

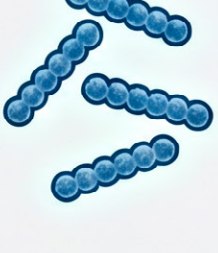
WiKim Science



락토코쿠스



락토바실러스



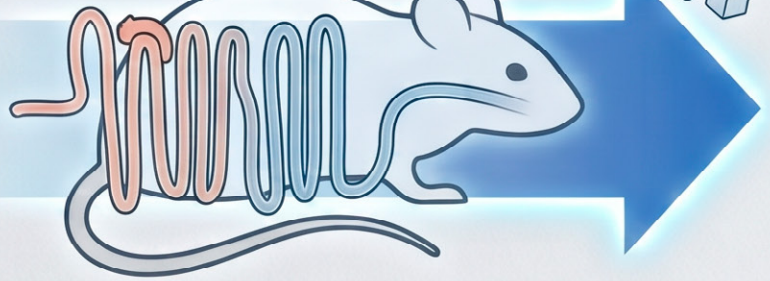
류코노스톡



무, 마늘, 배추, 양파

김치에서 유산균은...

- 발효 주도
- 비타민, 아미노산 합성



장에서 유산균은...

- 숙주 섭취 당 대사
- 정착 유전자 활성화

김치 유산균의 놀라운 변화, 장내에서 기능을 스스로 바꾼다!

세계김치연구소는 김치 유산균이 식품에서 장내 환경으로 이동하며 유전자 발현을 바꾸고 기능을 전환하는 적응 원리를 세계 최초 구명



글로벌 김치 앰배서더 위촉식 개최

세계김치연구소는 김치의 과학적 우수성과 문화적 가치를 확산하기 위해 '글로벌 김치 앰배서더' 18개국 33인 선정

WiKim News



세계김치연구소·관세청, 김치 전용 HS코드 신설 논의 본격화...HS2033 반영 추진

20일 '김치 국제 표준 간담회' 개최 ...산학연관 협력 추진 현황 및 대응 전략 공유

[MORE](#)



세계김치연구소, 2026 대한민국 과학축제 참여

'2026 대한민국 과학축제 in 경기'에 참여해 김치유산균 등 국민 눈높이에 맞춰 연구성과 홍보

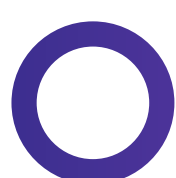
[MORE](#)

EVENT

뉴스레터 읽고 퀴즈 풀자!

2026. 4. 30.(목) ~ 2026. 5. 10.(일)

세계김치연구소는 김치 유산균이 식품 환경에서 인체 장내 환경으로 이동하는 과정에서 환경에 따라 유전자 발현을 재구성하며 기능을 전환하는 적응 원리를 세계 최초로 구명했다.



참여 방법

- 77호 뉴스레터 꼼꼼히 읽어보기
- 구글폼으로 정답 제출하기

상품

메가커피 아메리카노 교환권(50명)



[구글폼 바로가기](#)



[지나호 보기](#)



과학기술정보통신부



국가과학기술연구회
National Research Council of Science & Technology