

보도일시	배포시점부터 보도하여 주시기 바랍니다.		배포번호	2026-08
배포일시	2026. 3. 16.(월) 09:00		매 수	본문 2매(별첨 1매)
담당	경영본부 기술사업화팀	고재덕 팀장	062-610-1708	
		김고현 팀원	062-610-1835	
홍보	산업혁신연구본부 과학문화융합팀	이창현 팀장	062-610-1817 / 010-4122-1370	
			leech09@wikim.re.kr	
		권효선 팀원	062-610-1772	
				hskwon@wikim.re.kr

세계김치연구소 김치 유래 유산균, 식약처 ‘개별인정형 원료’ 등록

- 세계김치연구소 · (주)팜스빌, 6년 공동연구·기술협력 끝에 기능성 원료 상용화 결실 -
- 민들레김치 유래 WiKim51(Wilac D001), ‘체지방 감소’ 기능성 공식 인정 -

과학기술정보통신부 산하 정부출연연구기관인 세계김치연구소(소장 장해춘)는 ‘김치자원은행’에 등록·보존해 온 김치 유래 유산균이 바이오 헬스케어 건강기능식품 전문기업 (주)팜스빌(대표 이병욱)에 기술이전된 이후, ‘웨이셀라 콘퓨사(*Weissella confusa*) WiKim51 프로바이오틱스(Wilac D001)’라는 원료명으로 식품의약품안전처 ‘개별인정형 원료(제2026-6호)’로 최종 등록됐다고 16일 밝혔다.

* 김치자원은행 원료 등록 정보: <https://www.wikim.re.kr/lactobacillusDetail.es?mid=a30202020000&seq=10>

이번에 등록된 WiKim51은 세계김치연구소가 2014년 경상도 지역 민들레김치에서 분리한 김치 유래 유산균으로, 체지방 감소에 도움을 줄 수 있는 항비만 기능성을 지닌 균주다. 연구소는 해당 균주의 기능성을 과학적으로 구명한 뒤 2019년 관련 기술을 (주)팜스빌에 이전했다.

이후 기업은 인체적용시험과 안전성 평가 등 엄격한 과학적 검증을 진행해 국가 인증을 최종 획득했다. 또한 해당 균주는 2022년 미국 식품의약국(FDA)의 NDI(New Dietary Ingredient, 신규 식이원료) 목록에도 등재되며 글로벌 시장에서도 안전성과 기술력을 인정받았다.

식품의약품안전처의 ‘개별인정형 원료’ 제도는 기업이 제출한 인체적용 시험, 독성시험 등 과학적 자료를 국가가 종합적으로 심사해 안전성과 기능성을 공식 인정하는 제도다. 이번 등록은 김치에서 유래한 미생물이 엄격한 과학적 검증을 거쳐 건강기능식품 기능성 원료로 인정받았다는 점에서 의미가 있다.

특히, 이번 성과는 국책연구기관이 확보한 전통 발효 미생물 자원이 민간기업과의 협력을 통해 고부가가치 기능성 소재로 상용화된 대표적인 기술사업화 사례로 평가된다. 연구소의 기초 연구성과가 기술이전을 거쳐 약 6년에 걸친 공동연구와 산업화를 통해 국가 기능성 인증으로 이어졌다는 점에서도 주목된다.

(주)팜스빌 이병욱 대표는 “세계김치연구소로부터 이전받은 우수한 기능성 균주가 오랜 연구 끝에 개별인정형 원료로 인정받게 되어 뜻깊게 생각한다”라며, “Wilac D001을 기반으로 한 다양한 건강기능식품을 개발해 국내 시장은 물론 미국·중국·일본 등 다양한 글로벌 시장 진출을 확대해 나갈 계획”이라고 밝혔다.

세계김치연구소 최학중 박사는 “이번 성과는 김치 유래 유산균의 기능성을 과학적으로 구명하고 이를 산업화로 연결한 연구개발 결과로 의미 있는 성과”라며, “앞으로도 김치 유래 미생물의 기능성을 지속적으로 구명하고 과학적 근거를 축적해, 다양한 기능성 소재 개발과 산업적 활용 확대에 기여하겠다”고 말했다.

한편, 세계김치연구소는 지난해 말 조직개편을 통해 기술사업화팀을 실무조직으로 신설하고, 연구소의 보유한 원천기술과 유산균, 박테리오파지 등 실물자원의 상용화를 체계적으로 지원하는 기반을 마련했다. 이를 통해 민간기업과의 기술협력을 확대하고, 연구성과가 산업 현장으로 확산되는 기술사업화 체계를 강화해 나갈 계획이다.

[첨부] 그림 2매



이 보도자료와 관련하여 더 자세한 내용이나 취재를 원하시면 세계김치연구소 과학문화응용팀 이창현 팀장(☎ 062-610-1817)에게 연락해 주시길 바랍니다.

그림



[그림1] 세계김치연구소 전경



[그림2] 세계김치연구소 김치자원은행(www.wikim.re.kr/bkri) 누리집 갈무리
※ 김치 유래 일반 미생물, 김치 중균, 기능성 유산균 등 실물자원을 분양 및 기술이전 받을 수 있음.