

SB닭가슴살파우더

(영문제품명 : CHP-SB)



세비푸드



SB닭가슴살파우더란?

SB닭가슴살파우더는 **국내산 닭가슴살을 원료**로, 서비푸드만의 특정 배합 및 가수분해 공정을 통해 **단백질 소화 부담을 줄이고 흡수율을 극대화**한 동물성 단백질 원료입니다.
가수분해된 공정으로 나온 결과물로서 수용성 및 용해율이 뛰어나 2차 가공식품으로서 원료 사용에 용이하며, **대량 생산 및 품질 균일성**이 뛰어나다는 우수성을 장점으로 가지고 있습니다.

또한 BCAA, 글루타민 등 근육 합성에 최적화된 아미노산 조성 비율로 구성되어 있으며, 현재 일반적으로 사용되는 단백질 식품 소재 (유청 단백질, 대두 단백질 등)와 달리 가수 분해된 상태로 **유리 아미노산으로 조성**되어 있습니다.
따라서 섭취 시 체내 흡수 속도가 빨라 근육 형성에 도움을 주며 **유리 아미노산 구성 중 Imidazole Dipeptide(Anserine, Carnosine)가 함께 포함**되어 있어 근육 피로도 회복, 항산화 기능을 기대할 수 있는 기능성 단백질 식품 소재로서 이상적인 형태를 지니고 있습니다.

SB닭가슴살파우더 개발 배경

기존 건조 닭가슴살 분말 제조 시 어떠한 건조 방법 통해서도 장시간의 건조, 조분쇄, 미분쇄 등 여러 공정을 거쳐야 하는 단점과 특히 원물 당 분말 수율에 있어 대량 생산 등에 어려움을 피할 수 없었습니다.
현재 국내 생산에서 가장 빠른 마이크로웨이브 건조 방법에서도 해당 문제점은 피할 수 없었으며, 특히 생산 시 대부분의 아미노산 구성 손실 및 전파파 잔류가 우려된다는 문제점이 해외 사례를 통해 확인되었습니다.

기존 닭가슴살 분말은 소화 흡수율이 낮고 체내 활용도가 떨어지며, 닭가슴살의 원물 특성상 물에 용해되지 않아 2차 식품으로서 가공 시 침전물·이물감이 남게 됩니다.
따라서 RTD(Ready to Drink) 음료 등 수용성을 요구하는 제품에는 적용이 어렵다는 제한점을 가지고 있습니다.

고단백, 동물성 기반의 기능성 식품 소재 원료에 대한 시장 니즈가 증가함에 따라 가수분해된 기술을 적용한 SB닭가슴살파우더가 개발되었습니다.

SB닭가슴살파우더의 주요 특징

✓ 운동 후 회복 및 빠른 흡수와 근육 합성

고함량 유리아미노산 조성 비율(BCAA, Arginine, Glutamine 등)로 운동 후 회복 및 근육 합성에 큰 도움을 줍니다.

✓ 기능성 아미노산 포함

Imidazole Dipeptide(Anserine, Carnosine)가 함께 포함되어 있어 항산화, 항피로에 대한 추가적인 기능성 아미노산에 대한 소구점을 포함하고 있습니다.

* **Anserine**: 닭가슴살 등에 풍부하게 함유된 생리활성 디펩타이드로, 항산화피로 회복·항노화 기능이 주목받는 고기능성 성분

* **Carnosine**: 인체 근육과 뇌에 존재하는 생리활성 디펩타이드로, 항산화·항노화·피로 회복 및 근육 기능 유지에 도움을 주는 기능성 성분

✓ 맛 개선(감칠맛)

유리아미노산 조성 비율 중 Glutimic Acid 함량이 기존 건조닭가슴살분말 보다 7.61배 증가하여 풍미 향상 및 나트륨 저감 보완으로 추가적인 제품 라인업 생산이 가능합니다.

* **Glutimic Acid**: 단백질을 구성하는 아미노산으로, 뇌 기능 활성화와 신경전달물질 역할을 통해 인지 기능 및 피로 회복에 기여하는 기능성 성분

✓ 우수한 소화율

가수분해 공정을 통해 분자 구조를 저감하여 빠른 분해 및 체내 흡수가 가능하며, 소화 흡수율이 우수합니다.

✓ 뛰어난 흡수성

유리아미노산 형태로 존재하여 체내 활용률을 극대화할 수 있습니다.

✓ BCAA 이상적 비율 유지

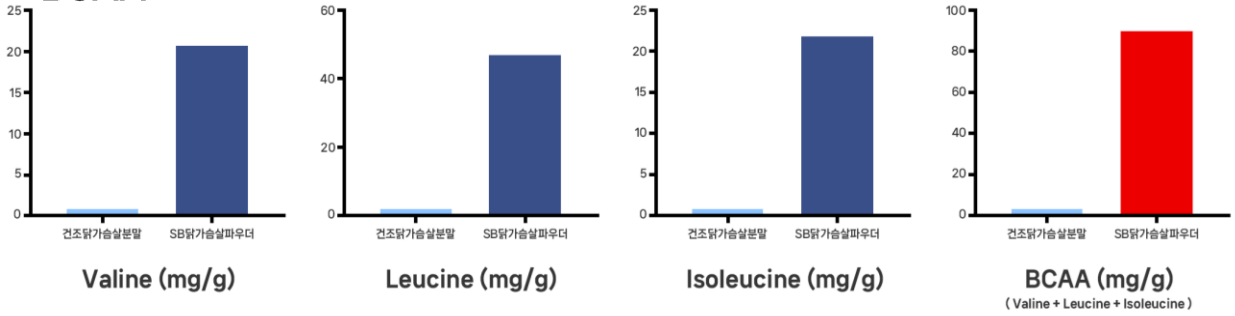
Leu:Ile:Val = 15.06:5.09:8.72 (약 3:2:1)의 이상적인 비율로 이루어져 있습니다.

✓ 수용성 원료로 다양한 식품 소재 원료로 사용

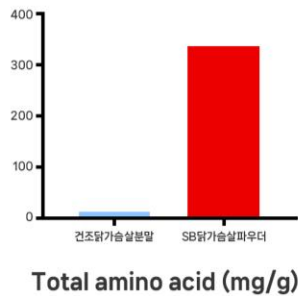
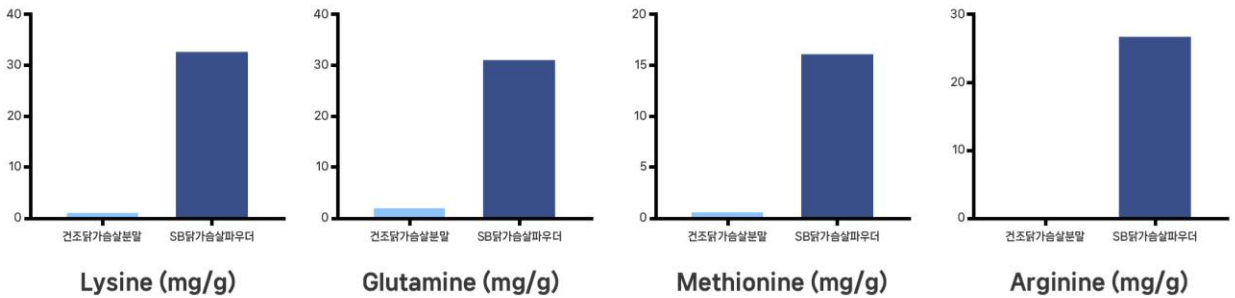
탁월한 용해율로 RTD 음료 제품 및 분말 혼합 제품 등 추가적인 어떠한 가공 제품에도 활용 가능합니다.

건조 닭가슴살 분말과의 아미노산 조성비율 비교

< BCAA >



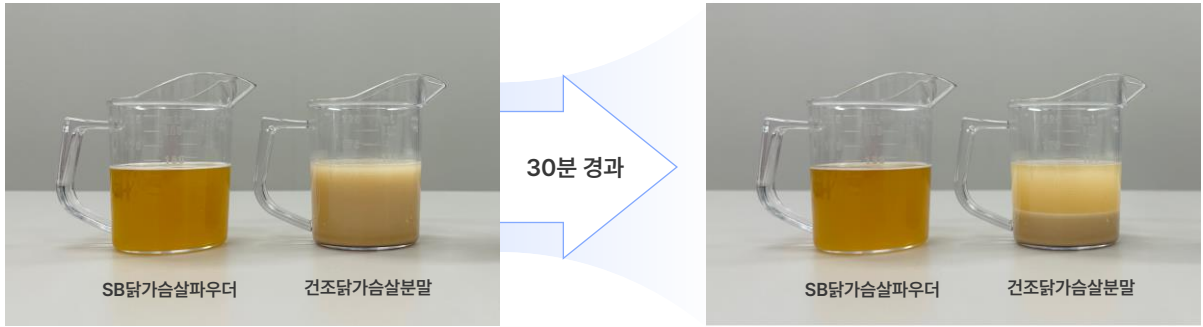
< 근력향상 & 단백질 합성에 도움이 되는 단백질 >



전북대학교 시험분석센터 (2025.03) / 고려대학교 식품생명공학과 홍지연 교수 연구팀 /
 전북대학교 시험분석센터 (2025.03) / 고려대학교 식품생명공학과 홍지연 교수 연구팀 /
 한국기능식품연구원 / (주)세스코 시험분석연구원 / 제조사 내부 기준 포함

SB 닭가슴살 파우더의 경우 균일한 공정과 가수분해된 형태의 특성상 원하는 조건 등에 맞는 생산이 가능하며, 균일한 품질 관리와 대량 생산이 가능하다는 큰 장점을 가지고 있습니다.

건조 닭가슴살 분말과의 용해율 비교



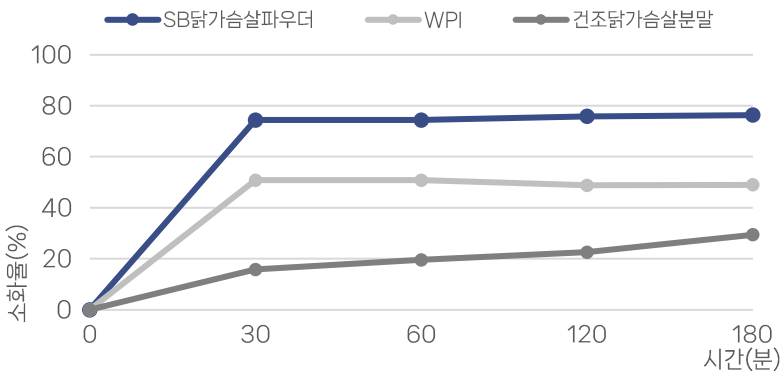
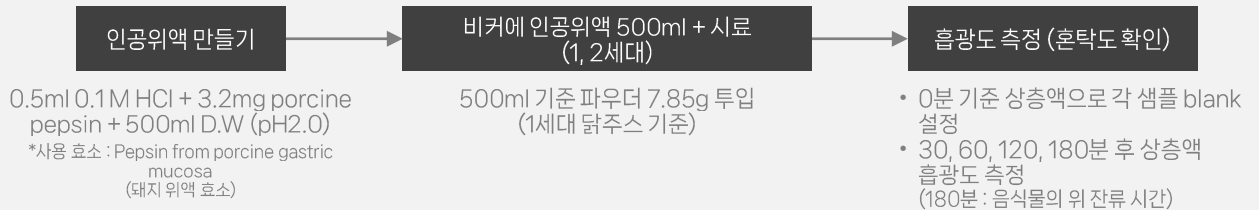
SB닭가슴살파우더 용해율 실험 결과

| SB닭가슴살파우더 | | | 건조닭가슴살분말 | | |
|------------|----------|---------------|------------|----------|---------------|
| 기존 투입량 (g) | 코니칼 | 필터 | 기존 투입량 (g) | 코니칼 | 필터 |
| | 잔량 (g) | 잔량 (g) | | 잔량 (g) | 잔량 (g) |
| 3.006 | 0.100 | 0.270 | 3.007 | 2.680 | 0.004 |
| 3.008 | 0.130 | 0.290 | 3.010 | 2.700 | 0.004 |
| 3.004 | 0.009 | 0.270 | 3.003 | 2.620 | 0.003 |
| 총 투입량 (g) | 총 잔량 (g) | 용해율 (%) | 총 투입량 (g) | 총 잔량 (g) | 용해율 (%) |
| 9.018 | 1.069 | 88.146 | 9.020 | 8.011 | 11.186 |

☑ SB 파우더의 용해율은 약 88%로 기존 건조닭가슴살분말의 용해율인 11%보다 **약 8배 증가**

소화능 비교 실험

*RTD 적용 용해성, 10분 내 70% 소화율 입증



| 제품 | 소화율 특징 |
|------------|-------------------------------|
| SB닭가슴살 파우더 | 투입 후 10분 이내 70% 소화율 |
| WPI | 180분 동안 50% 소화율 유지 |
| 건조 닭가슴살 분말 | 동일시간 20% 미만 소화율, SB 대비 현저히 낮음 |

※ 각 시료는 동일량 위액에 첨가되었으며, 시간 경과에 따라 흡광도를 기준으로 소화율을 정량 평가함
※ 실험 방법 등에 따라 결과값과 수치에 차이가 있을 수 있음

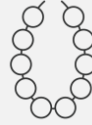
유리아미노산 & 구성아미노산

*유리아미노산(Free Amino Acids) : 단백질이 가수분해되어 생성된 개별 아미노산을 의미하며, 체내에서 빠르게 흡수되어 단백질 합성, 근육 회복, 에너지 대사 등에 중요한 역할을 하는 물질입니다.



유리아미노산(Free-form)

이미 분해되어
소화없이 흡수 가능

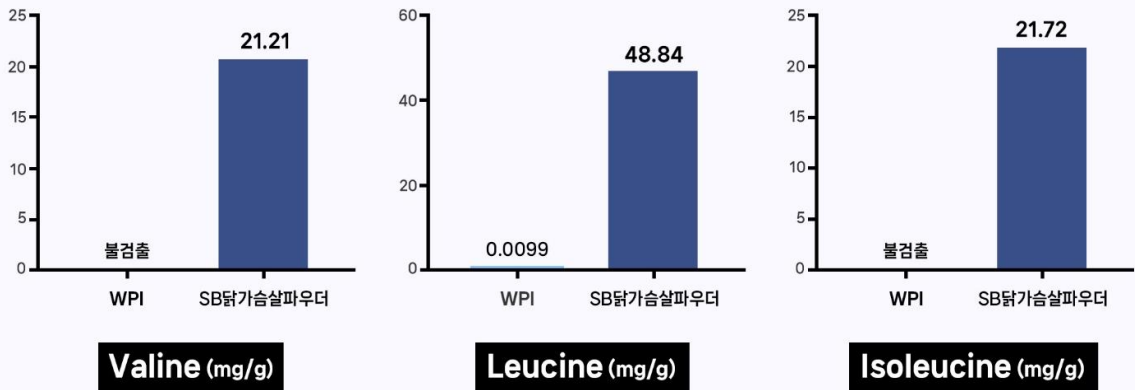


구성아미노산(Protein-bound)

단백질로 단단히 묶여 있어
분해 과정 필요

☑ SB닭가슴살파우더는 두가지 형태를 모두 갖춘 고품능 단백질로 운동 후 회복, 에너지 대사에 즉각 활용 가능합니다

< 타사 WPI vs SB닭가슴살파우더 유리아미노산 조성 비교 >



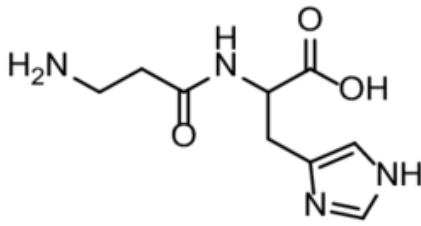
출처: 한국기능식품연구원

SB닭가슴살파우더 vs 타사 WPI 주요 비교

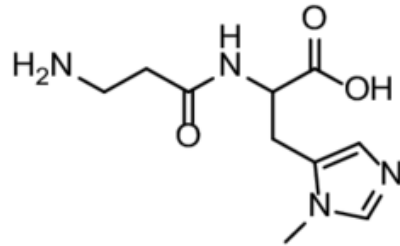
| 구분 | SB닭가슴살파우더 | 분리유청단백(WPI) |
|---------|---|------------------------------|
| 원료 | 100% 국내산 닭가슴살 | 유청(우유 부산물) |
| 가공방식 | 가수분해 + 분무건조 | 여과 및 분리 |
| 아미노산 형태 | 유리아미노산 | 구성 아미노산 |
| 소화흡수단계 | 가수분해 원료 상태 → 위 부담 최소화, 빠른 소화가장점 | 섭취 시 체내 흡수 후 가수분해 → 유당 미량 포함 |
| 수용성 | 뛰어남(물에 완전 용해, 이물감 없음) | 비교적 양호하나 일부 뭉침 가능 |
| 응용성 | 유동식, 병원식, 고령식, 펫푸드까지 확장 가능 | 제한적(쉐이크 중심) |
| 기능성 | Imidazole Dipeptide(Anserine, Carnosine)로 기능성 단백질 소구 가능 | 단백질 함량 중심 |
| 타겟 | 케어푸드 + 메디푸드 등 전반적인 일반타겟 소구 가능 | 피트니스 등 특정 타겟으로 한정 |

이미다졸 디펩타이드 분석

*근육피로도 감소에 도움을 주는 Imidazole (Carnosine, Anserine) 분석

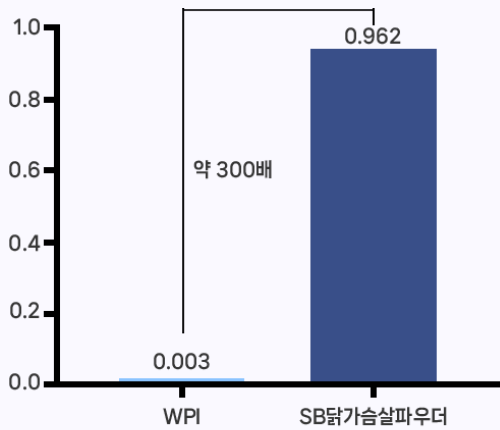


Carnosine

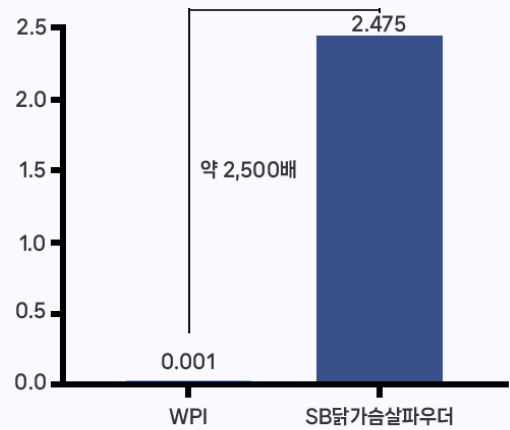


Anserine

< 타사 WPI vs SB닭가슴살파우더 이미다졸 디펩타이드 성분 비교 >



Carnosine (mg/g)



Anserine (mg/g)

☑ SB닭가슴살파우더는 기존 단백질 소재(WPI) 대비 카르노신과 안세린 함량이 각각 300배, 2,500배 이상 높게 확인

항피로물질 안세린



- 연어, 참치 근육의 성분
- 장시간 헤엄칠 수 있는 힘의 원동력



- 조류의 가슴근육의 성분으로 인간의 20배

✓ 근육통의 원인(젖산 등) 해소

✓ 근육 에너지원 생성 촉진

✓ 근육 내 항산화 효과

✓ 통풍 유발 물질(요산 등) 배출 효과

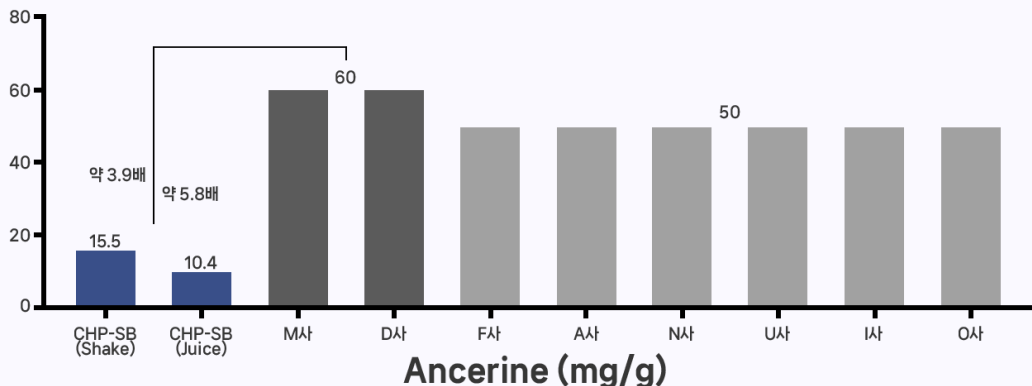
☑ Anserine은 체내에서 합성이 되지 않아 섭취를 통해 보충해야 합니다.

안세린 타사 제품 비교

| 제조사 및 제품명 | 제품 사진 | 안세린 함유량 (1일 섭취량 기준) | 제조사 및 제품명 | 제품 사진 | 안세린 함유량 (1일 섭취량 기준) |
|--------------------------------|---|------------------------|------------------------------|---|------------------------|
| Minami Healthy Foods / 안세린 향고통 |  | 60mg | 아사히그룹식품 / 디아나츄라 골드 안세린 |  | 50mg |
| DHC / DHC 안세린 |  | 60mg | 노구치 의학 연구소 / 안세린 |  | 50mg |
| 프리헤루 / 프리헤루 EX |  | 50mg | Nisshin / 요산치가 신경 쓰이는 분의 안세린 |  | 50mg |
| Fujifilm / 안세린 |  | 50mg | UMI 웰니스 주식회사 / 안세린 EX 30포 |  | 50mg |
| 메이지약품 / 건강 키카리안세린 |  | 50mg | 주식회사 인십 / 안세린 60정 |  | 50mg |
| 다이쇼 제약 / 안세린 |  | 50mg | 오가랜드 / 안세린 |  | 50mg |

※ 국내 시장에 안세린 소구 제품 없음, 해외 사례 역시 매우 제한적
 ※ 일본 시장에서만 소량의 제품 확인 (일일 섭취량 평균 50mg 수준)

안세린 타사 제품 비교



- ✓ CHP-SB (쉐이크 및 주스)의 1팩 기준 안세린 함유량은 약 10mg으로 일본의 일일 섭취량 대비 약 20% 수준을 한 팩으로 충족 가능
- ✓ CHP-SB를 활용한 신규 제품 개발 시 "안세린 함유"라는 명확한 소구점 확보
 - 근력 증진 뿐만 아니라 항산화 기능성 및 근피로 회복 기능성 등 추가 개선 가능성 존재
- ✓ CHP-SB + 고농도 안세린 원료 혼합을 통한 일본 제품(약 60mg 수준)과 동일한 프리미엄 포뮬러 구현 가능

제품 성분 분석 및 안정성

<SB닭가슴살파우더_9대영양성분 및 미생물검사 시험성적서>

| 시험 성적서 | | 시험 성적서 | | 시험 성적서 | |
|----------|-------------------------------|----------|-------------------------------|----------|-------------------------------|
| 제품명 | SB 닭가슴살 파우더 | 제품명 | SB 닭가슴살 파우더 | 제품명 | SB 닭가슴살 파우더 |
| 제조일자 | 2023.08.15 | 제조일자 | 2023.08.15 | 제조일자 | 2023.08.15 |
| 유통기한 | 2024.08.15 | 유통기한 | 2024.08.15 | 유통기한 | 2024.08.15 |
| 검사항목 | 단백질, 지방, 탄수화물, 칼슘, 인, 철, 아미노산 | 검사항목 | 단백질, 지방, 탄수화물, 칼슘, 인, 철, 아미노산 | 검사항목 | 단백질, 지방, 탄수화물, 칼슘, 인, 철, 아미노산 |
| 단백질 | 80.5% | 단백질 | 80.5% | 단백질 | 80.5% |
| 지방 | 1.2% | 지방 | 1.2% | 지방 | 1.2% |
| 탄수화물 | 1.8% | 탄수화물 | 1.8% | 탄수화물 | 1.8% |
| 칼슘 | 0.1% | 칼슘 | 0.1% | 칼슘 | 0.1% |
| 인 | 0.2% | 인 | 0.2% | 인 | 0.2% |
| 철 | 0.01% | 철 | 0.01% | 철 | 0.01% |
| 아미노산 | 116.65 | 아미노산 | 116.65 | 아미노산 | 116.65 |
| lysine | 74.65 | lysine | 74.65 | lysine | 74.65 |
| leucine | 61.93 | leucine | 61.93 | leucine | 61.93 |
| alanine | 44.18 | alanine | 44.18 | alanine | 44.18 |
| arginine | 50.37 | arginine | 50.37 | arginine | 50.37 |

- ✓ 조단백질 함량: 80% 이상
- ✓ 아미노산 스코어: 118 (완전 단백질 기준)
- ✓ Glutamic acid 116.66
- ✓ Lysine 74.65
- ✓ Leucine 61.93
- ✓ Alanine 44.18
- ✓ Arginine 50.37 등

섭취 방법 및 적용 분야

스포츠 및 건강식품



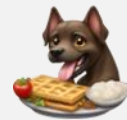
- ✓ 단백질 식품 (단백질 보충제, 단백질바, 스낵류 등)
- ✓ 근육 회복 및 피로 감소를 위한 기능성 식품
- ✓ BCAA 함량이 높은 에너지 드링크 원료

케어 푸드 및 고령 친화 식품



- ✓ 고령층을 위한 고단백 유동식 및 분말식
- ✓ 위장이 약한 사람을 위한 소화가 용이한 단백질 공급원

프리미엄 사료 및 펫 푸드



- ✓ 반려동물용 고단백 영양식 원료
- ✓ 소화 흡수율이 높은 단백질 공급원으로 활용

품질관리 및 생산 공정 개요

- ✓ HACCP 인증 생산시설에서 전 공정 수행
- ✓ 분무건조 공정 내 엄격한 온도 및 농도 제어
- ✓ 전처리 → 호소 처리 → 여과 → 농축 → 살균 → 분무건조
- ✓ 품질 균일성 및 입자 안정성 확보 / 대량생산 가능
- ✓ 소비기한: 제조일로부터 24개월

