불교건축의 HOT 뉴스!

이제는 스틸공법 입니다

- 친환경적
- 단열효과 탁월
- 구조변경 용이
- 시공비 대폭절감
- 습기에 강함
- 내구성 우수



스틸공법 선두주자로 인기몰이 하고 있는 **사찰건축 전문업체.**

친환경적이며 단열효과가 탁월하고 **구조변경이** 용이합니다.

목조건축물보다 **시공비 1/5정도 대폭절감,** 단청까지 3~4개월.

습기에 강하고 내구성이 우수 합니다.

☎ 문의 : 민성기업 (구,대진기업)

010-2628-9944

주문배송 02-568-1611 | www.chunggood.com

청굿

낫토가 아닙니다

넘새도 안 나네?

굿모닝 생청국장 종주국의 자존심

우리 몸에 더 잘 맞는 우리 식품,
한국형 글로벌 장건강 프로젝트!

전통발효음식 K-Food!
특허 받은 우리 균주 바실러스
아밀로리퀘파시엔스



이계호 교수의 굿모닝 생청국장이란?

청굿 굿모닝 생청국장 44g X 2개입
|주문배송| 02-568-1611

한국형 글로벌 장건강 프로젝트란?

전통과 과학이 만나 완성된 "생청국장"

전통문화융합연구사업 연구기획과제로 선정된
국가 R&D 프로젝트입니다.

이계호 교수가 참여한 연구팀
2016년 ~ 2020년 54개월간 청국장의 과학화, 표준화 작업

표준화(균주 및 제조 공정) → 활용다양화

유해물질 최소화	유익물질 최대화
바이오제닉 아민 잔류농약, 중금속, 곰팡이 독소 유해미생물, 냄새	이소플라본 아미노산 PGA 비타민 K2

제품의 기능, 모양, 질감,
맛의 다양성을 확보하여
성별, 세대별, 국가별 수요 확대

떠먹는 생청국장, 왜 더 좋은가?

특허번호 (제10-1860836호)
특허받은 전통 우리 균주 바실러스 아밀로리퀘파시엔스균

유해물질을 최소화하고 유익물질을 극대화하여 청국장의 특유의 냄새를 획기적으로 개선하고 일본의 바실러스 낫토균을 능가하는 '바실러스 아밀로리퀘파시엔스균' 1,000억마리를 담았습니다.

과학화/표준화 (균주 및 제조공정) → 유익 물질 최대화 / 유해 물질 최소화 → 청굿

순창 전통 장류에서 발굴한 장 건강에 좋은 균주로 뛰어난 내산성, 내담즙성, 혈전분해활성, 유해 미생물에 대한 항균효과가 뛰어나며 바이오제닉아민과 같은 유해물질을 생성하지 않는 기능을 가지고 있습니다.

우리 몸에 더 잘 맞는 우리 식품

늘어나는 장 속 유해균 관리하셔야 합니다! 우리 몸에 꼭 맞는 균주!
청국장에서 찾았습니다.

순창군 (재) 발효미생물산업진흥원과 5개 대학의 공동연구 프로젝트
안전 먹거리 기본 회복 전도사 이계호 교수 주도 연구
발효 공정의 과학화, 균주표준화, 제조공정표준화
논문 13건, 특허 9건, 다양한 학술지 발표 / 수상 (22 / 2)
장내 미생물 균총 변화 분석을 통한 장기능 개선 기능성 검증

한국불교 대표방송 BTN

힘께 행복해요
세상을 바꾸는 동행同幸

BTN 붓다회



동참문의 1855-0108

BTN 붓다회 동참문의 1855-0108 | olleh 233번 Btv 305번 U+TV 275번 skylife 181번 지역케이블문의:02)3270-3300