



Diagnostic Solutions for Food & Beverage Manufacturers

Megazyme



신속한 결과
 검증된 방법
 전문가의 기술 지원

식음료 품질 관리를 위한 진단 제품



가공 식품
및 음료류



곡류 / 식이섬유



유가공품 및
영유아 조제분유



와인



맥아 제조,
양조 및 증류

과제

빠르게 변화하며, 엄격한 규제 하에 관리되는 식품 산업을 위하여 일관된 고품질의 제품 생산 및 기준규격을 유지하는 동시에 제품의 일관성, 안전성, 혁신성의 균형을 유지해야 합니다.

해결책

Megazyme은 고객의 요구 사항을 충족하는, 신속하고 정확하며 강력한 자동화된 효소 기반 분석 솔루션을 제공합니다.

고객 중심 솔루션으로 다음을 해결합니다.

- 객관적인 영양성분 정보에 대한 소비자 요구
- 정확한 식품 영양성분 표시에 대한 제조업체의 규정 준수 요구 사항
- 제품의 일관성과 품질에 대한 요구 사항

샘플 내 분석대상이 무엇입니까?

식품의 섬유소 함량이나 우유 내 유당 함량 등과 같이 고객에게 필요한 피분석물을 분석하기 위한 다양한 진단 솔루션을 제공하고 있습니다.

Megazyme의 제품은 아래와 같이 분류됩니다.

분석 키트
(Assay Kits)

효소
(Enzymes)

탄수화물
(Carbohydrates)

효소 기질
(Enzyme Substrates)

모든 유형의 분석 형태에 적합

Megazyme의 표준 키트는 분광광도계와 함께 사용하도록 설계되었으며, 대다수의 키트에서 자동화된 분석이 가능합니다. 분광광도계 또는 자동화된 분석은 유연한 사용을 통해 다양한 샘플을 대상으로 여러 형태의 제조업체에 대해 분석 편의성을 제공합니다.



Megazyme의 장점

빠르고 정확하며 믿을 수 있는 결과

- 30년 이상 쌓아온 분석 방법의 획기적인 혁신
- 다양한 피분석물을 대상으로 한 넓은 범주의 진단 제품 보유
- 초고순도 효소
- 국제공인인증 취득
- 당사의 탁월한 기술 지원

국제공인인증

국제적으로 통용되는 많은 효소 기반 공인인증 시험방법이 Megazyme 과학자들에 의해 개발되었습니다.

AOAC, CODEX 공인인증과 ASBC, EBC, OIV 및 관련 협회에서 요구되는 방법과의 호환성으로 신뢰할 수 있는 분석 결과를 제공합니다.



가공식품

식이섬유, 전분, 효소, 다당류 및 당류 측정 분야의 글로벌 업계 1위인 Megazyme은 식품 및 곡류 산업의 발전과 함께 전 세계적인 고객 수요를 바탕으로 성장하고 있습니다.

다음 피분석물에 대한 다양한 솔루션 제공

식이섬유
(Dietary Fiber)

전분 및 유효 탄수화물
(Starch & Available Carbohydrates)

다당류 및 섬유소
(Polysaccharides & Fiber Components)

당류 및 알코올
(Sugars & Alcohol)

유기산류
(Organic Acids)

효소활성
(Enzyme Activities)

초점

전 세계의 관련 업계 종사자들에게 서비스를 제공하는 Megazyme은 시간·비용적 측면에서 효율적이고 신뢰할 수 있는 분석 결과를 나타내는 고품질 제품에 대한 수요를 인지하고 있습니다.

가공식품 산업용 분석 제품은 다음과 같은 대상을 분석 및 측정하는 데 적합합니다.

- 식이섬유 및 섬유소(예: 프락탄, 곡물 β-글루칸, 저항전분)
- 식품에 함유된 전분 및 탄수화물 함량
- 영양 보충제 및 기능성 식품에 함유된 활성 성분(예: 버섯과 효모에서 유래한 β-글루칸)
- 포도당, 유당을 포함한 당류
- 식품 및 음료류 제조에 사용되는 주요 유기산(예: 젖산 및 말산)
- 곡류 가공에 사용되는 효소



음료 · 주류

맥아 제조업체, 양조업체, 증류주 업체, 와인 제조업체, 주스 및 기타 음료·주류 제조업체를 대상으로 Megazyme에서 제공하는 광범위한 제품군 및 전문 기술의 혜택을 제공합니다.

당사의 분석 키트는 독보적인 성능을 갖추었으며, 원료 분석, 제조 공정관리 및 정확한 영양성분 표시를 가능케 함으로써 다양한 규모의 제조업체에서 생산하는 제품 품질의 일관성을 보장합니다.

다음 피분석물에 대한 다양한 솔루션 제공

맥아 및 보조 효소활성
(Malt & Adjunct Enzyme Activities)

당류
(Sugars)

유기산류
(Organic Acids)

발효 분석물(YAN)
(Fermentation Analytes)

에탄올
(Ethanol)

아황산염 및 알데하이드
(Sulfites & Aldehydes)

초점

음료·주류 제조업체는 Megazyme 솔루션을 활용하여 원료부터 완제품에 이르기까지 발효에 필수적인 주요 분석 대상 물질을 정확하게 모니터링할 수 있습니다. 당사의 다양한 분석 제품은 여러 공인 음료·주류 협회의 표준시험법(예: EBC, ASBC, OIV 등)을 포함하여 해당 산업분야에서 의무사항으로 요구되는 현행 규정에 부합합니다.

음료·주류 분야에서 사용되는 당사의 다양한 분석 키트는 다음과 같은 대상을 측정하는 데 적합합니다.

- 과당, 포도당, 맥아당(엿당), 자당을 포함한 당 함량
- 발효 공정 관리를 위한 발효 분석물(YAN, 질소 고정 효소), 암모니아, 에탄올 등을 포함한 기타 주요 분석 대상 물질
- 제조 공정을 모니터링하기 위한 말산, 젖산, 주석산, 아세트산을 포함한 유기산류
- 맥아 및 양조 산업에 사용되는 주요 효소(예: β-아밀라아제, α-아밀라아제, 제한-덱스트리나아제, β-글루카나아제, 자일라나아제)
- 무알코올 제품으로 표시되어 판매되는 음료에 함유된 에탄올 함량
- 유리 또는 총 아황산염 함량을 측정할 수 있는 와인 내 아황산염 함량



유가공품 및 유아용 조제분유

당사의 유가공품 및 유아용 조제분유를 대상으로 한 분석 키트는 전 세계 품질 관리 공정에 사용되고 있습니다. 제조업체는 제품 품질을 보장하고 규제 및 영양성분 표시에 요구되는 사항을 충족하기 위해 당사의 분석 키트와 시약을 사용합니다.

신제품인 메가자임 유당 분석 키트(K-LOLAC)는 국제공인시험기관인 AOAC인증 (2020.08)을 취득하였습니다. 이는 다중 실험실에서 검증한 유당분해우유(저유당 및 무유당) 내 유당 함량 측정을 위한 유일한 효소법입니다.

다음 피분석물에 대한 다양한 솔루션 제공

유당
(Lactose)

젖산
(Lacticacid)

프럭탄/프락토올리고당
(Fructan/FOS)

폴리덱스트로스
(Polydextrose)

D-글루코스
(D-glucose)

요소/암모니아
(Urea/Ammonia)



초점 시판되고 있는 제품 중 정확도가 가장 높은 제품으로 유가공품 및 영·유아용 특수조제식품(예: 분유류) 제조업체가 아래와 같은 성분을 분석할 수 있도록 지원합니다.

- 식품 등의 표시 기준에 따라 '유당분해' 제품으로 표시하여 판매되는 유가공품 내 유당 함량
- 다양한 식품에 사용되는 프락토올리고당(FOS), 폴리덱스트로스 및 같은 식이섬유 함량
- 발효/숙성 과정에서 생성되는 젖산 및 기타 화합물
- 젖소를 위한 요소나 기타 주요 영양 지표

식품 산업에 적용할 수 있는 제품

피분석물	사용 가능한 제품	공식적인 방법 (보다 다양한 목록은 megazyme.com에서 확인)
식이섬유 총 식이섬유 또는 특정 식이섬유 성분 측정에 모두 적합합니다.	총 식이섬유(K-TDFR) 아밀로글루코시드 등의 효소(E-AMGDF), α-아밀라아제(E-BLAAM) 및 프로테아제 (EBSPT)를 표준물질로 사용 가능	AOAC 985.29 AOAC 991.43 GB Standard 5009.88-2014
	(종합) 총 식이섬유(K-INTDF)	AOAC 2009.01 AOAC 2011.25
	(종합) 총 식이섬유: 신속키트(K-RINTDF)	AOAC 2017.16 Codex Alimentarius Type I
전분 총 전분, 저항전분, 손상전분, 아밀로오스 및 아밀로펙틴과 같은 전분 성분을 측정하기 위한 키트	총 전분(K-TSTA)	AOAC 996.11
	저항전분(K-RSTAR)	Codex Alimentarius Type II AOAC 2002.02
	손상전분(K-SDAM) 아밀로오스/아밀로펙틴(K-AMYL)	
프럭탄 및 FOS 세계에서 유일하게 프럭탄 및 FOS 측정을 위한 전용 시약을 제공하고, 국제공인 시험기관으로부터 인증받은 시험법입니다.	프럭탄(K-FRUC)	AOAC 999.03 AOAC 2016.14 Codex Alimentarius Type III
	수크라아제 등의 효소(E-SUCR) 및 프럭타나아제(EFRMXLQ 및 E-FRMXPD) 역시 일부 프럭탄 및 FOS 공식 실험법과 일치하는 독립 제품으로 사용할 수 있습니다.	GB Standard 5009.255-2016
β-글루칸 모든 샘플 내 β-글루칸 측정을 위한 분석 키트를 개발했습니다.	곡류 β-글루칸(1,3 and 1,4-β-glucan) (K-BGLU)	AOAC 992.28 AOAC 995.16 Codex Alimentarius Type II
	버섯 및 효모 β-글루칸(K-YBGL) 효모 β-글루칸: 효소성 방법(K-EBHLG)	
유당 당사의 유당 분석 키트는 높은 민감도와 정확도를 나타내는 제품으로 낙농업을 지원합니다.	유당(K-LOLAC)	AOAC 2020.08
	유당/갈락토오스(K-LACGAR)	AOAC 2006.06
당류 및 유기산 광범위한 제품군을 바탕으로 식품 제조업체가 원료부터 완제품까지 주요 피분석물을 정확하게 모니터링할 수 있도록 지원합니다. 한 번에 대량의 샘플을 처리할 수 있도록 바로 사용할 수 있는 액상형 분석 키트와 자동화된 형식을 제공합니다.	과당(K-FRUGL) 포도당(K-GLUC) 엿당(K-MASUG) 자당(K-SUFRG) 말산(K-LMAL) 젖산(K-DLATE) 초산(K-ACET)	대부분의 분석 키트 제품은 국제공인 시험기관으로부터 인증받은 실험법을 기반으로 합니다.



Contact your local sales representative for further details

Megazyme

