있다.
 - (주)셀바이오텍의 듀오락 암암플러스는 귀여운 과일 모양과 씹기 편한 츄어블 타입 제품에 아이들이 좋아하는 상큼한 요구르트맛을 첨가하였다.
 - 어린이용 제품은 성인용 제품과 비슷하게, 장 건강 및 영양 보충용 제품으로 판매되고 있다.

어린이 타겟 주요 제품 현황

No.	기업명	제품명	사진	식품 유형	대상	가격 (개당)	용량	주요 기능성 영양성분
1	(주)종근당 건강	생유산균키즈		건강기능 식품	만 3-15 세	24,900 원	120(g)	유산균, 비타민 D, 아연
2	(주)셀바이오텍	듀오락 암암플러스		건강기능 식품	성장기 유아 (24 개월-초등생)	46,000 원	60(g)	프로바이오틱스 유산균, 아연, 비타민 D
3	(주)셀로닉스	셀티아이 키즈		건강기능 식품	성장기 어린이, 청소년	50,000 원	60(g)	락토바실러스, 람노서스 GG
4	인포벨	우리아이 유산균 드롭스 아동		건강기능 식품	1-10 세	46,700 원	8(ml)	3 종 프로바이오틱스, 옥수수유

출처: 각 사 홈페이지. 유아 및 성장기 어린이용 제품의 경우, 식사 대용이 아닌 간식이나 영양 보충용 제품으로 포지셔닝되어 있음

- 성인 여성을 타겟으로 한 프로바이오틱스는 질염 현상 개선, 질 내 균총의 정상적 회복 및 질 건강에 대한 고민이 있는 결혼 적령기 여성, 또는 갱년기/폐경기로 질 내 환경 변화가 우려되는 여성을 대상으로 하며, 대부분 분말 형태로 섭취하는 제품이 주류를 이룬다.
- 대부분의 제품은 여성의 질 기능을 향상시키는 추가적인 성분 (부원료)을 함유시켜 결혼 적령기 여성 및 질 건강을 걱정하는 여성들을 공략하고 있다

- (주)셀바이오텍의 듀오락 마이크로 바이오 제품의 경우, 여성의 질 건강 향상을 위해 아연과 비타민 C 를 포함하고 있다.
- (주)힐링의 미스&미즈 프로바이오틱스 제품의 경우, 난소화성말토덱스트린, 급원식품 11 종 비타민 (지용성비타민 (A, D, E), 수용성비타민 (B1, B6, B12), 엽산, 판토텐산 등)을 함유하였다.

여성 타겟 주요 제품 현황

No.	기업명	제품명	사진	식품 유형	대상	가격 (개당)	용량 (g)	주요 기능성 영양성분
1	(주)힐링	미스&미즈 프로바이오틱스		건강기능 식품	여성 (성인)	19,900 원	60	모유 유래 유산균, 난소화성말토덱스트린, 비타민, 건조효모, 산화아연, 석류농축물
2	(주)셀바이오텍	듀오락 마이크로 바이옴 7 우먼		건강기능 식품	여성	68,000 원	90	프로바이오틱스 7 종, 비타민 C, 아연, 부원료 비타민 B7, 히알루론산
3	(주)이너웍스	닥터 피메일 프로바이오틱스		건강기능 식품	여성	16,000 원	60	17 종 혼합유산균, 난소화성 말토덱스트린, 자일리톨, 대두추출물 분말, 건조효모, 비타민 11 종
4	유한양행	뉴오리진 이너플로라		건강기능 식품	여성	50,000 원	5.1	락토바실러스균, 무 이사환티타늄
5	휴롬	트루락 이브		건강기능 식품	여성	46,000 원	180	락토바실러스 유산균 3 종, 자일로 올리고당, KTG075, 치커리 식이섬유, 크렌베리 농축분말, 아연

출처: 각 사 홈페이지. 유아 및 성장기 어린이용 제품의 경우, 식사 대용이 아닌 간식이나 영양 보충용 제품으로 표시·광고되어 있음

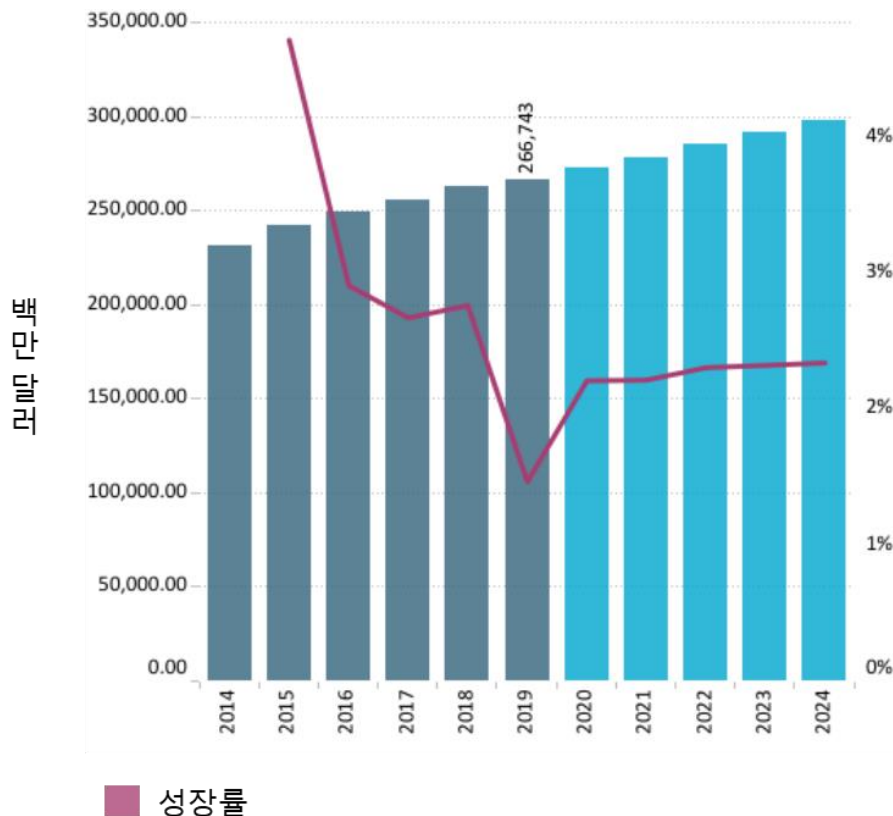
II. 베트남 시장 동향

1. 시장 규모

(1) 소비자 건강제품 글로벌 시장 규모

- 2019 년 기준 건강제품 글로벌 시장의 규모는 약 2,667 억 달러로, 이 중 비타민 및 식이보조제 규모는 1,094 억 달러로 추정된다. 또한, 건강 제품의 성장률이 약 1.5%로 급격히 둔화한 것으로 나타났는데, 중국 정부의 비타민 및 식이보조제 직접 판매자 단속이 건강제품 글로벌 시장 성장에 영향을 미친 것으로 풀이된다.

건강제품 글로벌 시장 규모의 추이 (2014-2024)

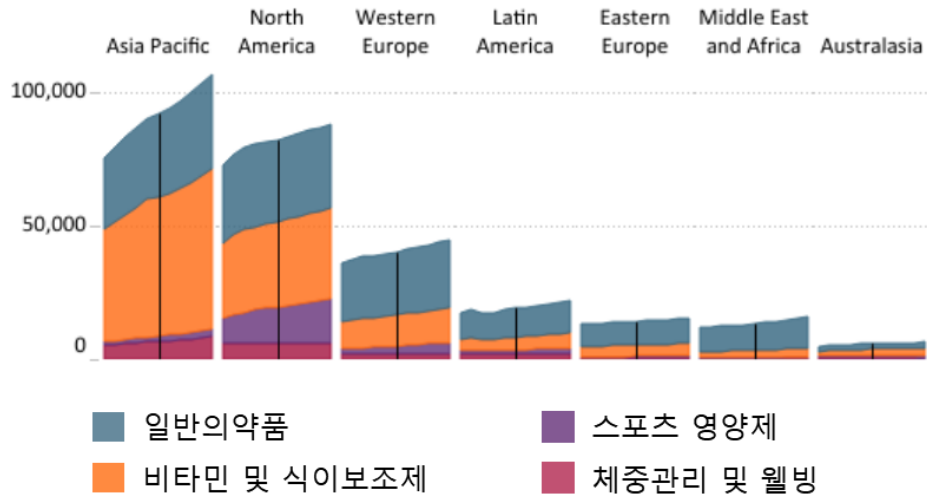


출처: Euromonitor (2019), World Market for Consumer Health Products

- 중국 내 판매자 단속이 강화되어 글로벌 시장이 위축되었으나, 글로벌 시장 내 아태평양 지역의 영향력은 여전하다. 아태평양 지역의 성장은 말레이시아, 태국, 베트남 시장의 성장에도 영향을 받는다. Euromonitor 는 2024 년 아태평양 매출액이 글로벌 건강제품 시장의 47%를 차지할 것과, 건강제품 중 비타민 및 식이보조제의 점유율이 가장 높을 것으로 전망했다. 반면, 서유럽과

미국의 건강제품 시장에서는 일반의약품 (Over-the-counter, OTC)이 차지하는 규모가 가장 크나 점유율이 46%에서 44%로 다소 감소할 것으로 전망된다.

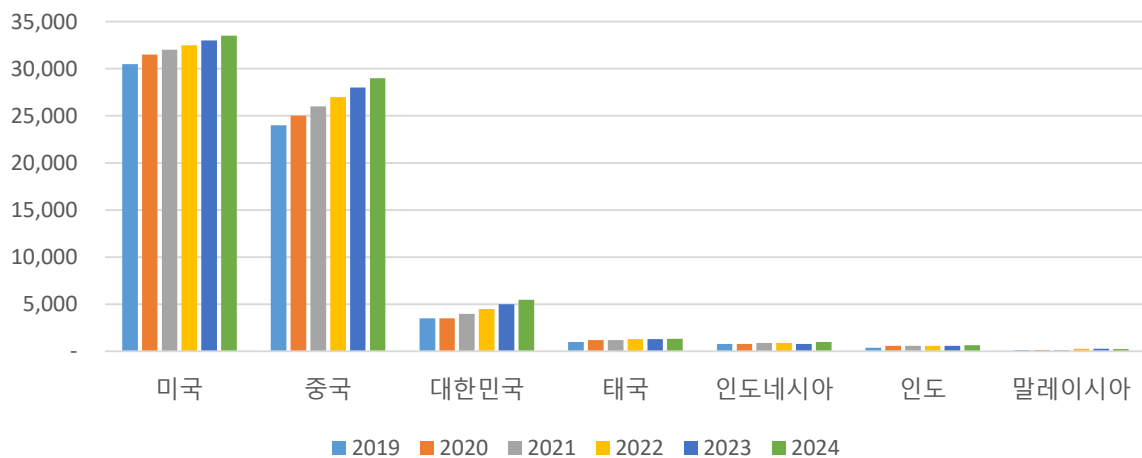
세계 권역별 건강제품 매출액 추이 (2014-2024)



출처: Euromonitor (2019), World Market for Consumer Health Products

- 2019-24 년 보충제에 대한 소비자들의 관심 증가로 인해, 중국과 미국에서 비타민 및 식이보조제 시장 규모는 꾸준히 증가할 것으로 예상된다.
- 또한, 비타민 및 식이보조제 시장의 상위 10 개국 중 6 개국은 아태평양 지역 내 국가들이며, 아태평양 지역의 점유율은 전체 시장의 약 25%를 차지할 것으로 전망된다.

국가별 비타민 및 식이보조제 시장 규모 추이 (2019-2024)



출처: Euromonitor (2019), World Market for Consumer Health Products

(2) 베트남 소비자 건강제품 시장 규모

- 소비자 건강제품 (Consumer Health Products) 카테고리의 2014-19 년 연평균 매출액 성장률은 13.7%로, 지속적인 성장세를 보이고 있다. 이는 건강제품에 속하는 스포츠 영양제, 체중관리 및 웰빙, 비타민 및 식이보조제 등에 대한 시장 증가에 기인한 것으로 보인다.
- 2014-2019 년 기준 소비자 건강식품 세부 카테고리 내 스포츠 영양제가 38.7%로 가장 높은 성장률을 기록했으며, 그 다음은 체중관리 및 웰빙 (18.7%) 순으로 나타났다. 약초/현지 전통 보충제 (11.8%)와 비타민 및 식이보조제 (11.5%)도 상대적으로 높은 성장률을 기록했다.
- 또한, 2019 년 비타민 및 식이보조제 (Vitamin and Dietary Supplements)는 전체 소비자 건강제품 시장 중 43.4%를 차지하는 주요 카테고리다. 향후 시장 전망은 긍정적이며, 2019-2024 년 카테고리 내 가장 높은 연평균 매출액 성장률 (19.3%)을 보일 것으로 전망된다.

베트남 소비자 건강제품 세부 카테고리별 시장 규모의 추이 (2014-2019, 단위: 10 억 베트남 동)

카테고리	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2014-2019 CAGR	2019-2024 CAGR 전망
비타민 및 식이보조제 (Vitamin & Dietary Supplements)	8,768.9	9,925.0	10,967.1	12,153.0	13,547.4	15,083.6	11.5%	19.3%
체중관리 및 웰빙 (Weight Management and Wellbeing)	5,094.4	6,013.6	6,913.5	8,091.1	9,824.7	12,020.8	18.7%	14.4%
약초/현지 전통 보충제 (Herbal/Traditional Products)	6,176.9	7,053.4	7,844.3	8,707.9	9,725.7	10,810.9	11.8%	5.8%
일반의약품 (Over-the-counter, OTC)	4,414.0	4,949.2	5,551.8	6,208.0	6,848.9	7,533.3	11.1%	6.3%
아동용 제품 (Paediatric Consumer Health)	442.1	497.7	549.8	606.7	672.2	745.3	11.0%	5.8%
알러지 보조제 (Allergy Care)	225.6	244.7	264.0	285.8	309.8	339.3	8.5%	5.5%
스포츠 영양제 (Sports Nutrition)	13.9	22.3	30.8	41.5	54.8	71.3	38.7%	19.3%
소비자 건강 전체 ⁵	18,291.2	20,910.1	23,463.2	26,493.6	30,275.8	34,729.0	13.7%	9.3%

출처: Euromonitor (2019), Consumer Health in Vietnam

(3) 프로바이오틱스 글로벌 시장 규모

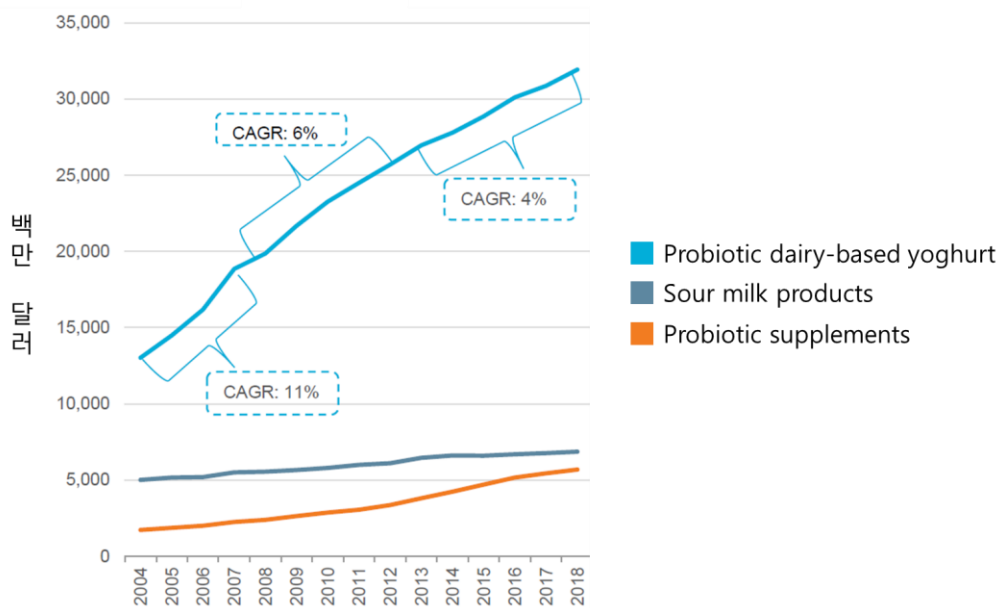
- 글로벌 시장조사기관 Euromonitor 는 프로바이오틱스 제품을 1 세대와 2 세대로 분류한다. 1 세대 제품은 프로바이오틱스가 함유된 유제품을 뜻하며, 요구르트 제품이 글로벌 시장을 지배했다. 요구르트 음료 섭취가 친숙한 중국, 일본 등 아태평양 (Asia-Pacific) 지역 내 국가에서는 프로바이오틱스 요구르트 시장이 2000 년부터 지속적인 성장세를 기록해왔다. 또한, 서유럽과

⁵ 소비자 건강제품 전체는 비타민 및 식이보조제, 체중관리 및 웰빙, OTC 와 스포츠 영양제, 총 4 개 세부카테고리를 포함한다.

미국에서도 요구르트 시장이 급격히 증가했으며, 글로벌 시장은 2004-2008 년 연평균 11%의 성장률을 기록했다.

- 하지만, 시간이 지날수록 아태평양 이외의 지역에서는 프로바이오틱스 요구르트 시장의 성장이 둔화되었고, 2014-2018 년 연평균 4%의 성장률을 기록했다. 특히, 프로바이오틱스 보충제의 출시는 시장 둔화의 주요 원인으로 판단된다.

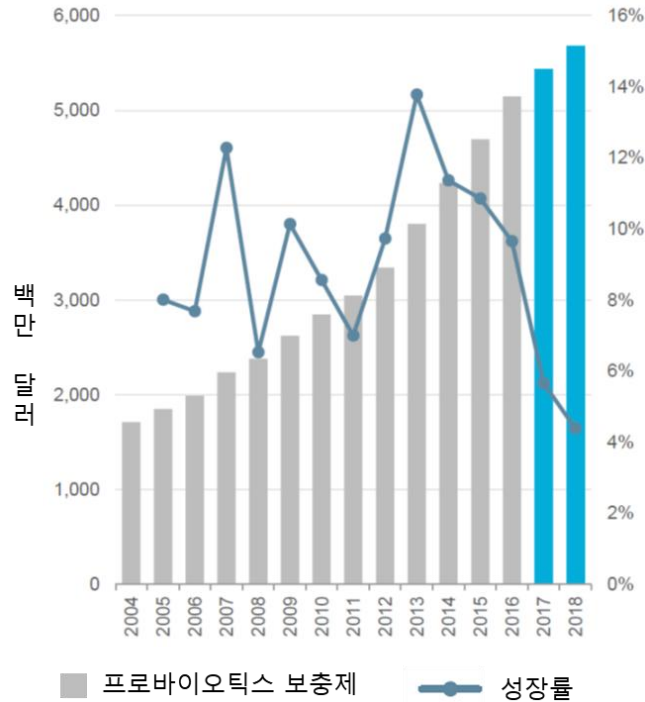
1 세대 프로바이오틱스 글로벌 시장 규모의 추이 (2004-2018)



출처: Euromonitor (2018), Probiotic Supplements Theories on Future Growth

- 2 세대 프로바이오틱스 제품은 프로바이오틱스를 포함한다. 글로벌 시장은 미국이 지배하고 있으며, 2004-16 년 미국 프로바이오틱스 시장은 연평균 10%의 높은 성장률을 기록했다. 식이보조제에 대한 높은 관심, 건강한 라이프스타일 추구 등이 미국 시장 성장에 영향을 미쳤다. 또한, 건강식품 및 식이보조제 판매처의 성장, Amazon 등 인터넷 소매업의 확대도 미국 프로바이오틱스 시장 성장에 영향을 끼쳤다. 이에 따라 2016 년 기준 미국은 프로바이오틱스 글로벌 매출액 중 약 42%를 차지했다.
- 반면, 유럽연합에서 프로바이오틱스 관련 법률이 강화되면서 서유럽 (5%) 시장의 성장이 다소 둔화되었다. 아태평양 (4%) 지역의 경우, 유제품에 대한 높은 선호도로 인해 프로바이오틱스 시장 성장이 둔화하고 있다.
- 2016 년 이후 미국 시장의 성장률이 하락하였으며, 2018 년에는 약 2%의 낮은 성장률을 기록할 것으로 예상된다. 또한, 2018 년 글로벌 시장 성장률은 4%로 낮게 전망되었다.

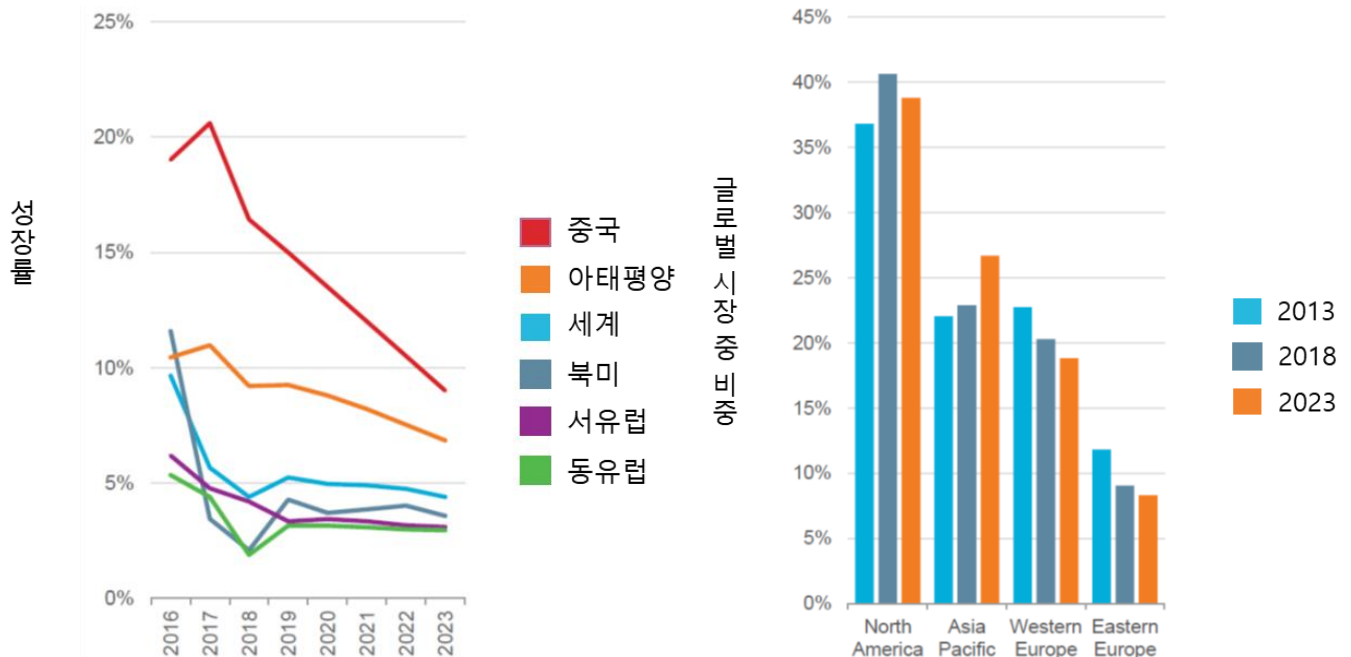
2 세대 프로바이오틱스 글로벌 시장 규모의 추이 (2004-18)



출처: Euromonitor (2018), Probiotic Supplements Theories on Future Growth

- Euromonitor 는 2018-2023 년 프로바이오틱스 시장 성장 둔화를 전망하지만, 아시아 시장은 성장을 이어갈 것으로 전망한다. Euromonitor 에 따르면, 미국은 총 매출액에서 차지하는 비중이 2018 년 42%에서 2023 년 39%로 하락이 전망되지만, 중국 프로바이오틱스 시장 성장률은 미국과 서유럽보다 약 2 배 높게 예상되면서 아태평양 지역의 점유율이 23%에서 27%로 상승이 전망된다.

세계 권역별 프로바이오틱스 시장의 성장률 (2006-2023 년) 및 매출액 추이



출처: Euromonitor (2018), Probiotic Supplements Theories on Future Growth

2. 주요 트렌드

(1) 건강 의식 제고에 따른 강화제품 (Fortified food) 및 건강기능식품의 수요 증가

- 최근 베트남 소비자 사이에서는 운동과 '웰빙'에 대한 관심이 증가하면서 건강에 좋은 강화식품과 건강기능식품에 대한 선호도가 증가하고 있다.
 - 강화 가공식품에 대한 수요는 하노이, 호치민 등 대도시에서 가장 높으며 건강한 대체재를 위한 지출을 아끼지 않은 중소득과 고소득 소비자의 선호도가 제일 높다. 도시 소비자의 높은 생활 수준에 베트남 경제 성장이 일부분 기여했으며, 강화제품 및 건강기능식품을 판매하는 소매업체는 주로 도시에 위치하여 도시 소비자의 접근성이 높다.
 - Euromonitor (2019)는 향후 베트남 강화제품 시장의 전망을 긍정적으로 평가하며, 베트남의 인터넷 접근성 개선을 통해 베트남 소비자들이 영양소, 건강한 식습관에 대한 정보를 쉽게 접하게 되면서 건강 의식이 더욱 강화될 것으로 예상한다.
- 최근 베트남 소비자들의 질병 예방 중요성에 대한 관심이 증가하면서 비타민, 프로바이오틱스가 포함된 식이보조제의 섭취가 늘어나는 추세이다.
 - 베트남 젊은 층은 SNS 를 통해 질병 예방에 도움이 되는 식이보조제에 대한 정보를 얻고 있고, 베트남 고령층은 기억력, 피부 관리, 심장 건강 등 영양을 보충하는 건강기능식품을 구매한다. 따라서 베트남 시장은 소비자, 제조업체와 외국 투자자에게 매력도가 높은 시장이다.
- 또한, 베트남의 위생 문제는 소화 장애의 원인이 되며, 베트남 소비자들은 긴 업무 시간과 바쁜 생활습관으로 인해 균형이 잡힌 식사를 할 시간이 부족하다. 이에 따라 강화제품과 건강기능식품을 통해 소화 문제를 해결하려고 하는 소비자가 증가하고 있다.
 - Euromonitor (2019)는 2024 년에 이르면 스트레스가 심한 도시 소비자가 증가하면서 소화 문제를 해결하는 제품에 대한 수요가 지속될 것으로 예상한다. 그러나 일부 소화를 돕는 프로바이오틱스의 판매 증가와 위생 문제 해결을 위한 정부 조치를 통해 소화제 성장은 둔화될 전망이다.

(2) 프로바이오틱스 판매 증가세

- 최근 베트남 의료기관과 의사는 어린이 급성 설사 (Acute Watery Diarrhea)의 증상 완화에 프로바이오틱스를 추천하고 있다. 이 외에, 소화장애 또는 소화불량에 걸린 환자로, 항생제를 복용해야 하는 사람들에게 증상을 완화하며 장을 보호하는 프로바이오틱스 제품을 추천하는 상황이다. 베트남 보건부에 따르면, 2016 년 기준 총 질병 발생률 중 소화 관련 질병이 약 9.5%를 차지한다고 한다. 또한, 베트남 Cancer (K) Hospital 에서 근무하는 의사에

따르면 나쁜 식습관과 오염된 음식이 암 발생 원인 중 35%를 차지하고 있는 만큼⁶, 소화 장애 예방에 주의를 기울이고 있다.

- 이에 따라, 2017 년 상반기에 설사 및 소화 향상의 효능을 가진 DSM 社의 up4 브랜드는 베트남 프로바이오틱스 시장에 높은 매출액을 기록했다⁷.
- 의료기관과 의사 외, 라이프스타일을 주제로 하는 베트남 매거진도 프로바이오틱스를 추천하면서 프로바이오틱스에 대한 인지도가 높아지고 있다. Webtretho 는 갱년기로 인해 장기 기능이 악화되는 40~50 대 여성 소비자를 겨냥해 프로바이오틱 섭취를 추천하며 미국산과 호주산 프로바이오틱스 제품을 홍보한 바가 있다. 또한, 소화 기능, 에너지 공급, 피로 개선 등 프로바이오틱스 제품의 다양한 효과를 강조해서 홍보한다.

DSM 社의 up4 브랜드 프로바이오틱스 제품



출처: Chain Drug Review (2019)

- 최근 프로바이오틱스를 비롯한 건강기능식품이 명절 선물로 보편화되고 있다.
 - 베트남 명절 선물은 주로 스낵, 주류, 차, 건조과일 등으로 구성되었으나 최근 프로바이오틱스가 포함된 건강기능식품이 고급 선물로 소비자의 호응을 얻고 있다.
 - 소득 증가와 생활 수준 향상은 소비자의 지출 확대에 영향을 미치며 고급 제품에 대한 수요를 창출한 것으로 판단된다. 프로바이오틱스의 주 고객층은 유아를 가진 부모 혹은 40~50 대 여성이다.

(3) 체인형 드럭스토어를 통한 식이보조제의 유통 확대

- 2000 년 기준, 베트남 시장에서 판매되는 건강보조식품은 60 개에 불과했으나 2015 년에는 약 6,800 개로 증가했다. 또한, 2017 년 기준, 약 4,000 개의 기업들이 건강보조식품 및 비타민 관련 사업을 운영했다.

⁶ WHO (2015), Making street food safe in Viet Nam

⁷ 한국농수산식품유통공사, 2017 년 농식품 해외시장 맞춤형조사 (2017)

- 베트남 현지 매체 Vietnam.net 은 전통 약국의 주요 문제점으로 진품이 아닌 가품 판매를 지적했다. 가품 판매로 인해 전통 약국에 대한 소비자 신뢰도가 감소하면서, 소비자들은 신뢰할 만한 구매처를 찾는 경향을 보이고 있다.
- Vietnam.net 에 따르면, 2017 년 기준 베트남에는 50,000 개의 약국이 운영 중인 반면, 체인형 드럭스토어는 소수이며 100 개 이상의 매장을 보유한 체인은 존재하지 않았다고 한다⁸. 하지만, 체인형 드럭스토어인 Pharmacity 는 2019 년에 전년 대비 2 배 규모로 성장했으며, 2019 년 5 월 기준 200 개의 매장을 보유한 것으로 나타났다.⁹
 - 베트남 체인형 드럭스토어는 Pharmacity, Phano Pharmacy 등이 있다.
 - 체인형 드럭스토어는 헬스케어, 뷰티 상품 등을 다양화하는 전략을 통해 약국과 차별화된다.

베트남 내 주요 체인형 드럭스토어



Pharmacity 매장



Phano 매장



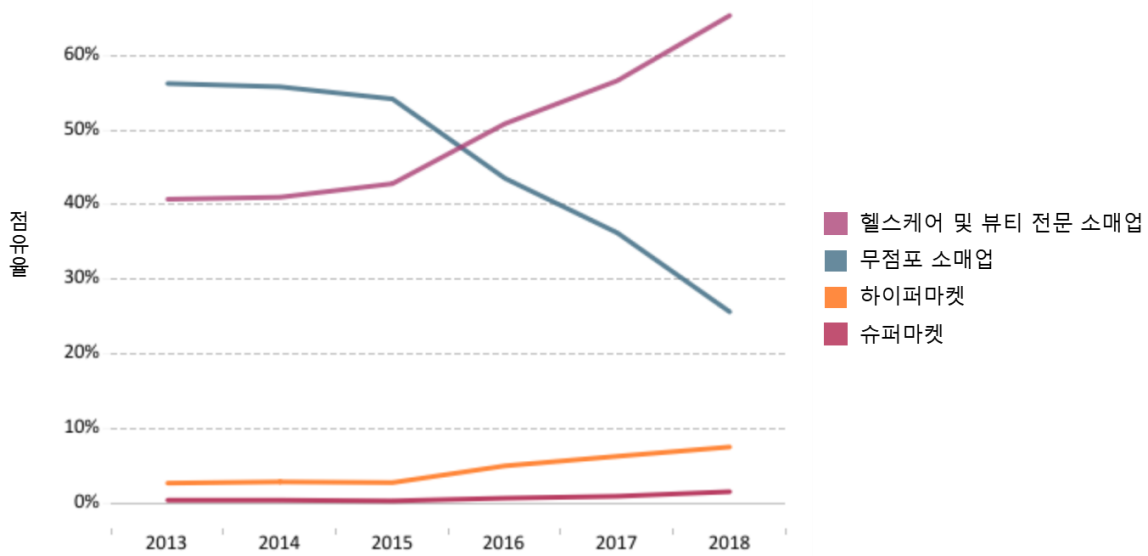
출처: The Leader (2019), Tuong Minh (2019), Identity Agency (2019)

- 베트남 내 체인형 드럭스토어의 설립 및 확대에 따라 비타민 및 식이보조제의 주요 유통채널에 변화가 나타난다. 2015-2018 년 사이 헬스케어 및 뷰티 전문 소매업의 점유율은 급증했으며, 2018 년 기준 약 60% 이상의 점유율을 차지했다. 반면, 같은 기간 무점포 (non-store) 소매업의 점유율은 급격히 감소한 것으로 나타났다.

⁸ Vietnam.net, Drugstore chains expand as competition heats up (2017)

⁹ VN Express, Vietnam corporate giants race to open drugstores (2019)

2013-2018 년 채널별 비타민 및 식이보조제 유통 변화



출처: Euromonitor, Vitamins and Dietary Supplements in Asia Pacific (2018)

(4) 건강식품에 대한 정부 법률 강화

- 비타민 및 식이보조제는 건강제품의 카테고리에서 가장 많은 비중을 차지한다. 그러나 베트남 시장에서 검증되지 않은 불량 상품 유통이 증가함에 따라 보건부 (Ministry of Health)는 건강식품 관련 법률을 강화하여 벌금 등 조치를 취하고 있다
 - 2016 년 보건부는 식이보조제를 취급하는 매장을 조사해 45.9 톤 가량의 미등록 제품을 발견했다. 특히, 품질이 낮고 안전성이 미검증된 제품의 수입 및 베트남 내 유통은 명절에 급증한다.
- 정부의 법률 강화를 통해 제품의 안정성이 증가할 것으로 예상되나, 소규모 유통업체들은 통관절차 등이 엄격하지 않은 제품 카테고리로 변동할 가능성이 높다.

3. 주요 기업 및 브랜드

(1) 주요 기업 현황

- 베트남에서 판매되는 프로바이오틱스는 대부분 수입품이며, 호주와 미국 브랜드 제품이 상대적으로 많다. 동남아 주요 쇼핑몰 라자다 (Lazada)에서 Brauer, Nature's Way, Life Space, Culturelle, Black Mores 브랜드의 프로바이오틱스 제품이 판매되고 있다.
- Brauer 는 1929 년에 설립된 호주 기업이다. 현지 전통 약초, 동종 요법 (homeopathy)을 사용해 비타민, 프로바이오틱스, 진통 완화 제품, 천연 감기약

등을 제조한다. Brauer 제품은 호주에 위치한 4,000 개 약국과 건강기능식품 전문점에서 판매되고 있으며, 미국, 싱가포르, 한국 등으로 수출되고 있다. Brauer 사의 프로바이오틱스는 어린이를 위한 분말 형태 제품이다.

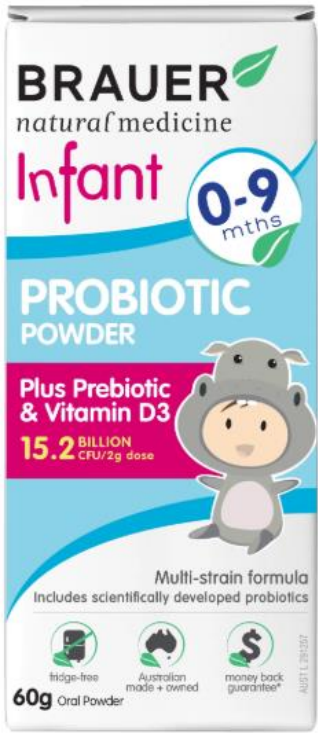
- Nature's Way 는 천연 제품을 판매하는 호주 선도기업 중 하나이다. 다양한 연령대를 대상으로 프로바이오틱스, 비타민 및 미네랄, 약초, 체중관리 제품 등을 판매하고 있다. 삶의 질을 개선하는 프리미엄 제품으로 브랜드를 포지셔닝하여, 소비자들은 제품의 품질이 높고 혁신을 위해 투자하는 브랜드로 인지 하고 있다. Nature's Way 가 보유한 Kids Smart 브랜드는 어린이를 대상으로 한 다양한 형태의 식이보조제를 판매한다. 2017 년 기준, Kids Smart 브랜드의 매출액은 호주 내 어린이 비타민 및 식이보조제 전체 매출액의 50%를 차지했다¹⁰.
- Life Space 는 2012 년에 설립된 호주의 프로바이오틱스 기업으로 호주 유산균 판매 1 위 업체이다. 뉴질랜드, 홍콩, 중국 등으로 수출하며 온라인마켓 Tmall 과 TaoBao 에서 2017-2018 년 국제기업 중 1 위를 차지했다. Life Space 는 아시아 시장에서 선도기업으로 자리를 잡았으며 프로바이오틱스 제품의 품질을 중시하는 호주 법률이 기업 성장에 기여한 것으로 풀이된다. Life Space 는 임산부, 어린이, 60 세 이상 노년층 등 다양한 연령대의 소비자를 대상으로 프로바이오틱스 제품을 판매하고 있다. 이외에 건강 향상, 진통 완화 제품도 판매한다.
- 미국 I-Health 는 DSM Nutritional Products 의 자회사이며 소비자 건강제품 및 웰빙 제품을 제조하는 기업이다. Culturelle 브랜드를 보유하고 있으며 해당 브랜드는 세계 프로바이오틱스 브랜드 중 2018 년 1 월 기준 1 위를 차지했다. Culturelle 제품은 유제품, 글루테인, 알레르기 유발 성분을 함유하지 않다.
- Black Mores 는 1930 년에 설립된 호주 기업으로, 아태평양 지역의 17 개국에서 비타민, 미네랄 등 식이보조제를 판매하고 있다. Black Mores 는 호주 상위 200 개 기업 중 하나이며 2017 년 기준 Black Mores 의 시가총액은 20 억 달러에 달했다. 2014-2015 년 사이 Black Mores 의 수출액이 25% 증가했으며 베트남과 인도네시아는 해당 브랜드의 매우 중요한 시장으로 자리를 잡고 있다. 2018 년 기준, 베트남 시장의 매출액은 2017 년 대비 약 157% 증가한 것으로 나타났다¹¹.

¹⁰ JD.com Corporate Blog, Australia's Nature's Way Launches Flagship Store on JD Worldwide (2017)

¹¹ Dairy reporter, China struggles see Blackmores' profit drop 24% but sales surge in Vietnam and Indonesia (2019)

4. 주요 프로바이오틱스 제품 현황¹²

1. Infant Probiotic Powder

Infant Probiotic Powder				
Product Information				
	제조사	Brauer		
	제품명	Infant Probiotic Powder		
	로고			
	제조국	호주		
	용량	60g		
	가격	583,000 동 (한화 약 30,000 원)		
	유통기한	표시된 날짜까지		
	인증	- Gluten Free - Lactose Free - Artificial Color Free - No Artificial Flavours		
제품 형태		액체	분말	캡슐 기타
원료(원문 표기): Each 2g dose contains Bifidobacterium breve 5 billion CFU, Bifidobacterium longum 4 billion CFU, Bifidobacterium infantis 2 billion CFU, Bifidobacterium lactis 2 billion CFU, Lactobacillus rhamnosus (GG) 2 billion CFU, Lactobacillus fermentum 100 million CFU, Lactobacillus salivarius ssp salivarius 100 million CFU, Colecalciferol 2.5 microgram, Inulin 150 mg				
Marketing & promotion information				
• 분말 형태로 우유, 물, 어린이들이 좋아하는 음식과 같이 섭취가 가능하여 복용할 때 거부감을 줄임 • 비타민 D의 함유로 소화 개선과 면역력 강화 제품임을 강조 • 인공색소, 글루텐 등 미첨가로 안정성이 높은 제품임을 언급 • 냉장보관이 필요 없는 제품으로 보관이 편리하다는 점을 강조				

¹² 베트남 라자다 쇼핑몰의 판매순위 바탕으로 주요 제품이 선정되었다.

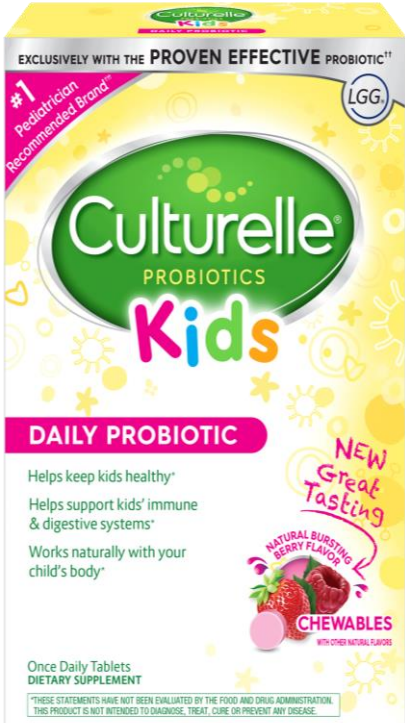
2. Kid Smart Probiotic Chocolate Balls

Kid Smart Probiotic Chocolate Balls				
Product Information				
	제조사	Nature's Way		
	제품명	Kid Smart Probiotic Chocolate Balls		
	로고			
	제조국	호주		
	용량	125g		
	가격	230,000 동 (한화 약 12,000 원)		
	유통기한	표시된 날짜까지		
	인증	N/A		
	제품 형태	액체	분말	캡슐 기타
<u>원료(원문 표기)</u>: Premium Milk Chocolate [sugar, milk solids, cocoa, butter, cocoa mass, emulsifiers (soya lecithin, 476), flavour], Glazing Agent (904), Inulin (5%)(prebiotic), Lactobacillus Acidophilus (500 million cfu 20 billion cfu), Bifidobacterium Lactis (500 million cfu 20 billion cfu) Contains milk and soy. May contain traces of tree nuts.				
Marketing & promotion information				
• 초코볼의 형태로 어린이들이 거부감 없이 섭취할 수 있는 제품임을 강조 • 초코볼 당 10 억 마리의 유산균이 함유되어 있으며 유산균 함유량이 요구르트 150g 과 동일함 • 냉장보관이 필요 없는 제품으로 보관이 편리함 • 초코볼 당 열량은 12kcal 로 저열량 제품임을 강조 • 4 살 이상 어린이를 위한 제품이며 1-2 개의 초코볼 섭취를 권장				

3. Probiotic Powder For Baby

Probiotic Powder For Baby				
Product Information				
	제조사	Life Space		
	제품명	Probiotic Powder For Baby		
	로고			
	제조국	호주		
	용량	60g		
	가격	470,000 동 (한화 약 24,000 원)		
	유통기한	개봉 후 6 개월 이내		
	인증	- Vegan friendly - No added dairy, gluten, egg, artificial colours or flavours		
	제품 형태	액체	분말	캡슐 기타
원료(원문 표기): L. rhamnosus HN001 (3.0 Billion), B. lactis BI-04 (1.5 Billion), B. animalis ssp. lactis HN019 (1.0 Billion), L. rhamnosus GG (1.0 Billion), L. fermentum SBS-1 (250 Million), L. paracasei Lpc-37 (250 Million), B. longum BB536 (200 Million), B. breve M-16V, (100 Million), B. infantis Bi-26 (100 Million) L. reuteri 1E1 (100 Million)				
Marketing & promotion information				
• 물, 우유, 음식과 함께 섭취가 가능한 분말 형태로 거부감 없는 복용을 강조 • 냉장보관이 필요 없는 제품으로 보관이 편리하다는 점을 언급 • g 당 75 억 유산균 함유 • 웰빙, 소화 건강 및 면역 체계를 보충한다는 점을 강조 • 6 개월 이상 어린이를 위한 제품 판매 • 글루텐, 유제품, 인공 색소 등이 함유되지 않아 안정성이 높다는 점 언급				

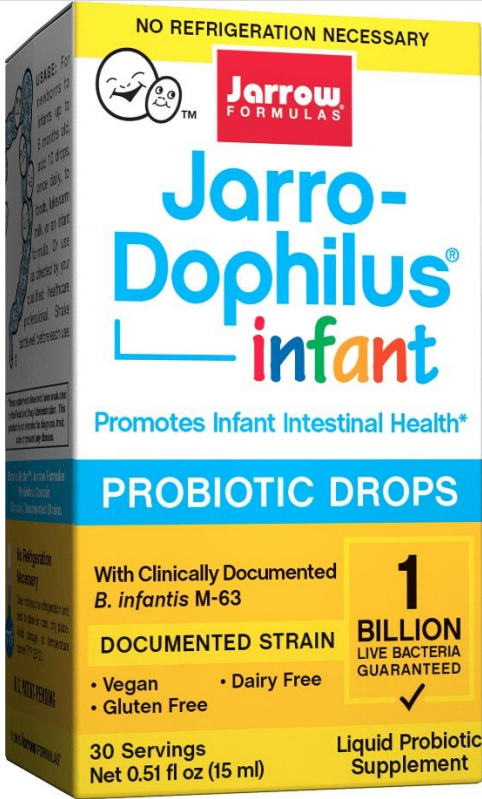
4. Kids Chewable Daily Probiotic

Kids Chewables Daily Probiotic				
Product Information				
	제조사	i-Health		
	제품명	Kids Chewables Daily Probiotic		
	로고			
	제조국	미국		
	용량	60 개		
	가격	725,000 동 (한화 약 37,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	- Free from dairy, gluten, sugar and synthetic colors - Vegetarian		
	제품 형태	액체	분말	캡슐 기타
<u>원료(원문 표기)</u>: Lactobacillus rhamnosus GG (5 billion CFUs), xylitol, natural flavors, microcrystalline cellulose, stearic acid, beet juice (color), sucrose, matodextrin, sodium ascorbate, citric acid, malic acid, magnesium stearate, silicon dioxide.				
Marketing & promotion information				
• 딸기 등의 과일 맛과 씹어먹는 형태로 어린이들은 편리하고 거부감이 없이 복용할 수 있음을 강조 • 1 개당 50 억 마리 유산균 함유량을 강조 • 소아과 의사들이 추천하는 브랜드 중 하나임을 언급 • 소화 건강 개선, 면역력 강화에 도움을 주는 제품 • 글루텐, 유제품, 인공 색소 등이 함유되지 않아 안정성이 높다는 점을 언급				

5. Probiotic + Colostrum

Probiotic + Colostrum				
Product Information				
	제조사	UpSpring		
	제품명	Probiotic + Colostrum		
	로고			
	제조국	미국		
	용량	30 개		
	가격	520,000 동 (한화 약 26,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	- Gluten-free - Hormone Free - non-GMO - All natural		
	제품 형태	액체	분말	캡슐 기타
원료(원문 표기): Proprietary Probiotic Blend (5 billion live cultures at time of manufacturing) Bifidobacterium Blend 3 Billion, B. lactis, B. longum, B. breve, Lactobacillus Blend 2 billion, L. rhamnosus, L. acidophilus, L. reuteri, Colostrum powder, FOS, Sunfiber (partially hydrolyzed guar gum), silica. Contains milk				
Marketing & promotion information				
• 1 개당 50 억 마리의 유산균이 함유된 제품으로 설사나 장염 증상을 완화하며 소화 건강을 개선한다는 점을 강조 • 높은 품질의 초유 (colostrum) 함유가 면역력 증가와 어린이의 건강한 성장에 영향을 미친다는 점을 언급 • 1 회용 패키지의 편리함을 언급 • 분말 형태로 섭취가 수월한 제품				

6. Jarro- Dophilus Infant

Probiotic + Colostrum				
Product Information				
	제조사	Jarrow Formulas		
	제품명	Jarro- Dophilus Infant		
	로고			
	제조국	미국		
	용량	15ml		
	가격	450,000 동 (한화 약 23,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	- Vegan - Gluten Free - Dairy free		
	제품 형태	액체	분말	캡슐 기타
원료(원문 표기): Bifidobacterium longum sub Ne. Infantis M-63, Medium chain triglycerides, tapioca starch, calcium phosphate, vitamin E (d-alpha tocopherol from sunflower oil; added to preserve freshness) and citric acid.				
Marketing & promotion information				
• 1 개당 10 억 마리인 유산균의 높은 함유량 강조 • 모유에 존재하는 중산사슬지방 (Medium Chain Triglycerides)으로 만든 제품이기 때문에 신생아 몸이 유산균을 수월하게 흡수할 수 있음을 강조 • 냉장 보관이 필요 없는 제품으로 보관의 수월함을 강조 • 물, 우유, 음식과 함께 섭취가 가능				

7. Biovit

Biovit				
Product Information				
	제조사	Medvie		
	제품명	Biovit		
	로고			
	제조국	베트남		
	용량	30 개 x30g		
	가격	180,000 동 (한화 약 9,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	N/A		
	제품 형태	액체	분말	캡슐 기타
원료(원문 표기): Bacillus clausii $\geq 9 \times 10^8$ CFU, Bacillus subtilis $\geq 9 \times 10^8$ CFU, Saccharomyces boulardii $\geq 9 \times 10^8$ CFU, Calci Gluconate, Vitamin B5, AX Lysine, Vitamin B1, Immune Path-IP, Vitamin B2, β-Glucan 80%, Vitamin B6, Coenzyme Q10, Vitamin B9, DHA 10%, Selenium, Kẽm Gluconate, Vitamin D3, Taurine				
Marketing & promotion information				
• 프로바이오틱스, 비타민 및 미네랄이 함유된 제품으로 어린이 건강, 식용 개선 등 효능을 가지고 있으며 장염 증상 완화, 소화 개선에 도움이 된다는 점을 강조 • 칼슘과 비타민 D 를 함유하여 어린이 건강한 성장에 도움이 된다는 점 언급 • 물, 우유와 함께 섭취가 가능한 복용의 수월함을 강조 • 항생제 복용으로 인해 소화의 불편함을 느끼는 어린이, 성인에게 추천하는 제품				

8. Probiotics+ Womens Flora Balance

Probiotics+ Womens Flora Balance				
Product Information				
	제조사	Blackmores		
	제품명	Probiotics+ Womens Flora Balance		
	로고			
	제조국	호주		
	용량	30 개		
	가격	580,000 동 (한화 약 30,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	- Gluten Free - Dairy free		
	제품 형태	액체	분말	캡슐
원료(원문 표기): Lactobacillus rhamnosus GR-1™ and lactobacillus reuteri RC-14™ 2.3 billion CFU per capsule				
Marketing & promotion information				
• 여성 전용 제품으로 호르몬 문제로 인한 불편함을 개선할 수 있다는 점을 강조 • 1 캡슐당 23 억 마리의 유산균이 있는 제품 • 질 건강 개선 및 웰빙 유지에 도움이 되는 제품임을 강조 • 높은 안전성과 임신부 복용이 가능함을 강조 • 특별한 패키지 기술을 통해 냉장 보관이 필요 없는 보관의 용이성을 언급				

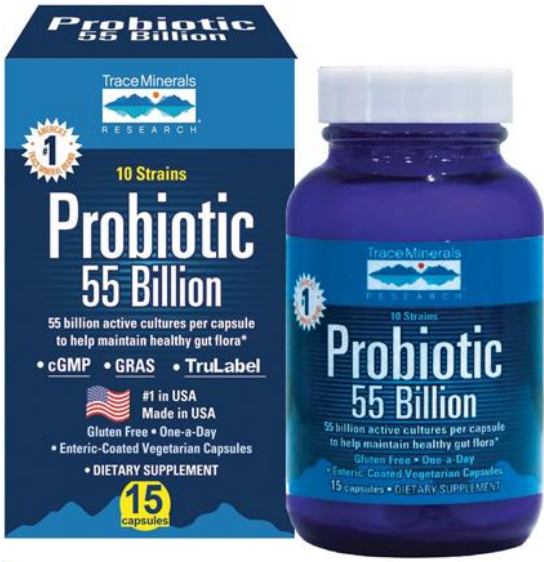
9. Live cultures for women

Live cultures for women				
Product Information				
	제조사	OptiBac		
	제품명	Live cultures for women		
	로고			
	제조국	영국		
	용량	30 개		
	가격	550,000 동 (한화 약 28,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	- Gluten Free - Yeast-free - Vegan - Vegetarian		
	제품 형태	액체	분말	캡슐
원료(원문 표기): <i>Lactobacillus reuteri</i> RC-14®, <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GR-1®, Stabilisers: maltodextrin (natural source), microcrystalline cellulose, Vegetarian capsule: hydroxypropyl methylcellulose, titanium dioxide; anti-caking agent: vegetable magnesium stearate				
Marketing & promotion information				
• 다양한 연령대 여성에게 추천되는 제품이며 갱년기 여성, 임산부에게 적합한 제품임을 강조 • 1 캡슐 당 23 억 마리의 유산균이 함유된 제품 • 2,500 명 이상의 여성들은 본 제품 임상 실험에 참여했기 때문에 제품 신뢰도와 효용성이 높다는 점을 강조 • 냉장 보관이 필요 없는 보관의 용이성을 언급				

10. Probiotic Acidophilus

Probiotic Acidophilus				
Product Information				
	제조사	Puritan's Pride Inc		
	제품명	Probiotic Acidophilus		
	로고			
	제조국	미국		
	용량	100 캡슐		
	가격	220,000 동 (한화 약 11,000 원)		
	유통기한	표시된 날짜까지		
	인증	- Gluten Free		
	제품 형태	액체	분말	캡슐
원료(원문 표기): Calcium, Lactobacillus Acidophilus Other Ingredients: Dicalcium Phosphate, Gelatin, Silica, Vegetable Magnesium Stearate.				
Marketing & promotion information				
• Probiotic Acidophilus 는 소화 및 면역력 강화를 위한 제품으로 홍보 • 1 억 마리 이상의 유산균과 칼슘이 함유되는 제품 • 캡슐 형태로 복용이 편리한 제품임을 강조하며, 식사 후 복용을 권장 • 한 캡슐은 권장 일일 칼슘 섭취량의 11%를 충족 (일 2,000kcal 섭취 기준)				

11. Probiotic 55 billion

Probiotic 55 billion				
Product Information				
	제조사	Trace Minerals		
	제품명	Probiotic 55 billion		
	로고			
	제조국	미국		
	용량	30 개		
	가격	498,000 동 (한화 약 25,000 원)		
	유통기한	N/A		
	인증	- Vegetarian - Paraben Free		
	제품 형태	액체	분말	캡슐
원료(원문 표기): Bifidobacterium breve, Bifidobacterium longum, Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum, Bifidobacterium lactis, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus salivarius, Stearic Acid, Hypromellose Contains traces of milk & soy; contains <10ppm gluten				
Marketing & promotion information				
• 소화 건강을 돕는 550 억 마리의 유산균이 하나의 캡슐에 포함됨을 강조 • 하루 한번 섭취로 복용이 편리하다는 점을 언급 • 지연분비 캡슐 (delayed-released capsule)로 위산이 유산균을 파괴하지 않도록 보호하며 유산균의 기능을 강화한다는 점을 강조				

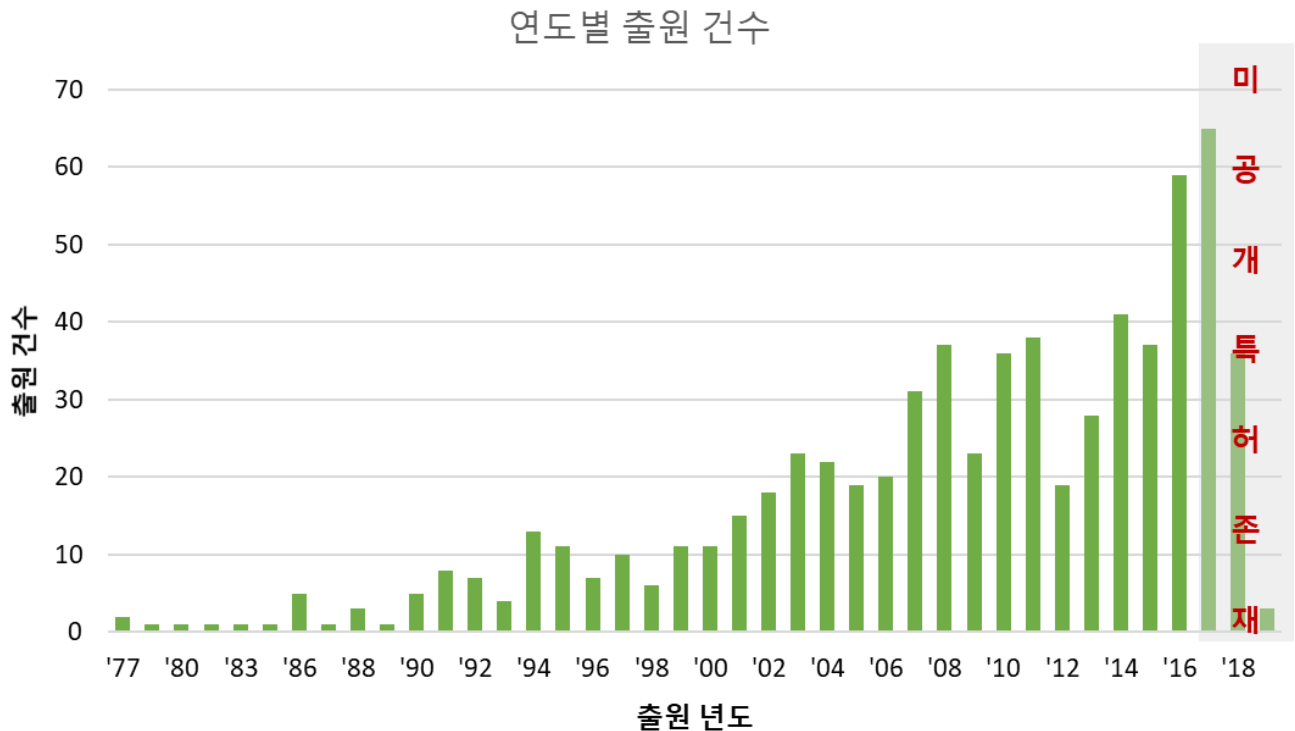
III. 기술 동향 분석

1. 국가별/연도별 특허 출원 동향

(1) 연도별 특허 출원 동향

- 유산균 제품 관련 기술의 전세계 특허 출원 동향을 살펴보면, 1970 년대에 출원이 시작되었고, 점진적으로 증가하다가 1990 년대 들어서면서 비교적 크게 증가하였으며 최근까지도 활발하게 출원되고 있다.
- 유산균 제품 관련 전체 유효특허 출원건수는 총 1,125 건으로 확인되었다.
- 아래 그림에 나타난 바와 같이, 한국, 미국, 일본, 유럽 및 PCT 특허 전체 기준으로 1977 년 최초 출원되기 시작하여 1990 년 이전까지는 소수의 건만이 산발적으로 출원되었고, 이후 점진적으로 증가하였다.

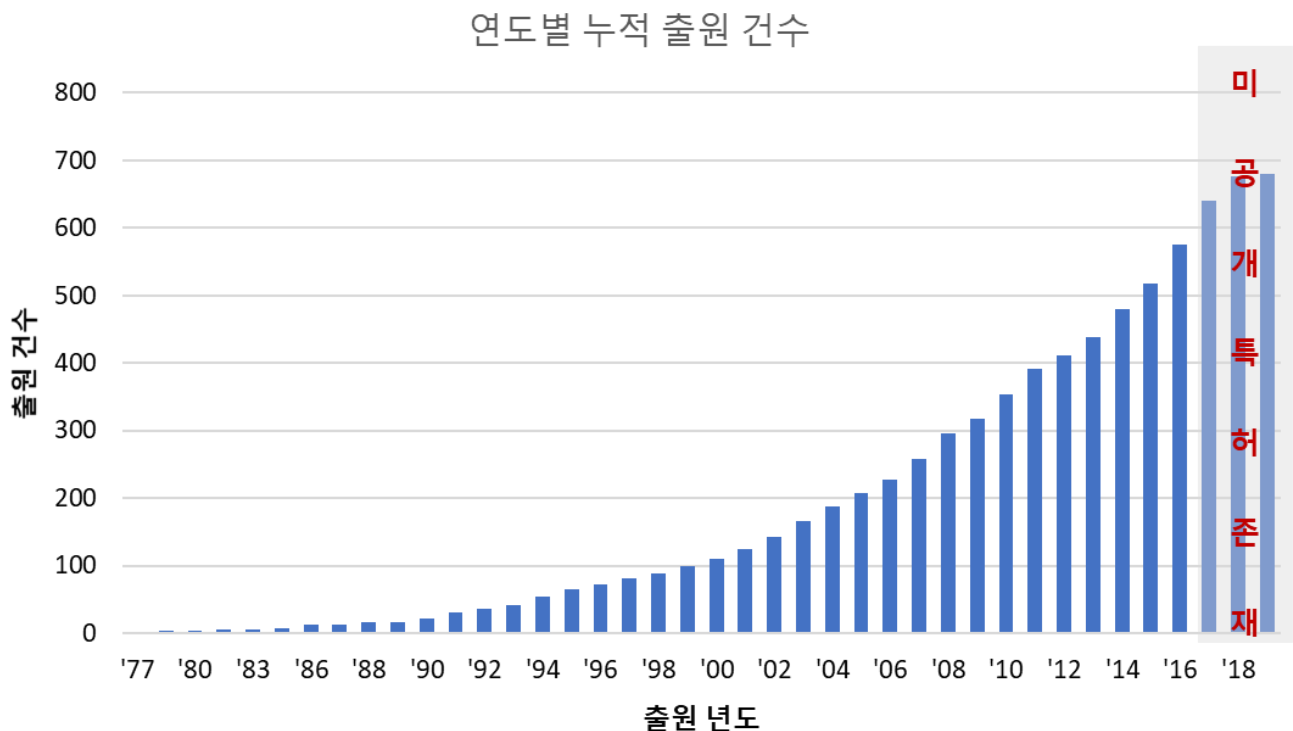
연도별 특허 출원 동향



- 누적 통계에 따르면, 전 세계적으로 1977 년부터 1990 년까지 13 년 동안 약 20 건이라는 미미한 수의 특허가 출원 되었으나, 2018 년에는 누적된 특허 출원이 약 680 건에 달했다.

- 즉, 1999 년까지 약 100 건의 특허가 출원될 때까지는 20 년 정도 걸렸지만, 다음 20 년 동안 대략 약 580 여건의 출원은 유산균 제품 관련해 활발하게 출원되고 있음을 의미한다.
- 연도별 출원 건수 및 누적 출원 건수는 한국, 미국, 일본, 유럽 및 PCT 특허를 대상으로 출원일에 따라 정리하였으며 본 보고서의 데이터 수집 시점인 2019 년 12 월 이후 공개된 자료는 포함되어 있지 않다.
- 특허 출원이 이루어진 후 출원일로부터 1 년 6 개월 이후에 공개가 된다는 점에서, 대략 2018 년 6 월 이후 출원된 특허는 아직 공개되지 않아 데이터에 포함되지 않는다. 이에 따라서, 실제 건수는 그림에 표시된 것보다 더 많을 수 있다.

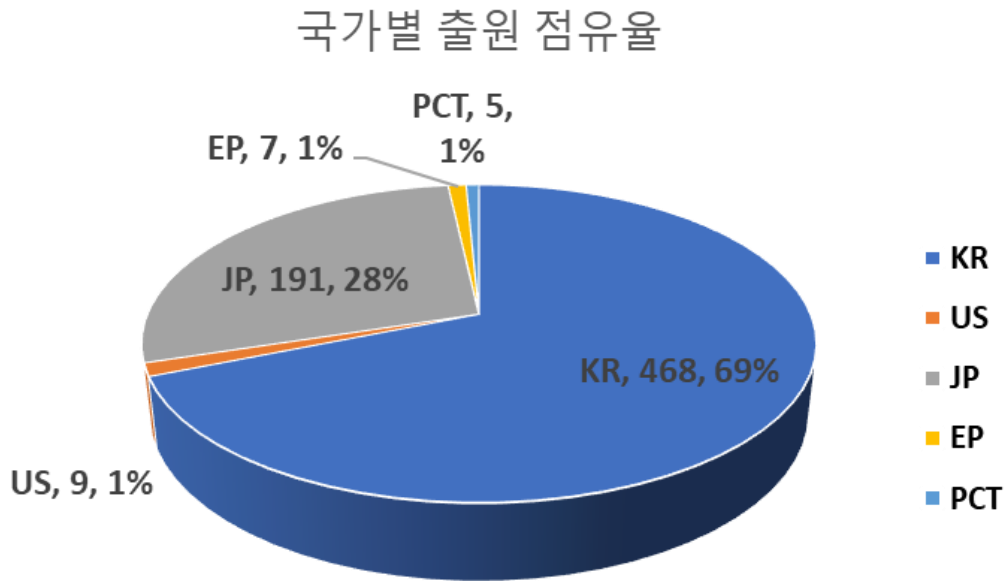
연도별 특허 출원 동향 (누적)



(2) 국가별 출원 동향

- 한국, 미국, 일본, 중국, 유럽의 국가별 특허기술 출원 점유율을 통해 해당 기술을 선도하는 국가를 파악할 수 있다. 국가별 점유율 분포를 살펴보면, 한국특허가 468 건으로 69%에 달하여 가장 많은 비중을 차지한다.
- 아래 그림은 국가별 점유율을 나타낸 것으로, 유산균 제품에 관한 전체 특허 680 건 중, 한국특허가 468 건으로 69%, 다음으로 일본특허가 191 건으로 28%, 미국이 9 건 (1%), 유럽이 7 건 (1%), PCT 특허가 5 건 (1%)이다.

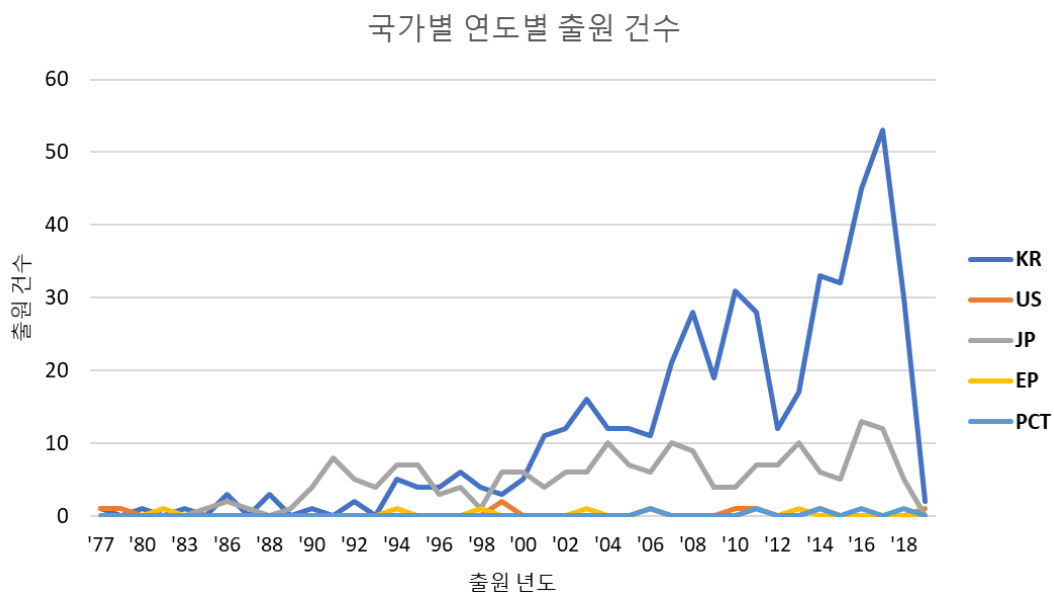
국가별 특허 출원 동향



(3) 국가별/연도별 출원 동향

- 과거부터 최근 국가별 특허기술 출원의 양적 트렌드를 비교하여 타 국가 대비 국내의 기술적 위치 파악할 수 있다.
- 국가별/연도별 출원 동향을 살펴보면, 전체 특허의 69%를 차지하는 한국특허는 2000 년 이후 급상승했고 최근까지 집중적으로 출원되어, 시장 점유율에 대한 관심이 확대되고 있는 것으로 판단된다.
- 전체 특허의 28%를 차지하는 일본특허는 1990 년부터 소폭의 증가와 감소를 반복하면서 최근까지도 꾸준히 출원되고 있다.

국가별/연도별 특허 출원 동향

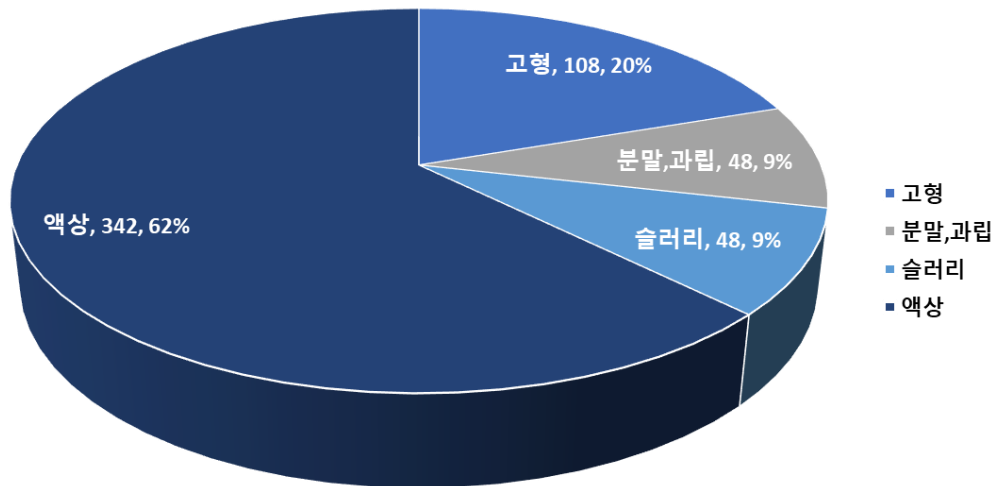


2. 기술 분류 별 출원 동향

(1) 기술 분류 (중분류)별 특허 출원 동향

- 유산균 제품의 기술 분류별 특허 출원 동향을 보면, 액상에 해당하는 특허가 342 건으로 전체의 62%를 차지하여 가장 높은 점유율을 나타냈으며, 뒤이어 고형이 108 건으로 20%, 슬러리 및 분말과 과립이 각각 48 건으로 9%를 차지한다.

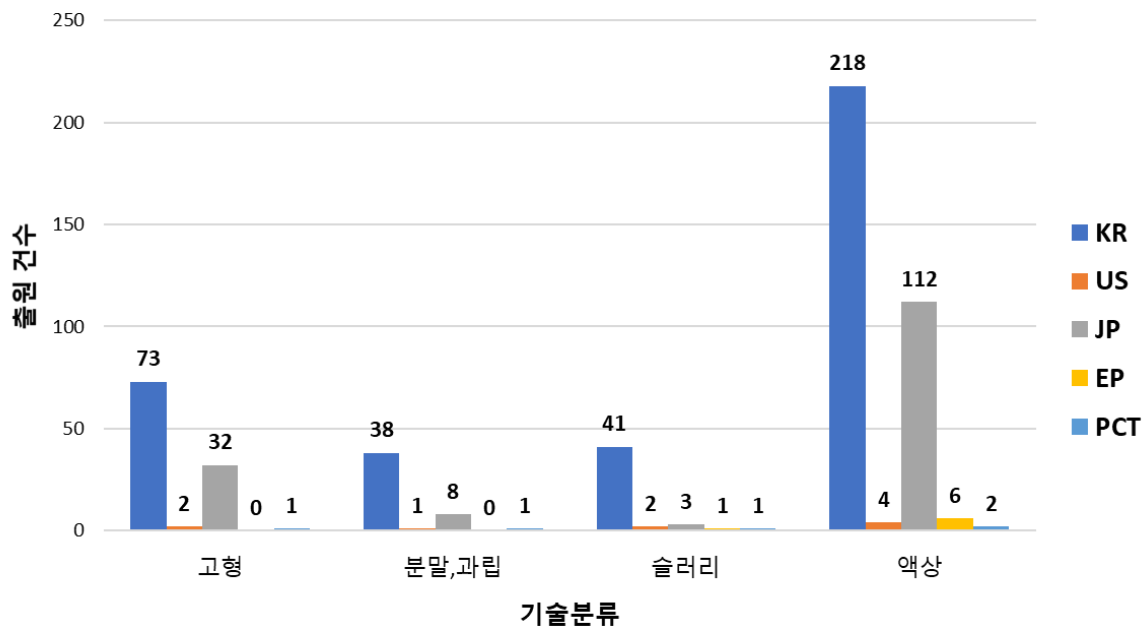
기술 분류 (중분류)별 특허 출원 동향



(2) 기술 분류별/국가별 특허 출원 동향

- 국가별 기술 분류별 특허 출원 동향을 보면, 고형, 분말, 과립, 슬러리 및 액상 전 분야에서 한국 특허가 타국가에 비해 월등하게 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 일본특허가 높게 나타났다.

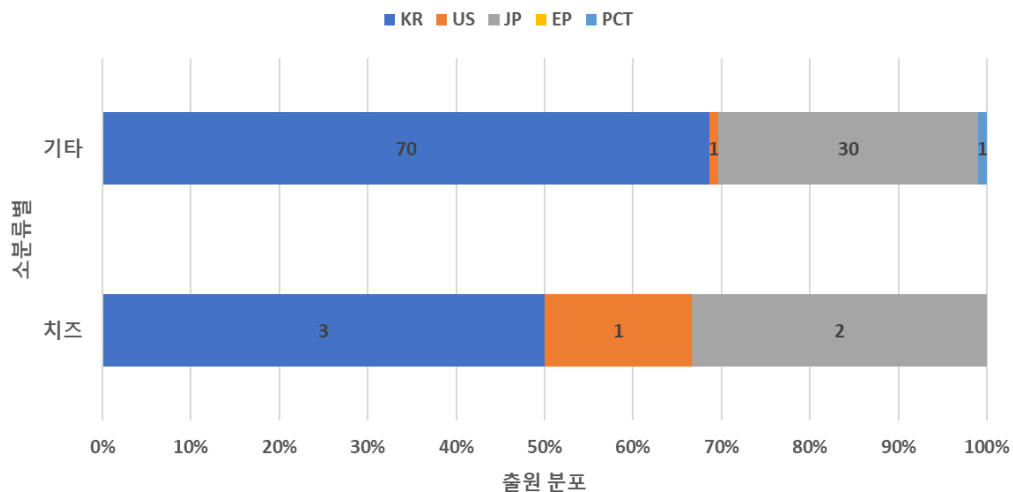
기술 분류별/국가별 특허 출원 동향



(3) 세부 기술별 특허 출원 동향

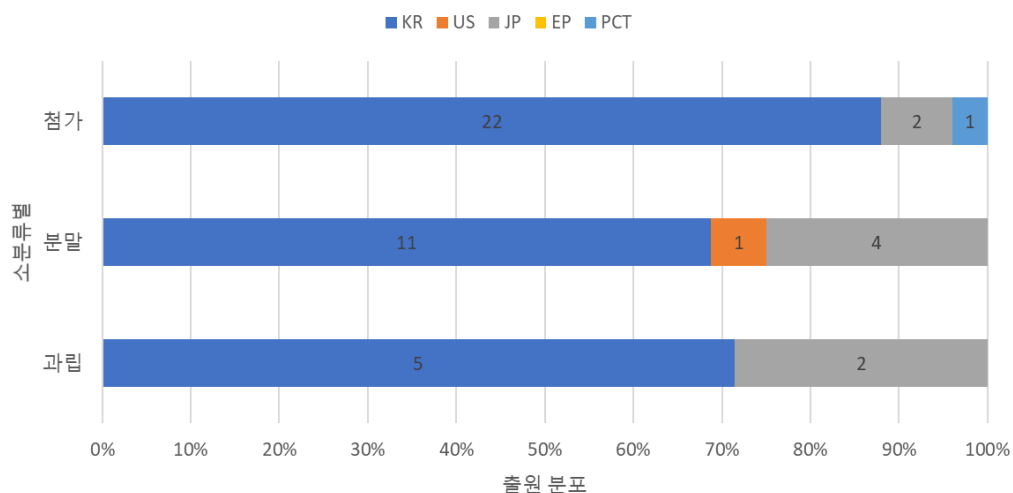
- 고형 분야에 해당하는 특허를 살펴보면, 기타가 102 건으로 가장 많았고 특정 제품으로 분류된 치즈가 6 건이다.
- 기타는 가공육, 각설탕, 과자, 김치, 낫토, 두부, 떡, 떡갈비, 면류, 사료, 소금, 스프, 젤리, 초콜릿, 푸딩, 환 등으로 확인되었다.

고형 분야의 특허 출원 동향



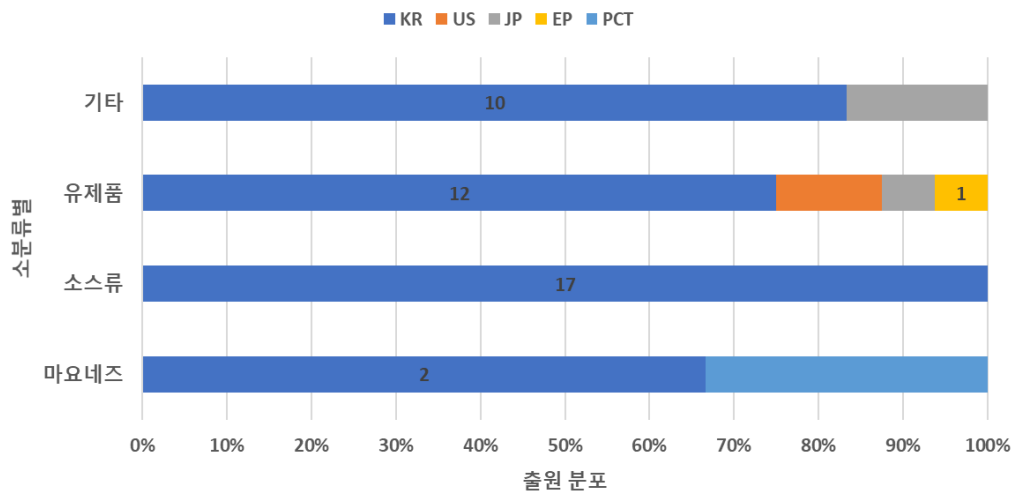
- 분말, 과립 분야 특허는 첨가가 25 건으로 가장 많고, 분말 16 건, 과립 7 건 순으로 나타났다.
- 첨가의 경우, 유산균이 주재료가 아닌 특허이며 유산균이 첨가된 후 최종 상태가 분말 형태인 것이다. 분말 또는 과립의 경우, 유산균이 주 재료로써 최종 상태가 분말 또는 과립 상태인 것이다.
- 따라서, 최근 분말형태의 유산균 제품이 스틱 형태의 밀봉제품으로 출시되는 경우에 해당할 수 있는 것으로 판단된다.

분말, 과립 분야의 특허 출원 동향



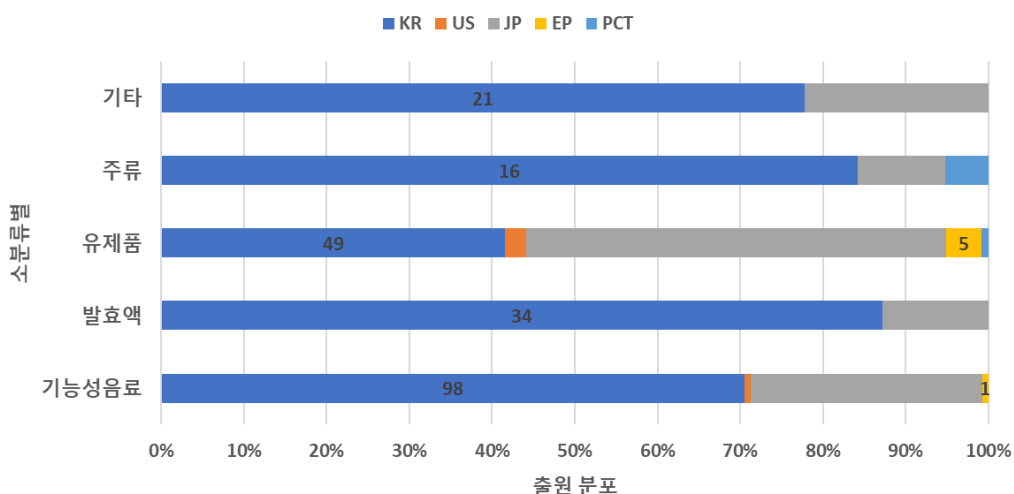
- 슬러리 분야에는 소스류가 17 건으로 가장 많고, 유제품 16 건, 기타 12 건, 마요네즈 3 건 순으로 나타났다.
- 소스류는 김치 양념, 각종 양념, 드레싱 등 점성이 있는 양념 및 소스를, 유제품의 경우 아이스크림 등을, 기타의 경우 청, 잼, 장류, 음료, 스프, 묵 등을 의미한다.

슬러리 분야의 특허 출원 동향



- 액상 분야의 경우, 기능성음료가 139 건으로 가장 많으며, 유제품 118 건, 발효액 39 건, 주류 19 건, 기타 27 건 순으로 나타났다.
- 기능성음료는 유제품이 주재료는 아니나 포함된 식음이 가능한 액상의 형태로, 건강 증진 또는 유산균 효과가 있는 음료를 의미한다. 유제품의 경우, 유산균이 포함된 우유 또는 두유 등을 의미하고, 발효액은 유산균이 포함되어 발효효과를 나타내는 액상의 형태를 의미하고, 주류는 유산균이 포함되어 발효효과를 나타내는 막걸리, 와인, 탁주 등을 의미하며, 기타의 경우 간장, 고추엑기스, 물, 식초, 식혜, 육수 및 차 등을 확인할 수 있었다.

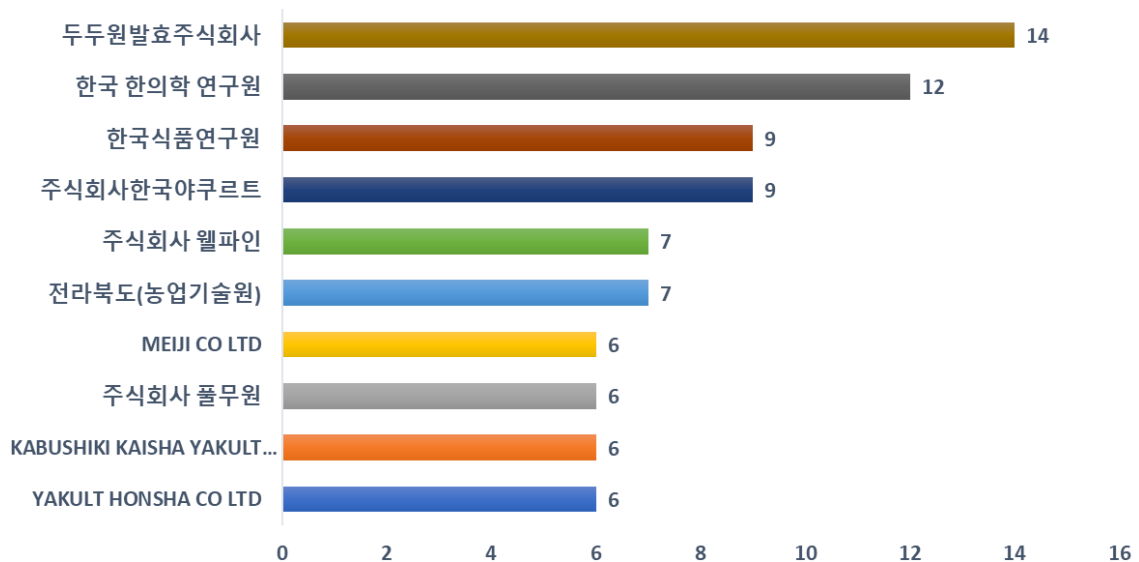
액상 분야의 특허 출원 동향



3. 상위 출원인

- 유산균 제품 관련 유효특허 680 건에 대해 상위 출원인 현황을 살펴보면, 주식회사 두두원발효가 14 건, 한국 한의학연구원 12 건, 한국 식품연구원 9 건, 주식회사 한국야쿠르트 9 건, 주식회사 웰파인 7 건, 전라북도 (농업기술원) 7 건, MEIJI CO LTD 6 건, 주식회사 풀무원 6 건, KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA 6 건, YAKULT HONSHA CO LTD 6 건 순으로 조사된다.
- 상위 출원인 역시 한국과 일본에 집중되어 있는 것을 확인할 수 있다.
- 또한, 대부분의 주요 출원인은 자국 내 출원에 주력하고 있으며, 해외 출원을 전혀 하지 않은 주요 출원인도 상당수 있다.

상위 출원인 동향

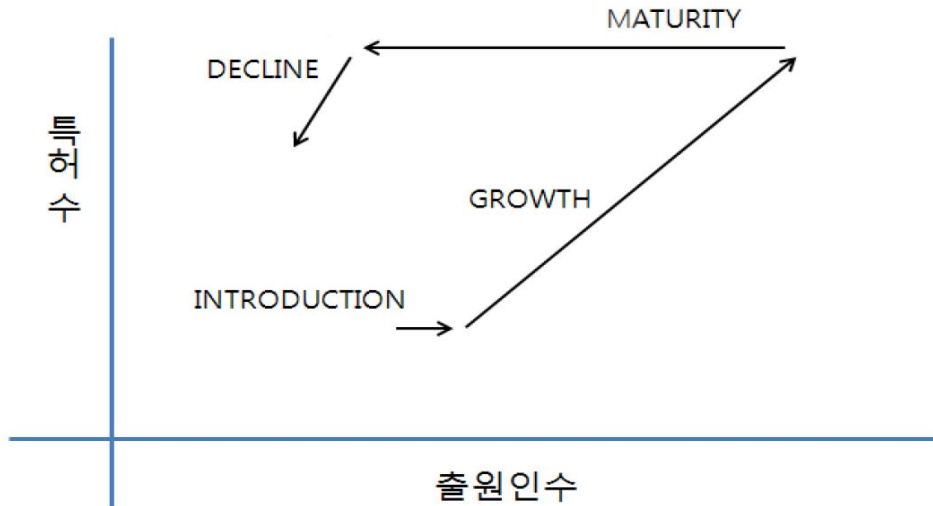


4. 기술 수명주기

- 기술의 수명주기를 파악하기 위해 일정한 기간별로 출원인 및 출원건수를 비교하였다. 통상적으로 특허건수에 따른 시계열적 분석 방법은 Arthur (1981)의 기술 수명주기 개념을 이용한다.
- 경쟁 정도는 분석 구간의 출원인 수로 정의하며 생산의 효율화는 출원량 또는 출원 증가량으로 대체한다. 시계열적 분석 방법을 통해 기술 수명주기의 단계가 도입기, 성장기, 성숙기, 쇠퇴기로 정의될 수 있다.

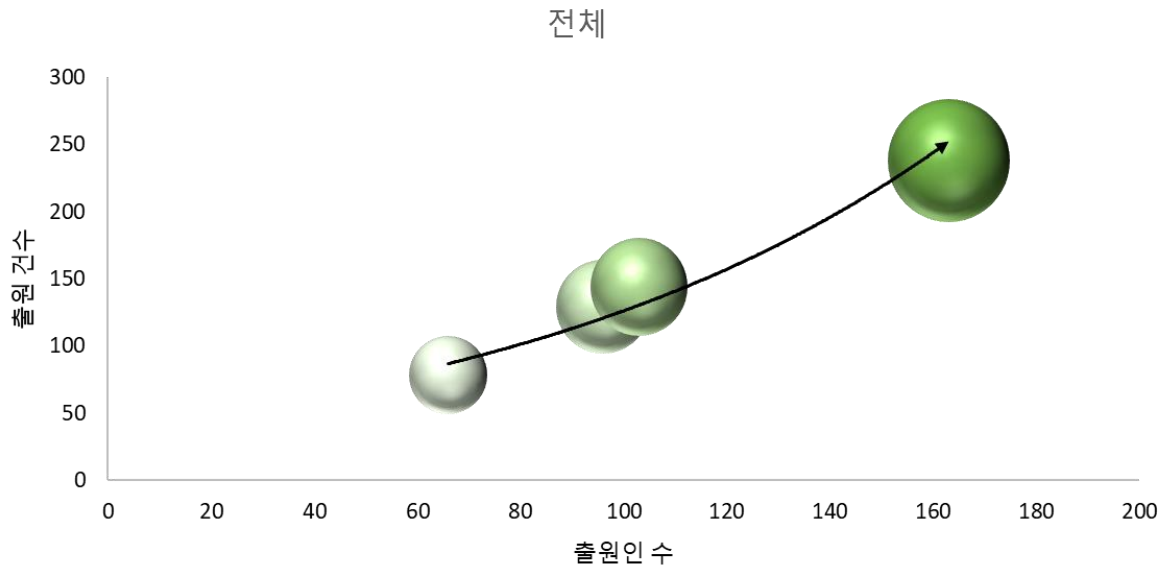
기술 수명 주기의 단계

기술 수명주기의 단계	현상
도입기	출원인의 출현 및 출원건수의 출현
성장기	출원인수 증가 및 출원건수 증가
성숙기	출원인수 정체 및 감소, 출원건수의 정체 및 감소
쇠퇴기	출원인수의 급감 및 출원건수의 급감



- 출원된 전체 유효특허 중, 1 구간 1999- 2003 년, 2 구간 2004-2008 년, 3 구간 2009-2013 년, 4 구간 2014-2018 년으로 구분하여, 총 4 개 구간으로 나누어 기술 수명주기 동향을 살펴보았다.
- 전체 유효특허를 대상으로 분석한 결과, 특허의 출원건수 및 출원인수가 1 구간부터 4 구간까지 지속적으로 증가하여 관련 기술의 특허 출원은 성장기 단계인 것으로 판단된다.
- 특히, 2013-2018 년 사이의 4 구간에서 출원인수와 특허건수가 모두 증가하고 있다.

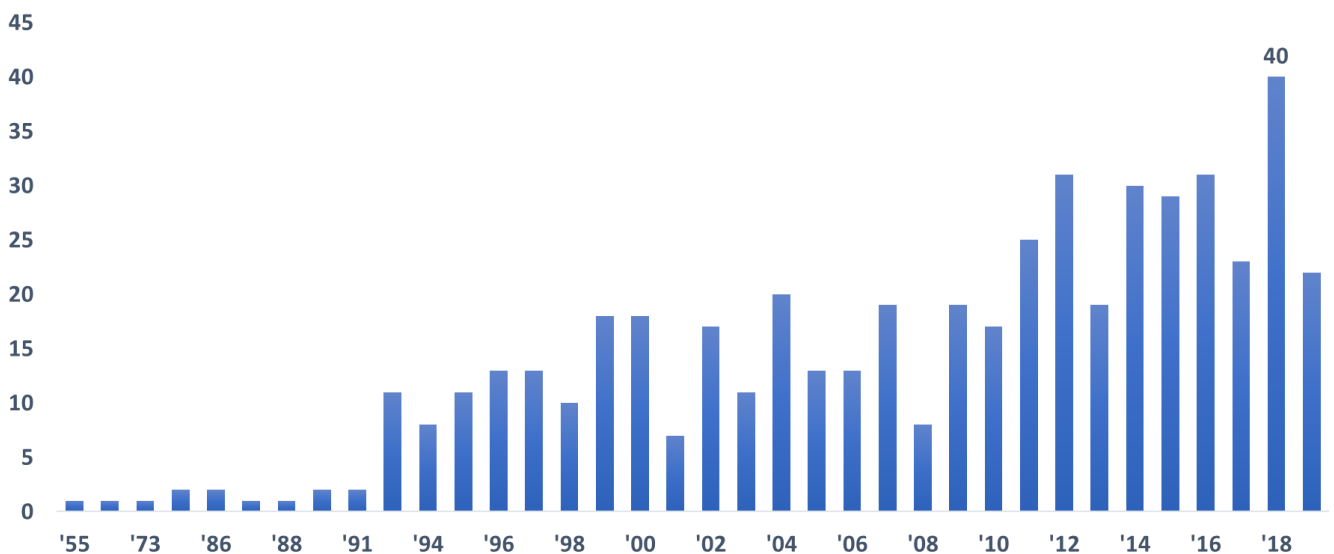
기술 수명 주기 분석

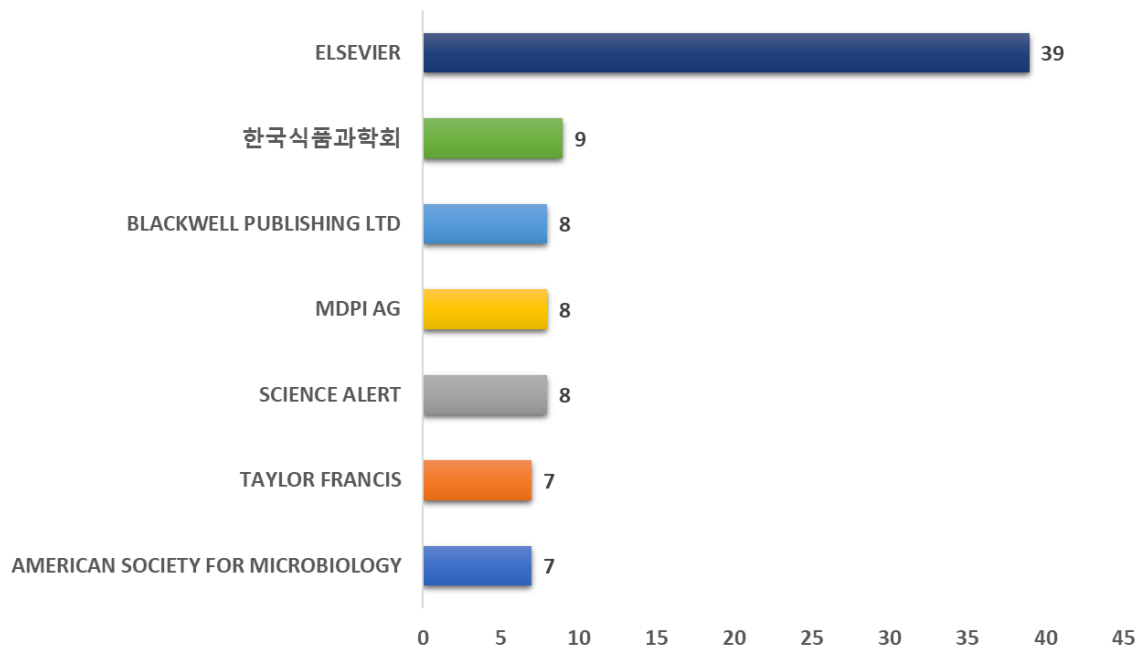
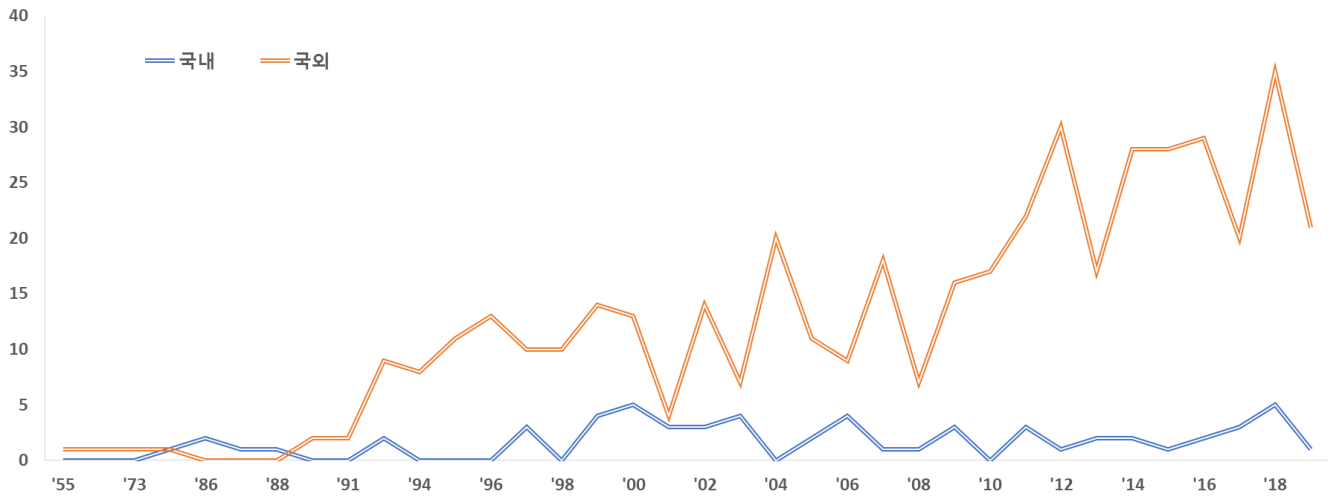


5. 논문 동향

- 유산균 식품 관련하여 509 건의 논문이 검색되었다.
 - 유산균을 이용한 식품 검색 시, 발효식품의 장점, 유산균의 활용, 유산균 배양 및 제조 등과 관련된 문헌이 주요 검색결과로 나타났으며, 특정 제품에 대한 논문은 확인할 수 없었다.
 - 국내에 발행된 논문은 60 건, 국외에 발행된 논문은 449 건으로 확인되었다.
 - 국외 발행기관인 ELSEVIER 가 39 건, 국내 발행기관인 한국식품과학회가 9 건 등으로 확인되었다.

논문 동향





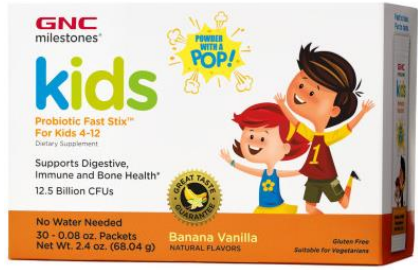
6. 제품 동향

- 유산균 식품 관련하여 제품 동향은 아래와 같다.

스틱형 유산균 제품

No.	제조사/판매사	제품명	주요제품 이미지
1	(주)매홍엘엔에프	패밀리 & 생유산균 (스틱형)	
2	(주)희창유업 / (주)한미생활건강	딸기맛 유산균 케어	
3	종근당건강(주)	생유산균 코어	
4	(주)에스엘에스 / 동아제약	동아프로바이오틱스	
5	주식회사 한국바이오팜 / 주식회사 승명	장건강 락토 생 유산균	

6	주식회사 한국바이오팜 /주식회사 승명	프로바이오틱스 (유산균) 다이어트	
7	에스케이내추럴팜(주) /서울약사 신헌	프로바이오 생유산균	
8	(주)바이오리듬	김치 생유산균 (스틱과립형)	
9	Biofarma SPA / (주)한독	키즈패킷	
10	주식회사 한국바이오팜 /박부자네	프롤린 프로바이오틱스 유산균	

11	HOUSE /DAICHI SHOUKAI	유산균 L-137 분말스틱	
12	ITOEN	녹즙 분말스틱 유산균 효소 식이섬유	
13	Bio-E	프로바이오틱 슈퍼그린 파우더	
14	Clinicians	클리니션스 플로라 리스토어 스틱형	
15	GNC	GNC milestones kids probiotic fast stix	

16	일동바이오사이언스 / 주식회사 일동제약	하이락토키즈	
17	(주)에스엘에스 / 일양약품(주)	코코몽 프로바이오틱스 베베 딸기맛	
18	이앤에스(주) / 종근당	프로바이오틱스 유산균19	

IV. 결론 및 시사점

1. 결론

- 프로바이오틱스는 최근 국내에서 수요가 증가하는 제품이다. 장에 좋은 유산균을 기반으로 한 파우더 혹은 캡슐을 물이나 우유를 더해 마시며, 장 건강 및 면역력 증진을 통해 스트레스를 많이 받는 직장인, 질 건강을 염려하는 여성 및 성장기 아이에 이르기까지 전연령에게 사랑받고 있다.
- 이처럼, 프로바이오틱스는 건강기능식품에 해당하는 제품으로, 장내 미생물의 마이크로플로라 (microflora) 균형 개선을 통한 유산균 증식 및 유해균 억제, 배변 활동 원활 등의 기능을 하는 건강 기능성 원료가 포함된 제품을 의미한다.
- 프로바이오틱스는 장 건강과 웰빙을 생각하는 소비자에게 어필하는 제품으로, 유산균을 원료로 한 건강기능용 파우더 및 캡슐은 비타민 D, 아연 등 부원료가 함유되어 기능이 더해지면서, 시장성 또한 높아질 것으로 판단된다.
- 세계 시장 규모는 2015 년 기준 약 36 조 원에 육박하였으며, 2020 년까지 매년 7% 정도의 증가세를 보여 약 53 조원에 이를 것으로 예측된다. 2010 년까지는 유럽 시장이 가장 큰 규모를 차지했었지만, 이후 아시아/태평양 시장의 규모가 이를 추월하여 가장 큰 시장 규모를 이루고 있다. 점차적으로 개발도상국인 중국과 인도의 식음료 산업 팽창과 더불어 시장성이 더욱 증가할 것으로 예측된다.
- 베트남 시장에서 판매되는 프로바이오틱스는 주로 호주, 미국의 수입품이고 주요 브랜드인 Brauer, Puritan's Pride 등이 베트남 시장 내에서 프로바이오틱스를 판매하고 있으며 현지 브랜드들이 상대적으로 매우 적다. 일부 제품은 한국 제품과 달리 프로바이오틱스 외에 비타민, 미네랄이 함유되어 건강 개선 효능이 강화된다.
 - Brauer 브랜드의 Infant Probiotic Power 제품의 경우, 비타민 D의 함유로 소화 개선 효능 외에 면역력 강화에 도움이 되는 제품임을 강조한다.
 - Puritan's Pride 브랜드의 Probiotic Acidophilus 제품은 캡슐당 약 1 억 마리의 유산균과 칼슘을 함유한다. 본 제품은 일일 권장 칼슘 섭취량의 11%를 충족한다는 메시지를 강조한다.
 - 현지 브랜드의 경우, Medvie 의 Biovit 제품은 프로바이오틱스, 칼슘, 비타민 D3 등이 함유되어, 어린이의 건강한 성장에 기여하며 장염 증상의 완화 효능을 가지고 있다.

- 따라서, 수출을 타깃으로 하는 건강기능식품은 프로바이오틱스 생균을 원료로 활용할 때 현지 시장에서 경쟁력을 확보할 수 있을 것으로 판단되며, 본 보고서에서는 국내 및 베트남 시장의 현황과 최신 정보를 제공하고, 해당 제품의 수출을 추진하는 기업의 경쟁력을 강화할 수 있도록 하였다.
 - 조사 범위는 일상 식사에서 결핍되기 쉬운 영양소나 인체에 유용한 기능을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조한 '건강기능식품'에 한정하나, 베트남 시장의 경우, 국내와 달리 건강보조식품 시장이 식품별로 세분화되어 파악되지 않고 있다.
 - 또한, 베트남 내 유통 채널에서는 다회용 (10-20 회 분량의 벌크팩) 제품이 다수인 점을 고려하여, 주요 브랜드의 경우 이들 제품도 조사 범위에 포함하였다.
 - 본 보고서는 문헌 조사를 주된 조사 방법으로 사용했으며, 베트남 내 주요 오프라인 유통채널의 경우, 시장조사기관의 자료 분석을 토대로 이루어졌다.
- 국내에 출시된 프로바이오틱스는 대부분 스트레스를 많이 받거나 앉아서 근무를 많이 하는 직장인을 대상으로 출시되었지만, 현재 온 가족이 함께 섭취할 수 있는 가족용 제품이 주류를 이룬다. 면역력 향상, 장내 유익균 증가와 배변 활동 개선 등을 목적으로 만들어진 제품이 다수를 차지하며, '건강지킴이', '장 건강' 등이 컨셉이다. 또한, 제품 안정성, 기능성 영양 성분 첨가 등을 강조하며 소비자에게 어필하고 있다. 일부 제품의 경우, 성인 여성을 타깃으로 장기 기능 개선 등에 특화된 기능성 영양성분을 함유하고 있는 것으로 조사되었다.
- 최근 베트남에서는 건강보조식품 시장이 성장하고 있으며, 프로바이오틱스가 일반의약품으로 여겨질 만큼 친숙하고, 의사 및 의료 전문가들에 의해 어린이 급성 설사 완화 식품으로 많이 추천되거나 다양한 매체를 통해 제품에 대한 효능이 소개되고 있다.
- 베트남 현지 유통채널 조사 결과, 프로바이오틱스는 전통적 형태의 약국보다 체인형 드럭스토어 (Phano Phamcy, Pharmacity, Vistar 등)의 건강 보조 식품 코너에서 활발히 판매되고 있었다.
- 현지 제품은 대부분 다회용 제품이며 PET 또는 유리 용기에 분말이 담긴 경우가 많은 것으로 조사되었다. 1 회용 제품이 상대적으로 적으며 1 회용 제품의 경우, 분말이 담긴 파우치 패키지가 사용되고 있다.
- 제품의 형태는 성인용 제품의 경우, 캡슐 형태가 대부분을 차지하는 반면, 어린이용 제품의 경우에는 섭취가 수월한 분말 형태의 제품이 상대적으로 많다.

또한, 거부감 없이 어린이들이 복용할 수 있도록 씹어먹는 딸기 맛의 알약, 초코볼 형태의 제품이 베트남에서 판매되고 있다.

- 대부분의 제품의 경우 마케팅 메시지로 유산균의 함유량, 수월한 보관, 면역력 증가, 소화 개선, 인공색소, 글루텐 무첨가를 통한 안정성 등을 공통적으로 활용하고 있었다. 어린이용 제품은 먹기 수월하며 거부감 없는 섭취가 강조되는 경우가 대부분이다.

2. 시사점

- 국내 제품 개발 동향과 베트남 시장의 제품 개발 동향, 소비 트렌드를 종합적으로 고려할 때, 국내산 유산균 원료를 활용한 프로바이오틱스 수출을 위해서는 아래와 같은 사항들을 고려해야 한다.
- 베트남 시장을 타겟으로 한 수출용 제품은 현지 시장에서의 경쟁력 강화를 위해 위와 같은 제품 개발 동향 및 소비 트렌드를 활용하는 것이 필수적이다. 현재 국내에 출시된 제품은 프로바이오틱스가 잘 자랄 수 있도록 장내 환경을 조성하는 역할을 하는 프리바이오틱스와 함께 섭취하는 것이 많지만, 베트남 현지 시장은 아직까지는 프로바이오틱스 위주의 제품이 일반적이라, 프리바이오틱스를 패키지 전면에 표기하고 홍보에 적극 활용할 필요가 있다.
- 패키지의 경우, 국내에서는 주로 분말이 스틱형 파우치 혹은 캡슐 형태로 포장되어 있다. 베트남 현지에서도 이와 흡사한 제품이 주류인 만큼, 기존 패키지 형태를 유지하는 대신 제품 표지나 디자인 등에 현지화를 위한 리뉴얼 노력으로 경쟁력을 가질 수는 있지만, 원가 측면에서 경쟁력을 상쇄시킬 가능성이 존재한다.
 - 포장의 경우, 베트남 시장에서 프로바이오틱스 제품은 미국, 호주 등에서 수입된 제품이 주류를 이루고 있으며, 수출업체들도 베트남 현지 시장을 위해 포장방식을 변형하지 않은 만큼, 국내 제품도 현재와 같은 포장 방식을 활용하는 것이 원가 절감, 간편성 및 유통기한 면에서 경쟁력 요소로 작용할 가능성이 있다. 이 부분은 각 제품의 포지셔닝 및 마케팅 방향에 따라 결정하며, 추후 현지 소비자 조사를 통해 결정하는 것을 권장한다.
- 타겟 소비자의 경우, 국내와 마찬가지로 베트남 시장의 제품 대부분이 성별에 구분없이 전 연령대의 소비자를 타겟으로 하고 있다. 다만, 프로바이오틱스는 소비자가 느끼는 제품 신뢰도가 매우 중요하고, 주 고객층이 아이를 가진 부모 혹은 다이어트를 생각하는 여성들이다. 따라서, 최근 키즈 제품, 성인 여성 타겟의 프로바이오틱스 제품 등이 런칭되고 있기 때문에, 특정한 소비자

세그먼트만을 타킷한 제품을 개발할 경우, 포지셔닝 구축이 좀 더 용이할 것으로 판단된다.

- 가격은 1g 을 기준으로 할 경우 국내와 비슷한 수준이며, 건강과 웰빙을 생각하는 소비자는 원료의 품질 (유기농 등), 인증, 유산균 배합, 추가성분 함유 여부 (비타민군, 아연 등)를 꼼꼼하게 고려하는 경향이 있다. 이에 따라 국내 제품 또한 프리미엄 제품을 개발, 수출하는 것이 필요할 것으로 판단된다.
- 인증 및 무첨가 표시의 경우, 현지에서 판매되는 수입산 제품은 글루텐, 인공색소, 유제품 등 몸에 해롭거나 알레르기를 유발할 수 있는 성분이 함유되지 않는 제품이 대부분이다. 이 외에, 비건, 채식주의자 인증이 표시된 제품이 유통되고 있는 만큼, 고객 다변화에 맞춰 판매 혹은 개발 제품을 인증할 필요가 있다고 판단된다.

V. 부록 (유효 특허 및 논문 리스트)

1. 유효 특허 리스트

유효 특허 리스트

No.	국가	출원번호	발명의명칭	출원인	중분류	소분류
1	KR	10-2018-0053792	나노화된 김치 유산균을 함유하는 항바이러스용 약학조성물	바이오제닉스코리아 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
2	KR	10-2017-0172397	안정성이 증진된 유산균 및 이의 제조방법	주식회사휴온스	첨가물	의약품
3	KR	10-2018-0023844	유산균 막걸리 및 그의 제조 방법	우석대학교 산학협력단	발효식품	막걸리
4	KR	10-2018-0043144	유산균 사균체를 함유하는 투명한 생수음료의 제조방법	강원대학교 산학협력단	첨가물	생수
5	KR	10-2017-0180172	케피어 유래 유산균 및 포도씨 분말을 포함하는 비만의 예방 또는 치료용 조성물	한양대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
6	KR	10-2017-0180178	케피어 유래 유산균 및 포도씨 분말을 포함하는 지방간의 예방 또는 치료용 조성물	한양대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
7	KR	10-2018-0002851	케피어 유래 유산균 또는 효모의 사균체를 함유하는 비만의 예방 또는 치료용 조성물	한양대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
8	KR	10-2019-0080934	신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
9	KR	10-2018-0142863	김치유래 신규한 유산균 락토바실러스 플란타룸 DGK-17(KACC 81028BP)으로부터 제조되는 발효 조성물을 포함하는 김치	대구대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
10	KR	10-2017-0054914	류코노스톡 메센테로이데스 신규주 및 이를 이용해 제조한 브로컬리 발효물을 유효성분으로 포함하여 대장염 예방, 치료 또는 개선 기능을 갖는 조성물	주식회사 노바렉스	건강기능식품	건강기능식품

11	KR	10-2018-0036292	유산균을 이용한 기능성 발효 고추 엑기스 제조 방법	농업회사법인 주식회사 그린팜	발효식품	발효식품
12	KR	10-2018-0037514	알코올 분해능이 강화된 유산균을 유효성분으로 함유하는 스타터 및 이를 이용하여 제조된 알코올 대사활성 함유 치즈	건국대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
13	KR	10-2018-0024480	풋굴 및 유산균 그리고 비타민을 포함하는 초콜릿 및 이의 제조방법	주식회사 제키스	첨가물	초콜릿
14	KR	10-2017-0181238	감귤류 열매를 이용한 유산균 발효 방법 및 이의 용도	신홍식	첨가물	의약품
15	KR	10-2017-0146733	벚나무속 식물의 열매를 이용한 유산균 발효 방법 및 이의 용도	신홍식	건강기능식품	건강기능식품
16	KR	10-2017-0161979	락토코커스 락티스 유산균으로 발효시킨 기능성 발효 당근주스의 제조방법	주식회사 비피도	건강기능식품	건강기능식품
17	KR	10-2017-0064792	유산균 함유 천연 리포좀, 그 제조방법 및 이를 포함하는 식품 또는 약학 조성물	주식회사엠앤씨생명과학	첨가물	의약품
18	KR	10-2018-0029438	김치유산균이 활성화된 생막걸리 제조키트	남정훈	발효식품	막걸리
19	KR	10-2019-0112246	발효 식품 조제용 유산균 스타터 조성물	주식회사 프로바이오틱	발효식품	발효식품
20	KR	10-2017-0163915	면역력 개선 및 바이러스 질환 예방 효과를 지닌 유산균 발효액	노한승	발효식품	발효식품
21	KR	10-2018-0027197	항산화 활성이 있는 식용꽃 유산균 발효액을 활용한 식용꽃 식초 및 그 제조 방법	주식회사 웰파인	발효식품	발효식품
22	KR	10-2019-7021211	임신성 진성 당뇨병의 치료 또는 예방을 위한 락트산 박테리아의 용도	UNIVERSITY OF OTAGO	첨가물	의약품
23	KR	10-2019-7004479	유산균의 균체외 다당 및 그 용도	SONE FARM CO., LTD.	첨가물	의약품
24	KR	10-2017-0110670	유산균을 이용한 고추발효물 제조방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
25	KR	10-2018-0152756	신규한 유산균, 이를 포함하는 조성물 및 건강기능식품	주식회사네오리젠바이오 텍	건강기능식품	건강기능식품
26	KR	10-2018-0152757	신규한 유산균, 이를 포함하는 조성물 및 건강기능식품	주식회사네오리젠바이오 텍	건강기능식품	건강기능식품

27	KR	10-2018-0022879	유산균이 함유된 정장 기능성 저열량 하드타입 마요네즈 및 그 제조방법	농업회사법인 케이원주식회사	첨가물	마요네즈
28	KR	10-2018-0022880	유산균이 함유된 정장 기능성 저열량 마일드 및 소프트 타입 마요네즈 및 그 제조방법	농업회사법인 케이원주식회사	첨가물	마요네즈
29	KR	10-2019-0102368	유산균을 이용한 블랙베리 발효음료 및 이의 제조방법	전라북도(농업기술원)	발효식품	발효식품
30	KR	10-2017-0122674	막국수용 유산균 발효 고춧가루 양념장 조성물 및 그 제조방법	샘표식품 주식회사	발효식품	발효식품
31	KR	10-2019-0043610	단백질 가수분해물을 이용한 단백질-다당류 이중코팅 유산균의 제조방법	주식회사 쉼바이오텍	발효식품	발효식품
32	KR	10-2019-0043611	세포 농축 방법에 의한 이중코팅 유산균의 제조방법	주식회사 쉼바이오텍	건강기능식품	건강기능식품
33	KR	10-2017-0103015	신규 유산균을 이용한 퇴행성 뇌질환 예방 및 치료용 조성물	주식회사 위디어	첨가물	의약품
34	KR	10-2018-0006836	미역귀분말을 프리바이오틱스로 사용하여 유산균의 장내 부착을 증가와 장 상피세포의 점막생산촉진을 도모한 신바이오틱스의 제제화	비타민하우스주식회사	건강기능식품	건강기능식품
35	KR	10-2017-0172396	안정성이 증진된 유산균 및 이의 제조방법	주식회사휴온스	첨가물	의약품
36	KR	10-2017-0180344	유산균 두부 및 이의 제조방법	김행아	첨가물	두부
37	KR	10-2018-0141028	반려동물의 모질을 개선하는 효능을 갖는 유산균과 이를 포함하는 생균제 조성물을 유효성분으로 함유하는 모질 개선을 위한 동물 사료용 첨가제 및 동물 사료 조성물	주식회사한국야쿠르트	첨가물	사료
38	KR	10-2018-0130218	돼지감자와 유산균을 이용한 빵의 제조방법 및 그 방법에 의한 빵	전남도립대학교산학협력 단	첨가물	빵
39	KR	10-2018-0129216	제주도산 흑무 유산균 발효물을 포함하는 간 기능 개선용 조성물 및 제주도산 흑무 유산균 발효물을 제조하는 방법	콜마비앤에이치 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
40	KR	10-2018-0156663	충치 억제 활성을 갖는 유산균 조성물	주식회사 메디오젠	첨가물	의약품
41	KR	10-2017-0180860	복합 유산균 및 홍경천추출물을 유효성분으로 함유하는 장내균총 개선 기능성 식품 조성물	주식회사 풀무원	건강기능식품	건강기능식품

42	KR	10-2017-0181976	두유와 유산균을 함유한 면역강화 효능의 목 및 그 제조방법	한국교통대학교산학협력단	첨가물	목
43	KR	10-2018-0012186	신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
44	KR	10-2018-0151616	각성 강화용 유산균 혼합 조성물 및 이의 용도	강원대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
45	KR	10-2018-0156593	사과 유산균 발효액을 이용한 고추장의 제조방법	재단법인 발효미생물산업진흥원	발효식품	발효식품
46	KR	10-2018-0142811	신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
47	KR	10-2017-0100235	베리를 이용한 유산균 발효 방법 및 이의 용도	신홍식	건강기능식품	건강기능식품
48	KR	10-2017-0073720	토마토 및 가지 유산균 발효 추출물을 포함하는 식혜 및 이의 제조방법	황산벌영농조합법인	첨가물	식혜
49	KR	10-2017-0045326	실크 피브로인으로 코팅되어 장내 정착성이 향상된 유산균을 포함하는 조성물	주식회사 종근당바이오	건강기능식품	건강기능식품
50	KR	10-2018-0105154	유산균을 이용한 발효천마의 제조방법	전라북도(농업기술원)	건강기능식품	건강기능식품
51	KR	10-2017-0147555	miR-296 을 발현하는 재조합 유산균의 항당뇨 용도	이화여자대학교 산학협력단	첨가물	의약품
52	KR	10-2018-0132834	신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
53	KR	10-2017-0141532	유산균 생균제 조성물 및 이를 포함하는 기능성 사료첨가제	주식회사진바이오텍	첨가물	사료
54	KR	10-2017-0133252	유산균을 이용한 블랙베리 발효음료 및 이의 제조방법	전라북도(농업기술원)	발효식품	발효식품
55	KR	10-2017-0129981	유산균 발효 흑미 추출물을 포함하는 골다공증 예방 및 치료용 조성물	안국건강 주식회사	첨가물	의약품
56	KR	10-2017-0079460	유산균, 노루궁뎅이버섯 추출물 및 은행잎 추출물을 포함하는 인지기능 또는 기억능력 개선용 식품 조성물	이대희	건강기능식품	건강기능식품
57	KR	10-2017-0154471	디아이와이 키트 형태의 유산균이 함유된 분말 막걸리 조성물, 그 조성물 제조방법 및 그 조성물에 의해 제조된 막걸리	최기호	발효식품	막걸리
58	KR	10-2019-7004481	유산균-함유 초콜릿 및 이의 제조 방법	NITTO PHARMACEUTICAL INDUSTRIES, LTD.	첨가물	초콜릿

59	KR	10-2017-0122140	병풀 및 유산균을 포함하는 차 조성물 및 이의 제조방법	주식회사정가진면역연구 소	첨가물	차
60	KR	10-2018-0083108	유산균 발효를 이용한 홍삼 유효성분의 체내 흡수 및 혈중 농도 유지시간이 개선된 발효홍삼 농축액 및 그 발효홍삼 농축액을 유효성분으로 함유하는 제품	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품
61	KR	10-2018-0027246	유산균을 이용한 항산화 기능이 향상된 아로니아 발효음료 조성물 및 그 제조방법	주식회사 웰파인	발효식품	발효식품
62	KR	10-2016-0159152	국화꽃의 유산균 발효액을 함유하는 항산화 기능성 음료 조성물 및 그 제조방법	주식회사 웰파인	건강기능식품	건강기능식품
63	KR	10-2017-0111402	기호성과 유산균의 생균수를 향상시킨 콩요구르트의 제조방법	주영철	건강기능식품	건강기능식품
64	KR	10-2012-0038777	유산균 파쇄물의 상등액을 포함하는 항 염증, 피부 미백 및 항 노화용 조성물	주식회사 알엔에이	건강기능식품	건강기능식품
65	KR	10-2017-0105251	용융소금을 이용한 유산균 균총이 우수한 김치의 제조방법	충남대학교산학협력단	발효식품	발효식품
66	KR	10-2017-0104765	발효 식품 조제용 유산균 스타터 조성물	주식회사 프로바이오틱	발효식품	발효식품
67	KR	10-2017-0048723	야콘 추출물 및 프로바이오틱 유산균을 포함하는 신바이오틱 조성물	대한민국(농촌진흥청장)	첨가물	사료
68	KR	10-2017-0049880	뇌 신경세포 보호 활성을 갖는 사군자탕 유산균 발효물 및 이의 용도	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
69	KR	10-2017-0131532	약콩 유산균 발효물을 함유하는 뇌신경세포 보호 및 기억력 개선용 조성물	서울대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
70	KR	10-2017-0097924	베타 글루칸과 유산균을 유효성분으로 포함하는 과민성 면역질환 예방, 개선 또는 치료용 조성물	주식회사 글루칸	첨가물	의약품
71	KR	10-2018-0089594	박하 유산균 발효물을 함유하는 스트레스 완화용 조성물 및 이의 제조방법	재단법인 임실치즈앤식품연구소	건강기능식품	건강기능식품
72	KR	10-2017-0180000	항바이러스 효과를 가지는 신규 유산균 및 이의 조성물	주식회사 콧데	첨가물	의약품
73	KR	10-2017-0133250	등근마 함유 유산균 발효분말 제조 방법 및 이의 이용	전라북도(농업기술원)	건강기능식품	건강기능식품

74	KR	10-2017-0073719	토마토 및 해조류 유산균 발효 추출물을 포함하는 식초 및 이의 제조방법	항산별영농조합법인	발효식품	발효식품
75	KR	10-2017-0088965	효모 및 유산균을 이용한 황칠 발효 음료 제조방법	현대영농조합법인	발효식품	발효식품
76	KR	10-2017-0089583	젖산균 및 효소를 이용한 천년초 발효액의 제조방법	강산농원영농조합법인	발효식품	발효식품
77	KR	10-2016-0096047	배착즙박의 유산균 발효물, 그의 제조 방법 및 그의 용도	주식회사가보팜스	건강기능식품	건강기능식품
78	KR	10-2017-0131531	약콩 유산균 발효물을 함유하는 심혈관 질환 예방 및 개선용 조성물	서울대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
79	KR	10-2017-0059898	유산균을 이용한 기능성 발효 고춧가루 및 이의 제조방법	농업회사법인 주식회사 그린팜	발효식품	발효식품
80	KR	10-2016-0109879	환경스트레스에 저항성이 우수한 인체 유래 유산균 및 이를 이용한 발효유 제조방법	재단법인 임실치즈앤식품연구소	발효식품	발효식품
81	KR	10-2017-0114962	파프리카를 이용한 유산균 발효 방법 및 이의 용도	신흥식	건강기능식품	건강기능식품
82	KR	10-2018-0073739	GABA 성분이 증진된 금강송 솔잎 유산균 발효액을 이용한 금강송 유산균 발효 음료의 제조방법	농업회사법인 주식회사 생생초	발효식품	발효식품
83	KR	10-2017-0010824	면역조절 작용을 가는 사람 소화관 유래 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
84	KR	10-2018-0092699	다양한 기능성을 가진 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
85	KR	10-2017-0064023	파라코커스 해운댄시스(Paracoccus haeunadensis)와 유산균의 혼합 배양을 통한 아스타잔틴 생산방법	목포대학교산학협력단	첨가물	사료
86	KR	10-2016-0149077	김치유래 신규한 유산균 락토바실러스 플란타룸 DGK-17(KACC 81028BP)으로부터 제조되는 발효산물을 포함하는 김치와 그의 제조방법	대구대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
87	KR	10-2017-0072549	임산부를 위한 기능성 유산균 조성물	주식회사 쉐바이오텍	건강기능식품	건강기능식품
88	KR	10-2016-0175558	유산균 유래 세포외다당류를 함유하는 향균 조성물	건국대학교 산학협력단	첨가물	의약품
89	KR	10-2016-0100250	발효 혼합 식이섬유 유산균 제조방법	주식회사 아마존허브	건강기능식품	건강기능식품
90	KR	10-2017-0091452	유산균 발효 대추 추출물을 이용한 대추 와인의 제조방법	충청북도 (관리부서:충청북도 농업기술원)	첨가물	와인

91	KR	10-2018-0048197	김치유산균을 함유한 막걸리 분말 제조방법	연제민	발효식품	막걸리
92	KR	10-2016-0170825	대추의 유산균 발효물을 이용한 닭고기 꼬치용 소스 조성물과 그의 제조방법	대구대학교 산학협력단	첨가물	소스
93	KR	10-2016-0002882	유산균 발효 마늘을 유효성분으로 하는 식품 조성물	주식회사내츄럴씨엔에프	건강기능식품	건강기능식품
94	KR	10-2018-0124697	발효성 GABA 성분 함유 팅이버섯 추출물 유산균 발효액을 혼합한 블루베리 식물성 유산균 발효음료 조성물	농업회사법인 주식회사 생생초	발효식품	발효식품
95	KR	10-2017-0114859	살아있는 유산균 액상제제 및 살아있는 유산균 음료	롯데칠성음료주식회사	건강기능식품	건강기능식품
96	KR	10-2017-0048754	유산균 발효 여주 추출물을 포함하는 향산화 및 항당뇨 조성물	청주대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
97	KR	10-2016-0159479	유산균 유래 p8 단백질 및 이의 항암 용도	주식회사 쉐바이오텍	첨가물	의약품
98	KR	10-2017-0012747	천연식품 원료의 유산균 발효액을 함유하는 면역활성 증진 기능성 식품 조성물 및 그 제조방법	주식회사 웰파인	건강기능식품	건강기능식품
99	KR	10-2017-0041391	수수 추출물을 이용한 유산균 발효유의 제조방법	주식회사데어리젠	발효식품	발효식품
100	KR	10-2017-0044121	한약재 추출물을 이용한 프로바이오틱 유산균 제조방법	박달수	건강기능식품	건강기능식품
101	KR	10-2017-0058832	유산균을 포함하는 면역 증강용 조성물	경희대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
102	KR	10-2016-0143041	유산균 블루베리 발효액을 이용한 발효 삼채의 제조방법	농업회사법인 황금나무주식회사	발효식품	발효식품
103	KR	10-2018-0028243	유산균 혼합물을 포함하는 면역 질환의 예방 및 치료용 조성물	가톨릭대학교 산학협력단	첨가물	의약품
104	KR	10-2017-0026464	부추 유산균 발효액을 함유하는 면역활성 증진 기능성 조성물 및 그 제조방법	주식회사 웰파인	건강기능식품	건강기능식품
105	KR	10-2014-0080470	유산균 함유 자장소스 및 유산균 자장소스를 이용한 즉석 자장요리 조리방법	주식회사한국에프에스	첨가물	소스
106	KR	10-2018-0062727	유산균을 이용한 햄버거용 번스의 제조방법 및 이로부터 제조된 햄버거용 번스	롯데지알에스 주식회사	첨가물	빵

107	KR	10-2018-0051871	김치유산균주로 구성된 발효 커피 베이스 조성물 및 이를 이용한 발효 커피의 제조방법	한국식품연구원	첨가물	커피
108	KR	10-2017-0020531	아포형 당화균과 유포자 유산균 혼합 배양에 의한 조미용 발효액	주식회사 제이 엔 에스 텍	발효식품	발효식품
109	KR	10-2016-0099243	유기농밀과 유산균을 포함한 두부과자의 제조방법	이득길	가공식품	가공식품
110	KR	10-2018-0013185	당귀 추출물 및 젖산균을 포함하는 염증성 질환의 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 휴바이오센트릭	첨가물	의약품
111	KR	10-2016-0114842	다양한 기능성을 가진 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
112	KR	10-2017-0011967	유산균 유래 단백질 및 시스타틴을 포함하는 대장질환 치료용 약학조성물	주식회사 쉼바이오텍	첨가물	의약품
113	KR	10-2017-0017318	체중 조절 효과를 지닌 유산균 발효액	노한승	발효식품	발효식품
114	KR	10-2017-0007076	계피추출물 및 유산균을 함유하는 면역 증강용 조성물	주식회사 메디앤바이오	건강기능식품	건강기능식품
115	KR	10-2016-0115717	유통기한이 연장된 유산균 함유 초콜릿 제조방법 및 이에 의해 제조된 유산균 함유 초콜릿	롯데제과 주식회사	첨가물	초콜릿
116	KR	10-2017-0065063	유산균 발효 사과액을 포함하는 비만 또는 그 합병증 개선용 식품 조성물 및 그 제조방법	경운대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
117	KR	10-2016-0069877	분리 유산균 발효에 의해 Rg3, Rh1, 컴파운드 K 함량 및 항산화 효능을 증가시킨 산양삼 유산균 발효물의 제조방법	대구대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
118	KR	10-2015-0038883	베타-글루코시다제 활성을 갖는 신규 유산균 및 이의 용도	주식회사 밥스누	첨가물	의약품
119	KR	10-2016-0184038	타이거넛츠와 코코넛밀크를 유효성분으로 함유하는 장내 유산균 생육 촉진시키는 발효음료 조성물 및 이의 제조방법	주식회사 풀무원	발효식품	발효식품
120	KR	10-2016-0119724	유산균 발효 떡의 제조방법	이건우	첨가물	떡
121	KR	10-2016-0147813	축산 사료 첨가용 유산균제 제조방법 및 이에 의해 제조된 유산균 제제	김혜미	첨가물	사료
122	KR	10-2016-0176530	살아있는 유산균이 함유된 비스킷용 크림 조성물 및 그 제조방법	롯데제과 주식회사	첨가물	식품첨가제

123	KR	10-2016-0167877	유산균 발효 복합생약추출물을 유효성분으로 하는 항알레르기 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
124	KR	10-2013-7013128	조식감이 개선된 유산균 균주	CHR. HANSEN A/S	발효식품	발효식품
125	KR	10-2016-0059628	양파 함유 무유산균발효물을 함유하는 김치소스 조성물 및 그 제조방법	샘표식품 주식회사	첨가물	소스
126	KR	10-2015-0190048	신규 김치유산균 Weissella cibaria MFST 균주 및 이를 이용한 대추씨 조성물	영남대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
127	KR	10-2016-0167027	유산균 생균 분말이 코팅된 신규한 유산균바 및 그 제조방법	주식회사비비씨	건강기능식품	건강기능식품
128	KR	10-2016-0160644	신규 유산균 락토바실러스 사케이 CH1 및 이를 이용한 발효식품	경남대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
129	KR	10-2016-0018994	고추유산균발효물 및 콩발효물을 함유하는 김치소스 조성물 및 그 제조방법	샘표식품 주식회사	첨가물	소스
130	KR	10-2016-0059639	천일염 함유 쌀유산균발효물, 그 제조방법 및 그로부터 제조된 김치소스 조성물	샘표식품 주식회사	첨가물	소스
131	KR	10-2018-0048195	김치 유산균 발효물을 이용한 탁주 제조방법	연제민	발효식품	탁주
132	KR	10-2018-0056456	유산균 냉면 육수 제조 방법	정진수	첨가물	냉면 육수
133	KR	10-2018-7012775	유산균 함유 조성물 및 아토피 피부염을 치료하기 위한 이의 용도	GALDERMA RESEARCH & DEVELOPMENT	첨가물	의약품
134	KR	10-2018-0005677	면역조절 작용을 가는 사람 소화관 유래 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
135	KR	10-2017-0014513	유산균 유래 세포벽 소포체를 유효성분으로 포함하는 염증질환의 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 엠디헬스케어	첨가물	의약품
136	KR	10-2016-0032652	식이섬유 및 젖산균을 이용한 발효소시지 제조방법	서원대학교산학협력단	발효식품	발효식품
137	KR	10-2016-0145910	유산균을 이용한 발효천마의 제조방법	전라북도(농업기술원)	건강기능식품	건강기능식품
138	KR	10-2016-0027445	뱀장어 고형오물에서 분리한 유산균을 이용한 유산발효사료 조성물 및 그 제조방법	경상대학교산학협력단	첨가물	사료

139	KR	10-2016-0145260	김치유산균으로 발효된 천연초 열매 음료 및 이의 제조방법	농업회사법인주식회사 현진	건강기능식품	건강기능식품
140	KR	10-2016-0139535	유산균 복합발효물을 이용한 기능성 사료첨가제	주식회사진바이오텍	첨가물	사료
141	KR	10-2018-0040657	변비 개선 효능을 갖는 신규한 유산균 및 이의 용도	주식회사 종근당바이오	건강기능식품	건강기능식품
142	KR	10-2018-7007085	프로피오니박테리움 아크네스로 인한 감염, 특히 여드름을 치료하는데 사용하기 위한 유산균 조성물	PROBIOTICAL S.P.A.	첨가물	의약품
143	KR	10-2016-0148109	산업배지로 배양된 유산균 복합체를 함유하는 새우용 사료 첨가제 조성물 및 그 제조방법.	명지대학교 산학협력단	첨가물	사료
144	KR	10-2016-0114319	신규 유산균 및 퇴행성 뇌질환 또는 인지기능 장애의 예방, 개선 또는 치료용 조성물	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
145	KR	10-2010-0049670	젖산균을 이용한 대두 가공 식품의 제조 방법 및 그 방법에 의하여 얻어진 대두 가공 식품	주식회사제주아침	가공식품	가공식품
146	KR	10-2016-0092741	프로바이오틱스 유산균 발효곡물과 효소분해 다시마를 이용한 다시마 분말차의 제조방법 및 이 방법에 의해 제조된 다시마 분말차	최영심	첨가물	차
147	KR	10-2016-0041435	유산균 발효숙성 돈가스 및 그의 제조방법	주식회사 호경에프씨	첨가물	의약품
148	KR	10-2016-0119444	유산균 함유 건강보조식품	장정우	건강기능식품	건강기능식품
149	KR	10-2016-0104879	유산균이 포함된 분말형 샐러드 소스 및 이의 제조방법	정예영	첨가물	소스
150	KR	10-2016-0104258	유산균 냉면 육수 제조 방법 및 이에 의해 제조된 유산균 냉면 육수	정진수	첨가물	냉면 육수
151	KR	10-2017-0085020	락토바실러스 플란타룸 유래 소포를 포함하는 정신질환 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 엠디헬스케어	첨가물	의약품
152	KR	10-2017-7037515	유산균 함유 유지 조성물 및 그 제조 방법	LOTTE CO., LTD.	첨가물	초콜릿
153	KR	10-2015-0152170	신선유지를 위한 항균 및 항진균 활성을 갖는 식물성 유산균 락토바실러스 플란타룸 DSR KF15 및 이의 용도	대상 주식회사	건강기능식품	건강기능식품

154	KR	10-2017-0117677	질염 예방 및 치료용 특정 유산균 함유 조성물 및 이의 용도	주식회사 질경이	첨가물	의약품
155	KR	10-2016-0166854	유산균 발효취취 제조방법 및 이로부터 제조된 유산균 발효취취를 함유하는 음료	청운대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
156	KR	10-2016-0156190	유산균을 이용한 발효음료의 제조방법	주식회사 발효에스	건강기능식품	건강기능식품
157	KR	10-2016-0007382	유산균 배음료 및 그의 제조 방법	주식회사가보팜스	건강기능식품	건강기능식품
158	KR	10-2015-0136002	면역 및 장기능 개선 효과가 있는 유산균 동치미 분말의 제조방법	경상대학교산학협력단	가공식품	가공식품
159	KR	10-2016-0062604	콩 유산균을 이용한 빵의 제조방법	이석원	첨가물	빵
160	KR	10-2016-0062606	유산균을 이용한 빵의 제조방법	이석원	첨가물	빵
161	KR	10-2017-0105405	효소전환과 유산균 발효를 이용한 화합물 K 의 함량이 강화된 발효홍삼 농축액의 제조방법 및 그 제조방법에 의해 제조된 발효홍삼 농축액을 유효성분으로 함유하는 제품	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품
162	KR	10-2017-0071312	유산균 함유 초콜릿의 제조방법	주식회사 자연맘	첨가물	초콜릿
163	KR	10-2016-0133788	생유산균, GABA 및 필수아미노산이 함유된 반려동물 사료첨가제	주식회사비비씨	첨가물	사료
164	KR	10-2016-0080819	유산균을 이용한 오미자청의 제조방법	농업회사법인 주식회사 생생나라	발효식품	발효식품
165	KR	10-2017-0146767	곤충분말, 꿀, 유산균 사균 및 식물발효분말을 포함하는 치즈 및 그의 제조방법	주식회사 씨엔케이푸드	발효식품	유제품
166	KR	10-2016-0072878	코팅 유산균을 포함하는 단백질 식품 및 그 제조방법	조성두	가공식품	가공식품
167	KR	10-2017-0040433	양상추 추출물을 함유하는 유산균 복합 제제 및 건강기능식품	서울대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
168	KR	10-2017-0071369	양상추 추출물을 함유하는 화장료 조성물, 건강기능식품 및 유산균 복합 제제	서울대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
169	KR	10-2015-0130213	코피루악에서 분리한 유산균을 이용한 발효커피의 제조방법	주식회사 웰빙엘에스	첨가물	커피

170	KR	10-2016-0180145	유산균 발효비지와 치즈를 이용한 떡의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 떡	재단법인 임실치즈앤식품연구소	첨가물	떡
171	KR	10-2017-0163730	발효성 GABA 성분 함유 팽이버섯 추출물 유산균 발효액을 혼합한 블루베리 식물성 유산균 발효음료 조성물	농업회사법인 주식회사 생생초	건강기능식품	건강기능식품
172	KR	10-2011-0056467	차 추출물 및 유산균을 포함하는 조성물	주식회사아모레퍼시픽	건강기능식품	건강기능식품
173	KR	10-2017-7024273	유산균 또는 그 처리물을 포함한 지질대사 및/또는 당대사 개선제	ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD.	첨가물	의약품
174	KR	10-2015-0135339	프로바이오틱 유산균을 함유하는 우유과자의 제조방법	학교법인연세대학교	가공식품	가공식품
175	KR	10-2015-0045544	항산화 활성이 강화된 김치 유산균 발효 소시지 및 이의 제조방법	강원대학교산학협력단	가공식품	가공식품
176	KR	10-2015-0063670	유산균발효분말과 허브 추출물을 유효성분으로 하는 육가공용 향균 및 항산화 조성물	주식회사 다인소재	가공식품	가공식품
177	KR	10-2017-0103744	애완동물용 발효콩 유산균사료의 제조방법 및 그에 의해 제조된 애완동물용 발효콩 유산균사료	김동인	첨가물	사료
178	KR	10-2014-0078899	유산균 GABA 함유 가공소금 및 그 제조방법	서원대학교산학협력단	첨가물	소금
179	KR	10-2017-0044619	유산균을 함유하는 약용식물청 제조 방법	이영복	가공식품	가공식품
180	KR	10-2016-0077124	김치 및 된장 유래 젖산균을 유효성분으로 포함하는 인플루엔자 바이러스 예방 및 치료용 조성물	주식회사 카브	첨가물	의약품
181	KR	10-2015-0177195	유당 분해 및 커드 형성 촉진 효과가 우수한 복수의 유산균을 포함하는 스타터 및 이의 제조방법	주식회사 쉐바이오텍	발효식품	발효식품
182	KR	10-2016-0048491	프로바이오틱스 유산균을 활용한 밤 발효 퓨레 및 이를 포함하는 식품조성물	호서대학교 산학협력단	첨가물	의약품
183	KR	10-2016-0048492	유산균을 이용한 밤 발효 퓨레 제조방법	호서대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품

184	KR	10-2015-0120680	유산균 균주, 바실러스 속 균주 및 효모 균주를 이용한 고상발효에 의한 항균활성 및 효소활성을 가지는 사료 첨가용 다기능 생균제의 제조방법 및 그에 따른 사료 첨가용 다기능 생균제	선 바이오 주식회사	첨가물	사료
185	KR	10-2016-0046826	나노화된 김치 유산균을 이용한 다이어트 건강기능성 식품	바이오제닉스코리아 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
186	KR	10-2015-0077729	홍삼 및 유산균을 함유하는 혈관질환을 예방, 개선 또는 치료하기 위한 조성물	재단법인 진안홍삼연구소	건강기능식품	건강기능식품
187	KR	10-2015-0181926	젖산균을 이용한 고농도 GABA 함유 아로니아 발효물 제조방법	계명대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
188	KR	10-2017-0128006	팬이버섯 추출물을 이용한 가바(GABA)성분 함유 유산균 발효액의 제조방법	농업회사법인 주식회사 생생초	발효식품	발효식품
189	KR	10-2015-0179275	김치 유래 젖산균을 유효성분으로 포함하는 항헬리코박터 파이로리 조성물	조선대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
190	KR	10-2017-7024074	유산균 함유 조성물, HPV 감염증 및 HPV 관련 종양 중 적어도 어느 하나의 치료용 경구 의약 조성물, 및 점막 면역 유도제	THE UNIVERSITY OF TOKYO	첨가물	의약품
191	KR	10-2016-0038129	유산균 발효숙성 우동면 및 그의 제조방법	주식회사 호경에프씨	첨가물	우동면
192	KR	10-2017-7018233	유산균, 그 유산균 유래의 자연 면역 활성화제, 감염증 예방 치료제 및 음식품	GENOME PHARMACEUTICALS INSTITUTE CO., LTD.	건강기능식품	건강기능식품
193	KR	10-2016-0115716	질염 예방 및 치료용 유산균 함유 조성물 및 이의 용도	주식회사 질경이	첨가물	의약품
194	KR	10-2015-0092468	오르니틴 생성능을 지닌 유산균을 포함한 막걸리 키트의 제조방법	유한회사 대신환경개발	발효식품	막걸리
195	KR	10-2015-0151927	유산균(Lactobacillus rhamnosus HK-9) 발효 길경추출물을 유효성분으로 포함하는 비만 개선 및 치료용 조성물	한림대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
196	KR	10-2017-7019239	유산균 함유 도우를 이용한 고 소화성의 이스트 무첨가 피자 제조 방법	MOFIN S.R.L.	첨가물	피자
197	KR	10-2017-7018873	젖산 세균 및 유방염의 치료를 위한 이들의 용도	BIOGAIA AB	첨가물	의약품

198	KR	10-2017-0101701	과일 조성물을 이용한 오미자 유산균 발효물의 제조방법	오세권	발효식품	발효식품
199	KR	10-2016-0021686	유산균을 이용한 기능성 더치커피 제조 방법	지명관	첨가물	커피
200	KR	10-2015-0124824	꽃송이버섯 및 유산균을 유효성분으로 포함하는 갱년기 또는 폐경기 증상의 예방, 치료 또는 개선용 조성물	호서대학교 산학협력단	첨가물	의약품
201	KR	10-2016-0159164	캐모마일꽃의 유산균 발효액을 함유하는 향산화 및 면역 증진 기능성 식품 조성물 및 그 제조방법	주식회사 웰파인	건강기능식품	건강기능식품
202	KR	10-2016-0007001	오메기술에서 선별 분리한 유산균 균주 및 이를 이용한 프로바이오틱스	서울여자대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
203	KR	10-2015-0017933	신규한 한국산 겨우살이 발효용 유산균 및 이를 이용한 유산균 발효유 제조방법	주식회사 미술바이오	발효식품	발효식품
204	KR	10-2015-0129986	기능성 수화 히알루론산 및 이를 이용한 장 점막부착능이 우수하고 선택적 길항작용을 하는 코팅 유산균의 제조방법	일동바이오사이언스주식회사	건강기능식품	건강기능식품
205	KR	10-2016-0005462	유산균을 이용한 향산화 기능이 향상된 아로니아 발효음료 조성물 및 그 제조방법	주식회사 웰파인	건강기능식품	건강기능식품
206	KR	10-2016-0004325	발아 곡류의 유산균 발효를 통한 바이오 식품조성물	주식회사세포활성연구소	발효식품	발효식품
207	KR	10-2016-0111394	김치로부터 분리한 신규 유산균 및 이를 이용한 항균용 조성물	주식회사 다인소재	첨가물	사료
208	KR	10-2017-0071889	오디 조성물을 이용한 오미자 유산균 발효물의 제조방법	오세권	발효식품	발효식품
209	KR	10-2017-0071890	오디 조성물을 이용한 복분자 유산균 발효물의 제조방법	오세권	발효식품	발효식품
210	KR	10-2017-0048768	김치유산균이 함유된 배 및 유자 드레싱 조성물의 제조방법	주식회사 씨엔에프코리아	첨가물	식품첨가제
211	KR	10-2015-0121400	산수유 고추 유산균 발효액을 이용한 김치 양념의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 김치 양념	순창군	첨가물	소스
212	KR	10-2016-0000673	젖산균을 유효성분으로 포함하는 인플루엔자 바이러스 예방 및 치료용 조성물	주식회사 카브	첨가물	의약품

213	KR	10-2015-0074961	신경세포 보호활성을 갖는 복합버섯 유산균 발효물 및 이의 제조방법	재단법인 임실치즈앤식품연구소	발효식품	발효식품
214	KR	10-2015-0083106	유산균을 함유한 미세캡슐 쌀가루 및 이를 이용한 떡 제조용 프리믹스의 제조방법	대구가톨릭대학교산학협력단	첨가물	떡
215	KR	10-2016-0080966	장내환경개선효과를 갖는 나노형 김치 유산균 조성물	바이오제닉스코리아 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
216	KR	10-2015-0022323	비만 억제 효능을 갖는 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
217	KR	10-2011-7020894	유산균의 배양방법 및 음식품	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	건강기능식품	건강기능식품
218	KR	10-2014-0168383	면역조절 기능의 유산균 사균체 및 이의 제조방법	주식회사농심	첨가물	의약품
219	KR	10-2015-0137862	유산균 유래의 세포외 소낭을 포함하는 탈모 방지 또는 육모 촉진용 조성물	주식회사아모레퍼시픽	첨가물	의약품
220	KR	10-2015-0135485	발효성 GABA 성분 함유 팽이버섯 추출물 유산균 발효액을 혼합한 블루베리 식물성 유산균 발효음료 조성물	농업회사법인 주식회사 생생초	발효식품	발효식품
221	KR	10-2014-0067242	부추의 유산균발효 추출물 및 이를 함유하는 항당뇨 조성물	달성군	건강기능식품	건강기능식품
222	KR	10-2016-0001312	신규 유산균 및 퇴행성 뇌질환 또는 인지기능의 예방, 개선 또는 치료용 조성물	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
223	KR	10-2016-0005018	다양한 기능성을 가진 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
224	KR	10-2015-0126000	유산균 발효 허브 추출물을 함유하는 면역활성, 소화불량, 설사 및 변비 예방 또는 개선 기능성 식품 조성물	이상수	건강기능식품	건강기능식품
225	KR	10-2015-0125338	유산균을 이용한 곡물바 및 이의 제조방법	엄봉식	가공식품	가공식품
226	KR	10-2015-0125345	유산균을 이용한 곡물바 및 이의 제조방법	엄봉식	가공식품	가공식품
227	KR	10-2015-0119542	팽이버섯 추출물을 이용한 가바(GABA)성분 함유 유산균 발효액의 제조방법	농업회사법인 주식회사 생생초	발효식품	발효식품

228	KR	10-2014-0146516	해삼 유산균 발효음료의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조된 음료조성물	강릉원주대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
229	KR	10-2015-0064736	유산균을 이용한 발효 홍삼농축액의 제조방법 및 이의 용도	주식회사케비젠	건강기능식품	건강기능식품
230	KR	10-2014-0065873	다시마 및 복합 유산균을 이용한 항비만용 신바이오틱스 조성물	일동후디스 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
231	KR	10-2010-0061997	생약 추출물 또는 이의 유산균 발효물을 포함하는 골다공증 예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	건강기능식품	건강기능식품
232	KR	10-2015-0110715	장 내 유산균 증가용 조성물 및 이를 이용한 유산균 생산 방법	주식회사아모레퍼시픽	건강기능식품	건강기능식품
233	KR	10-2015-0111282	기능성 김치 유산균을 이용한 비만 억제 다이어트 효과.	은영범	건강기능식품	건강기능식품
234	KR	10-2015-0185131	신규한 유산균 및 이를 포함하는 영유아의 설사병 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 쉼바이오텍	첨가물	의약품
235	KR	10-2015-0031549	혈당 조절 효능을 갖는 신규 유산균 및 이의 용도	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
236	KR	10-2014-0150339	유산균 생균 제제를 함유한 초콜릿의 제조 방법	주식회사 제키스	첨가물	초콜릿
237	KR	10-2015-0002126	식물성 유산균을 이용한 발효천마 제조방법	전라북도(농업기술원)	발효식품	발효식품
238	KR	10-2015-0080188	저장 안정성이 증강된 저칼로리 유산균 발효유 음료 및 이의 제조방법	주식회사 삼양사	건강기능식품	건강기능식품
239	KR	10-2014-0042653	신규한 유산균, 진균 및 세균을 포함하는 사료첨가용 조성물	한국생명공학연구원	첨가물	사료
240	KR	10-2015-0017389	유산균발효액을 함유하는 두유푸딩 및 그 제조방법	양창남	가공식품	가공식품
241	KR	10-2015-0138296	인삼, 미강, 우유, 유산균을 이용한 발효 인삼 제조방법	박호근	발효식품	발효식품
242	KR	10-2015-0086493	조청을 이용한 유산균 발효 음료의 제조방법 및 이에 의해 제조된 유산균 발효 음료	농업회사법인 천삼다초주식회사	발효식품	발효식품
243	KR	10-2015-0089407	김치로부터 분리한 신규 유산균 균주 <i>Lactobacillus acidophilus</i> C 및 이를 포함하는 비만예방 조성물	재단법인 임실치즈앤식품연구소	건강기능식품	건강기능식품

244	KR	10-2016-0166788	유산균 유래 세포벽 소포체를 유효성분으로 포함하는 염증질환의 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 엠디헬스케어	첨가물	의약품
245	KR	10-2015-0057880	프로바이오틱스로 사용될 수 있는 신규 유산균 및 이의 용도	명지대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
246	KR	10-2015-0065676	우유를 이용한 메론유산균과자 및 그 제조방법	박태우	가공식품	가공식품
247	KR	10-2015-0065678	곡물을 이용한 메론유산균과자 및 그 제조방법	박태우	가공식품	가공식품
248	KR	10-2016-0084199	김치로부터 분리한 염증성 장 질환 치료 효과를 갖는 유산균	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
249	KR	10-2016-0055186	유산균을 이용한 면역 증진 및 항암 조성물	주식회사 위디어	첨가물	의약품
250	KR	10-2015-0144196	김치 유산균 락토바실러스 사케아이를 유효성분으로 포함하는 아토피 피부염 치료용 약학 조성물	한국식품연구원	첨가물	의약품
251	KR	10-2014-0117641	소이바이오틱스 유산균생산물질을 함유하는 발효 흑마늘 요구르트 및 이의 제조방법	김성수	발효식품	발효식품
252	KR	10-2014-0119843	커피 생두 추출물로 배양된 유산균으로 발효된 커피 및 이의 제조방법	김광남	첨가물	커피
253	KR	10-2015-0049368	유산균 발효에 의한 발아현미 미숫가루의 제조방법	농업회사법인 홍전통도가 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
254	KR	10-2015-0049986	김치 유산균을 이용한 발효 과실 음료 제조방법 및 그로써 제조된 발효 과실 음료	박재범	건강기능식품	건강기능식품
255	KR	10-2015-0159014	김치 유산균 와이셀라 시바리아(Weissella cibaria) WIKIM28 을 유효성분으로 포함하는 아토피 피부염 치료용 약학 조성물	한국식품연구원	첨가물	의약품
256	KR	10-2013-0096843	유산균을 이용한 떡의 노화 또는 부패 억제 방법	양동욱	첨가물	떡
257	KR	10-2014-0106016	황국균 및 유산균 복합발효기술을 이용한 홍삼을 함유하는 발효 효소 식품의 제조 방법	주식회사하이모	발효식품	발효식품
258	KR	10-2015-0035718	자색고구마 유산균 발효물 및 이의 제조방법	청운대학교산학협력단	발효식품	발효식품
259	KR	10-2015-0032929	유산균을 이용한 유기농 표고버섯 음료 및 그 제조 방법	반명수	건강기능식품	건강기능식품

260	KR	10-2016-0029069	유산균 유래 세포벽 소포체를 유효성분으로 포함하는 염증질환의 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 엠디헬스케어	첨가물	의약품
261	KR	10-2014-0125128	티벳버섯 유산균을 함유한 빵 제조방법	이동우	첨가물	빵
262	KR	10-2015-0026599	김치유산균 쌀과자 제조	주식회사 푸른세원	건강기능식품	건강기능식품
263	KR	10-2015-0124210	해조류의 유산균 발효액의 제조방법 및 이에 따라 제조된 유산균 발효액	주식회사 제일효소	건강기능식품	건강기능식품
264	KR	10-2015-0003952	장에 잘 유착될 수 있는 유산균 분말	이영재	건강기능식품	건강기능식품
265	KR	10-2014-0192544	식물성 유산균 락토바실러스 플란타룸 피엠오 08 을 유효성분으로 포함하는 장관면역 개선용 조성물	주식회사 풀무원	건강기능식품	건강기능식품
266	KR	10-2014-0095479	코팅된 유산균 분말 및 생강 분말을 함유하는 육계용 사료의 제조방법	주식회사 미래자원엠엘	첨가물	사료
267	KR	10-2014-0179432	유산균발효육수 제조방법	주식회사씨앤씨엘티디	발효식품	발효식품
268	KR	10-2014-0178260	탈모방지용 유산균을 배양액 형태로 함유한 헤어 케어 미스트	광주여자대학교 산학협력단	첨가물	의약품
269	KR	10-2014-0160592	유산균 및 천연효소를 이용한 발효삼채 제조 및 숙취해소용 혼합음료 제조방법	전북대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
270	KR	10-2014-0159628	항산화 물질이 증가된 유산균 배양 생성물의 제조 공법 및 이를 조성으로하는 의약품 및 의약품,화장품 및 식음료 조성물	정기관	건강기능식품	건강기능식품
271	KR	10-2014-0159005	김치에서 분리한 항진균 활성을 갖는 유산균 및 이를 포함하는 조성물	대상에프앤에프 주식회사	첨가물	의약품
272	KR	10-2013-0011604	전분 소화력 및 단백질 소화력을 향상시키는 유포자 유산균과 활성 아포형 당화군의 혼합미생물체으로 이루어진 가열식품 첨가제	주식회사 제이 엔 에스 텍	건강기능식품	건강기능식품
273	KR	10-2014-0140102	유산균이 포집되어 있는 알지네이트 비드 및 동결보호제로서 콩가루를 포함하는 생존율이 증진된 유산균 조성물, 및 이의 제조방법 및 용도	한국식품연구원	첨가물	의약품
274	KR	10-2014-0149955	알츠하이머 병태 모델 개발 및 김치 유산균 섭취를 통한 알츠하이머 증상완화	강민서	첨가물	의약품

275	KR	10-2015-7019036	신규 유산균, 그리고 신규 유산균을 함유하는 의약, 음식품 및 사료	MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.	첨가물	의약품
276	KR	10-2014-0123063	유산균과 천연 곡물을 이용한 다이어트 건강보조식품 및 그 제조방법	정정훈	건강기능식품	건강기능식품
277	KR	10-2014-0128784	결명자 유산균 발효물을 유효성분으로 하는 변비 개선, 치료 또는 예방용 조성물	해남자연농업영농조합법인	첨가물	의약품
278	KR	10-2013-0162381	식물성유산균 발효액을 포함하는 당뇨 및 고혈압 예방 및 치료용 조성물	대상에프앤에프 주식회사	첨가물	의약품
279	KR	10-2014-0046901	유산균주와 라이조푸스 오라이제 균주를 이용한 복발효 부추발효액의 제조방법 및 부추발효액을 유효성분으로 함유하는 혈류개선 기능성 식품조성물	주식회사 웰파인	건강기능식품	건강기능식품
280	KR	10-2014-0090020	보리 유산균 발효물, 보리발효음료 및 그의 제조방법	영광군	건강기능식품	건강기능식품
281	KR	10-2010-7013967	혈중 요산치 저감작용을 갖는 유산균	MEIJI CO., LTD.	첨가물	의약품
282	KR	10-2014-0071641	유산균이 코팅된 견과류	주식회사 에치엔파트너스	건강기능식품	건강기능식품
283	KR	10-2009-7007236	발효유 음료 또는 유산균 음료의 제조방법	MEIJI CO., LTD.	발효식품	발효식품
284	KR	10-2014-0059585	복합미생물 발효액을 이용한 식물성 유산균 발효음료의 제조방법	김영욱	건강기능식품	건강기능식품
285	KR	10-2014-0054484	과일 (유산균, 발효) 음료, 요거트	김서희	건강기능식품	건강기능식품
286	KR	10-2014-0053300	김치유산균이 함유된 애완동물 건강 증진용 맛소스 조성물 및 그 제조방법	주식회사 구펍	첨가물	사료
287	KR	10-2014-0053733	꽃 유산균, 발효음료	김서희	건강기능식품	건강기능식품
288	KR	10-2014-0052022	곡물 유산균, 발효음료	김서희	건강기능식품	건강기능식품
289	KR	10-2014-0050353	과일 (유산균, 발효) 음료	김서희	건강기능식품	건강기능식품
290	KR	10-2014-0048567	식물성 유산균을 이용한 유산균발효육수의 제조방법	최신원	발효식품	발효식품

291	KR	10-2015-0072204	한국 전통 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규의 토종 천연 유산균	주식회사 파리크라상	첨가물	빵
292	KR	10-2014-0127450	원유와 유산균만을 이용한 무첨가 발효유의 제조방법 및 상기 방법에 의해 제조된 무첨가 발효유	남양유업 주식회사	발효식품	발효식품
293	KR	10-2014-0042504	유산균을 함유한 만두 및 그 제조 방법	표남진	가공식품	가공식품
294	KR	10-2014-0041100	메론유산균을 이용한 기능성과자 제조방법	박태우	가공식품	가공식품
295	KR	10-2014-0037546	유산균 김치 된장 발효 제조 방법	문유환	발효식품	발효식품
296	KR	10-2014-0001901	대추 및 녹용 추출물을 이용한 유산균 발효 음료의 제조방법	충청북도 보은군	발효식품	발효식품
297	KR	10-2014-0028276	면역증강, 갱년기증상개선용 유산균 함유, 복분자유 복합추출물	울산대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
298	KR	10-2015-0072203	한국 전통 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규의 토종 천연 유산균	에스피씨 주식회사	첨가물	빵
299	KR	10-2015-0072202	한국 전통 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규의 토종 천연 유산균	에스피씨 주식회사	첨가물	빵
300	KR	10-2015-0072201	한국 전통 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규의 토종 천연 효모 및 토종 천연 유산균	에스피씨 주식회사	첨가물	빵
301	KR	10-2014-0019176	유산균을 함유하는 가공치즈 볼	주식회사 일신나류	가공식품	가공식품
302	KR	10-2014-0016902	김치 유산균을 이용한 항비만성 과자 조성물	재단법인 인천테크노파크	가공식품	가공식품
303	KR	10-2013-0138917	계피추출물이 첨가된 김치유래유산균 발효유의 제조방법	재단법인 임실치즈앤식품연구소	발효식품	발효식품
304	KR	10-2013-0130696	유산균 발효 천마 추출물을 포함하는 수면유도 조성물	공주대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
305	KR	10-2013-0154608	인슐린 저항성 개선 효능을 갖는 7 종의 유산균 복합균주를 유효성분으로 함유하는 조성물	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품
306	KR	10-2009-0001172	신규한 락토바실러스 스피시스 K U4 균주 및 이를 함유하는 유산균 프로바이오틱스	전남대학교산학협력단	첨가물	사료

307	KR	10-2013-0051614	김치에서 분리되어 배양된 웨이셀라 코리엔시스 521 균주와 락토바실러스 사케이 171 균주를 혼합 배양한 복합 김치유산균의 제조방법	재단법인 인천테크노파크	발효식품	발효식품
308	KR	10-2013-0124841	살아있는 유산균을 함유하는 핫도그 및 그 제조방법	주식회사 동화	가공식품	가공식품
309	KR	10-2013-0126383	장기간 경화되지 않는 유산균 찹쌀떡의 제조방법	김순기	첨가물	떡
310	KR	10-2013-0165514	유산균으로 발효한 조미액의 제조 방법 및 이 조미액을 포함하는 쌈무	대상에프앤에프 주식회사	발효식품	발효식품
311	KR	10-2013-0116466	허브즙 및 유산균을 함유하는 육류 가공용 염지제 조성물	주식회사비타바이오	가공식품	가공식품
312	KR	10-2013-0164054	혼합 유산균 스타터를 이용한 디톡스 활성 촉진용 과채 발효물 및 이의 이용	주식회사 풀무원	건강기능식품	건강기능식품
313	KR	10-2013-0079189	유산균 발효 콜라비의 제조 방법	주식회사 가교	건강기능식품	건강기능식품
314	KR	10-2013-0079149	유산균 발효 콜라비를 포함하는 식품 조성물	주식회사 가교	건강기능식품	건강기능식품
315	KR	10-2013-0155537	얼 그레이, 치커리 식이섬유 및 유산균을 포함하는 무설탕 초콜릿	주식회사 밥스누	첨가물	초콜릿
316	KR	10-2013-0152235	신규한 유산균 및 이를 포함하는 영유아의 설사병 예방 또는 치료용 조성물	주식회사 쉐바이오텍	첨가물	의약품
317	KR	10-2013-0147199	유산균 배양액과 계피추출물을 첨가한 식빵의 제조방법	재단법인 임실치즈앤식품연구소	첨가물	빵
318	KR	10-2013-0098944	갈아 만든 두메부추 유산균 발효액의 제조방법	주영철	발효식품	발효식품
319	KR	10-2013-0121864	과일 유산균 발효액, 이의 제조방법 및 이를 이용한 식품	김은성	건강기능식품	건강기능식품
320	KR	10-2013-0120143	유산균 과즙 발효액, 유산균 발효 과일음료 및 이의 제조방법	주식회사 엘지생활건강	발효식품	발효식품
321	KR	10-2015-0046851	유산균 추출물 및 유청을 이용한 갈락토올리고당의 제조방법	연세대학교 원주산학협력단	건강기능식품	건강기능식품

322	KR	10-2012-0129187	유산균 발효빵 제조방법 및 그 발효빵	충청북도 (관리부서:충청북도 농업기술원)	첨가물	빵
323	KR	10-2014-0055003	유산균을 함유하는 견과류 가공식품 및 그 제조방법	주식회사비비씨	가공식품	가공식품
324	KR	10-2013-0114827	유산균과 산야초를 이용한 기능성 쌀의 제조방법	김세원	건강기능식품	건강기능식품
325	KR	10-2012-0055979	오리나무 수피 추출물 및 유산균을 포함하는 항우식성 조성물	주식회사비타바이오	건강기능식품	건강기능식품
326	KR	10-2014-0066569	마 분말 및 유산균 분말을 포함하는 기능성 식품 조성물	권용경	건강기능식품	건강기능식품
327	KR	10-2008-0117987	유산균 균주를 이용한 발효 차 제조 방법	주식회사아모레퍼시픽	첨가물	차
328	KR	10-2012-0157899	김치에서 분리한 신규 유산균 균주 락토바실러스 플란타룸 DSR KF12 및 이를 포함하는 조성물	대상에프앤에프 주식회사	첨가물	사료
329	KR	10-2014-7034038	다량의 살아있는 유산균 배양물을 갖는 속을 갖는 식품	GENERALE BISCUIT	건강기능식품	건강기능식품
330	KR	10-2013-0087969	마늘 파쇄물 및 유산균이 포집되어 있는 알지네이트 비드를 포함하는, 생존율이 증진된 식품 발효용 미생물 첨가제 조성물 및 이의 제조방법	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
331	KR	10-2013-0103724	내산성, 내담즙성, 유해세균 억제능력 및 장관의 흡착능력이 우수한 락토바실러스 류코세 LM1 유산균 및 이를 포함하는 조성물	단국대학교 천안캠퍼스 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
332	KR	10-2014-7033152	천연 감미가 증강된 발효 식품을 제조하기 위한 유산균의 용도	CHR. HANSEN A/S	건강기능식품	건강기능식품
333	KR	10-2014-7032992	앰피실린 내성 조직화 젖산 박테리아 균주	CHR. HANSEN A/S	발효식품	유제품
334	KR	10-2012-0050048	유산균 발효에 의한 쌀 발효물	에스엔케이비즈 주식회사	발효식품	발효식품
335	KR	10-2013-0097445	노화 및 치매의 예방 및/또는 치료 활성을 갖는 유산균	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
336	KR	10-2012-0096766	오약순기산 유산균 발효물 및 그의 용도	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
337	KR	10-2012-0152009	식물성 유산균 락토바실러스 플란타룸 피엠오 08 사균체를 유효성분으로 포함하는 변비 예방, 치료 또는 개선용 조성물	주식회사 풀무원	첨가물	의약품

338	KR	10-2009-0001510	안정적인 항시적 고발현 자궁경부암 치료백신용 벡터 및 그에 의해 형질전환된 재조합 유산균	주식회사 바이오리더스	첨가물	의약품
339	KR	10-2013-0053606	김치 유래 기능성 유산균 및 이를 이용한 식품	전라북도(농업기술원)	건강기능식품	건강기능식품
340	KR	10-2014-0140809	노화 및 치매의 예방 및/또는 치료 활성을 갖는 유산균	경희대학교 산학협력단	첨가물	의약품
341	KR	10-2013-0049808	와송 유산균 음료의 제조방법	이호용	건강기능식품	건강기능식품
342	KR	10-2012-0134885	감귤 유산균 발효물을 이용한 항당뇨 조성물	주식회사 해이래	첨가물	의약품
343	KR	10-2011-0135353	소청룡탕 또는 소청룡탕 유산균 발효물을 포함하는 간독성 질환의 예방 및 치료용 약학적 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
344	KR	10-2013-0047391	피부 주름 개선 및 보습 효능을 갖는 신규의 락토바실러스 가세리 H Y 7 0 2 5 유산균 및 이를 유효성분으로 함유하는 제품	주식회사한국야쿠르트	첨가물	의약품
345	KR	10-2014-0065056	가바 생성능을 지닌 유산균을 포함한 막걸리 키트의 제조방법	유한회사 대신환경개발	발효식품	막걸리
346	KR	10-2013-0022953	프로바이오틱스 유산균의 함량 및 안정성이 높은 유산균 막걸리의 제조 방법	주식회사 국순당	발효식품	막걸리
347	KR	10-2013-0086153	장수마을 성인으로부터 분리한 배변활동에 도움을 주는 신규한 유산균 락토바실러스 퍼멘텀	주식회사 피엘바이오	건강기능식품	건강기능식품
348	KR	10-2014-7004136	혈중 요산치 저감작용을 갖는 유산균	MEIJI CO., LTD.	첨가물	의약품
349	KR	10-2013-0020036	수용성 연어이리 추출물 및 식물성 유산균을 포함하는 면역 증강용 조성물	주식회사에이치앤에이치 바이온	첨가물	의약품
350	KR	10-2009-7024597	신규 유산균주, 발효 음식품 및 발효 음식품의 제조 방법	KAGOME CO., LTD.	건강기능식품	건강기능식품
351	KR	10-2014-0009976	병원성 미생물의 항균활성을 가진 신규한 유산균과 유기물분해 활성을 갖는 신규 유용 미생물을 유효성분으로 함유하는 가금류용 발효사료 첨가제 조성물	주식회사 빅바이오젠	첨가물	사료

352	KR	10-2011-0052483	홍삼과 해조류의 유산균 발효에 의한 저분자 진세노사이드와 가바를 동시에 함유하는 기능성 발효산물의 제조방법	주식회사마린바이오프로세스	발효식품	발효식품
353	KR	10-2012-0155832	김치양념과 유산균을 이용한 발효두부의 제조방법	대구가톨릭대학교산학협력단	발효식품	발효식품
354	KR	10-2013-0007250	홍삼숙성과 유산균 발효 공정을 이용한 새로운 식품의 제조방법	김기호	발효식품	발효식품
355	KR	10-2012-0087911	프로바이오틱스 유산균을 활용한 발효유 제조방법	임실균	발효식품	발효식품
356	KR	10-2013-0052160	김치로부터 분리된 유산균 및 상기 유산균을 이용한 발효식품	조선대학교산학협력단	발효식품	발효식품
357	KR	10-2011-0076740	뇌 신경 세포 보호 활성을 갖는 십전대보탕의 유산균 발효물 및 이의 용도	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
358	KR	10-2013-0004332	곡물에서 분리된 신규한 유산균을 이용한 혼합곡의 발효 방법 및 이의 대량 생산 방법	주식회사엄마사랑	건강기능식품	건강기능식품
359	KR	10-2012-0147035	동충하초와 유산균을 이용한 혈행개선용 발효맥문동의 제조방법	주식회사 메디오젠	건강기능식품	건강기능식품
360	KR	10-2012-0105772	장 기능 및 변비 개선 효과를 나타내는 유산균을 이용한 치커리 화이버 발효물의 제조방법	종근당건강 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
361	KR	10-2012-0156431	유산균 발효액을 포함하는 씹무 및 이의 제조방법	대상에프앤에프 주식회사	발효식품	발효식품
362	KR	10-2012-0088360	면역 및 항바이러스 활성이 우수한 락토바실러스 플란타룸(<i>Lactobacillus plantarum</i>) GB-L P1 유산균 균주 및 이의 발효 방법	주식회사진바이오텍	첨가물	사료
363	KR	10-2012-0147017	유산균을 함유한 만두 및 그 제조 방법	표남진	가공식품	가공식품
364	KR	10-2012-0105546	홍삼전분과 유산균을 이용한 막걸리 및 제조방법	재단법인 금산국제인삼약초연구소	발효식품	막걸리
365	KR	10-2013-0018629	피부주름 개선 효능을 가지는 우뚝가사리와 엉겅퀴 추출 복합물의 유산균 발효물 및 이를 유효성분으로 함유하는 제품	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품

366	KR	10-2013-0018628	피부 주름 개선 효능을 가지는 우뭇가사리 주정추출 유산균 발효물 및 이를 유효성분으로 함유하는 제품	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품
367	KR	10-2012-0078996	소시호탕의 유산균 발효물을 유효성분으로 함유하는 혈관재협착의 예방 또는 치료용 약학적 조성물 및 건강기능식품	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
368	KR	10-2012-0104118	신규한 진세노사이드 R g3 인리치먼트 활성 김치 유산균 균주 및 이를 이용한 발효홍삼의 제조방법	대상 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
369	KR	10-2012-0086974	식물성 유산균 락토바실러스 플란타룸 피엠오 08 를 유효성분으로 포함하는 위장질환 예방, 치료 또는 개선용 조성물	주식회사 풀무원	건강기능식품	건강기능식품
370	KR	10-2012-0056355	황련해독탕의 유산균 발효물을 유효성분으로 함유하는 골질환의 예방 또는 치료용 약학적 조성물 및 건강기능식품	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
371	KR	10-2012-0129011	락토바실러스 카세이 유산균주 배양용 D-타가토오스 함유 배지 및 D-타가토오스첨가 요구르트의 제조방법	대구가톨릭대학교산학협력단	가공식품	가공식품
372	KR	10-2009-0130699	항암 또는 항균 활성을 가지는 락토바실러스 플란타룸 피엠오 08 및 식물성 원재료를 이용한 유산균 발효제품의 제조방법	주식회사 풀무원	발효식품	발효식품
373	KR	10-2012-0124100	배변활동을 촉진하도록 유산균 증식물질 함유한 프로바이오틱스 유산균 활성효소 식품의 제조방법	노길형	건강기능식품	건강기능식품
374	KR	10-2013-0094270	현미 및 모링가를 주재료 하여 복합유산균 발효에 의해 발효식품을 제조하는 방법 및 그 제조방법에 의해 제조된 복합유산균 발효식품	주식회사 로드바이오	발효식품	발효식품
375	KR	10-2012-0140087	장내생존율 및 항염증효과가 뛰어난 신규한 류코노스톡 메센테로이드 Wikim009 및 이를 이용한 김치제조방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
376	KR	10-2012-0022467	유산균이 함유된 양봉 사료 및 이의 제조방법	영남대학교 산학협력단	첨가물	사료
377	KR	10-2012-0037424	타가토스 및 프로바이오틱 유산균을 함유하는 신바이오틱 식품 조성물	씨제이제일제당 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
378	KR	10-2013-0004478	천년초 열매 발효물을 포함하는 발효 잼 및 이의 제조 방법	계명대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품

379	KR	10-2011-0097557	장 기능 및 변비 개선 효과를 나타내는 유산균을 이용한 산약 발효물의 제조방법	종근당건강 주식회사	발효식품	발효식품
380	KR	10-2011-0116558	유산균을 포함하는 위염 억제 / 개선용 발효홍삼	주식회사 메디오젠	발효식품	발효식품
381	KR	10-2011-0141781	무 추출물의 유산균 발효산물과 이를 유효성분으로 하는 소화기관용 약제 조성물	코리아헬스뱅크 주식회사	첨가물	의약품
382	KR	10-2011-0147106	가금분변에서 분리한 항생제저항성 포도상구균과 살모넬라를 억제하는 신규유산균 락토바실러스 살리바리우스	대한민국(농촌진흥청장)	건강기능식품	건강기능식품
383	KR	10-2011-0011180	유산균 및 효소의 2 단계 발효를 이용한 홍삼액의 제조방법	김재광	발효식품	발효식품
384	KR	10-2011-0011181	유산균 및 효소의 복합 발효를 이용한 홍삼액의 제조방법	김재광	발효식품	발효식품
385	KR	10-2011-0144598	유산균 생육촉진용 발효첨가 조성물 및 이를 이용한 유산균 발효음료 제조 방법	주식회사 풀무원	발효식품	발효식품
386	KR	10-2012-0052668	장기능증진 눈꽃동충하초 유산균발효제품의 제조방법	최영아	발효식품	발효식품
387	KR	10-2011-0059801	유산균 발효 사자발숙을 유효성분으로 함유하는 사료첨가용 조성물	강화군	첨가물	사료
388	KR	10-2012-0045377	카스피해유산균 및 농수산물을 이용한 아이스크림 및 그 제조방법	최은철	발효식품	유제품
389	KR	10-2011-0066083	유산균 발효를 이용한 쇠고기 엑기스의 제조방법	청운대학교산학협력단	첨가물	소스
390	KR	10-2012-0036617	건강식품용 유산균 발효 요구르트 제조방법	김광순	발효식품	유제품
391	KR	10-2011-0124570	유산균을 이용한 기능성 발효 산마늘 및 제조방법	재단법인 경북바이오산업연구원	발효식품	발효식품
392	KR	10-2012-0031301	백미와 미강의 혼합물에 황국균을 배양하여 다량의 유산균 및 효소균을 함유하는 물질	최창용	건강기능식품	건강기능식품
393	KR	10-2007-7021205	사워도우의 제조에서 6 개 이상의 젖산균 및/또는 비피더스균 종들의 혼합물	ACTIAL FARMACEUTICA S.R.L.	첨가물	의약품
394	KR	10-2011-0037005	김치로부터 분리된 유산균 및 상기 유산균을 이용한 발효식품	조선대학교산학협력단	발효식품	발효식품

395	KR	10-2013-0001158	식물성유산균을 이용한 카페인이 저감된 발효커피 제조방법	주식회사 웰빙엘에스	첨가물	커피
396	KR	10-2010-0100595	법제유황과 식물성유산균을 이용한 민물장어 양식용 사료첨가제 및 이의 제조방법 그리고 이를 이용한 민물장어 양식방법	이종록	첨가물	사료
397	KR	10-2011-0060448	유산균과 누룩을 사용한 발효 선식 및 그 제조방법	강원대학교산학협력단	가공식품	가공식품
398	KR	10-2011-0111565	식물성유산균발효액을 함유하는 질염 및 요로감염 예방 및 치료용 약학 조성물	대상에프앤에프 주식회사	첨가물	의약품
399	KR	10-2011-0013701	유산균 발효를 이용한 항염효과가 증대된 산약 발효물의 제조방법	종근당건강 주식회사	발효식품	발효식품
400	KR	10-2010-0119153	이형 발효 젖산균을 이용한 발효피클 및 이의 제조 방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
401	KR	10-2010-0119158	동형 발효 젖산균을 이용한 발효피클 및 이의 제조 방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
402	KR	10-2011-0138239	콩물과 유산균을 포함하는 충치 예방 기능성 요구르트의 제조 방법 및 이에 의하여 제조된 콩물과 유산균을 포함하는 충치 예방 기능성 요구르트	삼육대학교산학협력단	발효식품	유제품
403	KR	10-2010-0140572	현미를 기조로 하는 유산균 음료의 제조방법	김현주	건강기능식품	건강기능식품
404	KR	10-2011-0082140	마이크로 전분입자로 코팅한 발효성 유산균을 함유한 홍삼	김호일	건강기능식품	건강기능식품
405	KR	10-2007-7028372	유산균 발효물 및 이를 함유하는 발효유 식품	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	발효식품	발효식품
406	KR	10-2012-0087926	구아바 발효물을 이용한 사과와 폴리페놀과 유산균 함량 증대 방법 및 이를 이용한 사과 혼합 농축액	김영금	건강기능식품	건강기능식품
407	KR	10-2008-7012297	와인 발효 모로미 유래의 면역 조절 작용을 갖는 유산균	SUNTORY HOLDINGS LIMITED	건강기능식품	건강기능식품
408	KR	10-2011-0012005	김치유산균을 함유한 치킨무 및 이의 제조방법	주식회사 다인소재	발효식품	발효식품
409	KR	10-2011-0027290	홍삼, 혼합유산균 및 올리고당류를 함유하는 조성물 및 건강기능식품	재단법인 진안홍삼연구소	건강기능식품	건강기능식품

410	KR	10-2011-0022022	대두 단백질과 고춧가루를 주원료로 하는 유산균 함유 고추장 및 그 제조방법	송미자	발효식품	발효식품
411	KR	10-2010-0101062	장내 항염증 효과를 갖는 유산균 및 이를 함유하는 염증성 장질환 치료 및 예방용 조성물	고려대학교 산학협력단	첨가물	의약품
412	KR	10-2010-0059589	쌍화탕 또는 이의 유산균 발효물을 포함하는 골다공증 예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
413	KR	10-2010-0099461	신생아 분변에서 분리한 내산소성 비피도박테리움 롱검 비피더스 유산균 및 이를 이용한 프로바이오틱 조성물	대한민국(농촌진흥청장)	건강기능식품	건강기능식품
414	KR	10-2011-0044557	김치유산균으로 발효한 쌀당화액을 유효성분으로 함유하는 향균 및 항바이러스 효과를 가진 쌀유산균발효식품조성물	주식회사 프로바이오틱	발효식품	발효식품
415	KR	10-2011-0046092	혼합 유산균을 포함하는 비만 또는 비만 관련 질환 치료 또는 예방용 약제학적 조성물 또는 식품 조성물	삼육대학교산학협력단	첨가물	의약품
416	KR	10-2010-0101894	유산균을 배양시킨 배 과육 파쇄물을 이용한 배 잼 조성물 및 이의 제조방법	내추럴초이스 주식회사	발효식품	발효식품
417	KR	10-2009-0133634	유산균을 이용한 혼합곡물 발효물의 제조방법	김세원	발효식품	발효식품
418	KR	10-2011-0063553	신규한 유산균 및 이를 포함하는 당뇨병 예방 및 치료용 조성물	주식회사 쉐바이오텍	첨가물	의약품
419	KR	10-2010-0093901	생약 추출물 또는 이의 유산균 발효물을 포함하는 아토피 피부염의 예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
420	KR	10-2011-0067521	유산균 2 단계 발효를 이용한 홍삼액의 제조방법	주식회사 누리심	발효식품	발효식품
421	KR	10-2010-7024121	항알레르기 작용을 가지는 신규 유산균과, 이 유산균을 포함하는 항알레르기제, 식품 및 의약품 조성물과, 상기 항알레르기제의 제조 방법	KAMEDA SEIKA CO., LTD.	첨가물	의약품
422	KR	10-2011-0061053	유산균발효 야채즙과 감귤착즙액을 이용한 기능성 음료의 제조방법 및 이에 따른 조성물	농업회사법인 주식회사 자담	건강기능식품	건강기능식품
423	KR	10-2010-0102526	유산균을 함유하는 과채음료의 조성물 및 그 제조방법	웅진식품주식회사	건강기능식품	건강기능식품

424	KR	10-2009-0095052	유산균 배양액, 이를 함유하는 유산균 발효유 및 그의 제조 방법	주식회사 팔도	발효식품	발효식품
425	KR	10-2011-0051653	생약 추출물 또는 이의 유산균 발효물을 포함하는 호흡기 질환의 예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
426	KR	10-2010-0084863	유산균종을 이용한 평판 피자 도우의 제조방법	주식회사 엔그린	첨가물	피자
427	KR	10-2010-0045574	식물성유산균을 이용한 효모추출물 및 미네랄을 함유하는 발효흑마늘 및 그의 제조방법	주식회사 웰빙엘에스	발효식품	발효식품
428	KR	10-2010-0070745	신규한 락토바실러스속 유산균 복합 균주를 포함하는 사료첨가제	대한민국(농림축산식품 부 농림축산검역본부장)	첨가물	사료
429	KR	10-2011-0039303	성기능 개선효과를 갖는 무수 유산균발효 건강 기능식품의 제조방법	이상권	건강기능식품	건강기능식품
430	KR	10-2010-0059588	방풍통성산 또는 이의 유산균 발효물을 포함하는 골다공증 예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
431	KR	10-2011-0055349	김치로부터 분리된 유산균 및 그의 용도	목포대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
432	KR	10-2011-0055362	김치로부터 분리된 유산균 및 그의 용도	목포대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
433	KR	10-2011-0055363	김치로부터 분리된 유산균 및 그의 용도	목포대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
434	KR	10-2010-0021225	민들레 유산균 발효액을 유효성분으로 포함하는 당뇨 또는 당뇨합병증 개선, 예방 또는 치료용 조성물	한림대학교 산학협력단	첨가물	의약품
435	KR	10-2010-0035690	고구마 유산균 발효식품의 제조방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
436	KR	10-2010-0060760	식물성유산균을 포함하는 기능성식품 및 그의 제조방법	주식회사 웰빙엘에스	건강기능식품	건강기능식품
437	KR	10-2011-0030339	김치유산균을 이용한 대두 요구르트 및 이의 제조방법	연세대학교 산학협력단	발효식품	유제품
438	KR	10-2011-0030353	김치유산균을 이용한 기능성 대두 요구르트 및 이의 제조방법	연세대학교 산학협력단	발효식품	유제품
439	KR	10-2011-0035482	유산균 발효 홍삼액의 제조방법	주영철	발효식품	발효식품

440	KR	10-2009-0077151	유산균과 효모의 복발효법을 이용한 미나리음료 및 그 제조방법	농업회사법인 새얼바이오푸드주식회사	발효식품	발효식품
441	KR	10-2010-0065832	유산균을 함유하는 떡갈비의 제조방법 및 이에 의해 제조된 유산균을 함유하는 떡갈비	주식회사 동화	가공식품	가공식품
442	KR	10-2010-0076326	유산균 배발효유를 포함하는 소스조성물	내추럴초이스 주식회사	첨가물	소스
443	KR	10-2009-0091251	유산균을 이용한 배 발효물의 제조방법	내추럴초이스 주식회사	발효식품	발효식품
444	KR	10-2011-0018162	김치 유래의 유산균을 이용한 요구르트의 제조방법 및 이에 의해 제조된 요구르트	주식회사 위니아담채	발효식품	유제품
445	KR	10-2011-0018221	김치유산균을 포함하는 떡 및 이의 제조방법	연세대학교 산학협력단	첨가물	떡
446	KR	10-2010-0005102	두릅나무, 음나무 또는 산양삼을 이용한 유산균 발효 음료 및 그 제조 방법	경상북도(관련부서:경상 북도산림자원개발원)	발효식품	발효식품
447	KR	10-2010-0005103	땅두릅을 이용한 유산균 발효 음료 및 그 제조 방법	경상북도(관련부서:경상 북도산림자원개발원)	발효식품	발효식품
448	KR	10-2011-0011681	야콘을 이용한 기능성 유산균 곡물 발효 제품	박의신	발효식품	발효식품
449	KR	10-2010-0013252	유산균 및 비피더스균의 증식이 향상된 발효유 제조방법	남양유업 주식회사	발효식품	발효식품
450	KR	10-2011-0006795	활성 유산균을 함유하는 자가 제조용 막걸리	한상철	발효식품	막걸리
451	KR	10-2008-0025638	김치유산균을 포함하는 과자 조성물	주식회사 바이오비엘	가공식품	가공식품
452	KR	10-2010-0005101	가시오갈피 또는 오갈피를 이용한 유산균 발효 식초음료 및 그 제조 방법	경상북도(관련부서:경상 북도산림자원개발원)	발효식품	발효식품
453	KR	10-2010-0124282	유산균으로 발효한 인삼을 포함하는 식품 조성물 및 이의 제조방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
454	KR	10-2008-0086638	두유와 우유를 복합 유산균으로 발효한 동·식물성 영양 밸런스 요구르트 및 그 제조방법	두두원발효주식회사	발효식품	유제품

455	KR	10-2010-0049084	더덕의 항균 활성 증진을 목적으로 하는 유산균 락토바실러스 불가리쿠스의 최적배양배지를 이용한 더덕 발효 방법	강원대학교산학협력단	발효식품	발효식품
456	KR	10-2008-7019424	신규 유산균을 이용한 발효유의 제조방법	MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.	발효식품	발효식품
457	KR	10-2009-0109126	유산균을 이용한 발효 토마토의 제조방법 및 그 제품	고종호	발효식품	발효식품
458	KR	10-2009-0092130	유산균을 기본으로 효소, 트레할로스, 치자추출물을 혼합하여 정장기능 및 소화기능이 강화된 건강기능식품 조성물	웅진식품주식회사	건강기능식품	건강기능식품
459	KR	10-2009-0052230	식물성 유산균을 이용한 장개선과 변비개선효과를 나타내는 기능성 대두 발효조성물 제조방법	주식회사다손	건강기능식품	건강기능식품
460	KR	10-2008-0048955	가바 생성능을 가진 식물성 유산균을 이용한 가바 함유 토마토 발효물의 제조방법	주식회사바이오벤	발효식품	발효식품
461	KR	10-2009-0088617	갈근탕 또는 갈근탕 유산균 발효물을 유효성분으로 함유하는 간 독성 예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
462	KR	10-2010-0072710	유산균 발효를 이용한 돼지감자의 당뇨병 치료·예방용 기능성 식품 및 약제학적 조성물.	남상규	첨가물	의약품
463	KR	10-2009-0031661	유산균 발효 청국장 음료	박민경	발효식품	발효식품
464	KR	10-2007-7011080	인간의 모유에서 분리한 프로바이오틱 활성 및 체중 증가억제 효과를 갖는 유산균	주식회사바이오니아	첨가물	사료
465	KR	10-2009-0039861	두유와 우유를 복합 유산균으로 발효한 동·식물성 영양 밸런스 이유식과 환자식 및 그 제조방법	두두원발효주식회사	건강기능식품	건강기능식품
466	KR	10-2010-0007962	유산균이 함유된 초고추장 제조방법	우재성	발효식품	발효식품
467	KR	10-2008-0117375	유산균 발효유 필터액을 함유하는 바이러스 감염 질환 예방또는 치료용 조성물	한국생명공학연구원	첨가물	의약품
468	KR	10-2009-0079809	유산균을 이용한 S A C 고함량 마늘 발효물의 제조방법	에스케이바이오랜드 주식회사	발효식품	발효식품

469	KR	10-2009-0113998	치매, 치매관련 질환의 예방/치료 및 인지기능장애 개선에 효과가 있는 유산균 발효 산물, 이의 제조방법 및 용도	일동홀딩스주식회사	첨가물	의약품
470	KR	10-2010-0043934	유산균 배양액 추출물을 포함하는 염증관련질환 치료용 조성물	포항공과대학교 산학협력단	첨가물	의약품
471	KR	10-2010-0043562	김치유산균을 이용한 사포닌을 함유하는 근채류 발효물의 제조방법	오세권	발효식품	발효식품
472	KR	10-2010-0031690	유산균을 이용한 콜레스테롤 저하 발효육 제품 및 그 제조방법	신현길	가공식품	가공식품
473	KR	10-2010-0025806	유산균 발효공법을 이용한 기능성 다시마 발효분말 및 그의 제조방법	부경대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
474	KR	10-2010-0023291	참의 추출물을 함유하는 유산균 식품 및 그 제조방법	김광부	건강기능식품	건강기능식품
475	KR	10-2010-0018349	티벳버섯유산균을 이용한 아이스크림 제조방법	정해길	발효식품	유제품
476	KR	10-2010-0018350	티벳버섯유산균을 이용한 생과일 아이스크림 제조방법	정해길	발효식품	유제품
477	KR	10-2010-0018351	티벳버섯유산균을 이용한 딸기요플레 아이스크림 제조방법	정해길	발효식품	유제품
478	KR	10-2008-0108303	고추발효액의 제조방법	충청북도 (관리부서:충청북도 농업기술원)	발효식품	발효식품
479	KR	10-2008-0116295	유산균을 이용한 발효토마토의 제조방법	상명대학교 천안산학협력단	발효식품	발효식품
480	KR	10-2011-0020217	이소플라본이 강화된 기능성 칩 유산균 발효유의 제조방법	전라남도	발효식품	발효식품
481	KR	10-2010-0018233	일라프라졸, 항생물질 및/또는 유산균을 포함하는 위장질환을 예방 또는 치료하기 위한 경구용 약제 조성물	일양약품주식회사	첨가물	의약품
482	KR	10-2008-0078776	김치유산균으로 발효한 저염분 및 고비타민 함유 고추장 및그 제조방법	두두원발효주식회사	발효식품	발효식품
483	KR	10-2008-0029719	신규 유산균 및 그 유산균을 사용해서 가공한 각종 제품	AIBA, YUJI	가공식품	가공식품
484	KR	10-2010-0014119	두유 발효 유산균 음료 및 이의 제조방법	롯데칠성음료주식회사	발효식품	유제품

485	KR	10-2008-0113809	유산균 발효 복숭아 효소액 제조방법	임은석	발효식품	발효식품
486	KR	10-2010-0011338	암의 치료 개선효과를 갖는 무수 유산균발효 건강기능식품 조성물 및 그의 제조방법	이상권	건강기능식품	건강기능식품
487	KR	10-2010-0009876	성기능 개선효과를 갖는 무수유산균발효 건강기능식품 조성물 및 그의 제조방법	이상권	건강기능식품	건강기능식품
488	KR	10-2008-0092811	유산균 및 콜라겐을 유효성분으로 포함하는 관절염 예방 또는 치료용 약제학적 조성물 및 식품 조성물	광주과학기술원	첨가물	의약품
489	KR	10-2009-0055128	유산균을 함유하는 쌀 개량 누룩 및 이를 이용한 쌀 막걸리의 제조방법	배상면	발효식품	막걸리
490	KR	10-2011-0007220	호흡기질환 및 아토피 피부염에 효능을 가지는 무수 유산균 발효 건강 기능식품의 제조방법	이상권	건강기능식품	건강기능식품
491	KR	10-2009-0112063	유산균 스타터를 이용한 묵은지 및 그 분말김치 제조방법	주식회사씨앤씨엘티디	발효식품	발효식품
492	KR	10-2009-0107238	꽃송이버섯과 현미강을 혼합한 유산균 발효식품의 제조방법	박동국	발효식품	발효식품
493	KR	10-2010-0062447	콩물과 혼합 유산균을 사용한 두유 요구르트의 제조 방법 및 이에 의하여 제조된 두유 요구르트	삼육대학교산학협력단	발효식품	유제품
494	KR	10-2008-0059575	젖산균 루코노스톡 메센테로이데스 엘에이비 28 균주를이용하여 제조된 젖산발효마늘 및 그의 제조방법	경남도립남해대학 산학협력단	발효식품	발효식품
495	KR	10-2008-0078778	김치유산균으로 발효된 콩 발효물과 상기 발효된 콩 발효물, 한약 조성물, 및 오곡분말을 함유한 숙취해소용 라면, 그리고 이들의 제조방법	두두원발효주식회사	가공식품	가공식품
496	KR	10-2008-0078777	김치유산균으로 발효된 숙면 발효커피 및 그 제조방법	두두원발효주식회사	첨가물	커피
497	KR	10-2008-0078779	복합 김치유산균으로 발효한 콩 발효물을 유효성분으로 함유하는 식중독 예방 및 치료용 조성물	두두원발효주식회사	첨가물	의약품
498	KR	10-2009-0068002	프로테아제 생성능 및 가바 생성능을 가진 식물성 유산균의 이단 발효를 이용한 천연가바 함유 두유의 제조방법	강원대학교산학협력단	발효식품	유제품

499	KR	10-2008-0039216	항비만 및 뇌기능개선 관련 생리활성 기능을 가지는 프로바이오틱 유산균 락토바실러스 플란타눔	주식회사 엔유씨전자	건강기능식품	건강기능식품
500	KR	10-2008-0059874	김치로부터 분리된 유산균 및 그의 용도	목포대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
501	KR	10-2009-0044584	유산균을 이용한 개선된 항생효과를 갖는 양봉사료 및 이의 제조방법	백순희	첨가물	사료
502	KR	10-2009-0044703	유산균이 첨가된 오징어 모양의 과자 제조 방법	강원도립대학산학협력단	가공식품	가공식품
503	KR	10-2008-0086639	김치유산균으로 발효한, 콩요구르트(쏘이프로)와 식물추출발효액(면역유산효소)을 함유하는 의약품 및 건강기능식품의 제조방법	두두원발효주식회사	첨가물	의약품
504	KR	10-2009-0036845	유산균 수가 많으면서 저장성 및 흐름성이 우수한 과립형 요구르트 제조방법	우송대학교 산학협력단	발효식품	유제품
505	KR	10-2008-0059875	김치로부터 분리된 유산균 및 그의 용도	목포대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
506	KR	10-2009-0065424	쌍화탕 유산균 발효물을 포함하는 숙취해소용 조성물	한국 한의학 연구원	건강기능식품	건강기능식품
507	KR	10-2009-0024870	신규한 유산균 및 이를 이용한 양파 발효 음료의 제조방법	가천대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
508	KR	10-2008-0033320	유산균을 이용한 계란 발효 식품 및 그 제조방법	한국농수산대학 산학협력단	발효식품	발효식품
509	KR	10-2008-0021127	유청 단백질 가수분해물과 프로바이오틱(p r o b i o t i c) 유산균을 첨가한 기능성 음료 및그의 제조방법	건국대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
510	KR	10-2009-0012081	천연 고미성분을 유산균 발효시킨 멀티형 혈당강하용 식품 조성물 및 그 제조 방법	대선주조 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
511	KR	10-2008-0029458	유산균이 함유된 김치를 포함하는 녹즙 조성물	주식회사 참선진 종합식품	건강기능식품	건강기능식품
512	KR	10-2009-0009549	티벳버섯을 이용 찹쌀을 원료로 하여 유산균 발효음료를 제조하는 방법	허성철	건강기능식품	건강기능식품
513	KR	10-2010-7006040	유산균의 생잔성 향상제 및 생잔성 향상 방법, 및 식품 조성물	MEIJI CO., LTD.	건강기능식품	건강기능식품

514	KR	10-2008-0030247	유산균 식혜 제조방법 및 유산균 식혜	김유조	첨가물	식혜
515	KR	10-2008-0037535	김치유산균이 함유된 과일퓨레 제조방법.	주식회사제주아침	발효식품	발효식품
516	KR	10-2008-0138463	소화 흡수율이 증진된 활성형 진세노사이드가 함유된 발효인삼 및 발효홍삼 제조방법	한일인삼산업 주식회사	발효식품	발효식품
517	KR	10-2009-0005186	유산균 마황 발효물의 제조방법	동국대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
518	KR	10-2008-0113359	인삼 또는 인삼추출물로부터 유산균인 락토바실러스 가세리 K C T C 3163 발효에 의한 당항상성 개선용 추출물 및 그의 제조방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
519	KR	10-2008-0113374	인삼 또는 인삼추출물로부터 유산균인 비피도박테리움 롱검 K F R I 00977 발효에 의한 당항상성 개선용 추출물 및 그의 제조방법	한국식품연구원	발효식품	발효식품
520	KR	10-2009-0053845	조류 인플루엔자 바이러스 감염억제 효과를 가지는 신규 유산균 및 이를 포함하는 조성물	주식회사 바이오리더스	첨가물	의약품
521	KR	10-2008-0096569	유산균을 이용한 환형 건강보조식품의 제조방법	주식회사 비티엠	건강기능식품	건강기능식품
522	KR	10-2008-0096570	김치 유산균을 이용한 액상 건강보조식품의 제조방법	주식회사 비티엠	건강기능식품	건강기능식품
523	KR	10-2008-0096573	유산균을 이용한 분말형 건강보조식품의 제조방법	주식회사 비티엠	건강기능식품	건강기능식품
524	KR	10-2008-0018991	유산균이 함유된 연질 육포제조방법	주식회사 흥선	가공식품	가공식품
525	KR	10-2007-0107641	김치유산균으로 발효한 콩 요구르트를 유효성분으로함유하는 우울증 예방 및 치료용 조성물	두두원발효주식회사	발효식품	발효식품
526	KR	10-2008-0073186	변비 예방 및 치료 효과를 나타내는 유산균 조성물 및 그용도	삼육대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
527	KR	10-2008-0071462	관능효과 및 경제성이 뛰어난 기능성 유산균 한방 발효탕약의 제조방법	구본홍	발효식품	발효식품
528	KR	10-2008-0071463	관능효과 및 경제성이 뛰어난 기능성 유산균 한방 발효환약의 제조방법	구본홍	발효식품	발효식품
529	KR	10-2008-0071464	관능효과 및 경제성이 뛰어난 기능성 유산균 한방 발효액의제조방법	구본홍	발효식품	발효식품

530	KR	10-2008-0052093	장내 점착 특성이 우수한 유산균 균주 및 이의 용도	경기대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
531	KR	10-2007-0103324	녹차와 유산균이 함유된 아토피 치료용 분유와 이유식	임병윤	발효식품	유제품
532	KR	10-2008-0008267	3 중 코팅 유산균의 제조방법 및 나노 입자 코팅 방법, 그방법으로 제조된 3 중 코팅 유산균 및 이를 포함하는 제품	정명준	건강기능식품	건강기능식품
533	KR	10-2008-0003847	항균효과가 강화된 사료첨가용 유산균제제 와 그 제조방법	주식회사이엘티사이언스	첨가물	사료
534	KR	10-2008-0027740	유산균을 함유한 발효주의 제조방법 및 그 발효주.	빨간입술주식회사	발효식품	발효식품
535	KR	10-2007-0123511	쌍화탕 유산균 발효물을 유효성분으로 함유하는 간 독성예방 또는 치료용 조성물	한국 한의학 연구원	첨가물	의약품
536	KR	10-2008-0019145	유산균이 살아 있는 셀러드 드레싱용 발효유 및 그의제조방법	주식회사 빙그레	발효식품	발효식품
537	KR	10-2007-0107071	김치유산균으로 발효한 액상 발효두부 및 그 제조방법	두두원발효주식회사	발효식품	발효식품
538	KR	10-2008-0015132	당단풍나무의 수액을 이용한 유산균 발효음료의 제조방법및 그로부터 제조된 유산균 발효음료	충북대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
539	KR	10-2007-0053946	혈중 콜레스테롤 농도 저하에 효과적인 유산균 및 이들의혼합균주	신현길	건강기능식품	건강기능식품
540	KR	10-2007-0055452	신규 유산균 및 이를 함유하는 조성물	주식회사 미래자원앰엘	발효식품	발효식품
541	KR	10-2007-0139208	액상더블코팅으로 제조된 김치 유산균 분말	주식회사 제이팜제약	건강기능식품	건강기능식품
542	KR	10-2007-0107633	김치유산균으로 발효한 콩요구르트를 이용한 식품 및 그제조방법	두두원발효주식회사	발효식품	유제품
543	KR	10-2007-0095072	유산균이 함유된 두부제조방법 및 이를 이용한 두부	주식회사 태진지엔에스	첨가물	두부
544	KR	10-2007-0094248	유산균 발효 비지 머핀 케익의 제조방법 및 이를 이용한유산균 발효 비지 머핀 케익	이기영	첨가물	빵
545	KR	10-2007-0091884	계란을 이용한 유산균음료의 효율적 제조방법	유익종	건강기능식품	건강기능식품
546	KR	10-2007-0052352	프로바이오틱 유산균을 이용한 기능성 발효두부의 제조방법및 그 두부	주식회사 엔유씨전자	첨가물	두부

547	KR	10-2007-0082513	젖산균 다당류 덱스트란을 혼입시킨 돈가스 제조방법	조재곤	가공식품	가공식품
548	KR	10-2007-0056153	녹차 및 유산균을 함유하는 녹차 유산균 조성물	이득식	첨가물	차
549	KR	10-2007-0013102	나무의 수액을 이용한 유산균 발효음료의 제조방법 및그로부터 제조된 유산균 발효음료	충북대학교 산학협력단	발효식품	발효식품
550	KR	10-2007-0107069	김치 유산균으로 발효한 콩 요구르트 및 그 제조방법	두두원발효주식회사	발효식품	유제품
551	KR	10-2007-0107632	김치유산균 발효 발효한약 콩 요구르트 및 그 제조방법	두두원발효주식회사	발효식품	유제품
552	KR	10-2007-0102985	김치 유산균에 발효된 천마를 이용한 정과 제조방법과 그의조성물	김범동	발효식품	발효식품
553	KR	10-2008-7030377	알레르기의 치료제 및 예방제로서의 유산균	SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A	첨가물	의약품
554	KR	10-2008-0110723	유산균이 들어있는 탄산 우유컬러식혜	강희인	첨가물	식혜
555	KR	10-2007-0107643	김치유산균으로 발효한 콩 요구르트를 유효성분으로함유하는 조류독감, 독감 및 사스의 호흡기성 급성전염질환바이러스에 대한 항바이러스 조성물	두두원발효주식회사	건강기능식품	건강기능식품
556	KR	10-2007-0107647	김치유산균으로 발효한 콩 요구르트를 유효성분으로함유하는 비만억제용 조성물	두두원발효주식회사	건강기능식품	건강기능식품
557	KR	10-2007-0049651	이소플라본의 비배당체 전환능력을 가진 신규한 식물 유래유산균인 락토바실러스 플란타럼	주식회사 이룸	발효식품	발효식품
558	KR	10-2007-0107645	김치유산균으로 발효한 콩 요구르트를 유효성분으로함유하는 근육 피로 회복용 조성물	두두원발효주식회사	건강기능식품	건강기능식품
559	KR	10-2007-0046174	유산균 생균 함유 빵류 및 그 제조방법	이득식	첨가물	빵
560	KR	10-2007-0141614	유산균 및 콜라겐을 유효성분으로 포함하는 관절염 예방 및치료용 조성물	광주과학기술원	첨가물	의약품
561	KR	10-2002-0056172	비피도박테리움 인판티스 MA E I L - K 9 비피더스유산균 및 그를 함유하는 건강기능성 식품	매일홀딩스 주식회사	건강기능식품	건강기능식품

562	KR	10-2007-0029104	김치로부터 분리된 유산균 및 그의 용도	조선대학교산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
563	KR	10-2007-0043083	유산균으로 감마-아미노부틸산과 생물전환 사포닌을 동시에강화한 발효인삼 조성물	구안산업 주식회사	발효식품	발효식품
564	KR	10-2006-0048264	김치 분말 가루를 이용한 김치 유산균 식·음료와 김치식·음료를 제조하는 방법	정영도	건강기능식품	건강기능식품
565	KR	10-2007-0008820	유산균을 이용한 발효 썩차 제조 방법	정경식	첨가물	차
566	KR	10-2004-7015110	유산균을 유효성분으로 하는 생균제제 및 유산균 함유 식품	FRENTE INTERNATIONAL CO., LTD.	건강기능식품	건강기능식품
567	KR	10-2007-0135633	유산균 및 효모를 이용한 축산용 발효사료 및 그 제조방법	이득식	첨가물	사료
568	KR	10-2006-0114248	감마-아미노부틸산 함량이 증가된 유산균 발효물과 그의제조방법 및 이를 포함하는 약제학적 제제	우석대학교 산학협력단	첨가물	의약품
569	KR	10-2006-0123052	감마-아미노부틸산 함량이 증가된 유산균 발효물을포함하는 기억력 향상제	우석대학교 산학협력단	첨가물	의약품
570	KR	10-2006-0060969	내산 내담즙성이 강하고 항암 활성이 있는 젖산균 및 이를함유한 발효유	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
571	KR	10-2006-7020660	신규 유산균	BIOBALANCE CO., LTD.	건강기능식품	건강기능식품
572	KR	10-2003-0020375	살아있는 유산균을 고농도로 함유하는 이중구조의 젤리 및그 제조방법	주식회사바이오니아	가공식품	가공식품
573	KR	10-2006-0101881	항균 및 항바이러스 효과를 가진 신규한 유산균 및 이를포함하는 조성물	주식회사 씨티씨바이오	첨가물	의약품
574	KR	10-2006-0116590	혈전용해능 및 세포독성 활성이 있는 젖산 균주 및 이를함유한 막걸리	한국식품연구원	발효식품	막걸리
575	KR	10-2006-0071796	유산균 및 콜라겐을 유효성분으로 포함하는 관절염 예방 및치료용 조성물	광주과학기술원	첨가물	의약품
576	KR	10-2007-7019820	미네랄 함유 유산균을 포함하는 식품 또는 의약품	KIRIN YAKULT NEXTSTAGE COMPANY, LIMITED	첨가물	의약품
577	KR	10-2006-0046052	김치 유산균을 이용한 식품·음료의 제조방법	정영도	건강기능식품	건강기능식품

578	KR	10-2006-0062109	다이어트효과가 우수한 기능성 유산균발효조성물	한상기	건강기능식품	건강기능식품
579	KR	10-2005-0094311	김치 유산균을 이용한 발효인삼 또는 발효홍삼의 제조방법	주식회사에당지앤비	발효식품	발효식품
580	KR	10-2006-0043734	식물성 유산균 또는 바실러스균을 이용한 콩 발효음료의제조방법	주식회사다손	발효식품	발효식품
581	KR	10-2006-0041793	브로콜리 새싹추출물을 이용하여 헬리코박터 파이로리균저해능을 가진 유산균 발효유의 제조방법 및 상기 방법으로제조된 유산균 발효유	경기도농업기술원	발효식품	발효식품
582	KR	10-2004-0104153	알코올 분해능이 있는 유산균 및 그를 함유하는 유제품, 건강 기능성 식품 및 식품 첨가제	매일홀딩스 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
583	KR	10-2006-0030677	유산균으로 만드는 항균물질함유 두부 및 그의 제조방법	김선일	첨가물	두부
584	KR	10-2005-0084766	궤양성 대장염 및 크론병을 포함하는 대장염에 효능을 갖는 인삼 또는 인삼의 유산균 발효물 조성물	구안산업 주식회사	발효식품	발효식품
585	KR	10-2006-7002032	신규 유산균 및 생체 부활형 유산균 제제 및 생체에대한 감염증의 예방제와 치료제	BHPH COMPANY LIMITED	첨가물	의약품
586	KR	10-2005-0069032	유산균을 이용한 발효 홍삼 조성물 및 그 제조방법	주식회사 태영이앤티	발효식품	발효식품
587	KR	10-2003-0019300	혼합 잡곡류의 유산균 발효물과 그 제조방법	주식회사 바름인	건강기능식품	건강기능식품
588	KR	10-2005-0110973	유산균을 이용한 천연 샘 보강 기능성 요구르트 제조 방법	명지대학교 산학협력단	발효식품	유제품
589	KR	10-2005-0089669	프로바이오틱 유산균 및 이를 포함하는 조성물	주식회사바이오토피아	첨가물	의약품
590	KR	10-2005-0068790	유산균의 안정화 및 유산균 증식효과를 갖는 인삼 다당체조성물	홍림통산주식회사	건강기능식품	건강기능식품
591	KR	10-2001-7016367	젖산균 복합제, 및 감염 및 염증 증상의 예방 및/또는치료를 위한 그의 용도	ACTIAL FARMACEUTICA S.R.L.	첨가물	의약품
592	KR	10-2005-0051010	유산균을 함유하는 미세과립 및 그의 제조 방법	인하대학교 산학협력단	건강기능식품	건강기능식품
593	KR	10-2006-0063792	헬리코박터 파이로리 및 유해미생물의 증식을 억제하는 김치 유산균, 이를 이용한 김치의 제조방법 및 이의 용도	주식회사 두산	발효식품	발효식품

594	KR	10-2006-0036393	함초추출물을 함유하는 유산균 발효액	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
595	KR	10-2005-0087300	유산균 사과 발효물과 식품, 및 이들의 제조 방법	김희정	건강기능식품	건강기능식품
596	KR	10-2005-0062027	유산균을 이용한 기능성축산물발효 제조 방법	김기선	발효식품	발효식품
597	KR	10-2006-7020643	유카 추출물, 킨라야 추출물 및 유산균을 포함하는 조성물및 상기 조성물을 함유하는 음식물	주식회사 쉐텍스 헬스	건강기능식품	건강기능식품
598	KR	10-2004-0108388	획기적 상미 기간이 확보된 미세캡슐화된 유산균을함유하는 김치의 제조방법	주식회사케비젠	발효식품	발효식품
599	KR	10-2005-0046204	유산균으로 감마-아미노부틸산과 생물전환 사포닌을 동시에강화한 발효인삼 조성물	구안산업 주식회사	발효식품	발효식품
600	KR	10-2004-0067609	반코마이신 내성균을 저해하는 항생제 내성 신규 유산균	하남주	발효식품	발효식품
601	KR	10-2004-0108011	백년초 젖산 발효액을 첨가한 젤리 및 그 제조방법	학교법인 계명대학교	가공식품	가공식품
602	KR	10-2005-0018539	손바닥 선인장 열매 분말과 유산균을 이용한 돼지용 발효유 제조방법	양용만	첨가물	사료
603	KR	10-2004-0039881	견피브로인아미노산이 첨가된 유산균배양액을 이용한간수대체 두부 제조방법	김찬호	첨가물	두부
604	KR	10-2004-0089044	김치 유래의 신규한 항유전독성 유산균	신현길	첨가물	식품첨가제
605	KR	10-2005-0027889	효소, 유산균의 병행 복 발효 공정을 이용한 팔 함유적색식품 페이스트의 제조 방법	김기호	첨가물	식품첨가제
606	KR	10-2005-0018107	알레르기 질환 예방 및 치료 기능을 가진 유산균 락토바실러스 프랜타룸	백경수	첨가물	의약품
607	KR	10-2004-0037531	유산균이 첨가된 아이스크림 및 그 제조방법	주식회사 바이오썸	발효식품	유제품
608	KR	10-2004-0067611	면역 증강 활성을 가지는 신규 유산균	하남주	발효식품	발효식품
609	KR	10-2004-0117468	신규 젖산균 및 이를 이용한 발효주의 제조방법	주식회사 롯데주류비지	발효식품	발효식품
610	KR	10-2005-0006418	고초균과 젖산균을 이용하여 비지로 청국장을 제조하는방법	학교법인 계명대학교	발효식품	발효식품

611	KR	10-2002-0088310	대장암 원인 장내유해세균 효소 및 헬리코박터 파이로리성장 저해 활성을 갖는 버섯 유산균 발효물의 제조 및그의 용도	주식회사 바름인	건강기능식품	건강기능식품
612	KR	10-2002-0088309	로타바이러스 감염 억제 유산균 발효물 제조방법 및 그 용도	주식회사 바름인	건강기능식품	건강기능식품
613	KR	10-2005-0107860	면역기능이 강화된 사균화 유산균 제제 및 그 제조방법	주식회사 바이오리더스	첨가물	사료
614	KR	10-2004-0068801	찐밥, 야채, 잡곡에 고추가루물로 발효시켜 유산균과젖산이 풍부한 식혜	김시중	첨가물	식혜
615	KR	10-2003-0028277	유산균에 의해 감마-아미노부틸산이 강화된 발효물의생산방법과 이를 이용하여 생산된 감마-아미노부틸산이강화된 발효물 및 그의 이용	주식회사 바름인	첨가물	의약품
616	KR	10-2004-0049361	인삼 또는 홍삼 추출물, 그의 유산균 발효물 및 그의장내세균 발효물로 이루어진 군으로부터 선택된 1 종이상의 인삼 추출물 소양증 예방 및 치료제 조성물	홍림통산주식회사	발효식품	발효식품
617	KR	10-2003-0013059	복분자 농축액을 가미한 유산균 발효유	두재균	발효식품	발효식품
618	KR	10-2005-0072212	콩 발효 유산균을 함유한 빵류 및 이의 제조방법	최종광	첨가물	빵
619	KR	10-2005-0105355	김치에서 유산균 함유재료 추출과 김치유산균 식·음료제조방법	정영도	건강기능식품	건강기능식품
620	KR	10-2001-0045262	젖산균과 효모균주를 이용한 발효식혜 및 그 제조방법	최청	첨가물	식혜
621	KR	10-2003-0039654	홍국 또는 홍국추출물을 함유한 기능성 유산균 음료의 제조방법	뉴트라팜주식회사	건강기능식품	건강기능식품
622	KR	10-2003-0057000	유산균 분말을 포함하는 제형의 제조 방법 및 유산균분말의 신규한 용도	정명준	가공식품	가공식품
623	KR	10-2003-0048176	김치 맛을 내는 유산균 발효 소시지	주식회사 베지퀸	가공식품	가공식품
624	KR	10-2003-0092080	유산균이 함유된 각설탕 및 이의 제조방법	김대옥	가공식품	가공식품
625	KR	10-2003-0073971	유산균을 함유하는 라면용 스프조성물	백남수	가공식품	가공식품
626	KR	10-2002-0006431	지황을 이용한 면역기능증진활성을 가진 유산균 발효제품및 이의 제조공정	강원대학교산학협력단	발효식품	발효식품

627	KR	10-2005-0044749	유산균을 함유한 과실주의 제조방법	대한민국(관리부서: 국제청주류면허지원센터 장)	발효식품	발효식품
628	KR	10-2005-0046716	김치를 미세하게 부썬 김치 유산균 식·음료로 제조하는방법	정영도	건강기능식품	건강기능식품
629	KR	10-2003-0005373	알레르기 질환 예방 및 치료 기능을 가진 유산균과 이를 함유한 항알레르기 제품	주식회사 피엘바이오	첨가물	식품첨가제
630	KR	10-2004-0004331	아토피와 항알러지 및 장내유해세균의 암모니아 생산을저해하는 활성을 갖는 두류 유산균 발효물을 함유한기능성 제품 및 그의 제조방법	김수남	건강기능식품	건강기능식품
631	KR	10-2005-0043611	복분자를 사용하는 유산균 식품·음료에 관한 제조방법	정영도	건강기능식품	건강기능식품
632	KR	10-2005-0043624	김치 유산균의 채취와 식품·음료에 대한 김치 유산균의사용 방법	정영도	건강기능식품	건강기능식품
633	KR	10-2002-0077081	인삼의 유산균 발효물, 그를 함유하는 인삼 요구르트 및그에 이용되는 유산균 균주	홍림통산주식회사	발효식품	유제품
634	KR	10-2003-0077100	항암효과 및 항균활성이 뛰어난 신규 유산균 류코노스톡시트리움 KM20	한국생명공학연구원	첨가물	의약품
635	KR	10-2003-0075426	솔잎 및 대나무잎의 녹즙을 함유한 유산균음료 및 그 제법	장상식	건강기능식품	건강기능식품
636	KR	10-2005-0011585	곡류·채소류·한방류/해초류·과일류 종합 5 대영양소·총천연색·다이어트/레시틴·알카리성한방·음료/유산균 우유/녹즙 및미세입자가루형·캡슐/차봉지차/분유/정제환/과자.	김기욱	건강기능식품	건강기능식품
637	KR	10-2001-0068319	유포자성 유산균을 함유한 수용성 인삼차 조성물	김영만	첨가물	차
638	KR	10-2002-0062825	파일로리 및 리스테리아 모노사이토진의 생육을 억제하는 항균활성물질을 생산하는 페디오코커스 펜토사세우스 C B T -8 로 명명되는 유산균주, 이를 이용한 항균특성을 갖는 항균물질 제조 방법 및 그 제조된 항균물질 기능성식품 및 의약품에 이용하는 방법	정명준	첨가물	의약품
639	KR	10-2004-0062197	유산균 청국장 음료 및 그 제조방법	곽동희	건강기능식품	건강기능식품

640	KR	10-1997-0074199	유산균 증식인자를 함유하는 건강음료	주식회사 한화	건강기능식품	건강기능식품
641	KR	10-2001-0027077	헬리코박터 파이로리의 생육을 저해하는 김치 유산균 및 이를 함유하는 위장 보호 고기능성 식품	주식회사유진사이언스	건강기능식품	건강기능식품
642	KR	10-2003-0054215	미감수를 발효시킨 유산균용액의 알코올 분해에 관한신규한 용도 및 이를 함유하는 조성물	주식회사 삼화한양식품	건강기능식품	건강기능식품
643	KR	10-2002-0050577	생리적 특성이 증진된 유산균 분말 및 이의 제조 방법	한국생명공학연구원	첨가물	의약품
644	KR	10-2004-0117551	유산균(젖산균)이 함유된 조제분유와 이유식	임수현	건강기능식품	건강기능식품
645	KR	10-2002-0045196	유산균 식혜및 그의 제조 방법	조동인	첨가물	식혜
646	KR	10-2002-0065575	대두요구르트를 이용한 유산균함유빙과 및 그 제조방법	윤성순	발효식품	유제품
647	KR	10-2003-0033353	초음파와 효소공학기법을 이용한 유산균 발효인삼의 제조방법	주식회사 알엔에이	발효식품	발효식품
648	KR	10-2003-0032028	간기능개선효과와 숙취개선효과가 우수한 헛개나무열매추출물분말과 혼합유산균을 유효성분으로 함유하는기능성 식품조성물	주식회사광개토바이오텍	건강기능식품	건강기능식품
649	KR	10-2003-0019937	유산균을 이용한 복분자 발효음료의 제조방법	선만규	건강기능식품	건강기능식품
650	KR	10-2004-0061251	건조진공포장/압력진공동결건조/일반포장·무방부제·무색소·무과당종합 5 대영양소·기타영양성분·중요특이식품성분영양소·곡류·채소류·해산물류·한방류 전체섞은형미세입자가루형·천연분유/차봉지차/다이어트캡슐/영양캡슐액체형·유산균우유/유산균녹즙음료수과자형·다이어트과자/영양과자 빵형·다이어트빵/영양빵국수형·다이어트야채/영양야채·국수/냉면/비빔면/비빔냉면/어묵라면/어묵짬뽕/수제비주재료·재료양념·곡류채소류·다이어트/영양·튀김다이어트형/영양형·오징어/잔멸치/김·구이.	김기옥	건강기능식품	건강기능식품

651	KR	10-2004-0059449	건조진공포장/압력진공동결건조/일반포장·무방부제·무색소·무과당 종합 5 대영양소·기타영양성분·중요특이식품성분영양소·곡류·채소류·해산물류·한방류 전체 섞은형 미세입자가루형·천연분유/차봉지차/다이어트캡슐/영양캡슐 액체형·유산균우유/유산균녹즙음료수 과자형·다이어트과자/영양과자 빵형·다이어트빵/영양빵 국수형·다이어트야채/영양야채·국수/냉면/비빔면/비빔냉면/어묵라면/어묵짬뽕/수제비, 주재료·재료양념·곡류채소류·다이어트/영양·튀김 다이어트형/영양형·오징어/잔멸치/김·구이.	김기옥	건강기능식품	건강기능식품
652	KR	10-2002-0027264	한국형 유산균인 비피도박테리움 브레브 케이-110 을이용하여 감마-아미노부 틸산과 식물성에스트로젠을강화한 대두 발효물의 제조방법	주식회사 바름인	건강기능식품	건강기능식품
653	KR	10-2004-0040164	건조진공포장/압력진공동결건조/일반포장무방부제·무색소·무과당종합 5 대영양소·곡류·채소류·해산물류 충천연색미세입자가루형·천연분유/차봉지차/다이어트캡슐/영양캡슐액체형·유산균우유/유산균녹즙음료수과자형·다이어트과자/영양과자 빵형·다이어트빵/영양빵.	김기옥	건강기능식품	건강기능식품
654	KR	10-2003-0004152	비뇨기 감염 질환을 예방하거나 억제할 수 있는 유산균과이를 포함하는 기능제품	주식회사 피엘바이오	건강기능식품	건강기능식품
655	KR	10-2004-0046845	칼슘 유산균 두부 및 그 제조방법	주현중	첨가물	두부
656	KR	10-2003-0066777	헬리코박터 필로리의 생육을 특이적으로 억제하는 유산균,그 이용방법 및 그를 함유한 제품	매일홀딩스 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
657	KR	10-2002-0025668	자연 면역력 및 성장촉진 작용을 가지는 버섯 첨가 유산균발효유 함유 뱀장어 양식 사료 첨가제 및 이를 포함하는뱀장어 양식 사료	주식회사 바이오허브	첨가물	사료

658	KR	10-2003-0042684	내산성 유산균을 함유하는 발효음료	최정식	건강기능식품	건강기능식품
659	KR	10-2001-0042165	소나무과와 삼나무과에서 추출한 항균성원액을 함유한아이스크림과 유산균이 포함된 항균성원액 함유아이스크림의 제조방법과 상기 방법으로 제조된 각각의아이스크림	아바바이오 영농조합법인	발효식품	유제품
660	KR	10-2002-0065628	유산균 함유 식품조성물 및 그 제조방법	주식회사바이오니아	건강기능식품	건강기능식품
661	KR	10-2002-0058952	비만 또는 당뇨병의 예방 및 치료 효과를 갖는 유산균발효 유제품 및 그 제조방법	주식회사바이오니아	발효식품	유제품
662	KR	10-2001-0005248	유산균 발효식품 및 그 제조방법	주식회사 디히	발효식품	발효식품
663	KR	10-2001-0052590	콩을 발효한 유산균 영양식의 제조방법	윤성순	건강기능식품	건강기능식품
664	KR	10-2001-0030226	항균 펩타이드 물질을 생산하는 유산균 락토코커스 락티스 BH5(케이씨씨엠 10275)	주식회사 풀무원	건강기능식품	건강기능식품
665	KR	10-2001-0001764	헬리코박터 필로리의 생육을 특이적으로 억제하는 유산균,그 이용방법 및 그를 함유한 제품	매일홀딩스 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
666	KR	10-2001-0005325	중금속 흡착능이 높은 유산균주 및 그를 이용한 유제품	경상북도	발효식품	유제품
667	KR	10-2003-0066998	중금속 흡착능이 높은 유산균주 및 유산균을 이용한 유제품	경상북도	발효식품	유제품
668	KR	10-2002-0024274	활성건조 효모 및 캡슐화된 유산균을 함유한 신개량 누룩및 이를 이용한 전통주의 제조방법	주식회사 국순당	발효식품	전통주
669	KR	10-2003-7011522	알레르기의 치료제 및 예방제로서의 유산균	SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A	첨가물	의약품
670	KR	10-2000-7003224	트리펩티드 고생산성 락토바실루스·헬베티커스 유산균 및발효유 제품, 그리고 그 제조법	CALPIS CO., LTD.	발효식품	발효식품
671	KR	10-2000-0046149	유산균 제제	BHPH COMPANY LIMITED	건강기능식품	건강기능식품
672	KR	10-2002-0010342	이중으로 미세캡슐화된 유산균 함유 우유 또는 유제품의제조방법	주식회사 국순당	발효식품	유제품

673	KR	10-2001-0013755	열에 약한 유산균 균주를 이용한 김치의 제조방법, 열에약한 유산균 균주 류코노스톡 메센테로이데스 지케이 1 및류코노스톡 메센테로이데스 지케이 2, 및 그 분리방법	주식회사 두산	발효식품	발효식품
674	KR	10-2000-0024426	김치발효공정을 이용한 유산균 식이섬유함유 발효육의제조방법	주식회사 엔티케이코리아	가공식품	가공식품
675	KR	10-1997-0053312	유산균의 안정화를 위한 미세장용성코팅과 립	일양약품주식회사	첨가물	의약품
676	KR	10-2001-0072268	김치발효유산균을 이용한 요구르트 및 그 제조방법	주식회사 굿 엠	발효식품	유제품
677	KR	10-2001-0065810	항헬리코박터 필로리 유산균을 포함하는 식품	주식회사 피엘바이오	건강기능식품	건강기능식품
678	KR	10-2002-0064258	유산균 세포질 분획물 또는 유산균 파쇄물을 유효성분으로포함하는 동맥경화 억제제	주식회사 알엔에이	건강기능식품	건강기능식품
679	KR	10-2000-0052791	마늘파쇄액을 이용한 젖산균을 함유하는 김치발효용미생물제재 및 김치조성물	한국식품연구원	발효식품	발효식품
680	KR	10-2000-0028035	녹차와 황토 및 유산균을 이용한 알콜발효 사료의 제조방법	이한수	발효식품	발효식품
681	KR	10-1995-0072201	유산균을 함유하는 과립형 미식가루 및 이의 제조방법	주식회사 두산	건강기능식품	건강기능식품
682	KR	10-2001-0018529	유산균 유래 위장 질환 개선 조성물	변유량	건강기능식품	건강기능식품
683	KR	10-2000-0007982	헬리코박터 필로리에 대해 항균활성을 갖는 락토바실러스애시도필러스 에이치 와이 2177, 락토바실러스 카제이에이치 와이 2743 및 그를 이용한 유산균 제제, 발효유	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품
684	KR	10-2001-0005917	유산균을 함유한 김치양념의 제조방법	임자	발효식품	발효식품
685	KR	10-2001-0005323	콜레스테롤 산화효소의 유전자를 포함한 형질전환된유산균주 및 그를 이용한 유제품	경상북도	발효식품	유제품
686	KR	10-2001-0004516	장용성 유산균 미세과립 조성물 및 이의 제조방법	전홍렬	발효식품	유제품
687	KR	10-2000-0002307	대두분말을 주원료로 한 유산균이 함유된 대두죽 및 그제조방법	주식회사 소이텍	건강기능식품	건강기능식품

688	KR	10-2001-0069272	유산균 음료 및 그의 제조 방법	주식회사 마이크로비아	건강기능식품	건강기능식품
689	KR	10-2001-0040135	헬리코박터 필로리의 활성을 억제하는 유산균	주식회사 피엘바이오	첨가물	식품첨가제
690	KR	10-1999-0058572	유산균 배양액을 함유한 두부 및 그의 제조 방법	주식회사 마이크로비아	첨가물	두부
691	KR	10-1998-0002622	불쾌취가제거된 유산균미세캡슐이함유된 요구르트의 제조 방법	서울우유협동조합	발효식품	유제품
692	KR	10-2000-7013795	유산균 함유 조성물, 약품 및 식품	WAKAMOTO PHARMACEUTICAL CO., LTD.	첨가물	의약품
693	KR	10-1999-0054845	고온 혐기성 유산균 발효 혼합사료	조명현	첨가물	사료
694	KR	10-1998-0027045	내산성 및 성장속도가높고혈중콜레스테롤저하능이우수한젖산균	주식회사한국야쿠르트	발효식품	발효식품
695	KR	10-1996-0008988	밤을 기조로 한 유산균 발효음료	진홍승	건강기능식품	건강기능식품
696	KR	10-1998-0057185	음식물찌꺼기를 사료화하는 신규 유산균 락토바실러스 퍼멘텀케이와이 2524 및 이를 이용한 가축사료와 그 제조방법	주식회사한국야쿠르트	첨가물	사료
697	KR	10-1999-0006485	유산균을 이용한 음식물찌꺼기 발효사료 및 그 제조방법	주식회사한국야쿠르트	첨가물	사료
698	KR	10-1997-0052653	유산균 캡슐제 요구르트 및 그 제조방법	주식회사 빙그레	발효식품	유제품
699	KR	10-1997-0013817	장내 유해효소의 활성을 억제하는 새로운 한국형 유산균 및 그의 용도	김동현	첨가물	의약품
700	KR	10-1998-0001089	유산균발효에 의한 두부 및 음료 제조방법및 음료 제조방법	하이콘테크주식회사	건강기능식품	건강기능식품
701	KR	10-1998-0001090	유산균 발효 된장 및 청국장	하이콘테크주식회사	발효식품	발효식품
702	KR	10-1997-0034090	유산균 발효 밀감농축액의 제조방법	장생	건강기능식품	건강기능식품
703	KR	10-1997-0034473	제빵개량제로서 젖산균을 적용한 빵의 제조방법	조남지	첨가물	빵
704	KR	10-1997-0025456	효모와 유산균의 고속발효에 의한 영양강화 풀사료 분말의 제조방법	김용궁	첨가물	사료
705	KR	10-1994-0028623	유산균이 함유된 천연과채음료의 제조방법	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품

706	KR	10-1992-0014102	유산균 음료 및 그의 제법	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	건강기능식품	건강기능식품
707	KR	10-1997-0011138	과 채발효액기스가 함유된 호상 및 액상의 대두유 유산균발효제품 제조 방법	주식회사 풀무원	발효식품	발효식품
708	KR	10-1997-0000924	과채발효액기스가 함유된 분리대두단백 유산균발효제품 제조방법	주식회사 풀무원	발효식품	발효식품
709	KR	10-1995-0072267	유산균과 올리고당이 함유된 김페이스트 제조방법	대한민국 (해양수산부 국립수산진흥원 남해수산연구소장)	건강기능식품	건강기능식품
710	KR	10-1996-0044038	생약추출물을 함유하는 유산균 발효제품 및 이의 제조방법	이 현 용	발효식품	발효식품
711	KR	10-1995-0030475	유산균 변이주를 이용한 우롱차 또는 홍차 발효 생균음료의 제조방법	주식회사 아모레퍼시픽그룹	첨가물	차
712	KR	10-1995-0014279	락토바실루스 아시도필루스 균주(KCTC 3145)를 이용한 유산균 원말의 제조방법	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
713	KR	10-1995-0030301	한국인 유아의 분변에서 분리해낸 내산성 및 콜레스테롤 분해능이 우수한 새로운 유산균 및 그 사용방법	주식회사한국야쿠르트	건강기능식품	건강기능식품
714	KR	10-1996-0017301	솔잎 또는 솔눈 추출물을 함유하는 유산균 발효제품 및 이의 제조방법	김준수	발효식품	발효식품
715	KR	10-1994-0022715	새로운 박테리옌 생산 유산균	주식회사한국야쿠르트	첨가물	의약품
716	KR	10-1996-0003380	유산균을 이용한 현미호분 발효식품 제조방법	이규길	발효식품	발효식품
717	KR	10-1995-0049531	유산균 포자 분말을 이용한 동결 요구르트용 분말	두산인재기술개발원연구 조합	발효식품	유제품
718	KR	10-1996-0011410	유산균 발효음료의 제조방법	주식회사 두농	건강기능식품	건강기능식품
719	KR	10-1995-0027604	점질다당류를 생산하는 새로운 유산균	주식회사한국야쿠르트	첨가물	식품첨가제
720	KR	10-1994-0017951	유산균 변이주를 이용한 녹차 발효생균 음료의 제조방법	주식회사 아모레퍼시픽그룹	건강기능식품	건강기능식품

721	KR	10-1993-0017431	셀레늄 함유 유산균 식품 및 그의 제조방법	두산종합식품주식회사	건강기능식품	건강기능식품
722	KR	10-1995-0035639	칼슘을 강화한 유산균음료류의 제조방법과 그 제품	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	건강기능식품	건강기능식품
723	KR	10-1994-0027414	유산균을 함유한 과일젤리의 제조방법	주식회사한국야쿠르트	가공식품	가공식품
724	KR	10-1994-0011457	비피도박테리움 롱검, 락토바실러스 카제이, 및 스트렙토코커스 써모필러스로 구성되어 있는 혼합 유산균 스타, 및 그 요구르트 제조방법	주식회사한국야쿠르트	발효식품	유제품
725	KR	10-1994-0000182	30 가지 보약초 끓인 물에 유산균을 배양하여 위나 장을 튼튼하게 하는 식품 제조 방법	노환진	건강기능식품	건강기능식품
726	KR	10-1992-0019909	유산균을 이용한 현미호분 발효식품 제조방법	이규길	발효식품	발효식품
727	KR	10-1992-0014876	무궁화에서 혈중 콜레스테롤을 제거할수 있는 유산균 음료 제조방법	최영숙	첨가물	의약품
728	KR	10-1990-0007926	섬유소 유산균유 및 그 제조방법	정광용	건강기능식품	건강기능식품
729	KR	10-1988-0001015	구은 보리를 이용한 유산균음료의 제조방법	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
730	KR	10-1988-0000813	쌀을 이용한 유산균음료의 제조방법	한국식품연구원	건강기능식품	건강기능식품
731	KR	10-1988-0012502	인삼을 이용한 활성 유산균 음료수 제조방법	나수용	건강기능식품	건강기능식품
732	KR	10-1988-0006873	사출과 효소분해와 유산균에 의한 유산균 식품 제조방법	조기택	건강기능식품	건강기능식품
733	KR	10-1988-0006871	사출과 효소분해와 유산균 발효에 의한 젓갈류 제조방법	조기택	발효식품	발효식품
734	KR	10-1986-0006977	식물의 열매를 이용한 유산균 음료수 제조법	나수용	건강기능식품	건강기능식품
735	KR	10-1986-0000898	유산균음료의 제조방법	이완건	건강기능식품	건강기능식품
736	KR	10-1986-0000550	복합유산균을 이용한 발효햄의 단기숙성방법	한국식품연구원	가공식품	가공식품
737	KR	10-1985-0001103	효소와 유산균을 이용한 보리 발효 식품의 제조법	한국농수산식품유통공사	발효식품	발효식품
738	KR	10-1983-0004348	감초성분이 함유된 유산균 음료의 제조방법	주식회사유한양행	건강기능식품	건강기능식품

739	KR	10-1980-0004291	유산균 인삼음료의 제조 방법	신현우	건강기능식품	건강기능식품
740	KR	10-1977-0002336	안정한 유산균 음료의 제조방법	MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.	건강기능식품	건강기능식품
741	JP	2018-094660	균체외 다당 생산성 유산균 및 그 이용	TABLEMARK CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
742	JP	2015-100273	유산균 및/또는 비피더스균의 사균체 함유 분말 조성물 제조 방법	FREUNT IND CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
743	JP	2018-513778	다양한 기능성을 가지는 신규 유산균 및 그 용도	UNIV-INDUSTRY COOPERATION GROUP OF KYUNG HEE UNIV	첨가물	의약품
744	JP	2015-246148	유산균 함유 가공 식품 제조 방법	DAIWA:KK	가공식품	가공식품
745	JP	2016-513453	재발성 방광염의 예방적 및/또는 치료적 처치에 사용하기 위한 유산균 함유 조성물	PROBIOTICAL SPA	첨가물	의약품
746	JP	2018-062181	산양유 유래의 분유와 비피도박테리움속 세균 및/또는 유산균을 포함한 조성물	MORINAGA MILK IND CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
747	JP	2018-062512	유산균 발효물	NAGASE BEAUTYCARE CO LTD	발효식품	발효식품
748	JP	2016-573417	유산균, 상기 유산균 유래의 자연 면역 활성화제, 감염증 예방 치료제 및 식음료품	GENOME SOYAKU KENKYUSHO:KK	첨가물	의약품
749	JP	2018-055659	두유 젖산 발효식품용 유산균 스타터 및 두유 젖산 발효식품 제조 방법	BIO TEC JAPAN:KK	발효식품	유제품
750	JP	2018-536246	질증의 예방 및 치료를 위한 유산균을 포함한 조성물 및 그 사용	JILGYUNGYI CO., LTD.	첨가물	의약품
751	JP	2016-167701	채소 또는 과일 주스 중의 당 농도를 감소시키는 방법 및 상기 방법을 이용하는 유산균 함유 채소 또는 과일 주스 제조 방법	GENOME SOYAKU KENKYUSHO:KK	건강기능식품	건강기능식품
752	JP	2018-024035	비피도박테리움속 세균 및 유산균을 함유하는 발효유 제조 방법	YAKULT HONSHA CO LTD	발효식품	유제품
753	JP	2019-017891	증대한 천연의 감미를 가지는 발효식품을 조제하기 위한 유산균 사용	CHR HANSEN AS	발효식품	발효식품
754	JP	2017-236560	유산균 분말을 함유하는 pH4.6 을 초과하는 음료, 당해 음료 제조 방법 및 그 음료의 풍미 개선 방법	ASAHI SOFT DRINKS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품

755	JP	2017-237895	유포자성 유산균을 함유하는 산성 음료 및 그 제조 방법	mitsubishi-chem foods corp	건강기능식품	건강기능식품
756	JP	2017-239041	유산균, 유산균 발효식품 및 혈압 조정제	NATIONAL AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH ORGANIZATION	발효식품	발효식품
757	JP	2016-523165	신규 유산균 및 상기 유산균을 포함한 조성물	NITTO YAKUHI KOGYO KK	건강기능식품	건강기능식품
758	JP	2015-025148	유산균 및 그것을 이용한 유제품 유산균 음료 제조 방법	KYOTO PREFECTURE	발효식품	유제품
759	JP	2018-562384	유산균의 균체외 다당 및 그 용도	ASAHI KOSAN KK	첨가물	의약품
760	JP	2018-562385	신규 유산균 및 그 용도	ASAHI KOSAN KK	첨가물	의약품
761	JP	2017-188292	유산균 함유 음료	SUNTORY HOLDINGS LTD	건강기능식품	건강기능식품
762	JP	2017-191142	신규 유산균 및 신규 유산균을 포함한 조성물	MORINAGA MILK IND CO LTD	발효식품	발효식품
763	JP	2016-513455	세균성 질증의 예방적 및/또는 치료적 처치에 사용하기 위한 유산균 함유 조성물	PROBIOTICAL SPA	첨가물	의약품
764	JP	2015-542676	신규 유산균, 신규 유산균을 유효성분으로 하는 자연 면역 활성화제 및 신규 유산균을 함유하는 식음료품	GENOME SOYAKU KENKYUSHO:KK	건강기능식품	건강기능식품
765	JP	2018-149099	유산균, 빵류 제조 방법, 빵류 맛감 및 빵류 풍미 및 식감 향상용 유산균	OBIHIRO UNIV OF AGRICULTURE & VETERINARY MEDICINE	첨가물	빵
766	JP	2018-549777	가드네렐라 바지날리스에 의한 세균 질 감염증 및 존재할 경우에는 병발 진균 감염증을 치료하기 위한 유산균 조성물	プロバイオティカル・エッセ・ピ・ア	첨가물	의약품
767	JP	2018-206164	유채과 식물의 유산균 발효물, 상기 발효물을 함유하는 식품, 화장품 및 상피 배리어 증강제 및 상기 발효물 제조 방법	NAGASE BEAUTYCARE CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
768	JP	2014-109337	항알레르기 작용을 가지는 유산균 및 그 용도	YAMADA BEE FARM CORP	첨가물	의약품
769	JP	2018-507319	유산균 발효 대두 식품 및 유산균 발효 대두 식품용 유산균	PERIKAN:KK	발효식품	발효식품

770	JP	2017-172725	유통 기간이 길어진 유산균 함유 초콜릿 제조 방법	LOTTE CONFECTIONERY CO LTD	첨가물	초콜릿
771	JP	2018-149100	유산균, 빵류 제조 방법, 빵류 옷감 및 빵류	OBIHIRO UNIV OF AGRICULTURE & VETERINARY MEDICINE	첨가물	빵
772	JP	2014-033315	유채과 식물의 유산균 발효물, 상기 발효물을 함유하는 식품, 화장품 및 상피 배리어 증강제 및 상기 발효물 제조 방법	NAGASE BEAUTYCARE CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
773	JP	2016-572141	유산균 함유 조성물, HPV 감염증 및 HPV 관련 종양의 적어도 하나의 치료용 경구 의약 조성물 및 점막 면역 유도제	UNIV OF TOKYO	첨가물	의약품
774	JP	2016-573990	결명자 유산균 발효물을 유효성분으로 하는 변비 개선, 치료 또는 예방용 조성물 및 그 제조 방법	HEANAM NATURAL FARMING ASSOCIATION COOPERATION	첨가물	의약품
775	JP	2018-522988	유산균 발효 통마늘 제조 방법	박호근	발효식품	발효식품
776	JP	2017-085687	유산균 함유 곤약풀 음료	AIZAWA TOSHIO	건강기능식품	건강기능식품
777	JP	2018-513764	신규 유산균 및 변성 뇌질환 또는 인지 기능 장애의 예방, 개선 또는 치료를 위한 조성물	UNIV-INDUSTRY COOPERATION GROUP OF KYUNG HEE UNIV	첨가물	의약품
778	JP	2017-541112	식물성 유산균 증식제, 상기 증식제를 첨가한 발효 제품 및 조제 방법	光明乳業股▲ふん▼有限公司	발효식품	발효식품
779	JP	2018-136153	유산균 함유 조성물, HPV 감염증 및 HPV 관련 종양의 적어도 하나의 치료용 경구 의약 조성물 및 점막 면역 유도제	UNIV OF TOKYO	첨가물	의약품
780	JP	2018-516427	유산균 유래의 세포 외 소포를 포함한 탈모 방지 또는 육모 촉진용 조성물	AMOREPACIFIC CORP	첨가물	의약품
781	JP	2014-549909	유산균 체외 기능성 생산물의 증산 방법 및 요구르트 제조 방법	MEIJI CO LTD	발효식품	유제품
782	JP	2019-501847	유산균의 사균체 또는 그 처리물을 함유하는 조성물 및 상기 조성물을 포함한 화장품, 생활 용품, 약제 또는 식품	RAPAS CORP	첨가물	의약품

783	JP	2017-207003	도구에 버터와 된장과 유산균을 포함한 건강 포피 식품	IWAKATSU CO LTD	발효식품	발효식품
784	JP	2013-219073	유산균을 함유하는 음료	NISSIN YORK CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
785	JP	2018-556736	유산균 발효 조미료	MITSUBISHI CORPORATION LIFE SCIENCES LTD	첨가물	식품첨가제
786	JP	2016-230902	신규 유산균 및 그것을 포함한 식음료품	NATIONAL INSTITUTE OF ADVANCED INDUSTRIAL SCIENCE AND TECHNOLOGY	건강기능식품	건강기능식품
787	JP	2014-036148	이시카와현의 전통 수산 발효식품에서 유래하는 유산균을 함유하는 요구르트	ISHIKAWA PREFECTURAL PUBLIC UNIV CORP	발효식품	유제품
788	JP	2015-230538	신규 유산균	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
789	JP	2013-259708	유제품 유산균 음료 제조 방법	KYOTO PREFECTURE	발효식품	유제품
790	JP	2017-547484	유산균 유래의 세포 외 배시클을 유효성분으로서 포함한 염증 질환의 예방 또는 치료용 조성물	MD HEALTHCARE INC.	첨가물	의약품
791	JP	2013-219074	유산균을 함유하는 음료	NISSIN YORK CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
792	JP	2017-535886	유산균 및 유선염 치료를 위한 이들의 사용	BIOGAIA AB	첨가물	의약품
793	JP	2018-534279	유산균, 상기 유산균 유래의 혈당 저하제, 당뇨병 치료제 및 식음료품	GENOME SOYAKU KENKYUSHO:KK	첨가물	의약품
794	JP	2018-534364	신규 유산균, 신규 유산균을 유효성분으로서 함유하는 자연 면역 활성화제 및 신규 유산균을 함유하는 식음료품	GENOME SOYAKU KENKYUSHO:KK	건강기능식품	건강기능식품
795	JP	2014-066326	쌀겨누룩 곡물가루 당화물 내지 쌀겨누룩 당화물의 유산균 발효물 및 그 제조 방법	SANWA YUSHI KK	발효식품	발효식품
796	JP	2014-528112	신규 유산균	KANEKA CORP	건강기능식품	건강기능식품
797	JP	2017-139864	유산균 함유 초콜릿 및 그 제조 방법	NITTO YAKUHHIN KOGYO KK	첨가물	초콜릿

798	JP	2017-552538	유산균을 포함한 생지를 사용하는 것에 의한 무효모, 고소화성 피자 제조	MOFIN S.R.L.	첨가물	피자
799	JP	2017-128717	유산균 및 동 유산균을 함유하는 사료 비료 생균제	SHIN-EI SEKKEI OFFICE CO LTD	첨가물	사료
800	JP	2017-513046	한국 전통의 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규한 토지산의 천연 유산균	SPC CO., LTD	첨가물	빵
801	JP	2017-050472	유산균 분말과 고감미도 감미료를 함유하는 pH 가 2.5~4.6 인 음료, 당해 음료 제조 방법 및 그 음료의 풍미 개선 방법	ASAHI SOFT DRINKS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
802	JP	2016-544142	한국 전통의 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규한 토지산의 천연 효모 및 토지산의 천연 유산균	SPC CO., LTD	첨가물	빵
803	JP	2016-102249	신규한 식물성 유산균	NIHON KENKO SHOKUHIN KENKYUSHO:KK	발효식품	유제품
804	JP	2016-106720	잡미 마스크제, 유산균 함유 음료 및 그 제조 방법	ITO EN LTD	건강기능식품	건강기능식품
805	JP	2017-513031	한국 전통의 누룩으로부터 분리한 제빵용 신규한 토지산의 천연 유산균	SPC CO., LTD	첨가물	빵
806	JP	2015-208257	유산균 및 그것을 이용한 식품 첨가제, 식품, 약제	PICKLES CORPORATION:KK	첨가물	의약품
807	JP	2016-087329	곤약 조성물, 유산균의 내산성 향상 방법 및 내산성 향상제	NATIONAL INSTITUTE OF ADVANCED INDUSTRIAL SCIENCE AND TECHNOLOGY	건강기능식품	건강기능식품
808	JP	2016-158335	유산균 함유 초콜릿 및 그 제조 방법	NITTO YAKUHHIN KOGYO KK	첨가물	초콜릿
809	JP	2016-226916	신규 사료 첨가용 유산균	NATIONAL AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH ORGANIZATION	첨가물	사료
810	JP	2013-124074	채소 절임 제조에 적합한 유산균, 그것을 이용한 채소 절임의 소 및 발효 채소 절임	OTSUKA SHOKUHIN KK	건강기능식품	건강기능식품
811	JP	2016-124868	누룩곰팡이와 유산균을 이용한 증류주 제조 방법	SANWA SHIYURUI KK	발효식품	증류주
812	JP	2012-060310	생존률이 높은 유산균을 포함한 식음료품 및 상기 식음료품 제조 방법	SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품

813	JP	2013-139722	유산균의 균체 등 및 이들을 함유하는 구강 내 질환의 예방제 등 및 식품	HIROSHIMA UNIV	건강기능식품	건강기능식품
814	JP	2014-198632	구기자나무의 열매 유산균 발효물, 상기 발효물을 포함한 화장품, 식음료품, 의약품 및 DNA 복구 촉진제	NAGASE & CO LTD	첨가물	의약품
815	JP	2012-146974	유산균, 유산균 배양액 및 이들을 이용한 의약품 조성물, 간세포 보호제	NAGASAKI PREFECTURE	첨가물	의약품
816	JP	2013-515852	요구르트용 유산균	CHR HANSEN AS	발효식품	유제품
817	JP	2017-530896	유산균 조성물, 발효유 및 그 제조 방법 및 발효유 제조 키트	SCETI KK	발효식품	발효식품
818	JP	2013-033239	유산균 증식 촉진제 및 이것을 함유하는 요구르트	INA FOOD INDUSTRY CO LTD	발효식품	유제품
819	JP	2015-130741	저온 발효성 유산균 및 저온 발효성 유산균을 이용한 발효 사료의 제조법	AKITA PREFECTURE	첨가물	사료
820	JP	2012-080120	면역 활성화 유산균 조성물 및 면역 활성화 유산 발효 식품	KANAZAWA UNIV	발효식품	발효식품
821	JP	2016-178146	유산균 및 동 유산균을 함유하는 사료 비료 생균제	SHIN-EI SEKKEI OFFICE CO LTD	첨가물	사료
822	JP	2014-204243	유산균의 배합물 및 감염증 및 염증의 예방 및/또는 치료를 위한 그 사용	ACTIAL FARMACEUTICA SOC POR QUOTAS DE RESPONSABILIDADE LTDA	첨가물	의약품
823	JP	2015-088066	유산균, 그것을 포함한 조성물 및 이들의 사용	NATIONAL YANG MING UNIV	첨가물	의약품
824	JP	2012-080116	바이러스 감염 예방 유산균 조성물 및 바이러스 감염 예방 유산 발효 식품	KANAZAWA UNIV	발효식품	발효식품
825	JP	2015-527374	노화 및 치매의 예방 및/또는 치료 활성을 가지는 유산균	UNIVERSITY-INDUSTRY COOPERATION GROUP OF KYUNG HEE UNIVERSITY	첨가물	의약품
826	JP	2012-000774	유산균의 배합물 및 감염증 및 염증의 예방 및/또는 치료를 위한 그 사용	ACTIAL FARMACEUTICA SOC POR QUOTAS DE RESPONSABILIDADE LTDA	첨가물	의약품

827	JP	2013-522489	신규 유산균 및 이것을 이용하는 사일리지 또는 발효 사료의 조제 방법	YUKIJIRUSHI SHUBYO KK	첨가물	사료
828	JP	2012-093390	유산균 함유 홍차 음료	KIRIN BEVERAGE CORP	첨가물	차
829	JP	2015-518310	효소 전환과 유산균 발효를 이용해 화합물 K 의 함량이 강화된 발효 홍삼 농축액 제조 방법 및 그 제조 방법에 의해 제조된 발효 홍삼 농축액을 유효성분으로서 함유하는 제품.	コリアヤクルトカンパニーリミテッド	발효식품	발효식품
830	JP	2013-015982	유산균 함유 식품료품 및 그 제조 방법	ITO EN LTD	건강기능식품	건강기능식품
831	JP	2012-020206	신규 유산균	TOKAI TSUKEMONO KK	건강기능식품	건강기능식품
832	JP	2011-104722	신규 유산균 및 L-젖산 제조 방법 및 유산균을 포함한 식품 및 약품	UNIV OF RYUKYUS	첨가물	의약품
833	JP	2014-542214	김치의 숙성 지연을 위한 혼합 유산균 배양액 조성물 및 이것을 이용한 김치 제조 방법	OURHOME CO.,LTD.	발효식품	발효식품
834	JP	2013-530081	생약 추출물 또는 그 유산균 발효물을 포함한 아토피 피부염의 예방 또는 치료용 조성물	コリアインスティテュートオブオリエンタルメディシン	첨가물	의약품
835	JP	2011-528901	티오레독신 유도 활성을 가지는 유산균 및 티오레독신을 통한 생체 상해의 예방 및/또는 개선용 식품료품 및 의약품	MEIJI CO LTD	첨가물	의약품
836	JP	2014-091690	유산균 및 그것을 이용한 식품 첨가제, 채소 절임용 발효조미료, 식품, 채소 절임 제조 방법	PICKLES CORPORATION:KK	첨가물	식품첨가제
837	JP	2010-042170	유산균 및 그것을 이용한 음료 및 그 제조 방법	SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
838	JP	2008-325353	유산균 및 이들을 이용한 음식물 또는 화장품	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	건강기능식품	건강기능식품
839	JP	2015-507540	증대한 천연 감미를 가지는 발효식품을 조제하기 위한 유산균의 사용	CHR HANSEN AS	발효식품	발효식품
840	JP	2015-504512	타가토스 및 프로바이오틱 유산균을 함유하는 신바이오틱 식품 조성물	CJ CHEIL JEDANG CORP	건강기능식품	건강기능식품
841	JP	2013-207687	탄나아제 활성을 가지는 유산균을 이용한 유제품	SAWADA SHIGEMI	발효식품	유제품

842	JP	2011-242866	유산균 함유 음료 및 그 제조 방법	ITO EN LTD	건강기능식품	건강기능식품
843	JP	2013-136267	발효 식품과 그 제조 방법 및 신규 유산균	TOKAI TSUKEMONO KK	발효식품	발효식품
844	JP	2014-540266	신규 유산균 및 신규 유산균을 함유하는 의약, 식음료품 및 사료	MORINAGA MILK IND CO LTD	첨가물	의약품
845	JP	2011-034111	신규 유산균	MINORI INC	건강기능식품	건강기능식품
846	JP	2013-044128	유산균 발효 재구성 육식품	CHUBE UNIV	가공식품	가공식품
847	JP	2010-141049	신규 유산균 및 신규 유산균 함유 조성물	RAKUNO GAKUEN	첨가물	의약품
848	JP	2009-272730	유산균 발효 로열 젤리를 함유하는 항스트레스제, 그 제조 방법, 시상하부-하수체-부신피질계의 활동 억제제 및 교감신경-부신골수질계의 활동 억제제	API CO LTD	첨가물	의약품
849	JP	2012-113007	신규 유산균 및 이 유산균을 이용한 발효식품 제조 방법	NIIGATA PREFECTURE	발효식품	발효식품
850	JP	2011-507095	유산균의 배양 방법 및 식음료품	YAKULT HONSHA CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
851	JP	2014-510227	김치 유산균 발효된 쌀 당화액의 유효성분을 함유하는 항균항 바이러스 쌀 유산균 발효식품 조성물	PROBIONIC CO.,LTD	발효식품	발효식품
852	JP	2012-287495	유산균 발효식품 소재 및 그 제법	SNOW SHOJI KK	발효식품	발효식품
853	JP	2009-189745	신규 박테리옌을 생산하는 유산균 및 그것을 이용한 사일리지 발효 TMR 사료 제조 방법	NATIONAL AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH ORGANIZATION	첨가물	사료
854	JP	2012-136648	소화관 면역조절 유산균 조성물 및 소화관 면역조절 유산 발효 식품	KANAZAWA UNIV	발효식품	발효식품
855	JP	2009-154433	γ -아미노부티르산 고생산 능력을 가지는 유산균 및 그것을 사용해 γ -아미노부티르산부화한 식품 및 상기 식품 제조 방법	OKAYAMA UNIV	건강기능식품	건강기능식품
856	JP	2013-219072	신규 유산균	NISSIN YORK CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
857	JP	2008-534491	자기면역질환 치료를 위한 유산균의 사용	プロビエービー	첨가물	의약품

858	JP	2013-077838	항알레르기 효과를 갖는 유산균주, 그 유산균주를 포함한 항알레르기제 및 그 유산균주를 포함한 음식품	NAGOYA SEIRAKU KK	건강기능식품	건강기능식품
859	JP	2009-530889	유산균에 의한 비타민 K2 의 산생에 유리한 배양 방법 및 식품 제조에 있어서의 그 적용	COMPAGNIE GERVAIS DANONE	발효식품	유제품
860	JP	2010-544214	3 중 코팅 유산균 제조 방법 및 나노 입자 코팅 방법, 그 방법으로 제조된 3 중 코팅 유산균 및 그것을 포함한 제품	セル バイ オテ ク カン パ ニー リ ミ テ ッ ド	발효식품	발효식품
861	JP	2012-080127	면역억제 유산균 조성물 및 면역억제 유산발효 식품	KANAZAWA UNIV	발효식품	발효식품
862	JP	2009-551653	애완동물의 사료 리신 흡수를 개선하기 위한 유산균의 사용	バイ オ ガ イ ア エ イ ビ ー	첨가물	사료
863	JP	2012-043229	내열성 유산균을 이용한 유산발효 사료의 제조 방법	KYOZEN SHOJI KK	첨가물	사료
864	JP	2008-280589	신규 유산균을 포함한 식품 및 그 제조 방법	NIPPON BEET SUGAR MFG CO LTD	첨가물	빵
865	JP	2013-052599	비타민 K2 의 산생에 유용한 유산균 변이체를 얻기 위한 방법 및 식품 제조를 위한 적용	COMPAGNIE GERVAIS DANONE	발효식품	유제품
866	JP	2008-293264	유산균 함유 발효식품 및 그 제조 방법	YAKULT HONSHA CO LTD	발효식품	발효식품
867	JP	2008-180659	유산균, 그것을 이용해 얻어진 발효 조성물 및 채소 절임 식품 및 식품 조성물	IPE:KK	건강기능식품	건강기능식품
868	JP	2010-073674	신규 유산균 및 신규 유산균을 함유하는 의약, 식음료품 및 사료	MORINAGA MILK IND CO LTD	첨가물	의약품
869	JP	2008-175208	신규한 유산균, 그것을 이용한 유산 발효물 및 유산 발효물 함유 식음료품	KIKKOMAN CORP	건강기능식품	건강기능식품
870	JP	2011-265959	항헬리코박터 파이로리 효과를 가지는 유산균주, 그 유산균주를 포함한 항헬리코박터 파이로리제 및 그 유산균주를 포함한 음식품	NAGOYA SEIRAKU KK	건강기능식품	건강기능식품
871	JP	2007-340780	면역부활 작용을 가지는 유산균, 면역부활 작용을 가지는 제품 및 그 제조 방법	GLICO DAIRY PRODUCTS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
872	JP	2012-537042	신규 유산균 및 신규 유산균을 함유하는 의약, 식음료품 및 사료	MORINAGA MILK IND CO LTD	첨가물	의약품

873	JP	2011-016313	유산균을 함유하는 과채 음료의 조성물 및 그 제조 방법	UNJIN FOODS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
874	JP	2007-083415	식물계 유산균의 사용 방법 및 그 식물계 유산균을 포함한 의약품 및 식품 및 이들 제조 방법	KIGEN BIOGENICS KENKYUSHO:KK	첨가물	의약품
875	JP	2008-113157	저온 및 저 pH 로 작용하는 신규 마로라크틱 발효유산균과 이것을 이용한 식음료품 및 그 제조 방법	HOKKAIDO RESEARCH ORGANIZATION	건강기능식품	건강기능식품
876	JP	2008-538658	발효유 음료 또는 유산균 음료 제조 방법	MEIJI CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
877	JP	2007-145678	신규 유산균주, 발효 식음료품 및 발효 식음료품 제조 방법	KAGOME CO LTD	발효식품	발효식품
878	JP	2007-084431	신규 유산균 및 이 유산균을 이용하는 발효식품 제조 방법	AICHI PREFECTURE	발효식품	발효식품
879	JP	2010-183326	유산균 발효식품 소재 및 그 제법	SNOW SHOJI KK	발효식품	발효식품
880	JP	2009-522699	인간 모유에서 분리한 프로바이오틱 활성 및 체중 증가 억제 활성을 가지는 유산균	BIONEER CORP	발효식품	발효식품
881	JP	2011-018994	헬리코박터 파일로리 및 그 밖의 병원균을 억제하는 락토바실러스속 유산균을 함유하는 신규 낫토	SNOWDEN CO LTD	발효식품	발효식품
882	JP	2007-063884	신규 유산균 및 지방세포 분화 촉진용 유산균 발효 산물	NISSHIN PHARMA INC	발효식품	발효식품
883	JP	2009-256132	신규 유산균에 의한 풍미액 및 그것을 함유하는 식품	NIPPON BEET SUGAR MFG CO LTD	첨가물	빵
884	JP	2009-188985	유산균 발효유 추출물 및 이것을 함유하는 발효유 제품	YAKULT HONSHA CO LTD	발효식품	발효식품
885	JP	2008-063525	유산균을 이용한 식육 제품 및 그 제조 방법	MEIJI CO LTD	가공식품	가공식품
886	JP	2008-556104	포도 과피 종자 유산균 발효물 및 그것을 이용한 의약	KITASATO INSTITUTE	첨가물	의약품
887	JP	2006-340029	유산균 함유 사료	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	첨가물	사료
888	JP	2010-224043	유산균 발효 큰실말과 그 제조 방법	OSHIRO KIYOTOSHI	건강기능식품	건강기능식품
889	JP	2007-137525	유산균 함유 조미료 제조 방법	KAZAMI:KK	첨가물	식품첨가제

890	JP	2005-056396	유산균의 배양 방법과 유산균 배양물, 음료 및 식품, 사료 및 사료첨가물, 의약품	YAEGAKI HAKKO GIKEN KK	첨가물	의약품
891	JP	2009-052530	비발효형 산성 유산균 음료와 그 제조 방법	MORINAGA MILK IND CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
892	JP	2010-125473	유산균을 함유한 식품	SHINSHU UNIV	건강기능식품	건강기능식품
893	JP	2007-086985	신규 유산균	MORINAGA MILK IND CO LTD	발효식품	발효식품
894	JP	2010-038615	프로바이오틱스용 비피드박테룸 서브스피시즈 락티스 균주 및 이것을 이용한 프로바이오틱스 유산균 발효 식품 또는 그 밖의 프로바이오틱스 경구 식품	GLICO DAIRY PRODUCTS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
895	JP	2011-031791	두유 발효유산균 음료 및 이 제조 방법	LOTTE CHILSUNG BEVERAGE CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
896	JP	2008-501271	사워 도우 제조에 있어서의 적어도 6 종의 유산균 및/또는 비피더스균의 혼합물	ACTIAL FARMACEUTICA SOC POR QUOTAS DE RESPONSABILIDADE LTDA	건강기능식품	건강기능식품
897	JP	2007-083416	식물계 유산균을 포함한 발효식품	KIGEN BIOGENICS KENKYUSHO:KK	발효식품	발효식품
898	JP	2007-261593	올리고당 및 식물성 유산균을 함유하는 발효유 및 유산균 음료	ASAHI KASEI CHEMICALS CORP	건강기능식품	건강기능식품
899	JP	2006-059980	신규 유산균	SHIKOKU NYUGYO KK	발효식품	발효식품
900	JP	2007-517810	유산균 발효물 및 그것을 함유하여 이루어진 발효유 식품	YAKULT HONSHA CO LTD	발효식품	발효식품
901	JP	2000-036206	유산균을 이용한 쌀 누룩 제조 방법 및 쌀 된장 제조 방법	AICHI PREFECTURE	발효식품	발효식품
902	JP	2009-224974	차 유산균 발효물	KANEKA CORP	첨가물	차
903	JP	2005-137347	유산균 및 차음료 제조 방법	OTSUKA SHOKUJIN KK	첨가물	차
904	JP	2000-616727	항불안 특성을 가지는 유산균 및 그 사용	COMPAGNIE GERVAIS DANONE	첨가물	의약품

905	JP	2005-512490	신규 유산균 및 생체 부활형 유산균 제제 및 생체에 대한 감염증 예방제와 치료제	BHPH CO LTD	첨가물	의약품
906	JP	2005-035712	콜레스테롤 감소 유산균	MEIJI CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
907	JP	2010-528798	녹차 및 유산균을 포함하는 아토피 치료용 유아용 분유	リム,ビュング ユン	발효식품	유제품
908	JP	2006-096250	효모, 유산균을 배합한 식품용 믹스가루 및 이것을 사용한 식품	AKITA PREFECTURE	건강기능식품	건강기능식품
909	JP	2006-173789	에쿠올 산생 유산균 함유 조성물	OTSUKA PHARMACEUT CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
910	JP	2001-238579	케피어립에서 분리한 락토코커스속 유산균과 그것을 이용한 식품의 제조법	YOTSUBA NYUGYO KK	건강기능식품	건강기능식품
911	JP	2011-509366	유산균 생존성 향상제 및 그것을 이용한 보장 방법	BUSSAN FOOD SCIENCE KK	건강기능식품	건강기능식품
912	JP	2005-074773	노화 억제 작용을 가지는 유산균 및 그 용도	NATIONAL AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH ORGANIZATION	건강기능식품	건강기능식품
913	JP	1999-342950	유산균 함유 조성물, 의약 및 식품	WAKAMOTO CO LTD	첨가물	의약품
914	JP	2004-235642	항알레르기 기능을 가지는 유산균들이 발효 맥아 음료 또는 맥아 대체 발효 음료 및 그 제조 방법	KIRIN BREWERY CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
915	JP	2010-092728	유아선통을 감소시키기 위한 선택된 유산균의 사용	BIOGAIA AB	건강기능식품	건강기능식품
916	JP	2006-233984	γ -아미노낙산 고생산능을 가지는 신규 유산균 및 그것을 사용한 γ -아미노낙산 및 유산 발효 식품 제조 방법	KYOTO INSTITUTE OF TECHNOLOGY	발효식품	발효식품
917	JP	2008-310223	장관 면역 향진용 유산균, 이것을 이용한 장관 면역 향진용 유산균 첨가 함유 제품 및 그 제조 방법	GLICO DAIRY PRODUCTS CO LTD	첨가물	의약품
918	JP	1999-279332	신규 유산균주	SNOW BRAND MILK PROD CO LTD	발효식품	발효식품
919	JP	2009-514239	유아선통을 감소시키기 위한 선택된 유산균의 사용	BIOGAIA AB	건강기능식품	건강기능식품

920	JP	2008-289284	유산균 및 이것을 이용한 발효유 제품, 의약 또는 음식품	GLICO DAIRY PRODUCTS CO LTD	첨가물	의약품
921	JP	2009-541211	유산균 및 효모를 이용하는 축산용 발효 사료 및 그 제조 방법	イヅクシク	첨가물	사료
922	JP	2004-123291	유산균, 유산 발효 생성물, 사료	JAPAN ALCOHOL CORP	첨가물	사료
923	JP	2007-141034	신규한 유산균 및 그 유산균을 사용하여 가공한 각종 제품	AIBA TAKESHI	건강기능식품	건강기능식품
924	JP	2006-239616	면역 균형을 정상화하는 연쇄상구균속 유산균 및 그것을 이용한 식음료품	OHAYO DAIRY PRODUCT	건강기능식품	건강기능식품
925	JP	2005-302072	유산균 발효유 제조 방법	KAWAI YASUO	발효식품	발효식품
926	JP	2008-080121	신규 유산균주 및 그 이용	FISU:KK	건강기능식품	건강기능식품
927	JP	2005-191352	신규 유산균 및 신규 유산균을 이용한 음료	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	건강기능식품	건강기능식품
928	JP	2009-517990	다이어트 효과가 우수한 기능성 유산균 발효 조성물	ハン,サン キ	발효식품	발효식품
929	JP	2000-517060	신규한 유산균종	SOC DES PRODUITS NESTLE SA	첨가물	의약품
930	JP	2008-103630	신규 유산균 및 신규 유산균을 이용한 음식품 및 면역 활성제	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	건강기능식품	건강기능식품
931	JP	2008-088949	작두콩을 유산균에 의해 발효시킨 원료를 이용한 차, 식품 및 구강 위생품	NEOCIRCLE:KK	건강기능식품	건강기능식품
932	JP	2009-084649	유산균의 신규 주 및 그것을 포함하는 식용 조성물, 약제 및 수의 제품	ACTIAL FARMACEUTICA SOC POR QUOTAS DE RESPONSABILIDADE LTDA	첨가물	의약품
933	JP	2003-004654	풍미가 좋은 GABA 고함유 유산균 발효 식음료품 및 조미 식품의 제조법	KIRIN HOLDINGS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
934	JP	2001-190333	유산균 발효액 제조 방법 및 상기 발효액을 원료로 하는 식품	SUNSTAR INC	발효식품	발효식품

935	JP	2003-556505	유산균의 신규주 및 그것을 포함한 식용 조성물, 약제 및 수의 제품	ACTIAL FARMACEUTICA SOC POR QUOTAS DE RESPONSABILIDADE LTDA	첨가물	의약품
936	JP	2005-234853	발효식품 유래의 유포자성 유산균을 함유하는 건조 식품	AMANO JITSUGYO KK	발효식품	발효식품
937	JP	1999-013635	γ -아미노부티르산 고생산 능력을 가지는 유산균 및 그 유산균을 사용한 γ -아미노부티르산 고함유 발효식품과 그 제조법.	TAIYO CORP	발효식품	발효식품
938	JP	2007-286456	유산균 함유 항알레르기용 음료	KIRIN HOLDINGS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
939	JP	2003-157713	면역부활 활성 및 γ -아미노부티르산 생산 능력을 가지는 신규 유산균 및 그 이용.	HIGASHIMARU SHOYU CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
940	JP	2004-226917	유산균들이 발효 맥아 음료 또는 맥아 대체 발효 음료 및 그 제조 방법	KIRIN BREWERY CO LTD	발효식품	발효식품
941	JP	2007-261594	셀로올리고당 및 식물성 유산균을 함유하는 발효 식품	ASAHI KASEI CHEMICALS CORP	발효식품	발효식품
942	JP	2008-051638	신규 유산균, 그것을 이용한 유산 발효물 및 유산 발효물 함유 음식품	KIKKOMAN CORP	발효식품	발효식품
943	JP	2007-310602	프로바이오틱 유산균(Lactobacillus plantarum NUC-J1KCCM10852P)을 이용한 기능성 발효 전두부 제조 방법	NUC ELECTRONICS CO LTD	발효식품	발효식품
944	JP	2003-579579	유산균을 유효성분으로 하는 생균 제제 및 유산균 함유 식품	株式会社フレンテ・イン ターナショナル	건강기능식품	건강기능식품
945	JP	2000-135387	유산균을 사용하는 청주 제조 방법	TAKARA HOLDINGS INC	발효식품	청주
946	JP	2007-050182	신규 유산균주, 음식품, 발효 음식품 및 발효 음식품의 제조 방법	KAGOME CO LTD	발효식품	발효식품
947	JP	2007-537179	비요 생식기의 병원체에 대하여 유용한 유산균주 및 그것들을 포함하는 조성물	MEDINOVA AG	첨가물	의약품
948	JP	2007-537180	위장 병원균에 대하여 유용한 유산균 및 해당 유산균을 포함하는 조성물	メディノバアクチエン ゲゼルシャフト	첨가물	의약품
949	JP	2006-286181	면역 부활 작용·항알레르기 작용을 가지는 유산균	KYUSHU UNIV	첨가물	의약품

950	JP	2006-239623	면역 밸런스를 정상화하는 락토바실러스속 유산균 및 그것을 이용한 음식품	HIMAWARI NYUGYO KK	건강기능식품	건강기능식품
951	JP	2004-087369	장내 생식성 유산균을 고농도로 함유하는 젖산 발효 식품 및 그 제조 방법	OHAYO DAIRY PRODUCT	발효식품	발효식품
952	JP	1995-209091	유산균 발효물로 구성되는 당뇨병 치료제	KANO SHIYOUJIYUAN:KK	첨가물	의약품
953	JP	2002-325884	항균 물질 산생 유산균 및 그것을 이용한 기능성 식품	OHAYO DAIRY PRODUCT	건강기능식품	건강기능식품
954	JP	1996-068974	유산균을 유효성분으로 하는 항위염제, 항궤양제 및 발효 식품	WAKAMOTO CO LTD	발효식품	발효식품
955	JP	2007-014941	해조류 분말과 유산균을 첨가한 양어용 사료	NIPPON SUISAN KAISHA LTD	첨가물	사료
956	JP	2005-078405	안토시아닌을 함유하는 저칼로리 유산균 음료 제조 방법	KUMAMOTO TECHNOLOGY & INDUSTRY FOUNDATION	건강기능식품	건강기능식품
957	JP	2006-546239	유산균 과립을 함유하는 식품	コンパニー ジェルヴェ ダノン	건강기능식품	건강기능식품
958	JP	2005-511270	하스의 파쇄물 및/또는 추출물과 유산균을 포함한 항알레르기제	TOOYOO GIJUTSU KENKYUSHO:KK	첨가물	의약품
959	JP	2002-522228	유산균 함유 프로바이오틱스 제품	WAKAMOTO CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
960	JP	2005-285035	요구르트용 고농도 유산균 스타터 및 그 스타터를 이용한 요구르트의 제조 방법	KOIWAI NYUGYO KK	발효식품	유제품
961	JP	2004-295441	유카 추출물, 키라야 추출물 및 유산균의 복합 조성물을 함유하는 음식품 및 그 제조법	NIPPON MEDICINE:KK	건강기능식품	건강기능식품
962	JP	2004-068091	신규한 유산균과 그것을 이용하여 얻어진 발효 두유 및 그 제조 방법	HOKKAIDO GOVERNMENT	발효식품	유제품
963	JP	2006-316639	연꽃의 파쇄물 및/또는 추출물과 유산균을 포함하는 항알레르기용 식품	TOOYOO GIJUTSU KENKYUSHO:KK	건강기능식품	건강기능식품
964	JP	2007-530977	β -디펜신을 이용한 감염 예방 효과를 가지는 비피더스균 또는 유산균과 그것을 함유하는 식품·의약품 조성물	MEIJI CO LTD	첨가물	의약품

965	JP	2006-532207	사람 및 동물의 위장관에 콜로니를 형성할 수 있고 장내 생존성, 장내 결합성, 감염 보호성 및 섬유 발효성부터 선택되는 적어도 2 종의 이점을 가지는 적어도 2 종의 유산균주를 함유한 프로바이오틱 조성물	シンバイオティクス アクティブボラージュ	건강기능식품	건강기능식품
966	JP	2001-268696	γ -아미노낙산 생산능을 가지는 유산균을 사용한 식품 제조 방법	KYOTO PREFECTURE	발효식품	발효식품
967	JP	2002-216242	유산균누룩의 제조법	WAKAMOTO CO LTD	발효식품	발효식품
968	JP	2005-085661	유산균 증식제 및 유산균 발효 식품	TOHOKU UNIV	발효식품	발효식품
969	JP	2005-078992	유산균 기능차, 유산균 기능차 추출물, 유산균 기능 차윳 건조물	KYOTO INSTITUTE OF TECHNOLOGY	첨가물	차
970	JP	2006-022492	미네랄 함유 유산균을 함유한 식품 또는 의약품	KIRIN WELL FOODS CO LTD	첨가물	의약품
971	JP	2004-380648	식중독균 감염을 억제하는 유산균 및 그것을 포함하는 발효물, 식품 및 의약 조성물	MARUDAI FOOD CO LTD	첨가물	의약품
972	JP	2006-550885	항알레르기 효과를 가지는 유산균의 제조법	CALPIS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
973	JP	2005-513338	점막 면역부활 작용을 가지는 유산균	OTSUKA PHARMACEUT CO LTD	첨가물	의약품
974	JP	2005-352171	선인장의 유산균 발효물의 제조를 위한 신규한 유산균주 주식 및 이것을 이용한 선인장 발효물의 제조 방법	JEJU-DO (JEJU PROVINCE FISHERIES RESOURCES RESEARCH INST)	발효식품	발효식품
975	JP	2003-354432	헬리코박터 파일로리(Helicobacter pylori) 및 리스테리아 모노사이토게네스(Listeria monocytogenes)의 생육을 억제하는 항균 활성 물질을 생산하는 페디오코커스 펜토사세우스(Pediococcus pentosaceus) CBT-8 으로 명명되는 유산균주, 이것을 이용한 항균 특성을 가지는 항균 물질 제조 방법 및 생균제 항균 물질을 기능성 식품 및 의약품에 이용하는 방법	TEI MEISHUN	첨가물	의약품
976	JP	2002-202215	신규 유산균주, 그것을 함유하는 미생물 첨가제 및 그 첨가제를 이용하는 벼발효조사료의 조제 방법	NATIONAL AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH ORGANIZATION	첨가물	사료

977	JP	2006-542945	유산균 발효 두유 및 그 제조법	FUJI OIL HOLDINGS INC	발효식품	유제품
978	JP	2004-556957	인삼의 유산균 발효물, 그것을 함유하는 인삼 요구르트 및 그에 이용되는 유산균의 균주	HONGRIM TRADING CO.,LTD.	발효식품	유제품
979	JP	2006-535812	유산균 항알레르기 활성의 고온 처리에 대한 안정화 방법, 안정화 조성물 및 음식품.	KIRIN HOLDINGS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
980	JP	2003-046328	유산균 이용에 의한 발효 증석면	HOKKAIDO UNIV	가공식품	가공식품
981	JP	2004-122477	콩류의 국물 및/또는 증자액을 사용한 유산균 발효 음식품 및 그 제조 방법	FURUTA MASANORI	발효식품	발효식품
982	JP	2006-511402	유카 추출물, 키타야 추출물 및 유산균으로 된 조성물 및 동 조성물을 함유하는 음식품	NIPPON MEDICINE:KK	건강기능식품	건강기능식품
983	JP	2005-064569	유산균 음료	AIKAWA MICHIO	건강기능식품	건강기능식품
984	JP	2004-031144	유산균 스타터 및 두유 발효 식품의 제조 방법 및 두유 발효 식품	YO ENEN	발효식품	발효식품
985	JP	1996-242856	유산균 함유 냉동 빵	KAO CORP	첨가물	빵
986	JP	2003-363837	환원성 유산균 음료 및 그 제조 방법	MUROTA WATARU	건강기능식품	건강기능식품
987	JP	1997-349372	유포자 유산균을 함유하는 음료	KAO CORP	건강기능식품	건강기능식품
988	JP	2000-005485	유산균의 배양 방법 및 식음료품	YAKULT HONSHA CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
989	JP	2003-198153	해양 심층수 유래 유산균을 이용한 식품	NICHINICHI SEIYAKU KK	건강기능식품	건강기능식품
990	JP	2005-504382	연꽃 파쇄물 및/또는 추출물과 유산균을 함유한 조성물	TOOYOO GIJUTSU KENKYUSHO:KK	첨가물	의약품
991	JP	2003-185126	GABA(γ -아미노낙산) 고함유 식초의 제조 방법 및 그에 이용하는 유산균	MITSUKAN GROUP HONSHA:KK	발효식품	발효식품
992	JP	2003-333589	유산균 함유 식품 조성물	WAKAMOTO CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
993	JP	2002-032852	담즙산을 결합하는, 가열 살균 처리된 유산균균체 및 그 유산균균체를 함유하는 식품 소재 식품	ANDERSEN INSTITUTE OF BREAD & LIFE CO LTD	건강기능식품	건강기능식품

994	JP	2003-140594	유포자 유산균 포자를 함유하는 인스턴트 수프	AJINOMOTO CO INC	가공식품	가공식품
995	JP	2003-301771	신규 유산균 및 그것으로 생산되는 박테리오신 및 이것들을 이용한 생선 및 콩 식료품의 가공 방법 및 그에 의해 얻어지는 생성물	KINI SEIMEI KAGAKU KOFUN YUGENKOSHI	건강기능식품	건강기능식품
996	JP	2003-092353	액상 첨가제 및 그것을 이용한 유산균음료 또는 산성 우유음료	NIPPON PAPER CHEMICALS CO LTD	발효식품	유제품
997	JP	2002-583617	알레르기를 처치 및 예방하기 위한 약제로서의 유산균	SOC DES PRODUITS NESTLE SA	첨가물	의약품
998	JP	2002-589658	헬리코박터 파일로리의 생육을 저해하는 김치 유산균균 및 그것을 이용하는 위장관 질환을 보호하는 고기능성 식품	ユージーンサイエンス インコーポレイテッド	건강기능식품	건강기능식품
999	JP	2002-322040	유산균 발효 식품의 제조 방법, 그 방법에 의해 얻어지는 유산균 발효 식품 및 변통 개선제	COMBI CORP	발효식품	발효식품
1000	JP	2002-529478	알레르기 반응을 일으키는 개인의 경향을 감소시킬 수 있는 유산균	SOC DES PRODUITS NESTLE SA	첨가물	의약품
1001	JP	2002-324502	Aureobasidium 배양액 첨가에 의한 유산균 강화유 발효 식품의 제조 방법 및 유산균 강화유 발효 식품	KODAMA KATSUNORI	발효식품	발효식품
1002	JP	2002-259517	유산균과 텐페균을 이용한 비지의 식품 소재화법	IBARAKI PREFECTURE	건강기능식품	건강기능식품
1003	JP	2002-236989	저온 감수성 효모와 항균 물질 산생 유산균을 병용한 발효 식품, 야채 절임, 수축산 가공품, 김치, 겨된장, 식품 제조 부산물 및 그 제조 방법	AKITA PREFECTURE	발효식품	발효식품
1004	JP	2003-079107	신규 유산균 및 이것을 이용한 풍미 개량 조미료	YAMAYA COMMUNICATIONS:KK	첨가물	식품첨가제
1005	JP	2002-205734	유산균 음료류	ENSEKI AOJIRU KK	건강기능식품	건강기능식품
1006	JP	2002-213145	해양 미네랄과 유산균 공생 배양 엑기스로 된 질병예방 및 치료 조성물	ITO ICHIRO	첨가물	의약품
1007	JP	2001-587727	엑티노마이세스나에술룬디이 관련 질환에 대한 외인성 유산균주의 사용법	ソシエテ デ プロデュイ ネッスル ソシエテ アノ ニム	첨가물	의약품
1008	JP	2002-134729	두유의 유산균 발효 식품의 제조법	OIKAWA HIDEFUMI	발효식품	유제품

1009	JP	2001-269504	유산균에 의해 숙성시키는 채소 절임바닥 및 그 제조법	AOYAMA SHOKUJIN SERVICE:KK	건강기능식품	건강기능식품
1010	JP	2001-568443	복막염 치료를 위한 유산균의 사용	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノ ニム	첨가물	의약품
1011	JP	1995-230030	안정제 및 그것을 이용한 산성 유음료 및 유산균 음료	DAI ICHI KOGYO SEIYAKU CO LTD	발효식품	유제품
1012	JP	2000-587784	비요 생식기 감염에 대한 처치 및 방지를 위한 유산균의 경구 투여방법	ウレックス バイオテッ ク インク.	첨가물	의약품
1013	JP	2001-168719	사람 장관 유래의 유산균을 이용한 달걀 제품 제조 방법	JAPAN SCIENCE & TECHNOLOGY CORP	건강기능식품	건강기능식품
1014	JP	2001-544512	유산균 배양액을 함유하는 두부 및 그 제조 방법 및 유산균을 함유하는 음료 및 그 제조 방법	ジョン・エヌ・キム	건강기능식품	건강기능식품
1015	JP	2001-322875	곡물 유산균류 발효 생성물 첨가 냉동 빵류 반죽물 및 곡물 유산균류 발효 생성물 첨가 냉동 빵류 반죽물을 이용한 빵류의 제조 방법	TWIN STARS:KK	첨가물	빵
1016	JP	2000-603690	설사를 예방할 수 있는 유산균 균주	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノ ニム	첨가물	의약품
1017	JP	1995-054821	유산균 스타터용 배양기 및 이것을 이용한 치즈 제조 방법	SNOW BRAND MILK PROD CO LTD	발효식품	유제품
1018	JP	2001-098734	신규한 유산균 및 그것을 포함한 발효 풍미액	ORIENTAL YEAST CO LTD	첨가물	식품첨가제
1019	JP	2000-071908	장기간 냉장 보존 가능한 유산균 음료 및 그 제조 방법	OTSUKA SHOKUJIN KK	건강기능식품	건강기능식품
1020	JP	2000-039893	유산균 공서 배양물과 약용 식물로 된 식품 및 그 제조법	UECHI HIDEKO	건강기능식품	건강기능식품
1021	JP	2000-028246	요구르트 스타터 유산균의 고농도 배양 방법 및 얻어진 고농도 배양액을 이용한 요구르트의 제조 방법	NATIONAL FEDERATION OF DAIRY COOPERATIVE ASSOCIATIONS	발효식품	유제품
1022	JP	1999-281999	탈지유 펩티드 함유 유제품 유산균 음료	KATANO SHIZUJI	발효식품	유제품

1023	JP	1999-259281	감염증 예방 기능 및 면역 관련 질환의 경감 기능을 갖는 장내 세균 유래 유산균 엑기스 및 사균체 분말과 그 식품 응용	ADVANCE CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1024	JP	1999-113491	유산균 대사 생산물질 배합 건강 식품 조성물	RISOO ERUDESU:KK	건강기능식품	건강기능식품
1025	JP	1999-049904	응집성 유산균 및 이것을 이용한 간장의 제조 방법	FUKUOKA PREFECTURE SHOYU JOZO KYODO KUMIAI	발효식품	발효식품
1026	JP	1999-070637	유산균 발효 음식품	OTA TOSHIYUKI	발효식품	발효식품
1027	JP	1999-304921	유산균을 이용한 채소 절임 제조 방법	IBARAKI PREFECTURE	건강기능식품	건강기능식품
1028	JP	1991-198246	발효유 및 유산균 음료 제조 방법	GLICO DAIRY PRODUCTS CO LTD	발효식품	발효식품
1029	JP	1992-036914	유산균이 장관에 정착하기 쉬운 발효유 및 유산균 음료	SNOW BRAND MILK PROD CO LTD	발효식품	발효식품
1030	JP	1998-290724	유산균 캡슐이 들어간 요구르트 및 그 제조 방법	BINGU GURE:KK	발효식품	유제품
1031	JP	1995-259334	장관 유래의 유산균 및 그것을 이용한 비가열 식육 제품	PRIMA MEAT PACKERS LTD	가공식품	가공식품
1032	JP	1998-231081	해조류 유산균 함유 후루츠 디저트 및 그 제조 방법	FUKUDA TSUNEO	가공식품	가공식품
1033	JP	1990-083036	살균 액상 발효유 및 살균 유산균 음료의 제조법	雪印乳業株式会社	건강기능식품	건강기능식품
1034	JP	1991-353939	살균 바이러스 내성 유산균 및 이것을 이용하는 간장의 제조법	KIKKOMAN CORP	발효식품	발효식품
1035	JP	1996-256472	젖산 산도 상승이 억제된 유산균 발효유 재료	CALPIS CO LTD	발효식품	발효식품
1036	JP	2000-553091	유산균 함유 조성물, 의약 및 식품	わかもと製薬株式会社	첨가물	의약품
1037	JP	1998-512223	유산균으로부터 유도된 염 유발 프로모터 및 임의 단백질 산생을 위한 유산균으로의 그 사용	ユニリーバー・ナームロー ゼ・ベンノートシャー プ	발효식품	유제품
1038	JP	1992-503299	퍼옥시다제를 함유하는 유산균 스타터, 발효유 제품 및 이들의 제조법	雪印乳業株式会社	발효식품	발효식품
1039	JP	1998-156547	유산균 등의 2 차 발효 및 그 생성물	SHIN NIHONSHA:KK	발효식품	발효식품

1040	JP	1994-040921	락토바실러스 아시도필루스 유산균	CALPIS CO LTD	발효식품	유제품
1041	JP	1990-157438	유산균 대사 생성물을 포함한 두부	山元 徳蔵	가공식품	가공식품
1042	JP	1997-271830	어떤 종류의 올리고당에 의한 발효유와 유산균 음료에의 첨가 이용	CRESCENDO CORPORATION	건강기능식품	건강기능식품
1043	JP	1997-259201	어떤 종류의 올리고당과 유산균 대사 산물에 의한 영양제에의 첨가 이용	CRESCENDO CORPORATION	건강기능식품	건강기능식품
1044	JP	1997-259202	어떤 종류의 올리고당과 유산균 대사 산물에 의한 건강 식품에의 첨가 이용	CRESCENDO CORPORATION	건강기능식품	건강기능식품
1045	JP	1997-211536	팽이 버섯을 이용한 유산균 음료	NAKADA SANGYO KK	건강기능식품	건강기능식품
1046	JP	1989-212926	향미 안정적인 발효우유 유산균 음료류	長谷川香料株式会社	발효식품	유제품
1047	JP	1994-277086	칼슘 강화 유산균 음료류 제조 방법 및 그 제품	YAKULT HONSHA CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1048	JP	1997-266928	동결 건조한 생유산균을 함유하는 식품용 조성물	SITIA YOMO SPA	건강기능식품	건강기능식품
1049	JP	1990-083034	갈락토만난 분해물을 함유하는 액상 발효유 및 유산균 음료의 제조법	雪印乳業株式会社	발효식품	발효식품
1050	JP	1993-275791	유산균 및 발효유 제품	CALPIS CO LTD	발효식품	발효식품
1051	JP	1997-016286	유산균 함유 두부 유산균 함유 콩국 및 콩국 발효물 및 그것들의 제조 방법	SHIOMI SHUICHI	가공식품	가공식품
1052	JP	1993-345082	유산균 발효액 제조 방법	SHIKOKU NYUGYO KK	발효식품	발효식품
1053	JP	1996-321598	유산균 음료 및 유산균 함유 사료 및 그것들의 제조 방법	NIPPON AMUBII KK	첨가물	사료
1054	JP	1994-321292	유산균 발효 제품 제조 방법	TANISHIYOU SHOKUHIN KAIHATSU KENKYUSHO:KK	발효식품	발효식품
1055	JP	1993-044290	유산균을 이용한 쌀의 처리법 및 그 쌀을 이용한 가공 식품 및 저단백질 쌀밥 제조 방법	NIIGATA PREFECTURE	가공식품	가공식품
1056	JP	1996-103117	삶은 메주콩 균과 유산균이 공생하는 효유식품의 제조 방법	G KIKAKU:KK	발효식품	발효식품

1057	JP	1996-008751	알을 사용 한 유산균의 발효 음료의 제조 방법	DYUNON:KK	발효식품	발효식품
1058	JP	1994-068162	유산균 및 치즈 스타터	NATL INST OF ANIMAL INDUSTRY	발효식품	유제품
1059	JP	1995-335764	블록형 고형 유산균 음료의 제조법	KOSUMOSU SHOKUHIN:KK	건강기능식품	건강기능식품
1060	JP	1996-209246	유산균 발효 음료의 제조 방법	DOO NONG CO LTD	발효식품	발효식품
1061	JP	1987-175990	지방 함유 농축유산균 음료 제조 방법	カルピス食品工業株式会社	건강기능식품	건강기능식품
1062	JP	1995-168565	신규 유산균주	SNOW BRAND MILK PROD CO LTD	발효식품	발효식품
1063	JP	1991-235667	유산균 음료	YAKULT HONSHA CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1064	JP	1996-003402	낫토균과 유산균이 공생한 효유 식품	G KIKAKU:KK	발효식품	발효식품
1065	JP	1994-296054	유산균 발효 제품과 그 제조 방법	TANISHIYOU SHOKUHIN KAIHATSU KENKYUSHO:KK	발효식품	발효식품
1066	JP	1994-277085	칼슘을 강화한 유산균음료류의 제조 방법 및 그 제품	YAKULT HONSHA CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1067	JP	1994-225700	유산균의 증식 방법 및 그것을 이용하는 유산균 파우더의 제조 방법	MORIKAWA KENKODO KK	가공식품	가공식품
1068	JP	1995-015874	생 유산균을 함유하는 공업적인 과자 제조	BARILLA G E R F LLI SPA	가공식품	가공식품
1069	JP	1994-151727	유제품 유산균 음료 및 그 제조 방법	TAIYOU DOU YAKUHIN KK	발효식품	유제품
1070	JP	1994-151726	유산균 음료 및 그 제조 방법	TAIYOU DOU YAKUHIN KK	건강기능식품	건강기능식품
1071	JP	1991-112485	신규 유산균과 그것을 이용하여 얻어진 발효 인삼 주스	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	발효식품	발효식품
1072	JP	1987-336098	유산균을 이용하는 빵류의 제조법	鐘淵化学工業株式会社	첨가물	빵
1073	JP	1986-300103	▲발▼효유음료 또는 유산균 음료의 제조법	ダイセル化学工業株式会社	발효식품	발효식품
1074	JP	1991-177611	신규 유산균 및 그것을 이용하여 얻어진 과즙 유산균 음료	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD	건강기능식품	건강기능식품

1075	JP	1986-053683	유산균 음료 제조 방법	株式会社千代田製作所	건강기능식품	건강기능식품
1076	JP	1990-184469	세포 접합에 의한 신규한 유산균, 그것을 이용한 발효우유 및 그 제조법	雪印乳業株式会社	발효식품	유제품
1077	JP	1993-236245	내당성 유산균, 이것을 쓴 발효유 또는 유산균 음료 및 그 제조 방법	MEIJI CO LTD	발효식품	발효식품
1078	JP	1993-174020	내당성 유산균, 이것을 이용한 발효유 또는 유산균 음료 및 그 제조 방법	MEIJI CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1079	JP	1985-014430	유산균 함유 디저트 식품의 제조법	明治乳業株式会社	가공식품	가공식품
1080	JP	1992-325885	생강이 들어 있는 유산균 음료	NAKAMURA KOJI	건강기능식품	건강기능식품
1081	JP	1992-251352	유산균 강화형 발효유 제품 및 그 제조 방법	KOSEI YAKUHHIN KOGYO KK	첨가물	식품첨가제
1082	JP	1991-013793	발효 과즙 음료의 제법 및 그것에 사용하는 유산균	KANEBO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1083	JP	1991-013792	발효 과즙 음료의 제법 및 그것에 사용하는 유산균	KANEBO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1084	JP	1992-334600	동결 건조된 유산균을 함유하는 영양학적 및 또는 약학적 조성물, 그것들의 조제 및 사용	CAVALIERE VESELY RENATA MARIA ANNA	첨가물	의약품
1085	JP	1985-079979	유산균들이 과자 제조 방법	日研フ-ド本社株式会社	가공식품	가공식품
1086	JP	1992-122824	라크트바실스 아시드필스 PN RI 2 4, 그것을 이용한 유산균 제제 및 그 제조 방법	SAN-EI SUCROCHEMICAL CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1087	JP	1992-100300	발효유 및 유산균 음료의 제조 방법	GLICO DAIRY PRODUCTS CO LTD	발효식품	발효식품
1088	JP	1992-075623	유산균 함유 식품	TAKANASHI MILK PRODUCTS CO LTD	건강기능식품	건강기능식품
1089	JP	1991-239343	유산균에 의해 발효 처리된 밀가루를 사용하는 소과자 및 그 제조 방법	LOTTE HOLDINGS LTD	가공식품	가공식품
1090	JP	1991-158033	유산균 함유 조성물 및 그 제조 방법	MATSUSHIRO AIZO	첨가물	의약품
1091	US	16/249156	COMPOSITE PROBIOTIC LACTIC ACID BACTERIA POWDER AND PREPARATION METHOD AND USE THEREOF	BEIJING SCITOP BIO-TECH CO.,LTD	건강기능식품	건강기능식품
1092	US	16/300451	LACTIC ACID BACTERIA FOR A HEAT-TREATED FOOD PRODUCT FOR STORAGE AT AMBIENT TEMPERATURE	CHR. HANSEN A/S	발효식품	유제품

1093	US	13/805988	Lactic acid bacteria for yoghurt	CHR. HANSEN A/S	발효식품	요구르트
1094	US	11/915678	Lactic acid bacteria fermented substance and fermented milk food product containing the same	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	발효식품	유제품
1095	US	14/785916	LACTIC ACID BACTERIA	DMS IP ASSETS B.V.	발효식품	유제품
1096	US	13/260772	METHOD FOR CULTURING LACTIC ACID BACTERIA, AND A FOOD AND DRINK PRODUCT	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	첨가물	음료
1097	US	09/461602	Symbiotic functional food containing lactic acid bacteria	VSL PHARMACEUTICALS INC.	건강기능식품	건강기능식품
1098	US	09/472931	Frozen dessert containing lactic acid bacteria	NESTEC SA	가공식품	가공식품
1099	US	09/254349	Ice cream with coating containing lactic acid bacteria	NESTEC, S.A.	가공식품	가공식품
1100	US	05/903647	Preparation of cheese with ropy lactic acid bacteria	LEVER BROTHERS COMPANY	발효식품	치즈
1101	US	05/845931	Dried lactic acid bacteria composition	AJINOMOTO COMPANY, INCORPORATED	첨가물	건조식품
1102	US	05/796706	Method for producing natto containing lactic acid bacteria	KABUSHIKI KAISHA NARUSE FERMENTATION LABORATORY	첨가물	낫토
1103	EP	2015-840968	PRODUCTION OF A YEAST-FREE, HIGHLY DIGESTIBLE PIZZA BY USING A DOUGH CONTAINING LACTIC ACID BACTERIA	MOFIN S.R.L.	첨가물	피자
1104	EP	2006-756429	LACTIC ACID BACTERIA FERMENTED SUBSTANCE AND FERMENTED MILK FOOD PRODUCT CONTAINING THE SAME	KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA	발효식품	유제품
1105	EP	2013-775024	SYNBIOTIC FOOD COMPOSITION CONTAINING TAGATOSE AND PROBIOTIC LACTIC ACID BACTERIA	씨제이제일제당 주식회사	건강기능식품	건강기능식품
1106	EP	2011-727964	LACTIC ACID BACTERIA FOR YOGHURT	CHR. HANSEN A/S	발효식품	요구르트
1107	EP	2013-165160	Lactic acid bacteria capable of enhancing fruit flavour	DANONE GMBH	가공식품	가공식품
1108	EP	1998-939516	frozen dessert comprising lactic acid bacteria and fermentable fibre	SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.	발효식품	유제품

1109	EP	2003-774361	GINSENG FERMENTED BY LACTIC ACID BACTERIUM, YOGHURT CONTAINING THE SAME, AND LACTIC ACID BACTERIA USED IN THE PREPARATION THEREOF	HONGRIM TRADING CO., LTD	발효식품	요구르트
1110	EP	1994-308121	Lactic acid bacteria and fermented milk product	CALPIS CO., LTD.	발효식품	발효식품
1111	EP	2001-307694	Food products with antimicrobial lactic acid bacteria	ST. IVEL LIMITED	가공식품	가공식품
1112	EP	1997-909237	DEHYDRATED FOOD CONTAINING LACTIC ACID BACTERIA	SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.	첨가물	탈수식품
1113	EP	1982-201657	Fermented milk product containing lactic acid bacteria, and process for the preparation thereof	UNILEVER NV	발효식품	발효식품
1114	PCT	PCT-KR2018-002453	INTESTINE REGULATING, LOW-CALORIE, HARD-TYPE MAYONNAISE CONTAINING LACTIC ACID BACTERIA AND MANUFACTURING METHOD THEREFOR	코리아넘버 1	첨가물	마요네즈
1115	PCT	PCT-KR2016-012204	METHOD FOR PREPARING LACTIC ACID BACTERIA FERMENTED WHOLE GARLIC BULBS	박호근	첨가물	마늘
1116	PCT	PCT-KR2016-010967	METHOD FOR PRODUCING FERMENTED GINSENG USING GINSENG, RICE BRAN, MILK AND LACTIC ACID BACTERIA	박호근	첨가물	인삼
1117	PCT	PCT-KR2016-004576	KIMCHI ALCOHOLIC BEVERAGE HAVING INCREASED LACTIC ACID BACTERIA AND PURIFICATION ACTION OF ALCOHOL CONTAINED IN ALCOHOLIC BEVERAGE, AND PREPARATION METHOD THEREFOR	우리집푸드	첨가물	김치주류
1118	PCT	PCT-KR2014-009304	NUT PROCESSED FOOD CONTAINING LACTOBACILLUS AND METHOD FOR PRODUCING SAME	양창남	첨가물	견과류
1119	PCT	PCT-KR2014-005904	LACTOBACILLUS STRAIN ISOLATED FROM SOYBEAN MEAL EXTRACT, AND PRODUCTION METHOD FOR FERMENTED SOYBEAN MEAL USING SAME	농업회사법인 피드업	발효식품	발효식품
1120	PCT	PCT-KR2011-003522	RICE-FERMENTED FOOD COMPOSITION CONTAINING A RICE-SWEETENED LIQUID, FERMENTED BY MEANS OF KIMCHI LACTOBACILLUS, AS AN EFFECTIVE INGREDIENT, AND HAVING ANTIBACTERIAL AND ANTIVIRAL EFFECTS	프로바이오틱	발효식품	발효식품
1121	PCT	PCT-EP2011-060302	LACTIC ACID BACTERIA FOR YOGHURT	CHR. HANSEN A/S	발효식품	요구르트
1122	PCT	PCT-KR2010-008912	METHOD FOR PREPARING MIXED FERMENTED GRAIN USING LACTIC ACID BACTERIUM AND VESSEL FOR FERMENTATION FOR PREPARING SAME	김새운	발효식품	발효식품
1123	PCT	PCT-KR2006-001677	POWDER KIMCHI CONTAINING KIMCHI LACTIC ACID BACTERIA	정용현	첨가물	분말김치

2019 베트남 프로바이오틱스 제품 시장 동향보고서

1124	PCT	PCT-IB2003-001429	FOOD FERMENTATION WITH LACTIC ACID BACTERIA	DANISCO A/S	발효식품	발효식품
1125	PCT	PCT-EP1997-004922	DEHYDRATED FOOD CONTAINING LACTIC ACID BACTERIA	SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.	첨가물	탈수식품

2. 유효 논문 리스트

논문 리스트

No.	국내/외	논문명	제 1 저자	저널/프로시딩명
1	국내	유산균식품이 유아의 분변미생물 및 부패산물 생성에 미치는 영향	신명수	한국축산식품학회 1997 년도 임시총회 및 제 20 차 추계학술발표회
2	국내	유산균 이용식품:미생물을 이용한 건강식품의 개발현황과 전망	백영진	The microorganisms and industry
3	국외	식품첨가용 유산균 미세캡슐 제조 및 생균활성 보존기술 개발	이강휘	
4	국외	Food Allergy and Lactic Acid Bacteria	Altamura, M.	Eos : rivista di immunologia ed immunofarmacologia
5	국외	Food phenolics and lactic acid bacteria	Rodriguez, H.	International journal of food microbiology
6	국외	Lactic acid bacteria in food: use and safety	Desmazeaud, M.	Cahiers Agricultures
7	국외	Food-grade Selection Markers in Lactic Acid Bacteria	He, Song	Türk Silahlı Kuvvetleri koruyucu hekimlik bülteni
8	국외	Food-grade gene expression in lactic acid bacteria.	Peterbauer, Clemens	Biotechnology journal
9	국외	Lactic acid bacteria in the biopreservation of foods	Coffey, A.	The application of lactic acid bacteria: which strains? for which markets?; les bacteries lactiques
10	국외	Lactic acid bacteria in fermented foods in Thailand.	Tanasupawat, S	World journal of microbiology & biotechnology
11	국외	Lactic acid bacteria of foods and their current taxonomy	Stiles, Michael E.	International journal of food microbiology
12	국외	Lactic acid bacteria and organoleptic properties of foods	Bigret, M.	The application of lactic acid bacteria: which strains? for which markets?; les bacteries lactiques
13	국외	Food Matrix Design for Effective Lactic Acid Bacteria Delivery	Gomand, F.	Annual review of food science and technology
14	국외	Lactic acid bacteria in traditional fermented Chinese foods	Liu, Shan-na	Food research international
15	국내	옥타코사놀식품 · 유산균식품	박명윤	건강소식
16	국외	[Food-grade gene expression systems for lactic acid bacteria]	Zhang, Zhen-Zhong	Chinese journal of biotechnology

17	국외	Lactic acid bacteria in the production of food of plant origin	Buckenhueskes, H. J.	The application of lactic acid bacteria: which strains? for which markets?; les bacteries lactiques
18	국내	식품가공에 있어 유산균의 이용	강국희	Food industry
19	국내	식품가공에 있어 유산균의 이용	강국희	Food industry
20	국외	Food-Origin Lactic Acid Bacteria May Exhibit Probiotic Properties: Review	Zielińska, Dorota	BioMed research international
21	국외	Lactic acid bacteria with potential to eliminate fungal spoilage in foods	Rouse, S.	Journal of applied microbiology
22	국외	Lactic Acid bacteria and their uses in animal feeding to improve food safety.	Brashears, Mindy M	Advances in food and nutrition research
23	국외	Lactic Acid Bacteria: Benefits, Selection Criteria and Probiotic Potential in Fermented Food	Wedajo, Bikila	Journal of probiotics & health
24	국외	Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry	Li, Y.-L.	China dairy industry
25	국외	Food-Grade Nisin Controlled Gene Expression System NICE of Lactic Acid Bacteria	ZHANG, Jingjing	Journal of Chinese biotechnology
26	국외	Lactic Acid Bacteria as a Tool for Enhancing Food Safety by Removal of Dietary Toxins	El-Nezami, H.	Food science and technology
27	국외	Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry	Leroy, Frédéric	Trends in food science & technology
28	국외	LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM THAI FERMENTED FOODS AND THEIR ANTIBACTERIAL ACTIVITY	Rattanachaiakunsopon, P.	ASEAN journal on science & technology for development
29	국외	Lactic acid bacteria from indigenous fermented foods and their anti microbial activity	Rahayu, E. S.	Culture collections
30	국내	유산균을 이용한 참외 발효식품의 제조	차성관	Korean journal of food science and technology
31	국내	유산균발효식품의 첨가물리용기술	이성갑	Journal of the Korean professional engineers association
32	국외	Lactic acid bacteria - Promising technology for organophosphate degradation in food: A pilot study	Pinto, G.D.A.	LWT- Food science and technology
33	국외	Lactic acid bacteria modulate organic acid production during early stages of food waste composting	Tran, Quyen Ngoc Minh	The Science of the total environment
34	국내	전통발효식품 유래 유산균의 프로바이오틱스 특성 연구	김은지	Journal of life science
35	국외	Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria with Potential to Design Natural Biofunctional Health-Promoting Dairy Foods	Linares, Daniel M.	Frontiers in microbiology
36	국외	Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage	Ganzle, M.G.	Current opinion in food science
37	국외	Lactic acid bacteria in dairy food: Surface characterization and interactions with food matrix components	Burgain, J.	Advances in colloid and interface science

38	국외	Lactic acid bacteria bacteriocins as natural food protectors - possibilities of application in meat industry	Slavica, V.-M.	Tehnologija mesa
39	국외	Lactic acid bacterium in space foods for conditioning environment in the bowels	Katayama, Naomi	Biological sciences in space
40	국외	Food-associated lactic acid bacteria with antimicrobial potential from traditional Mexican foods.	Alvarado, C	Revista latinoamericana de microbiología
41	국외	Food-grade heteropolysaccharides: ongoing research and future trends of biopolymers from lactic acid bacteria	de Valdez, G. F.	Applied biotechnology, food science and policy
42	국외	Lactic Acid Bacteria Involved in Food Fermentations and Their Present and Future Uses in Food Industry	Luecke, F.-K.	Current advances in genetics, metabolism and application of lactic acid bacteria
43	국외	Lactic Acid Bacteria Involved in Food Fermentations and Their Present and Future Uses in Food Industry	Luecke, F. K.	NATO ASI series. Series H, Cell biology
44	국외	식품 유래 유산균 <i>Lactobacillus brevis</i> FBL-3 을 이용한 감마아미노부티르산 생산	박인혜	
45	국외	Lactic Acid Bacteria Exopolysaccharides in Foods and Beverages: Isolation, Properties, Characterization, and Health Benefits	Lynch, Kieran M.	Annual review of food science and technology
46	국외	Lactic Acid Bacteria from Argentinean Fermented Foods: Isolation and Characterization for their Potential Use as Starters for Fermentation of Vegetables	Sáez, Gabriel D.	Food technology and biotechnology
47	국내	전통발효식품에서 분리한 유산균의 항균활성 및 프로바이오틱스 기능성 연구	강창호	KSBB Journal
48	국내	전통식품 유래 유산균의 해조류 발효 및 Probiotic 특성	김진학	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
49	국외	Lactic acid Bacteria Isolated from Raw Milk Cheeses: Ribotyping, Antimicrobial Activity against Selected Food Pathogens and Resistance to Common Antibiotics	Kongo JM, Singh H	Journal of food processing & technology
50	국내	유산균 생존율 향상을 위한 식품첨가물 등급의 동결보호제 탐색	곽현정	Korean journal of food science and technology
51	국내	유산균의 혼합배양에 의한 밤 발효음료의 제조	진효상	The Korean journal of food and nutrition
52	국내	유산균 발효유의 콜레스테롤 저하 기능	정후길	Food industry and nutrition
53	국외	Bacteria containing recombinant plasmid(s) especially lactic acid bacteria — useful in production of food products, animal feedstuffs, proteins etc.		Food control
54	국내	유산균의 특성과 유산발효식품의 건강증진효과	이성갑	Journal of the Korean professional engineers association
55	국외	Lactic Acid Bacteria (LAB) and Their Bacteriocins as Alternative Biotechnological Tools to Control <i>Listeria monocytogenes</i> Biofilms in Food Processing Facilities	Camargo, Anderson C.	Molecular biotechnology
56	국내	유산균 발효 다시마(<i>Saccharina japonica</i>) 분말 첨가에 의한 고추장의 식품학적 품질 특성 변화	류대규	Korean journal of fisheries and aquatic sciences

57	국외	전통발효식품 식해 유래 유산균을 이용한 구지뽕 발효 추출물의 기능성 소재로서의 평가	최진영	
58	국외	Lactic acid bacteria from traditionally processed corn beer and palm wine against selected food-borne pathogens isolated in south west region of Cameroon	Bertrand, Tatsinkou Fossi	African journal of microbiology research
59	국내	전통발효식품으로부터 분리된 유산균의 생육에 미치는 키토산의 분자량에 따른 영향	안긴내	Journal of Chitin and Chitosan
60	국내	전통발효식품에서 분리한 유산균의 항균 활성 및 발효유 스타터 개발	박종혁	Korean journal of food preservation
61	국내	유산균을 이용한 발효약초부각의 영양성분, 조직감 및 향산화	고영란	Korean journal of food preservation
62	국외	Lebensmittel als potentielle Vektoren für Antibiotikaresistenzen. 2. Mitteilung: Bedeutung von Milchsäurebakterien.	Klein, G	Berliner und Münchener tierärztliche Wochenschrift
63	국외	Lactic acid bacteria (Food Science & Technology Series/58) - Edited by Seppo Salminen and Atte von Wright, Marcel Dekker, Inc. New York, 1993, pp. 456, price US\$165.00 ISBN 0-8247-8907-5	Lee, B.H.	Food research international
64	국내	프로바이오틱스 유산균을 이용한 건강 기능 식품 개발	박명수	한국영양학회 2003 년도 연합학술대회
65	국내	프로바이오틱스 유산균을 이용한 건강 기능 식품 개발	박명수	한국식품영양과학회 2003 년도 연합학술대회:건강기능식품의 발전 및 연구 방향
66	국외	전통 · 발효식품 유래 기능성 유산균 분리 및 활용 연구	유진주	
67	국외	한국 전통발효식품 젓갈 유래 공액리놀레산 고생산 신규 유산균의 분리 및 프로바이오틱 특성에 관한 연구	김나정	
68	국내	Predominant Lactic Acid Bacteria from Salted Sea Food	Cho, Gyu-sung	한국축산식품학회 2005 년도 제 36 차 추계 학술발표대회
69	국외	Industrial food fermentation using lactic acid bacteria	Mollet, B.	Biotechnology
70	국외	Integrative food grade expression system for lactic acid bacteria.	Douglas, Grace L	Methods in molecular biology
71	국외	The lactic acid bacteria, the food chain, and their regulation	Wessels, Stephen	Trends in food science & technology
72	국외	Beneficial lactic acid bacteria from Turkish fermented foods	Borcakli, M.	Nutritional functionality of probiotic foods (FAIR CT96-1028); Functional foods for EU health in 2000
73	국외	Using lactic acid bacteria for developing novel fish food products	Glatman, Larisa	Journal of the science of food and agriculture

74	국외	Beneficial lactic acid bacteria from Turkish fermented foods	Borcakli, M.	VTT symposium
75	국내	약선식품소재의 유산균 증식 효과	배은아	Korean Journal of Food and Cookery Science
76	국외	Functional foods with lactic acid bacteria: probiotics - prebiotics - nutraceuticals	Kneifel, W.	Food biotechnology
77	국외	Functional foods with lactic acid bacteria: probiotics - prebiotics - nutraceuticals	Kneifel, W.	Progress in biotechnology
78	국외	Preserving food, esp. salad or dressing — by inoculation with lactic acid bacteria (Eng)		Food control
79	국외	Liquid-phase food fermentations with microbial consortia involving lactic acid bacteria: A review	García, Cristina	Food research international
80	국내	Probiotic lactic acid bacteria isolated from traditional Korean fermented foods based on β -glucosidase activity	Son, Sung-Ho	Food science and biotechnology
81	국외	Indigenous Lactic Acid Bacteria of Various Food Commodities and Factors Affecting Their Growth and Survival	Luecke, F.-K.	Current advances in genetics, metabolism and application of lactic acid bacteria
82	국외	Indigenous Lactic Acid Bacteria of Various Food Commodities and Factors Affecting Their Growth and Survival	Luecke, F.-K.	NATO ASI series. Series H, Cell biology
83	국외	Predominant Lactic Acid Bacteria Involved in the Traditional Fermentation of Fufu and Ogi, Two Nigerian Fermented Food Products	Oyedeji, Ololuwa	Food and nutrition sciences
84	국외	Mo2015 Food-Grade Lactic Acid Bacteria Expressing Elastase Inhibitors Protect From Intestinal Inflammation in Acute and Chronic Models of Colitis in Mice	Motta, J.P.	Gastroenterology
85	국내	전통 발효식품으로부터 Protease 활성을 보유한 유산균의 분리 및 동정	국무창	산업식품공학
86	국내	다양한 유산균이 존재하는 발효식품으로 부터 Bifidobacteria 의 선별 및 계수	이시경	Korean journal of food science and technology
87	국외	A food-grade process for isolation and partial purification of bacteriocins of lactic acid bacteria that uses diatomite calcium silicate.	Coventry, M J	Applied and environmental microbiology
88	국내	한국 전통유래식품(청국장)에서 분리한 Enterococcus faecium JB00008 (KACC 92186P) 유산균주의 유전체 분석	박종빈	Korean journal of microbiology
89	국외	식물성 발효식품 장아찌 유래 cinnamoyl esterase 활성을 갖는 유산균의 프로바이오틱 특성	윤용근	
90	국외	Bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from mangrove forests in southern Thailand as potential bio-control agents in food: Isolation, screening and optimization	Hwanhlem, N.	Food control
91	국외	Fecal lactic acid bacteria increased in adolescents randomized to whole-grain but not refined-grain foods, whereas inflammatory cytokine production decreased equally with both interventions.	Langkamp-Henken, Bobbi	The Journal of nutrition

92	국외	(Lecture) Food Safety Program and Technologies for Controlling Microbial Quality on Fresh-whole and Fresh-cut Produce (12) : The Use of Lactic Acid Bacteria as Bio-preservatives	MATSUDA, Toshio	Journal of antibacterial and antifungal agents, Japan
93	국내	음식물류폐기물의 자원화를 위한 항세균 활성 유산균의 개발	서정용	Journal of the Korea Organic Resource Recycling Association
94	국외	Exopolysaccharide-producing lactic acid bacteria strains from traditional thai fermented foods: isolation, identification and exopolysaccharide characterization	Smitinont, T	International journal of food microbiology
95	국외	Functional foods - Lactose derivatives, cereal oligo- and polysaccharides as substrates for Lactic acid bacteria in human intestinal microbiota, in vitro/in vivo studies	Kontula, P.	Demonstration of the nutritional functionality of probiotic foods FAIR CT96-1028
96	국외	Utilization of Lactic Acid Bacteria for Food Preservation	Morichi, T.	Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology
97	국내	Utilization of Lactic Acid Bacteria in Food Processing	Miyamoto, Taku	한국생명과학회 2000 년도 제 29 회 국제학술심포지움 및 추계학술대회
98	국외	Construction of food-grade mutants of lactic acid bacteria	Maguin, E.	Le Lait
99	국외	Construction of food-grade mutants of lactic acid bacteria	Maguin, E.	Club des bacteries lactiques
100	국외	Isolation of Lactic Acid Bacteria from Some Traditional Saudi Food	Al-Otaibi, M.M.	American journal of food technology
101	국외	Biodiversity of lactic acid bacteria from food-related ecosystems.	Damelin, L H	Microbios
102	국외	Soybean-based functional food with vitamin B12-producing lactic acid bacteria	Molina, V.	Journal of functional foods : the official journal of the International Society for Nutraceuticals & Functional Foods
103	국외	Spoilage of food by halotolerant lactic acid bacteria and its prevention	SUEZAWA, Yasuhiko	Journal of the Brewing Society of Japan
104	국외	Diacetyl of lactic acid bacteria from milk and fermented foods in Thailand	Pakdeeto, Amnat	The Journal of general and applied microbiology
105	국내	프로바이오틱 미생물과 유산균식품	차성관	The microorganisms and industry
106	국외	Bacteriocins of lactic acid bacteria for food preservation: Future prospects	Manja, K. S.	International food convention; Trends in food science and technology
107	국외	Bacteriocin producing lactic acid bacteria used for biopreservation of food	Jelle, B.	Developments in food engineering
108	국외	Counting of Lactic acid bacteria, identification and homology analysis from health-care food	Jiang, Zhi-jie	China dairy industry
109	국외	Biopolymers from lactic acid bacteria. Novel applications in foods and beverages.	Torino, María I	Frontiers in microbiology
110	국외	Biodiversity of lactic acid bacteria from traditional Romanian fermented foods	Zamfir, M.	Journal of biotechnology
111	국외	Plasmids from Food Lactic Acid Bacteria: Diversity, Similarity, and New Developments	Cui, Yanhua	International journal of molecular sciences

112	국외	Diversity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Indonesian Traditional Fermented Foods	ZAENAL MUSTOPA, APON	Microbiology Indonesia
113	국외	A Glutamic Acid-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Malaysian Fermented Foods	Zareian, Mohsen	International journal of molecular sciences
114	국외	Contamination with Lactic Acid Bacteria in Food Factory and Sterilization with Ozone	Naito, S.	Journal of antibacterial and antifungal agents, Japan
115	국외	Diversity of lactic acid bacteria from Husuwa, a traditional African fermented sorghum food	Yousif, N.M.K.	Food microbiology
116	국외	Bacteriocins from lactic acid bacteria: interest for food products biopreservation	Dortu, C.	Biotechnology, agronomy, society and environment : BASE
117	국외	Application of Lactic Acid Bacteria and Lotus Root with Immuno-Enhancing Action to Foods		Up-to-date food processing
118	국외	Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Applications	De Vuyst, Luc	Journal of molecular microbiology and biotechnology
119	국외	Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Applications	De Vuyst, L.	Antimicrobial peptides: food, veterinary and medical applications
120	국외	Bacteriocins of lactic acid bacteria and their application on food as biopreservatives. (II)	Metaxopoulos, J.	Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society
121	국외	Genetically modified lactic acid bacteria: applications to food or health and risk assessment	Renault, Pierre	Biochimie
122	국외	Effects of Lactic Acid Bacteria Autolysis on Sensorial Characteristics of Fermented Foods	Zambonelli, C.	Food technology and biotechnology
123	국외	Effects of Lactic Acid Bacteria on the Uptake and Distribution of the Food Mutagen Trp-P-2 in Mice	Orrhage, K. M.	Scandinavian journal of gastroenterology
124	국외	Effects of Lactic Acid Bacteria Autolysis on Sensorial Characteristics of Fermented Foods	Zambonelli, C.	Croatian congress on molecular life sciences
125	국외	Identification of lactic acid bacteria from chili bo, a Malaysian food ingredient.	Leisner, J J	Applied and environmental microbiology
126	국외	Kinetics of Food Processes Involving Pure or Mixed Cultures of Lactic Acid Bacteria	Oezilgen, M.	Current advances in genetics, metabolism and application of lactic acid bacteria
127	국외	Kinetics of Food Processes Involving Pure or Mixed Cultures of Lactic Acid Bacteria	Oezilgen, M.	NATO ASI series. Series H, Cell biology
128	국외	Application of lactic acid bacteria in novel foods from a nutritional perspective	Scaafsma, G.	The application of lactic acid bacteria: which strains? for which markets?; les bacteries lactiques
129	국외	Isolation from food sources, of lactic acid bacteria that produced antimicrobials	Vaughan, E. E.	The Journal of applied bacteriology
130	국외	Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria: Their Potentials as Food Biopreservative	Kim, W. J.	Food reviews international
131	국외	Antimutagenicity of Lactic Acid Bacteria from "Idly" Against Food-Related Mutagens	Thyagaraja, N.	Journal of food protection

132	국외	A Fermented Food Product Containing Lactic Acid Bacteria Protects ZDF Rats from the Development of Type 2 Diabetes	Cabello-Olmo, Miriam	Nutrients
133	국외	Potential of lactic acid bacteria for the reduction of fumonisin exposure in African fermented maize based foods	Dawlat, P.	World mycotoxin journal
134	국외	Investigation of lactic acid bacteria and functional food materials from natural sea salt and soy sauce	김수곤	
135	국외	Diversity of lactic acid bacteria in fermented foods in Thailand.	Miyashita, Mika	Journal of Japan Society for Lactic Acid Bacteria
136	국외	Interaction of lactic acid bacteria with metal ions: opportunities for improving food safety and quality.	Mrv?i?, Jasna	World journal of microbiology & biotechnology
137	국외	Diversity of lactic acid bacteria in sian-sianzih (fermented clams), a traditional fermented food in Taiwan	Chen, Yi-sheng	Journal of the science of food and agriculture
138	국외	Newly Isolated Lactic Acid Bacteria with Probiotic Features for Potential Application in Food Industry	Divya, J. B.	Applied biochemistry and biotechnology
139	국외	Identification of lactic acid bacteria isolated from Tarhana, a traditional Turkish fermented food	Sengun, I.Y.	International journal of food microbiology
140	국외	Isolation of lactic acid bacteria from Malaysian foods and assessment of the isolates for industrial potential	Mohd Adnan, A.F.	Bioresource technology : biomass, bioenergy, biowastes, conversion technologies, biotransformations, production technologies
141	국외	Potential of lactic acid bacteria isolated from specific natural niches in food production and preservation	Topisirovic, Ljubisa	International journal of food microbiology
142	국외	INFLUENCE OF LACTIC ACID BACTERIA ON FUNGAL GROWTH AND AFLATOXIN PRODUCTION IN OGI, AN INDIGENOUS FERMENTED FOOD	Ogunbanwo, S. T.	Advances in food sciences
143	국외	Post-genomics of lactic acid bacteria and other food-grade bacteria to discover gut functionality	de Vos, Willem M	Current opinion in biotechnology
144	국외	Enumeration of Lactic Acid Bacteria in Foods of Plant Origin Using Media Based on Cucumber and Pepper Juices	Yamani, M. I.	Dirāsāt. Dirasat. Agricultural sciences. al-&n.mllhring;Ulūm al-zirā졌 iyah
145	국외	Use of Lactic Acid Bacteria as Biological Inhibitors of Psychrotrophic Pathogens in Cooked Foods	Brackett, R. E.	The lactic acid bacteria
146	국외	Inhibition of food-borne bacterial pathogens by bacteriocins from lactic acid bacteria isolated from meat.	Lewus, C B	Applied and environmental microbiology
147	국외	Involvement of Lactic Acid Bacteria in the Fermentation of TEF (Eragrosfis tef), an Ethiopian Fermented Food	GASHE, BERHANU A.	Journal of food science : an official publication of the Institute of Food Technologists

148	국외	Identification of lactic acid bacteria and yeasts, and characterization of food components of sourdoughs used in Japanese bakeries	Fujimoto, Akihito	Journal of bioscience and bioengineering
149	국외	Metabolites of lactic acid bacteria present in fermented foods are highly potent agonists of human hydroxycarboxylic acid receptor 3	Peters, Anna	PLoS genetics
150	국외	Control of lactic acid bacteria in fermented beverages using lysozyme and nisin: test of traditional beverage boza as a model food system	Sozbilen, Gozde Seval	International journal of food science & technology
151	국외	Screening of lactic acid bacteria strains with biotechnological properties, isolated from traditional Romanian fermented foods	Petrut, Stefana Maria	Journal of biotechnology
152	국외	Screening of lactic acid bacteria isolated from fermented food as potential probiotics for aquacultured carp and amberjack	Linh, N. T.	Fisheries science : FS
153	국외	Evaluation of Lactic Acid Bacteria on the Inhibition of Vibrio parahaemolyticus Infection and Its Application to Food Systems	Tsai, Cheng-Chih	Molecules a journal of synthetic chemistry and natural product chemistry
154	국내	전통 발효 식품에서 분리한 유산균을 이용한 yogurt 발효특성	박나영	Korean journal of food preservation
155	국외	Isolation of Lactic Acid Bacteria from Fermented Foods for Bioconversion of Ginsenosides : 발효식품으로부터의 유산균 분리 및 이를 이용한 진세노사이드 생물전환	Kim, Donghi	
156	국외	Identification of lactic acid bacteria in suancai, a traditional Northeastern Chinese fermented food, and salt response of Lactobacillus paracasei LN-1	Wu, R. N.	Annals of microbiology
157	국외	Interaction between lactic acid bacteria and food-borne pathogens on putrescine production in ornithine-enriched broth	Kuley, Esmeray	International journal of food science & technology
158	국외	Thermotolerant Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Thai Local Fermented Foods and Their Bacteriocin Productivity	LEELAVATCHARAM AS, VICHAI	Biocontrol science
159	국내	한국인 장관과 유산균 식품 유래 Bifidobacterium 의 항생제 내성 특성	문보연	Korean journal of food science and technology
160	국외	Evaluation of lactic acid bacteria, isolated from lightly preserved fish products, as starter cultures for new fish-based food products	Gelman, Alexander	Innovative food science & emerging technologies : IFSET : the official scientific journal of the European Federation of Food Science and Technology
161	국내	Effects of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods on the Physico-Chemical Properties of Fermented Sausages during Storage	Park, W. M.	Korean journal of animal science
162	국내	Effects of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods on the Microbiological Properties of Fermented Sausages during Storage	Park, W. M.	Korean journal of animal science
163	국내	김치에서 분리한 유산균의 생육에 미치는 식감과 식품보존료의 영향	안숙자	Korean Journal of Food and Cookery Science
164	국외	Screening of lactic acid bacteria strains with resistance to gastrointestinal environment isolated from ethnic traditional foods and their application in fermented yoghurt	Sun, Min	Food and Fermentation Industries

165	국외	Isolation of lactic acid bacteria exhibiting high scavenging activity for environmental hydrogen peroxide from fermented foods and its two scavenging enzymes for hydrogen peroxide	Watanabe, A.	The Journal of general and applied microbiology
166	국외	The γ-aminobutyric acid-producing ability under low pH conditions of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented foods of Ishikawa Prefecture, Japan, with a strong ability to produce ACE-inhibitory peptides	Barla, Florin	Biotechnology reports
167	국외	Screening botanical lactic acid bacteria with high-function isolated from product of Nagasaki prefecture for development of novel fermented foods	Nodake, Yuichi	Journal for the integrated study of dietary habits
168	국외	Effects of lactic acid bacteria (LAB) on the survival and growth of some food-borne pathogens in fermenting wakalim, a traditional Ethiopian fermented beef sausage	Bacha, K.	International journal of food safety, nutrition and public health
169	국외	오이김치에서 분리한 유산균, 락토바실러스 플란타룸 HFI64 가 생산하는 비단백성 항균물질에 관한 연구 : Non-proteinaceous antimicrobial substances produced by Lactobacillus plantarum HFI64 from traditional Korean fermented food, Cucumber Kimchi	이소연	
170	국외	Review of Food Proteins: Structure and Functionality, by K. D. Schwenke; R. Mothes and Statistical Methods for SPC and TQM, by Derek Bissell; Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria: Microbiology, Genetics and Applications, by L. De Vuyst and E. J. Vandamme; Fermentationsprozesse Kinetik und Modellierung, by C. G. Sinclair, B. Kristiansen and J. D. Bullock and Food Irradiation: A Canadian Folly, by K. M. Graham	Eberhard, P.	LWT- Food science and technology
171	국외	The safety of lactic acid bacteria in foods	Adams, M.	Nutrition bulletin
172	국외	Health Aspects of Food Fermented by Lactic Acid Bacteria	Silla Santos, M. H.	Progress in food fermentation
173	국외	Systems biology of lactic acid bacteria: For food and thought	Teusink, Bas	Current opinion in systems biology
174	국외	Functional genomics of lactic acid bacteria: from food to health.	Douillard, François P	Microbial cell factories
175	국외	Antibiotic resistance in food lactic acid bacteria—a review	Mathur, Shalini	International journal of food microbiology
176	국외	Safety assessment of lactic acid bacteria from different food products	Yan, Su	Food and Fermentation Industries
177	국외	Traditional Indian fermented foods: a rich source of lactic acid bacteria	Satish Kumar, R.	International journal of food sciences and nutrition
178	국외	Development Review on Food Grade Selection Marker in Lactic Acid Bacteria	FAN, Liping	Food science
179	국외	Biological preservation of foods-Bacteriocins of lactic acid bacteria	Jeevaratnam, K.	Indian journal of biotechnology
180	국외	Bioprotective mechanisms of lactic acid bacteria against fungal spoilage of food	Siedler, Solvej	Current opinion in biotechnology
181	국외	Genome editing of lactic acid bacteria: opportunities for food, feed, pharma and biotech	Börner, Rosa A	FEMS microbiology letters

182	국외	Evaluation of Petrifilm Lactic Acid Bacteria Plates for Counting Lactic Acid Bacteria in Food	Kanagawa, Satomi	Journal of food protection
183	국외	A review of food-grade vectors in lactic acid bacteria: from the laboratory to their application	Landete, José Maria	Critical reviews in biotechnology
184	국외	Antibacterial activity of foods additives against two strains of lactic acid bacteria	Huang, Bao-ying	China dairy industry
185	국외	Probioc potential of Lactic acid bacteria isolated from Korean fermented foods	최미리	
186	국외	Methods to assess lactic acid bacteria diversity and compatibility in food : Review	Geria, M.	Acta alimentaria
187	국외	The Effect of Lactic Acid Bacteria in Food and Feed and Their Impact on Food Safety	Wang, Wei	International journal of food engineering
188	국외	Selenium enrichment of lactic acid bacteria and bifidobacteria: A functional food perspective	Pophaly, S.D.	Trends in food science & technology
189	국외	Physiological Functions of Lactic Acid Bacteria and Its Application in Food Industry	Xiliang, P.	Journal of Anhui agricultural sciences
190	국외	Probiotic potential of lactic acid bacteria from fermented Malaysian food or milk products	Ramasamy, Kalavathy	International journal of food science & technology
191	국외	Beneficial Role of Lactic Acid Bacteria in Food Preservation and Human Health: A Review	Azhari Ali, Asmahan	Research journal of microbiology
192	국외	Beneficial Role of Lactic Acid Bacteria in Food Preservation and Human Health: A Review	Ali, A.A.	Research journal of microbiology
193	국내	Isolation of Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria from Fermented Vegetable Food	Jung, Sung-Yub	한국생명과학회 2006 년도 제 47 회 학술심포지움 및 추계국제학술대회
194	국외	Bacteriocins Produced by Lactic Acid Bacteria and Their Use for Food Preservation	Yoneyama, H.	Tohoku journal of agricultural research
195	국외	Study on Probiotic Lactic Acid Bacteria and Their Applications to New Functional Foods	Saito, T.	Tohoku journal of agricultural research
196	국외	Potential of selected lactic acid bacteria to produce food compatible antifungal metabolites	De Muynck, Cassandra	Microbiological research
197	국내	Conversion of Unsaturated Food Fatty Acids into Hydroxy Fatty Acids by Lactic Acid Bacteria	Kim, Myung-Hee	Journal of microbiology and biotechnology
198	국외	Exopolysaccharide Production from Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods	LUDBROOK, K.A.	Journal of food science : an official publication of the Institute of Food Technologists
199	국외	Antibacterial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Indigenous Fermented Foods	Wibowo, D.	Biotechnology: Microbial utilization of renewable resources
200	국외	Binding properties of lactic acid bacteria from 'Idly' towards food-borne mutagens	Thyagaraja, N.	Food and chemical toxicology : an international journal published for the British Industrial Biological Research Association

201	국외	Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and feed fermentations	Lindgren, S.E.	FEMS microbiology letters
202	국외	Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and feed fermentations.	Lindgren, S E	FEMS microbiology reviews
203	국외	Safety assessment of lactic acid bacteria strains isolated from traditional Romanian fermented foods	Petrut, S.M.	Journal of biotechnology
204	국외	Antimicrobial Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated from Homemade Fermented Foods	Ren, Dayong	BioMed research international
205	국외	Biopreservation potential of lactic acid bacteria from Andean fermented food of vegetal origin	Yépez, Alba	Food control
206	국외	Probiotic characterization of lactic acid bacteria isolated from fermented foods and beverage of Ladakh	Angmo, K.	LWT- Food science and technology
207	국외	Bioprotection of Fresh Food Products against Blue Mold Using Lactic Acid Bacteria with Antifungal Properties	Matei, Gabi-Mirela	Roumanian biotechnological letters
208	국외	Sugar-coated: exopolysaccharide producing lactic acid bacteria for food and human health applications.	Ryan, P M	Food & function
209	국외	-Glucosidase activities of lactic acid bacteria: mechanisms, impact on fermented food and human health	Michlmayr, H.	FEMS microbiology letters
210	국외	Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Budu of West Sumatera to Food Biopreservatives	., Yusra	Pakistan journal of nutrition
211	국외	Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria and the Spectrum of their Biopeptides Against Spoiling Germs in Foods	Djadouni, F.	Brazilian archives of biology and technology
212	국외	Potential use of lactic acid bacteria for reduction of allergenicity and for longer conservation of fermented foods	El-Ghaish, S.	Trends in food science & technology
213	국외	Genotypic diversity of lactic acid bacteria isolated from African traditional alkaline-fermented foods	Ouoba, L.I.I.	Journal of applied microbiology
214	국외	Enzymatic hydrolysates from food wastewater as a source of peptones for lactic acid bacteria productions	Vázquez, José Antonio	Enzyme and microbial technology
215	국외	Genome analysis of lactic acid bacteria in food fermentations and biotechnological applications	Nga, Been Hen	Current opinion in microbiology
216	국외	FUNCTIONAL PROPERTIES OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM OGI AND FUFU, TWO NIGERIAN FERMENTED FOODS	Ogunbanwo, S. T.	Advances in food sciences
217	국외	Potential of bacteriocin-producing lactic acid bacteria for improvements in food safety and quality	O'Sullivan, L	Biochimie
218	국내	남은 음식물 발효를 위한 내염성 유산균의 분리	양시용	Journal of livestock housing and environment

219	국외	The biotechnology of lactic acid bacteria with emphasis on applications in food safety and human health	Daly, C.	Seminar in honour of the 100th anniversary of MTT
220	국외	The biotechnology of lactic acid bacteria with emphasis on applications in food safety and human health	Daly, Charles	Agricultural and food science in Finland
221	국외	The effect of lactic acid bacteria on food pathogens potentially occurring in fermented sausages	Gaier, W.	The application of lactic acid bacteria: which strains? for which markets?; les bacteries lactiques
222	국외	Selection criteria for lactic acid bacteria to be used as starter cultures for various food commodities	Buckenhushkes, H.J.	FEMS microbiology reviews
223	국외	Selection criteria for lactic acid bacteria to be used as starter cultures for various food commodities	Buckenhushkes, Herbert J.	FEMS microbiology reviews
224	국외	Exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria and Bifidobacteria: Structures, physiochemical functions and applications in the food industry	Xu, Yuanmei	Food hydrocolloids
225	국외	Advanced Strategies for Food-Grade Protein Production: A New E. coli /Lactic Acid Bacteria Shuttle Vector for Improved Cloning and Food-Grade Expression	Tagliavia, Marcello	Microorganisms
226	국내	In vitro Probiotic Evaluation of Potential Antiobesity Lactic Acid Bacteria Isolated from Human Vagina and Shellfish	Kang, Chang-Ho	KSBB Journal
227	국외	Antibacterial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Gastrointestinal Tract of “Ayam Kampung” Chicken Against Food Pathogens	Jannah, Siti Nur	Journal of physics. Conference series
228	국외	Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Peanuts, Gari, and Orange Fruit Juice against Food Aflatoxigenic Molds	Marie, Kaktcham Pierre	Food biotechnology
229	국외	Inhibitory effects of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented foods against aflatoxigenic Aspergillus spp.	Ebrahimi, M.	Comparative clinical pathology
230	국외	Antagonistic activities of lactic acid bacteria from fermented foods and beverage of Ladakh against Yersinia enterocolitica in refrigerated meat	Angmo, Kunzes	Food bioscience
231	국외	THERAPEUTIC EFFECT OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM FRESHLY HARVESTED HONEY AND ITS COMB AGAINST FOOD AND WOUND BORNE — PATHOGENS	Adeyemo, S. M.	International journal of probiotics & prebiotics
232	국외	Antimicrobial susceptibility of lactic acid bacteria isolated from human and food-producing animal feces in Khon Kaen Province, Thailand	Sornplang, P.	Tropical animal health and production
233	국외	Antagonistic activities of lactic acid bacteria from fermented foods and beverage of Ladakh against Yersinia enterocolitica in refrigerated meat	Angmo, K.	Food bioscience
234	국외	Antagonistic Characteristics Against Food-borne Pathogenic Bacteria of Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria Isolated from Feces of Healthy Thai Infants	Uraipan, Supansa	Jundishapur Journal of Microbiology
235	국외	Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Thermophilic Isolated from Hot Spring Rimbo Panti of West Sumatera for Food Biopreservatives	yah, Nurjama	Pakistan journal of nutrition

236	국외	Antimicrobial activity of lactic acid bacteria against pathogenic and spoilage microorganism isolated from food and their control in wheat bread	Cizeikiene, D.	Food control
237	국외	Molecular characterization of lactic acid bacteria and in situ amylase expression during traditional fermentation of cereal foods	Oguntoyinbo, F.A.	Food microbiology
238	국외	The Function of Lactic Acid Bacteria on Biogenic Amines Production by Food-Borne Pathogens in Arginine Decarboxylase Broth	ÖZOĞUL, Fatih	Food science and technology research
239	국외	INHIBITORY ACTIVITY OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM THAI FERMENTED FOOD AGAINST PANDEMIC STRAINS OF VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS	CHARERNJIRATRAGUL, W.	Journal of food safety
240	국외	Ability of Selected Lactic Acid Bacteria to Ferment a Pearl Millet-Soybean Slurry to Produce Gruels for Complementary Foods for Young Children	Songré-Ouattara, Laurencia T.	Journal of food science : an official publication of the Institute of Food Technologists
241	국외	Screening for Bacteriocin-producing Lactic Acid Bacteria from Various Moroccan Food Products and Partial Characterization of Putative Bacteriocins	., Noredine Benkerroum	Biotechnology
242	국내	젓갈로부터 분리된 젖산균 및 효모의 프로바이오틱 특성	김선재	Korean journal of food preservation
243	국외	Production of phenyllactic acid by lactic acid bacteria: an approach to the selection of strains contributing to food quality and preservation	Valerio, Francesca	FEMS microbiology letters
244	국외	Metabolic engineering of lactic acid bacteria: overview of the approaches and results of pathway rerouting involved in food fermentations	Hugenholtz, Jeroen	Current opinion in biotechnology
245	국외	Characterization of starch-hydrolyzing lactic acid bacteria isolated from a fermented fish and rice food, "burong isda", and its amylolytic enzyme	Olympia, M.	Journal of fermentation and bioengineering
246	국내	Anticariogenic Activity and Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Human and Fermented Foods	Kang, Chang-Ho	KSBB Journal
247	국외	Synbiotic preparation with Lactic acid bacteria and inulin as a functional food: In vivo evaluation of microbial activities, and preneoplastic aberrant crypt foci	CHAIYASUT, Chaiyavat	Food science and technology
248	국외	A Study on Lactic Acid Bacteria Fermentation of Plant Food Materials to Increase Antioxidant Activities and the Contents of Biologically Active Compounds : 식물식품소재의 항산화 활성 및 생리활성 물질 함량 증대를 위한 유산균 발효 연구	김정은	
249	국외	Antimicrobial Profile of Lactic Acid Bacteria Isolated from Vegetables and Indigenous Fermented Foods of India against Clinical Pathogens Using Microdilution Method	PATEL, A.	Biomedical and environmental sciences : BES
250	국외	Identification of glutaminase-producing lactic acid bacteria isolated from Nham, a traditional Thai fermented food and characterisation of glutaminase activity of isolated Weissella cibaria	Thongsanit, J.	Annals of microbiology
251	국내	생육촉진물질이 첨가된 난백분말과 카제인으로 만든 젖산균 발효식품의 동결건조	고영태	Korean journal of food science and technology
252	국외	The potential of lactic acid bacteria for the production of safe and wholesome food	Hammes, Walter P.	Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung

253	국외	Untersuchungen zur antagonistischen Wirkung der Milchsäurebakterien auf andere Keimgruppen der Lebensmittelflora.	Reuter, G	Zentralblatt für Veterinärmedizin. Journal of veterinary medicine. Series B. Reihe B
254	국외	On the safety of lactic acid bacteria from food	Adams, M.R.	International journal of food microbiology
255	국외	Application of plant origin lactic acid bacteria to food	Kumagai, T.	FOOD STYLE 21
256	국외	Screening of oxalate degrading lactic acid bacteria of food origin	Murru, Nicoletta	Italian journal of food safety
257	국외	Application of bacteriocins of lactic acid bacteria in food safety	Malik, R.K.	Indian dairyman : journal of the Indian Dairy Science Association
258	국외	Antifungal activity of some food grade lactic acid bacteria	Das, S.	Journal of mycopathological research
259	국외	Acquired antibiotic resistance in lactic acid bacteria from food	Teuber, M.	Lactic acid bacteria: genetics, metabolism and applications
260	국외	Acquired antibiotic resistance in lactic acid bacteria from food	Teuber, Michael	Antonie van Leeuwenhoek : International journal of general and molecular microbiology
261	국외	A broad host range food-grade cloning vector for lactic acid bacteria	Phumkhachorn, Parichat	Biología
262	국내	Modeling Growth Kinetics of Lactic Acid Bacteria for Food Fermentation	Chung, Dong-Hwa	Food science and biotechnology
263	국외	The Selectable-marker of the Food-grade Vector from Lactic Acid Bacteria	Xu, Bo	Chemistry of life
264	국외	A review: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods	Nuraida, L.	Food science and human wellness
265	국외	Whole soybean as probiotic lactic acid bacteria carrier food in solid-state fermentation	Zhang, S.	Food control
266	국외	Peptidoglycan Hydrolases of Local Lactic Acid Bacteria from Kazakh Traditional Food	Shaikhin, Serik	Central asian journal of global health
267	국외	Biotechnological and in situ food production of polyols by lactic acid bacteria.	Ortiz, Maria Eugenia	Applied microbiology and biotechnology
268	국외	Antifungal Activity of 2 Lactic Acid Bacteria of the Weissella Genus Isolated from Food	Ndagano, Dora	Journal of food science : an official publication of the Institute of Food Technologists
269	국외	The Research Progress on Food-grade Engineering Strains of Lactic Acid Bacteria	Zhang, Guangyi	Food and Fermentation Industries
270	국외	Nitric Oxide (NO) and Lactic Acid Bacteria-Contributions to Health, Food Quality, and Safety	Karahan, Aynur Gül	Food reviews international
271	국외	Development of soybean snack food through fermentation by lactic acid bacteria strains		Shipin gong ye ke ji
272	국외	A Novel Functional Soy-based Food Fermented by Lactic Acid Bacteria: Effect of Heat Treatment	LeBlanc, J.G.	Journal of food science : an official publication of the Institute of Food Technologists

273	국외	Maize Milling By-Products: From Food Wastes to Functional Ingredients Through Lactic Acid Bacteria Fermentation	Pontonio, Erica	Frontiers in microbiology
274	국외	Significance of traditional fermented foods in the lower Mekong subregion: A focus on lactic acid bacteria	Ly, Dalin	Food bioscience
275	국외	Significance of traditional fermented foods in the lower Mekong subregion: A focus on lactic acid bacteria	Ly, Dalin	Food bioscience
276	국외	Immobilization of Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria and Possibilities for Application in Food Biopreservation	Tumbariski, Yulian	The open biotechnology journal
277	국외	Antibacterial activity of selenium-enriched lactic acid bacteria against common food-borne pathogens in vitro	Yang, Jingpeng	Journal of dairy science
278	국외	Bioactive Molecules Released in Food by Lactic Acid Bacteria: Encrypted Peptides and Biogenic Amines	Pessione, Enrica	Frontiers in microbiology
279	국외	Production, properties, and industrial food application of lactic acid bacteria-derived exopolysaccharides	Zannini, E.	Applied microbiology and biotechnology
280	국외	Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Dosa Batter, a Cereal Based Fermented Food of India	Reddy, P. V. N. S.	Environment & ecology
281	국외	A novel vector for lactic acid bacteria that uses a bile salt hydrolase gene as a potential food-grade selection marker	Yin, S.	Journal of biotechnology
282	국외	Synthesis of γ -aminobutyric acid (GABA) by lactic acid bacteria: from functional foods to cosmetics	Coda, R.	Annals of microbiology
283	국외	Enteric Pathogens - Prevalence in Food Products and Mechanisms of Suppression by Probiotic Lactic Acid Bacteria	Mikelsaar, M.	Microbial contaminants & contamination routes in food industry
284	국외	Enteric Pathogens - Prevalence in Food Products and Mechanisms of Suppression by Probiotic Lactic Acid Bacteria		VTT symposium
285	국외	Antagonistic compounds produced by lactic acid bacteria: the biopreservatives for the extension of food shelf life	Pei, J.-w.	China dairy industry
286	국외	Antimutagenic activities of various lactic acid bacteria against food mutagens: heterocyclic amines	TAVAN, EMMANUELLE	The Journal of dairy research
287	국외	Antimutagenic activities of various lactic acid bacteria against food mutagens: heterocyclic amines.	Tavan, Emmanuelle	The Journal of dairy research
288	국외	Anti-allergy properties of fermented foods: an important immunoregulatory mechanism of lactic acid bacteria?	Cross, M.L.	International immunopharmacology
289	국외	Class IIa bacteriocins from lactic acid bacteria: Antibacterial activity and food preservation	Ennahar, Saïd	Journal of bioscience and bioengineering
290	국외	The potential of using lactic acid bacteria in prevention of aflatoxin contamination of foods and feeds	Kankaanpää, P.	Demonstration of the nutritional functionality of probiotic foods FAIR CT96-1028

291	국외	The potential of using lactic acid bacteria in prevention of aflatoxin contamination of foods and freed	Kankaanpaeae, P.	VTT symposium
292	국외	Detection of bacteriocins of lactic acid bacteria isolated from foods and comparison with pediocin and nisin.	Coventry, M J	Journal of applied microbiology
293	국외	Benefits and Inputs From Lactic Acid Bacteria and Their Bacteriocins as Alternatives to Antibiotic Growth Promoters During Food-Animal Production	Vieco-Saiz, Nuria	Frontiers in microbiology
294	국외	Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Nigerian Fermented Foods and their Antimicrobial Activity	Adedokun, Elizabeth O.	Journal of pure & applied microbiology : an international research journal of microbiology
295	국외	Isolation and characterization of lactic acid bacteria from pobuzihi (fermented cummingcordia), a traditional fermented food in Taiwan.	Chen, Yi-Sheng	Folia microbiologica
296	국내	Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Kimchi, Korean Traditional Fermented Food to Apply into Fermented Dairy Products	Cho, Young-Hee	Korean journal for food science of animal resources
297	국외	Isolation of Bacteriocin - Producing Lactic Acid Bacteria from 'Ugba' and 'Okpiye', Two Locally Fermented Nigerian Food Condiments	Nwuche, C.O.	Brazilian archives of biology and technology
298	국외	Isolation and characterization of lactic acid bacteria from Yan-tsai-shin (fermented broccoli stems), a traditional fermented food in Taiwan	Chen, Y.-s.	Journal of applied microbiology
299	국외	Plant-based Paste Fermented by Lactic Acid Bacteria and Yeast: Functional Analysis and Possibility of Application to Functional Foods	Kuwaki, Shinsuke	Biochemistry insights
300	국외	Isolation and characterisation of lactic acid bacteria from jiang-gua (fermented cucumbers), a traditional fermented food in Taiwan	Chen, Yi-sheng	Journal of the science of food and agriculture
301	국외	Isolation and characterisation of lactic acid bacteria from yan-jiang (fermented ginger), a traditional fermented food in Taiwan	Chang, Chi-huan	Journal of the science of food and agriculture
302	국외	Explore the fusion of lactic acid bacteria and plants. Developed a functional food from the fermented product of grape seeds and skins	Sansawa, H.	FOOD STYLE 21
303	국외	Isolation and characterization of lactic acid bacteria from jiang-sun (fermented bamboo shoots), a traditional fermented food in Taiwan	Chen, Yi-sheng	Journal of the science of food and agriculture
304	국외	Chemical Preservation Techniques of Foods (12) Chapter Four: Others; (1) Antimicrobial substances produced by lactic acid bacteria	Zendo, T.	Journal of antibacterial and antifungal agents, Japan
305	국외	Erratum to "Diversity of lactic acid bacteria in two Flemish artisan raw milk Gouda-type cheeses" [Food Microbiology 25 (2008) 929-935]	Van Hoorde, K.	Food microbiology
306	국외	Isolation and characterization of lactic acid bacteria from Yan-dong-gua (fermented wax gourd), a traditional fermented food in Taiwan	Lan, W.T.	Journal of bioscience and bioengineering
307	국외	Isolation and characterization of lactic acid bacteria from suan-tsai (fermented mustard), a traditional fermented food in Taiwan	Chen, Y.-S.	Journal of applied microbiology

308	국외	Isolation and characterization of lactic acid bacteria from dochi (fermented black beans), a traditional fermented food in Taiwan	Chen, Y.-S.	Letters in applied microbiology
309	국외	Selection of useful probiotic lactic acid bacteria from the Lactobacillus acidophilus group and their applications to functional foods	SAITO, Tadao	Animal science journal
310	국내	복합 박테리오신의 항균활성 및 축산식품 저장성 증진 효과	한경식	Korean journal for food science of animal resources
311	국내	Growth Inhibition of Some Food-Borne Microorganisms by Lactic Acid Bacteria Isolated from Feces of Newborn Bady and from Dognchimi	Ji-Young Lee	Food science and biotechnology
312	국내	우유 또는 난백분말로 만든 젖산균발효식품을 동결건조한 제품의 저장성	고영태	Korean journal of food science and technology
313	국내	난백분말과 카제인으로 만든 젖산균 발효식품에서 생육촉진물질의 효과	고영태	Korean journal of food science and technology
314	국외	Screening for exopolysaccharide producing. lactic acid bacteria from fermented food products and culture collections	De Baets, S.	Applied biotechnology
315	국외	Inhibition of spoilage and food-borne pathogens by lactic acid bacteria isolated from fermenting tef (Eragrostis tef) dough.	Nigatu, A	Ethiopian medical journal
316	국내	추출방법에 따른 용아초의 육가공 식품 변패 젖산균에 대한 생육저해 효과	이하연	산업식품공학
317	국외	Dietary deprivation of fermented foods causes a fall in innate immune response. Lactic acid bacteria can counteract the immunological effect of this deprivation.	Olivares, Mónica	The Journal of dairy research
318	국내	우유 또는 난백분말로 만든 젖산균발효식품에 첨가된 동결건조 보호제가 젖산균의 생육과 기호성에 미치는 영향	고영태	Korean journal of food science and technology
319	국외	난백분말과 카제인으로 만든 젖산균 발효식품에서 생육촉진물질 및 동결건조의 효과	이은주	
320	국외	Vacuum Spray Drying of Probiotics Food with Lactic Acid Bacteria	Kitamura, Yutaka	Bio industry
321	국외	Retention of aroma compounds by lactic acid bacteria in model food media	Ly, M.H.	Food hydrocolloids
322	국외	Progress of Selection Criterion on Lactic Acid Bacteria in Functional Foods	Zhou, Bo	Food science
323	국외	Metabolic and functional paths of lactic acid bacteria in plant foods: get out of the labyrinth	Filannino, Pasquale	Current opinion in biotechnology
324	국외	Determination of antibiotic resistance of lactic acid bacteria isolates of probiotic foods	Ünal Turhan, Emel	Pamukkale university journal of engineering sciences
325	국외	Identification of natural lactoylcholine in lactic acid bacteria-fermented food	Nakamura, K.	Food chemistry
326	국외	Advanced on ecological succession of lactic acid bacteria in traditional fermented food	Liao, Lu-huan	Food and Fermentation Industries
327	국외	Research on the Adoption of Lactic Acid Bacteria in Food Waste Storage and Ethanol Production	Zhang, W.	International journal of green energy

328	국외	Assessment of antibiotic resistance of lactic acid bacteria in Chinese fermented foods	Pan, L.	Food control
329	국외	Ability of dairy strains of lactic acid bacteria to bind aflatoxin M1 in a food model.	Pierides, M	Journal of food protection
330	국외	Ability of dairy strains of lactic acid bacteria to bind a common food carcinogen, aflatoxin B1	El-Nezami, H.	Food and chemical toxicology : an international journal published for the British Industrial Biological Research Association
331	국외	Binding of heterocyclic amines by lactic acid bacteria from miso, a fermented Japanese food.	Rajendran, R	Canadian journal of microbiology
332	국외	Extracellular Proteolytic Activity and Amino Acid Production by Lactic Acid Bacteria Isolated from Malaysian Foods	Toe, Cui Jin	International journal of molecular sciences
333	국외	Diversity and Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Horreh, a Traditional Iranian Fermented Food	Vasiee, Alireza	Probiotics and antimicrobial proteins
334	국외	Isolation and Molecular Identification of Food Grade Lactic Acid Bacteria and Their Antifungal Activity	El-Sayed A, Soher	Journal of biological sciences : JBS
335	국외	Molecular characterization of bacteriocin producing lactic acid bacteria from fermented food "Idli"	Chavan, Amit	International journal of food and fermentation technology
336	국외	Emerging resistance to aminoglycosides in lactic acid bacteria of food origin—an impending menace	Jaimee, G.	Applied microbiology and biotechnology
337	국외	TECHNOLOGICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF LACTIC ACID BACTERIA: THE IMPORTANCE OF THESE MICROORGANISMS FOR FOOD	Motta, Amanda De Souza	Revista do instituto de laticínios cândido testes
338	국외	Principal criteria for selection of lactic acid bacteria for potential use as probiotics in foods	Washington, Luiz Goncalves de Almeida Junior	African journal of microbiology research
339	국외	Molecular identification and quantification of lactic acid bacteria in traditional fermented dairy foods of Russia	Yu, J.	Journal of dairy science
340	국외	Identification of Antibiotic-Resistance Genes from Lactic Acid Bacteria in Indonesian Fermented Foods	SUKMARINI, LINDA	HAYATI journal of biosciences
341	국외	Incidence of Bacteriocins Produced by Food-Related Lactic Acid Bacteria Active towards Oral Pathogens.	Zoumpopoulou, Georgia	International journal of molecular sciences
342	국외	Combined effect of reuterin and lactic acid bacteria bacteriocins on the inactivation of food-borne pathogens in milk	Arqués, Juan L.	Food control
343	국외	A possibility of utilization of lactic acid bacteria as pet food materials with anti-allergic effects	Tobita, K.	Milk science
344	국외	Antifungal Activity of Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria from Some Nigerian Fermented Foods	Adebayo, C.O.	Research journal of microbiology

345	국외	Advances on Research of Antifungal Lactic Acid Bacteria as a Biopreservative in Food Industry: a Review	Lu, C.	Food and Fermentation Industries
346	국외	Use of Starter Cultures of Lactic Acid Bacteria and Yeasts in the Preparation of Kisra, a Sudanese Fermented Food	A. Ali, Asmahan	Pakistan journal of nutrition
347	국외	(Lecture) Inspection of Microorganisms in Foods and Epidemiological Investigation (19): Lactic Acid Bacteria	KANEKO, Seiichi	Journal of antibacterial and antifungal agents, Japan
348	국외	Identification and antimicrobial susceptibility of lactic acid bacteria from retail fermented foods.	Ge, Beilei	Journal of food protection
349	국외	Use of starter cultures of lactic acid bacteria and yeasts in the preparation of togwa, a Tanzanian fermented food	Mugula, J.K.	International journal of food microbiology
350	국외	Studies on Rebuilding Cholesterol-Degrading Fusion Lactic Acid Bacteria and Ability of Cholesterol-Degrading in Food	Chengtao, W.	Journal of China Agricultural University
351	국외	Bacteriocins and bacteriocin-like substances of lactic acid bacteria and their use in food technology	Isolini, D.	Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene
352	국외	Disinfectant and Antibiotic Resistance of Lactic Acid Bacteria Isolated from the Food Industry	Sidhu, M. S.	Microbial drug resistance : MDR : mechanisms, epidemiology, and disease
353	국외	Safe and sustainable systems for food-grade fermentations by genetically modified lactic acid bacteria	Vos, Willem M.de	International dairy journal
354	국외	Contribution of modern biotechnology of lactic acid bacteria to development of health-promoting foods	Palva, A.	Seminar in honour of the 100th anniversary of MTT
355	국외	Contribution of modern biotechnology of lactic acid bacteria to development of health-promoting foods	Palva, Airi	Agricultural and food science in Finland
356	국외	Isolation and characterization of bacteriocin-producing lactic acid bacteria from ready-to-eat food products	Kelly, W.J.	International journal of food microbiology
357	국외	Recent developments on encapsulation of lactic acid bacteria as potential starter culture in fermented foods – A review	Kavitake, Digambar	Food bioscience
358	국외	Recent developments on encapsulation of lactic acid bacteria as potential starter culture in fermented foods – A review	Kavitake, Digambar	Food bioscience
359	국외	Isolation, identification and characterization of lactic acid bacteria from traditionally fermented foods in Xinjiang	Ling, Kong	Food and Fermentation Industries
360	국외	Molecular Identification of Yeasts and Lactic Acid Bacteria Involved in the Production of Beninese Fermented Food Degue	Angelov, Angel I.	The open biotechnology journal
361	국외	Effect of the quantities of food residues on the desiccation resistance of spoilage lactic acid bacteria adhered to a stainless steel surface	Kuda, T.	Food control
362	국외	Antimicrobial activity of bacteriocin producing lactic acid bacteria from fermented batter of green gram and bengal gram against food-borne pathogens	Aruna, Bandi	Journal of bioprocessing & biotechniques

363	국외	Evaluation of Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria (LAB) and Plant Products against Human Pathogenic and Food Spoilage Fungi	Choudhary, Payal	Journal of pure & applied microbiology : an international research journal of microbiology
364	국외	Screening of indigenous oxalate degrading lactic acid bacteria from human faeces and South Indian fermented foods: assessment of probiotic potential.	Gomathi, Sivasamy	The Scientific World Journal
365	국외	Isolation, Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria From Shao-jiou-luo (Fermented Zoned Cerith), a Traditional Fermented Food in Taiwan	Chen, Y.-S.	Journal of aquatic food product technology
366	국외	Phenotypic and Genotypic Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Some Nigerian Traditional Fermented Foods	Banwo, K.	Food biotechnology
367	국내	Isolation and Applied Potential of Lactic Acid Bacteria from Chinese Traditional Fermented Food in Specific Ecological Localities	Yi, Huaxi	Food science and biotechnology
368	국외	Phenotypic and genotypic analyses of lactic acid bacteria in local fermented food, breast milk and faeces of mothers and their babies	Albesharat, R.	Systematic and applied microbiology
369	국외	Synergistic and antagonistic effect of lactic acid bacteria on tyramine production by food-borne pathogenic bacteria in tyrosine decarboxylase broth	Kuley, E.	Food chemistry
370	국외	Safe use of genetically modified lactic acid bacteria in food. Bridging the gap between consumers, green groups, and industry	Sybesma, Wilbert	Electronic journal of biotechnology
371	국외	Direct detection and identification of lactic acid bacteria in a food processing plant and in meat products using denaturing gradient gel electrophoresis.	Takahashi, Hajime	Journal of food protection
372	국외	Isolation and Antibacterial Properties of Lactic Acid Bacteria Exhibiting Antagonistic Effects against Food Spoilage Bacteria	Miyamoto, T.	Okayama Daigaku Nogakubu gakujutsu hokoku. : Scientific reports of the Faculty of Agriculture, Okayama University
373	국외	Isolation, screening and identification of lactic acid bacteria from traditional food fermentation processes and culture collections	Berg, Dick J.C. van den	Food biotechnology
374	국외	Corrigendum to 'Selection of indigenous lactic acid bacteria presenting anti-listerial activity, and their role in reducing the maturation period and assuring the safety of traditional Brazilian cheeses' Food Microbiol. 73 288-297	Campagnollo, Fernanda B.	Food microbiology
375	국외	고염 젓갈 및 인체 장내에서 분리한 시나모일 에스터라아제 활성 보유 유산균에 관한 연구	김종희	
376	국외	Effect of fermentation by amylolytic lactic acid bacteria, in process combinations, on characteristics of rice/soybean slurries: A new method for preparing high energy density complementary foods for young children	Nguyen, Thi Thanh Thuy	Food chemistry
377	국외	Detection and Differentiation of Several Food-Spoilage Lactic Acid Bacteria by Multiplex Polymerase Chain Reaction, Capillary Gel Electrophoresis, and Laser-Induced Fluorescence	Garcia-Canas, V.	Journal of agricultural and food chemistry

378	국외	Metabolic and Functional Properties of Lactic Acid Bacteria in the Gastro-intestinal Ecosystem: A comparative in vitro Study between Bacteria of Intestinal and Fermented Food Origin	Haller, D.	Systematic and applied microbiology
379	국내	냉동건조보호제가 우유 또는 난백분말로 만든 젖산균발효식품의 품질에 미치는 영향	고영태	Korean journal of food science and technology
380	국외	Bacteriocins, growth inhibitory substances, of lactic acid bacteria - Review-Hiromi Matsusaki1, Kenji Sonomoto2, and Ayaaki Ishizaki2* (The Institute of Physical and Chemical Research (RIKEN), 2-1 Hirosawa, Wako, Saitama 351-011 and Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Kyushu University, 6-10-1 Hakozaki, Higashi-ku, Fukuoka 812-812) Seibutsu-kogaku 75: 125-133. 1977		Journal of fermentation and bioengineering
381	국외	The Development of Functional Cosmetics and Food Using Lactic Acid Bacteria	Ara, K.	Foods & food ingredients journal of Japan
382	국외	Medium for the selective enumeration of lactic acid bacteria from foods.	Davidson, C M	Applied microbiology
383	국외	Production of Synbiotic Yogurt-Like Using Indigenous Lactic Acid Bacteria as Functional Food	Astawan, M	Media peternakan
384	국외	EXPERIMENTAL VACUUM SPRAY DRYING OF PROBIOTIC FOODS INCLUDED WITH LACTIC ACID BACTERIA	KITAMURA, Y.	Journal of food processing and preservation
385	국외	Application of Siraitia grosvenori to the lactic acid bacteria fermented food of pickle	Lin, Yanwen	Shipin gong ye ke ji
386	국외	Evaluation of Peanut Flour Fermented with Lactic Acid Bacteria as a Probiotic Food	Wang, N.-F.	Food science and technology international : Ciencia y tecnología de los alimentos internacional
387	국외	The biodegradation of ochratoxin A in food products by lactic acid bacteria and baker's yeast	Piotrowska, M.	Food biotechnology
388	국외	The biodegradation of ochratoxin A in food products by lactic acid bacteria and baker's yeast	Piotrowska, M.	Progress in biotechnology
389	국외	Antagonistic Activities and Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria Derived From a Plant-Based Fermented Food	Choi, Ah-Rang	Frontiers in microbiology
390	국외	The research advance of exopolysaccharides from lactic acid bacteria and its application in food industry	Yang, Jing-peng	Food and Fermentation Industries
391	국내	Seaweed Fermentation and Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Korean Traditional Foods	Kim, Jin-Hak	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
392	국외	Ten years of subproteome investigations in lactic acid bacteria: A key for food starter and probiotic typing	Mangiapane, E.	Journal of proteomics
393	국외	Isolation and Taxonomic Identity of Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria from Retail Foods and Animal Sources	Henning, Chris	Microorganisms

394	국외	Characterization of some bacteriocins produced by lactic acid bacteria isolated from fermented foods.	Grosu-Tudor, Silvia-Simona	World journal of microbiology & biotechnology
395	국외	"Green Preservatives": Combating Fungi in the Food and Feed Industry by Applying Antifungal Lactic Acid Bacteria	Pawlowska, A.M.	Advances in food and nutrition research
396	국외	Acquired resistance to macrolide-lincosamide-streptogramin antibiotics in lactic Acid bacteria of food origin.	Thumu, Surya Chandra Rao	Indian journal of microbiology
397	국외	Current studies on the community of lactic acid bacteria in Kimchi -a traditional Korean fermented food-	Lee, J.-H.	Milk science
398	국외	Antibiotic Resistance of Probiotic Strains of Lactic Acid Bacteria Isolated from Marketed Foods and Drugs	LIU, Chang	Biomedical and environmental sciences : BES
399	국내	Screening and Characterization of Pro biotic Lactic Acid Bacteria Isolated from Korean Fermented Foods	Lim, Sung-Mee	Journal of microbiology and biotechnology
400	국외	Evaluation of Minimal Nutritional Requirements of Lactic Acid Bacteria Used in Functional Foods	Hebert, E. M.	Methods in biotechnology
401	국외	Identification, Classification and Screening for γ -Amino-butyric Acid Production in Lactic Acid Bacteria from Cambodian Fermented Foods	Ly, Dalin	Biomolecules
402	국외	Isolation, identification and characterization of enzyme-producing lactic acid bacteria from traditional fermented foods	Ho, Jason Chen Kok	Bioscience horizons
403	국외	Selection and Characterization of Two Probiotic Lactic Acid Bacteria Strains to be used as Starter and Protective Cultures for Food Fermentations	Reda, Fifi M.	Journal of pure & applied microbiology : an international research journal of microbiology
404	국외	Phenotypic identification of indigenous fungi and lactic acid bacteria isolated from 'gatot' an Indonesian fermented food	ASTRIANI	Biodiversitas : journal of biological diversity
405	국외	Identification and functional properties of dominant lactic acid bacteria isolated from Kahudi, a traditional rapeseed fermented food product of Assam, India	Goswami, G.	Journal of ethnic foods
406	국외	Perspectives on the probiotic potential of lactic acid bacteria from African traditional fermented foods and beverages	Mokoena, Mduduzi Paul	Food & nutrition research
407	국외	Functional properties and safety assessment of lactic acid bacteria isolated from goat colostrum for application in food fermentations	Ruiz, Patricia	International journal of dairy technology
408	국외	Pyrosequencing analysis of microbiota reveals that lactic acid bacteria are dominant in Korean flat fish fermented food, gajami-sikhae.	Kim, Hyo Jin	Bioscience, biotechnology, and biochemistry
409	국외	Molecular Characterization of Potential Bacteriocin Producing Lactic Acid Bacteria and Its Efficacy against Food Borne Pathogens	Suganthi, V.	Journal of pure & applied microbiology : an international research journal of microbiology
410	국외	Qualitative detection of class IIa bacteriocinogenic lactic acid bacteria from traditional Chinese fermented food using a YGNGV-motif-based assay.	Liu, Wenli	Journal of microbiological methods

411	국외	Genetic Screening of Functional Properties of Lactic Acid Bacteria in a Fermented Pearl Millet Slurry and in the Metagenome of Fermented Starchy Foods	Turpin, W.	Applied and environmental microbiology
412	국외	Optimization of bacteriocin production by thermotolerant lactic acid bacteria, <i>Pediococcus</i> KKU 170, isolated from Thai local fermented food	Leelavatcharamas, Vichai	Journal of bioscience and bioengineering
413	국외	Current Applications and Future Trends of Lactic Acid Bacteria and their Bacteriocins for the Biopreservation of Aquatic Food Products	Calo-Mata, Pilar	Food and bioprocess technology : an international journal
414	국외	Isolation, screening and characterization of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from traditional fermented food	El-Shafei, Hanaa A.	Microbiological research
415	국외	Detection, identification and characterization of bacteriocin-producing lactic acid bacteria from retail food products	Garver, K.I.	International journal of food microbiology
416	국외	Differential metabolic signatures in naturally and lactic acid bacteria (LAB) fermented ting (a Southern African food) with different tannin content, as revealed by gas chromatography mass spectrometry (GC-MS)-based metabolomics	Adebo, Oluwafemi Ayodeji	Food research international
417	국외	Isolation, Identification, and Characterization of Thermotolerant Lactic Acid Bacteria Isolated from Saudi Fermented Foods and their Pharmaceutical Significance	알샤마리파나르	
418	국외	Determining probiotic potential of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria isolated from vegetables and traditional Indian fermented food products	Patel, A.	Food bioscience
419	국외	Assessment of Antimicrobial Resistance Transfer Between Lactic Acid Bacteria and Potential Foodborne Pathogens Using In Vitro Methods and Mating in a Food Matrix	Toomey, Niamh	Foodborne pathogens and disease
420	국외	Diversity and technological properties of predominant lactic acid bacteria from fermented cassava used for the preparation of Gari, a traditional African food	Kostinek, Melanie	Systematic and applied microbiology
421	국외	Characterization and determination of origin of lactic acid bacteria from a sorghum-based fermented weaning food by analysis of soluble proteins and amplified fragment length polymorphism fingerprinting.	Kunene, N F	Applied and environmental microbiology
422	국내	Identification and functional properties of dominant lactic acid bacteria isolated from Kahudi, a traditional rapeseed fermented food product of Assam, India	Gunajit Goswami	Journal of Ethnic Foods
423	국외	Use of the <i>alr</i> gene as a food-grade selection marker in lactic acid bacteria.	Bron, Peter A	Applied and environmental microbiology
424	국외	Application of metabolomics in fermented and functional food with Lactic acid bacteria	Wang, Yuenan	China dairy industry
425	국외	Development Review on Acquired Antibiotic Resistance in Lactic Acid Bacteria from Food	Zeng, Haiying	Food science
426	국외	A PCR assay for detection of acetic acid-tolerant lactic acid bacteria in acidic food products.	Nakano, Shigeru	Journal of food protection
427	국외	Multiplex PCR for rapid identification of major lactic acid bacteria genera in cider and other fermented foods	Cousin, Fabien J.	International journal of food microbiology
428	국외	Increasing the folate content of tuber based foods using potentially probiotic lactic acid bacteria	Mosso, A.L.	Food research international

429	국외	Non-Toxic Effect of Monascus purpureus Extract on Lactic Acid Bacteria Suggested Their Application in Fermented Foods	Puttananjaiah, Mohan-Kumari Honganoor	Food and nutrition sciences
430	국외	Searching for bacteriocin-like inhibitory substances (BLISs)-producing lactic acid bacteria in Thai fermented foods	Srionnual, Sirinat	Journal of Japan Society for Lactic Acid Bacteria
431	국외	STUDIES ON SOME TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF PREDOMINANT LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM NIGERIAN FERMENTED FOODS	Olasupo, N.	Food biotechnology
432	국외	Biochemical and Genetic Characteristics of Bacteriocins of Food-Associated Lactic Acid Bacteria	Nettles, C. G.	Journal of food protection
433	국외	Assessment of Proteolytic and Antimicrobial Activities of Lactic Acid Bacteria from Protein-Based Fermented Foods Sourced from Local Markets in Ibadan	Odeniyi, Olubusola A	Advanced science letters
434	국외	Probiotic and technological properties of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria isolated from cereal-based nigerian fermented food products	Adesulu-Dahunsi, A.T.	Food control
435	국내	Production of Functional High-protein Beverage Fermented with Lactic Acid Bacteria Isolated from Korean Traditional Fermented Food	Cho, Young-Hee	Korean journal for food science of animal resources
436	국외	Characterization of a halotolerant lipase from the lactic acid bacteria Lactobacillus plantarum useful in food fermentations	Esteban-Torres, M.	LWT- Food science and technology
437	국외	Contribution of Proteomics for Diving into the Lactic Acid Bacteria Role and the Modification of the Food Matrix during Fermentation	Fadda, Silvina	Single cell biology
438	국외	Efficacy of bacteriocin-containing cell-free culture supernatants from lactic acid bacteria to control Listeria monocytogenes in food	Hartmann, H. Andreas	International journal of food microbiology
439	국내	남은 음식물의 중온발효 시료화에 대한 공기의 영향	이경석	Journal of the Korea Organic Waste Recycling Council
440	국외	전통발효 음식인 김치에서 분리한 Lactobacillus paracasei HP7 유산균의 Helicobacter pylori 억제 효능	홍성수	
441	국외	Fluorescence-Based Comparative Evaluation of Bactericidal Potency and Food Application Potential of Anti-listerial Bacteriocin Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Indigenous Samples	Singh, A. K.	Probiotics and antimicrobial proteins
442	국외	Inhibition of Penicillium nordicum in MRS medium by lactic acid bacteria isolated from foods	Schillinger, U.	Food control
443	국외	Study on development and application of identification of lactic acid bacteria in food industry		Shipin gong ye ke ji
444	국내	Purification and Characterization of a Bacteriocin Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Foods	Jung, Sung-Yub	한국생명과학회 2007 년도 제 48 회 학술심포지움 및 추계국제학술대회

445	국외	Practical implications of lactate and pyruvate metabolism by lactic acid bacteria in food and beverage fermentations	Liu, S.-Q.	International journal of food microbiology
446	국외	Modified atmosphere and vacuum packaging; a man made food ecosystem and the 'hidden' effect of lactic acid bacteria	Tassou, C. C.	[Vol] 7; Status and prospects of decontamination and preservation of poultry and egg products : Status and prospects of decontamination and preservation of poultry and egg products: COST Action 97; Pa
447	국외	Some methodological criteria for a selective detection of lactic acid bacteria in foods and feeds	Kneifel, W.	The application of lactic acid bacteria: which strains? for which markets?; les bacteries lactiques
448	국외	Glutathione biosynthesis and activity of dependent enzymes in food-grade lactic acid bacteria harbouring multidomain bifunctional fusion gene (gshF)	Pophaly, S.D.	Journal of applied microbiology
449	국외	Isolation, Identification and Analysis of Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria from Selective Various Traditional Thai Fermented Food and Kefir	Powthong, Pannapa	Pakistan journal of nutrition
450	국외	The influence of the cell free solution of lactic acid bacteria on tyramine production by food borne-pathogens in tyrosine decarboxylase broth	Toy, N.	Food chemistry
451	국외	IN VITRO BIOSURFACTANT PRODUCTION AND BIOFILM INHIBITION BY LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM FERMENTED FOOD PRODUCTS	Kaur, Sukhminderjit	International journal of probiotics & prebiotics
452	국외	Health effects of occupational exposure in a dairy food industry, with a specific assessment of exposure to airborne lactic acid bacteria.	Zeilfelder, Bernd	Journal of occupational and environmental medicine
453	국외	Presence of erythromycin and tetracycline resistance genes in lactic acid bacteria from fermented foods of Indian origin.	Thumu, Surya Chandra Rao	Antonie van Leeuwenhoek : International journal of general and molecular microbiology
454	국외	The Influence of Brewer's Yeast Autolysate and Lactic Acid Bacteria on the Production of a Functional Food Additive Based on Beetroot Juice Fermentation	Rakin, M.	Food technology and biotechnology
455	국외	The most advanced research front: Develop a functional food business elucidating the allergy improving effect of "KW lactic acid bacteria"	Nakamura, K.	FOOD STYLE 21
456	국외	Biological active compounds of protein origin produced by lactic acid bacteria during food technological application	Barath, A.	International Committee on Food Microbiology and Hygiene; Food microbiology and food safety in to the next millennium
457	국외	Evaluation of the viability of free and encapsulated lactic acid bacteria using in-vitro gastro intestinal model and survivability studies of synbiotic microcapsules in dry food matrix during storage	Moumita, Sahoo	LWT- Food science and technology
458	국외	In vitro evaluation of probiotic potential of five lactic acid bacteria and their antimicrobial activity against some enteric and food-borne pathogens	Sameh, Ali Gad	African journal of microbiology research

459	국외	Integration of Agroindustrial Co-Products as Functional Food Ingredients: Cactus Pear (Opuntia ficus indica) Flour and Pineapple (Ananas comosus) Peel Flour as Fiber Source in Cooked Sausages Inoculated with Lactic Acid Bacteria	Díaz-Vela, J.	Journal of food processing and preservation
460	국외	Potential of cell-free supernatants from cultures of selected lactic acid bacteria and yeast obtained from local fermented foods as inhibitors of <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp. and <i>Staphylococcus aureus</i> .	Mariam, Solomon H	BMC research notes
461	국외	Evaluation of highly efficient degradation of NO ₂ - fermentation by lactic acid bacteria in food	Chi, Xue-mei	Food and Fermentation Industries
462	국외	Biological control of fruit-rot of jackfruit by rhizobacteria and food grade lactic acid bacteria	Ghosh, R.	Biological control : theory and applications in pest management
463	국외	Solid-state fermentation of whole oats to yield a synbiotic food rich in lactic acid bacteria and prebiotics	Zhang, Nan	Food & function
464	국외	The Association of Biofilm Formation with Antibiotic Resistance in Lactic Acid Bacteria from Fermented Foods	Zhang, Hongmei	Journal of food safety
465	국외	Ability to Convert Soy Isoflavone Glucosides to Aglycones by Lactic Acid Bacteria from Various Plant Food Materials	Ueno, Y.	Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology
466	국외	Effect of Different Cultivation Conditions on Biofilm Formation of Lactic Acid Bacteria Isolated from Spoiled Food	Li-si, X.	Food and Fermentation Industries
467	국외	Use of low molecular mass RNA profiles to identify lactic acid bacteria and related organisms associated with foods	Collins-Thompson, D.L.	International journal of food microbiology
468	국외	Screening and kinetics of glutaminase and glutamate decarboxylase producing lactic acid bacteria from fermented Thai foods	Woraharn, Sasimar	Food science and technology
469	국외	Fermentation of Cabbage and Carrot Juices by Using Isolated Lactic Acid Bacteria Strains: Development towards Future Functional Foods	Viander, B.	Functional foods; Functional foods II
470	국외	Fermentation of Cabbage and Carrot Juices by Using Isolated Lactic Acid Bacteria Strains: Development towards Future Functional Foods	Viander, B.	Special publication : Royal Society of Chemistry
471	국내	유색 식물을 이용한 약초부각용 발효잡쌀풀의 당, 산도, 점도 및 색도 변화	고영란	Korean journal of food preservation
472	국외	Lack of evidence of IgE allergic sensitisation from working with lactic acid bacteria in the dairy foods industry	Barrera, Coralie	The Journal of dairy research
473	국외	From Traditional Knowledge to an Innovative Approach for Bio-preservation in Food by Using Lactic Acid Bacteria	Bogsan, Cristina Stewart	Microbiology monographs
474	국내	Use of the Cellulase Gene as a Selection Marker of Food-grade Integration System in Lactic Acid Bacteria	Lee, Jung-Min	Food science and biotechnology
475	국외	Development of long-life rice and breads: Trust production of functional foods using lactic acid bacteria derived from a plant	Corporation, Biotech Japan	FOOD STYLE 21

476	국외	Erratum to "Ethyl carbamate production induced by selected yeasts and lactic acid bacteria in red wine" [Food Chem. 94 (2006) 262-270]	Uthurry, C.A.	Food chemistry
477	국외	Influence of the culture medium on antibiotic susceptibility testing of food-associated lactic acid bacteria with the agar overlay disc diffusion method	Huys, G.	Letters in applied microbiology
478	국외	A novel plasmid for delivering genes into mammalian cells with noninvasive food and commensal lactic acid bacteria	Tao, L.	Plasmid
479	국외	Polyphenols from selected dietary spices and medicinal herbs differentially affect common food-borne pathogenic bacteria and lactic acid bacteria	Chan, Chak-Lun	Food control
480	국외	MALDI-TOF MS SPECTROPHOTOMETRIC AND 16S rRNA GENE SEQUENCING IDENTIFICATION OF PROBIOTIC LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM DAIRY FOOD PRODUCTS	Mahajan, Bharti	International journal of probiotics & prebiotics
481	국외	MALDI-TOF MS SPECTROPHOTOMETRIC AND 16S rRNA GENE SEQUENCING IDENTIFICATION OF PROBIOTIC LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM DAIRY FOOD PRODUCTS	Mahajan, Bharti	International journal of probiotics & prebiotics
482	국외	The potential of spectral and hyperspectral-imaging techniques for bacterial detection in food: A case study on lactic acid bacteria	Foca, Giorgia	Talanta
483	국외	Synthesis of Isoflavone Aglycones and Equol in Soy Milks Fermented by Food-Related Lactic Acid Bacteria and Their Effect on Human Intestinal Caco-2 Cells	Di Cagno, Raffaella	Journal of agricultural and food chemistry
484	국외	Study of Physical and Cultural Parameters on the Bacteriocins Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Indian Fermented Foods	Bhattacharya, S.	American journal of food technology
485	국외	Study of Physical and Cultural Parameters on the Bacteriocins Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Indian Fermented Foods	Bhattachar, Sourav	American journal of food technology
486	국외	Evaluation of antioxidative, proteolytic, and ACE inhibitory activities of potential probiotic lactic acid bacteria isolated from traditional fermented food products	Thakkar, P. N.	Acta alimentaria
487	국외	Recent investigations and updated criteria for the assessment of antibiotic resistance in food lactic acid bacteria	Clementi, F.	Anaerobe
488	국외	Reverse dot blot hybridization: A useful method for the direct identification of lactic acid bacteria in fermented food	Ehrmann, M.	FEMS microbiology letters
489	국외	In vitro evaluation by PCA and AHP of potential antidiabetic properties of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented food	Cai, Ting	LWT- Food science and technology
490	국외	Nutritional and quality attributes of fortified soy yogurt prepared by using probiotic food grade lactic acid bacteria	Sharma, Ranjana	Indian journal of dairy science
491	국외	The Use of MALDI-TOF Mass Spectrometry, Ribotyping and Phenotypic Tests to Identify Lactic Acid Bacteria from Fermented Cereal Foods in Abidjan (Cote d'Ivoire)	Soro-Yao, Amenan A	The open microbiology journal
492	국외	Metabolomics as a tool for the comprehensive understanding of fermented and functional foods with lactic acid bacteria	Mozzi, F.	Food research international

493	국외	Addition of a surfactant to tryptic soy broth allows growth of a Lactic Acid Bacteria food antimicrobial, Escherichia coli O157:H7, and Salmonella enterica	Cálix-Lara, T.F.	Letters in applied microbiology
494	국외	Multiplex PCR method for the simultaneous detection of histamine-, tyramine-, and putrescine-producing lactic acid bacteria in foods.	Marcobal, Angela	Journal of food protection
495	국외	Corrigendum to “Development of a multiplex real time PCR to detect thermophilic lactic acid bacteria in natural whey starters” [Int. J. Food Microbiol. 160 (2013) 290–297]	Bottari, Benedetta	International journal of food microbiology
496	국외	Inhibition of Nitric Oxide Production, Oxidative Stress Prevention, and Probiotic Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from the Human Vagina and Fermented Food	Kang, Chang-Ho	Microorganisms
497	국외	Total mesophilic counts underestimate in many cases the contamination levels of psychrotrophic lactic acid bacteria (LAB) in chilled-stored food products at the end of their shelf-life	Pothakos, V.	Food microbiology
498	국외	Validation of MALDI-TOF MS for rapid classification and identification of lactic acid bacteria, with a focus on isolates from traditional fermented foods in Northern Vietnam	Doan, N.T.L.	Letters in applied microbiology
499	국외	Magnetic nanoparticles for selective capture and purification of an antimicrobial peptide secreted by food-grade lactic acid bacteria	Adhikari, Manab Deb	Journal of materials chemistry. B, Materials for biology and medicine
500	국외	STUDIES OF ANTAGONISTIC POTENTIALS AGAINST E. coli O157:H7 AND THE STABILITY OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM WARA, A TRADITIONAL FERMENTED FOOD	Aboaba, O.O.	Advances in food sciences
501	국외	Application of the shsp gene, encoding a small heat shock protein, as a food-grade selection marker for lactic acid bacteria.	El Demerdash, Hassan A M	Applied and environmental microbiology
502	국외	STUDIES ON GROWTH AND TOXIN PRODUCTION OF CLOSTRIDIUM BOTULINUM IN A PRECOOKED FROZEN FOOD. : II. INHIBITION BY LACTIC ACID BACTERIA	SALEH, MAHMOUD A.	Food research : an official publication of the Institute of Food Technologists
503	국외	Development of a selective medium for the detection and enumeration of campylobacter spp. or lactic acid bacteria/bifidobacteria in food	유진희	
504	국외	Studies on Functional Probiotic Characterization and Application of Cholesterol-Lowering Lactobacillus spp. from Indigenous Fermented Foods : 원주민 발효식품 유래 기능성 유산균 Lactobacillus spp.의 특성 및 콜레스테롤 저하 응용에 관한 연구	카티야니 다모다란	
505	국외	Evaluation of the Method Based on Restriction Fragment Length Polymorphism Analysis as Simple Analysis Method of Lactic Acid Bacteria in Foods	Matsumoto, Kunimasa	Food and nutrition sciences
506	국외	Inhibition of Escherichia coli O157:H7 and Salmonella enterica on spinach and identification of antimicrobial substances produced by a commercial Lactic Acid Bacteria food safety intervention	Calix-Lara, T.F.	Food microbiology
507	국내	백련초 추출물의 김치발효 젖산균과 식중독균에 대한 항균효과	이영숙	Korean journal of human ecology
508	국외	Yoghurt contg. Bifidobacterium and catechin and/or tocopherol — and pref. Ash oil, as well as lactic acid bacteria, useful as health food, and source of usatd. fatty acid		Food control

509	국외	Alkalibacterium thalassium sp. nov., Alkalibacterium pelagium sp. nov., Alkalibacterium putridalginicola sp. nov. and Alkalibacterium kapii sp. nov., slightly halophilic and alkaliphilic marine lactic acid bacteria isolated from marine organisms and salted foods collected in Japan and Thailand.	Ishikawa, Morio	International journal of systematic and evolutionary microbiology
-----	----	---	-----------------	---



제3차년도
수출전략기술개발사업

과채가공품 수출연구사업단
(베트남 동향보고서)