

BORYUNG

보령컨슈머헬스케어



본튼튼 MBP 유단백추출물정

Golden nutrition Balance





MBP유단백추출물 70%

기타가공품 | 600mg x 60정(36g/120kcal)



MBP유단백추출물
고함량 70%함유



영양밸런스까지 생각하여
각종 부원료를 균형 있게



간편한 정제타입
고소하고 담백한 맛

MBP란?

MILK BASED PROTEIN의 약자로,
**우유 속 유청에서 추출한
미량의 단백질 성분입니다.**

우유에 포함된 미량의 성분으로
전체 우유 속에 **단 0.005%** 만이
MBP로 구성되어 있습니다.

※제품이 아닌 원료에 대한 설명입니다.

POINT 01

단백질의 가장 이상적인 배합

동물성 단백질

분리유청단백

농축유청단백

산양유단백

식물성 단백질

분리대두단백

MBP유단백추출물

70%

함유

**4가지 동+식물성 단백질을
고루 섭취할 수 있습니다.**

POINT 02

분리대두단백





콩에서 탄수화물과 지방을 제거한 식물성 단백질이며
체내에 필요한 아미노산이 풍부합니다.

※제품이 아닌 원료에 대한 설명입니다.

POINT 03

분리유청단백



우유의 한 부분인 유청에서 추출된
고순도의 단백질입니다.
특별한 필터링 과정을 거쳐 지방과
유당을 제거한 성분입니다.

농축유청단백



농축유청단백

우유를 끓였을때 생기는 막에서
추출한 유청단백질이며 비단백질
성분을 제거해 생산한 것입니다.



산양유단백

산양의 우유에서 추출한 단백질로
사람의 모유와 성분이 유사하여
소화가 잘되고 흡수율이 높은 것이
특징입니다.

※제품이 아닌 원료에 대한 설명입니다.

POINT 04

MBP 원산지



맑은 강물이 흐르고 가축이 자라기에 비옥한 땅
싱가폴에서 추출한 MBP유단백추출물은
원료부터 믿을 수 있습니다.

우리의 뼈는 칼슘만으로
구성되어 있지 않습니다.
뼈에는 콜라겐과 수분,
칼슘과 인 등의 무기질 등으로
구성되어 있으므로 칼슘만
먹는다고 영양소 간의
밸런스를 맞추는 것은
쉽지 않습니다.

MBP 단백질은

뼈의 재생을 돕는 물질이며

극소량 함유되어 뼈를 만드는데
매우 중요한 역할을 하는
성분입니다.

※제품이 아닌 원료에 대한 설명입니다.



POINT 05

영양 밸런스까지 생각한 다양한 부원료 까지



※상기 이미지는 이해를 돕기 위한 자료입니다.

POINT 06

락토페린 함유



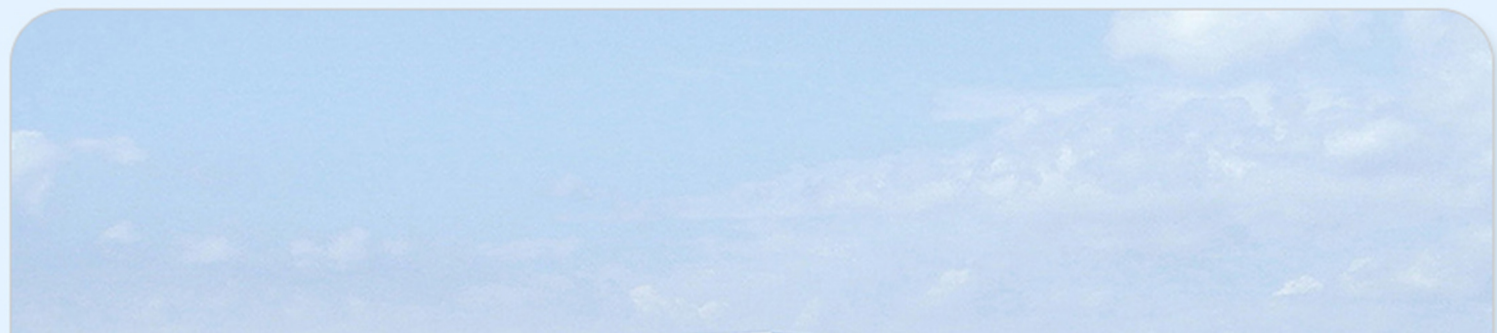
락토페린이란?

사람과 젖소의 초유에 가장 많이 들어 있고 이외에도
우유, 혈액, 점액, 침, 눈물 등에 함유된
항바이러스, 항균성을 띤 물질로
면역계에 도움을 줄 수 있습니다.

※제품이 아닌 원료에 대한 설명입니다.

POINT 07

1정에 유산균 10억보장!





프로바이오틱스 유산균 전문 제조기업 (주)메디오젠

메디오젠의 SP복합코팅공법이란?

친환경원료로 유산균에 막을 코팅하여
살아있는 상태로 장까지 도달할 수 있도록 보호합니다.

국내 특허 유산균 5종 함유

Lacticaseibacillus casei
(락티카제이바실러스 카제이)

Lactiplantibacillus plantarum
(락티플란티바실러스 플란타럼)

Bifidobacterium longum
(비피도박테리움 롱검)

Lactobacillus acidophilus
(락토바실러스 아시도필루스)

Streptococcus thermophilus
(스트렙토코커스 써모필루스)

관련특허

관련논문



유산균의 생존을 향상을 위한 동결건조보호제로서 호박분말의 효과
장영호*, 김용경, 한일화, 김진성, 정윤아, 허남수

Effect of Pumpkin Powder as Cryoprotectant to Improve the Viability of Freeze Dried Lactic Acid Bacteria

Chang-Ho Kang*, YongGyeong Kim, Seul Hwa Han, Jin-Seong Kim, Yuh-Jeong, and Nam-Soo Park

Received: 11 September 2017 / Revised: 13 October 2017 / Accepted: 23 October 2017
© 2017 The Korean Society for Biotechnology and Bioengineering

Abstract: Food-grade protective agents such as sucrose, skim milk, and pumpkin powder were studied for their ability to improve the viability of freeze-dried lactic acid bacteria, including *Lactobacillus plantarum* MG99, *L. fermentum* MG901, *Streptococcus thermophilus* MG5135, *Lactococcus lactis* MG 534, *Enterococcus faecium* MG89-2, and *Bifidobacterium animalis* sup. lactis MG741. The best results were obtained with 5% sucrose contained 10% skim milk and 2% pumpkin powder; approximately 43.1 to 86.6% cell viability was observed during the freeze-drying process. During accelerated storage of freeze-dried lactic acid bacteria, their survival rate decreased rapidly, reaching 9.8–35.2% in 1 month. As a result, the group (5% sucrose, 10% skim milk, and 2% pumpkin powder) showed the protective effect much higher by 439.5% than the control group (5% sucrose and 10% skim milk). These results suggested that pumpkin powder was good candidate as a potential cryoprotectant agent.

Keywords: pumpkin powder, cryoprotective agent, lactic acid bacteria, freeze drying

1. INTRODUCTION

프로바이오틱스는 숙주의 장내 미생물 균형을 유지시켜주며 유익한 작용을 하는 살아있는 미생물을 의미한다 [1]. 현재 (C)에이코엠 MEDOGEN, Co., Ltd., Seoul 08157, Korea Tel: +82-43-644-4219, Fax: +82-43-644-4215 e-mail: changho-kang@medogen.com

프로바이오틱스로 사용되고 있는 미생물인 *Lactobacillus*, *Bifidobacterium*, *Lactococcus*의 생존 용산균이 많이 사용되어지고 있다 [2]. 특히 프로바이오틱스 용산균은 장내 균총의 안정화, 소화기능의 증진, 면역기능의 증진, 항암작용, 골다공증 예방, 당뇨병 예방, 비만 예방 등에 효과적이다. 그러나, 이러한 미생물은 건조, 냉장, 동결 등 외부 환경에 매우 민감하기 때문에 안정성이 보장된 용산균 제형 개발은 프로바이오틱스 제품 개발에 있어 매우 중요한 요소이다 [3].

유산균의 지속적인 안정성유지를 위한 장기 보존 방법으로 동결건조 방법을 주로 사용하고 있으며, 동결건조는 유산균 균체를 냉동 건조시켜 저장하는 방법 [4]으로 대부분의 유산균을 효과적으로 장기 보존할 수 있는 방법이다. 동결건조 방법은 고압방사, 저장, 건조 등의 과정을 거치며, 동결 건조 과정에서 물리적, 화학적, 생리적 스트레스로 세포의 활성과 생존에 많은 영향을 미치게 되므로 유산균의 생존율을 최대한 높일 수 있는 방법이 요구되고 있다 [5]. 현재 유산균의 동결건조 기술로 기능성 고분자 및 다당류로 캡슐화하는 방법과 세포 보호제를 첨가하여 동결건조하는 방법이 주로 이용되고 있다 [1, 6, 7]. 동결건조 시에는 온도와 수분의 손실을 최소화하기 위해 탈지유 (skim milk), 전분 (starch) 같은 고분자 물질과 glycerol, lactose와 같은 계면활성제 등이 이용된다 [8]. 보호제의 역할은 미생물의 종류, 동결 조건,

특허 제 10-1866197

유산균의 생존을 향상을 위한

동결건조보호제로서 호박분말의 효과

POINT 08

DSM사 비타민 미네랄믹스



120년 전통의 세계적인 비타민 원료 제조업체

DCM II에 나타낸 특이한 피크와 특이한

DSM사에서 독일. 스위스. 프랑스 통해 가장 이상적인 황금비에 비타민을 믹스하였습니다.



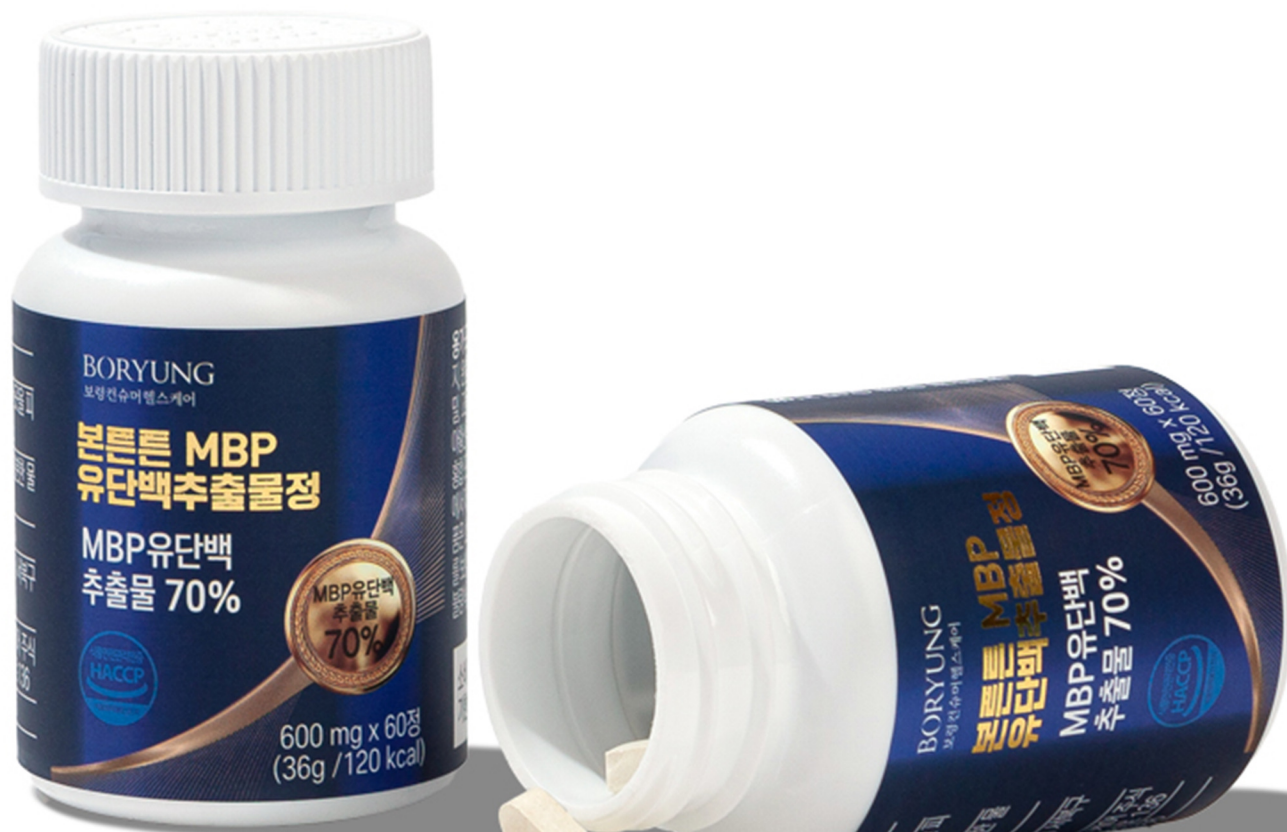
독일 FSSC 22000 V5



스위스 Sisseln



프랑스 FSSC 22000





본튼튼 MBP 유단백추출물정

Golden nutrition Balance

POINT 09

내 가족이 먹는다는 생각으로
인증된 제조시설과
원료만을 사용합니다.



FSC - Food Chain Category CF - Processing of animal stable products
K - Production of (Bio) Chemicals

FSC - Initial certification date: 22-12-2020
Expiry date of previous cycle: 22-12-2023
Date of certification decision: 16-11-2023
Certification cycle start date: 16-11-2023
Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on: 22-12-2026
Certificate No./Version: K0002918 - 1
Contract No.: 19643495
Issue Date: 16-11-2023



UKAS FSSC 22000

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 48 Prescot Street, London E1 8HS, United Kingdom
Local Office: 5th Floor, 487 Seongsu-ro, Seongbuk-gu, Seoul, Republic of Korea, 05050

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by contacting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding Ltd - UK Branch
Validity of this certificate can be verified in the FSC 22000 database of certified organizations available at: www.fsc22000.com

UKAS FSC Template of certificate V5.1 Cat 0020 Rev 1.2

April 26, 2023

1/1

뷰로베리타스

Activity engaged in: Manufacturing, processing, packing, or holding of food for human or animal consumption in the United States

Are you a broker, distributor, importer?

Yes No

Section 1: Type of Registration

Facility Location: Foreign Registration

Initial Registration Information: Are you eligible?

Are you the owner of a previously registered facility?

Yes No

Previous Owner's Title

Previous Owner's Name

Previous Owner's Registration Number

Section 2: Facility Name/Address Information

Facility Name

Office Co., Ltd

Facility Name (Full)

Corporation

Facility Street Address, Line 1

173-14 Youngin-gil, Seongbuk-gu, Seoul 05050

Facility Street Address, Line 2

Telephone Number

822 10 07000000

Fax Number

E-Mail Address

UKAS_2023@ukas.com

Unique Facility Identifier (UPI)

60079100

City

Chungnam

State/Province/Country

Chungnam

FDA



품질경영시스템 인증서

주식회사 오뚜바이오

충청남도 천안시 서북구 입장면 연곡길 172-14

제 일체는 U.S.인증기관지 요구사항을 준수하여 품질경영시스템 표준에 적합함을 인증합니다.

ISO 9001:2015

건강기능식품, 일반식품(배우조절음식, 미용식품, 음료류, 주류가공품, 고형제, 액상제, 효소식품, 곡류가공품, 호도식품, 당류가공품, 기타식용유지, 가공식품, 복합조리식품, 기타농산물가공품, 기타수산물가공품, 식육가공품, 음료제이스, 인삼농산물, 기타식물성유지, 당도분자용 알코올제, 유합유가공품)의 개발, 생산, 판매 및 서비스

IAF CODE: EAC 03

U.S.인증기관은 인증된 것은 평가를 통해 국제 요구사항에 따라 조직의 경영시스템 상태를 확인하고 그 적합성을 인증합니다.

발급일: 2018년 06월 08일 재발급일: 2023년 02월 24일

유효기간: 2024년 06월 07일 인증번호: USK-2018-Q-0102



Gregory K
President of the Certification Body

U.S. CERT Co., Ltd. 80705 Rm 1001-2, 36 Digital-ro 32ga-gil, Gyeonggi, Seoul, Republic of Korea
(Tel: 82-2-024-0001) E-mail: uscert@uscert.com Searching for the status of the certificate at: www.uscert.com

ISO 인증

HACCP

제 2021-6-0757 호

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

대표자: (생년월일:)

업소명: 주식회사오뚜바이오

소재지: 충청남도 천안시 서북구 입장면 연곡길 172-14

식품종별: 기타가공품

중요관리점: 수분활성도측정공정, 금속제거 및 여과공정, 금속검출

유효기간: 2024년 06월 07일까지 유효하며 재인증 필요함

주 소:

「식품위생법」 제48조제3항, 제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항, 제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

한국식품안전관리인증원장



HACCP 인증



프랑스 선급협회

뷰로베리타스 품질인증



FDA 미국 식품 의약품
안전처 등재



식품의약품 안전처
안전기준(HACCP)적용 공장



국제 표준 기구 ISO 인증

이런분들께 추천드립니다

- ☑ 일상 활력을 더하고 싶은 분
- ☑ 조금만 걸어도 힘들고 불편하신 분
- ☑ 오랜 시간 앉아서 생활 하는 학생과 직장인
- ☑ 식사를 거르거나 규칙적이지 못해 영양밸런스가 걱정이신 분
- ☑ 매일 간편하게 관리하고 싶으신 분

- ☑ 1일 1회 1정 섭취
- ☑ 아침 식전 섭취 권장
- ☑ 다른 영양제와 함께 섭취하셔도 무관합니다.



#누구나 간편하게 섭취 할 수 있는 사이즈에 정제형태로
목넘김이 편리하며 간편하게 씹어서 섭취해도 고소하고
담백합니다.

제품정보

식품유형	캔디류
내 용 량	36 g(600 mg X 60정)
원재료명	MBP유단백추출물[분리대두단백분말(싱가폴), 결정과당, 분리유청단백분말(네덜란드), 농축유청단백분말, 혼합분유, 프락토올리고당, 산양유단백분말, 혼합제제(호두향분말), 보스웰리아추출물분말, 피쉬콜라겐, L-프롤린, 밀크칼슘파우더, 필수아미노산 혼합제제(L-페닐알라닌, L-로이신, L-메티오닌, L-라이신염산염, L-이소로이신, L-히스티딘, L-발린, L-트립토판, 팔라티노스), 산화마그네슘, 비타민미네랄믹스, 5종베타혼합유산균, 아티초크추출분말, 락토페린농축물, 정제포도당, 해조칼슘(영국), 프락토올리고당, 갈락토올리고당, 스테아린산마그네슘, 5종혼합유산균, 비타민미네랄믹스[우유칼슘(뉴질랜드)] 우유, 대두 함유
보관방법	직사광선이나 고온다습한 곳을 피하여 서늘한 곳에 실온보관하십시오.
권장섭취량	1일 1회, 1회 1정을 충분한 물
및 섭취방법	과 함께 섭취하십시오.
품목보고번호	20110449015-833

영양정보

총 내용량 36 g(600 mg X 60정)
1 정(600 mg) 당 2 kcal

1 정당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당
나트륨	2 mg 0 %	117 mg 6 %
탄수화물	0.5 g 미만 0 %	17 g 5 %
당류	0.5 g 미만 0 %	13 g 13 %
지방	0 g 0 %	0 g 0 %
트랜스지방	0 g	0 g
포화지방	0 g 0 %	0 g 0 %
콜레스테롤	2 mg 미만 0 %	9 mg 0 %
단백질	0.5 g 미만 0 %	14 g 26 %

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000 Kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

※ 이 제품은 알류, 메밀, 땅콩, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.

제조원 ㈜오투바이오 / 충남 천안시 서북구 입장면 연곡길 172-14

유통전문판매원 보령컨슈머헬스케어 주식회사 / 서울특별시 종로구 창경궁로 136

소비자상담실 070-8778-1566

반품 및 교환처 판매원 및 구입처

용기·포장재질 용기:HDPE, 뚜껑:PP, 리드지, 완충비닐:PE

※ 이 제품은 소비자 기본법에 의거 피해를 보상받을 수 있습니다. ※ 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399

66년 영양밸런스 건강
전문기업

보령

MBP

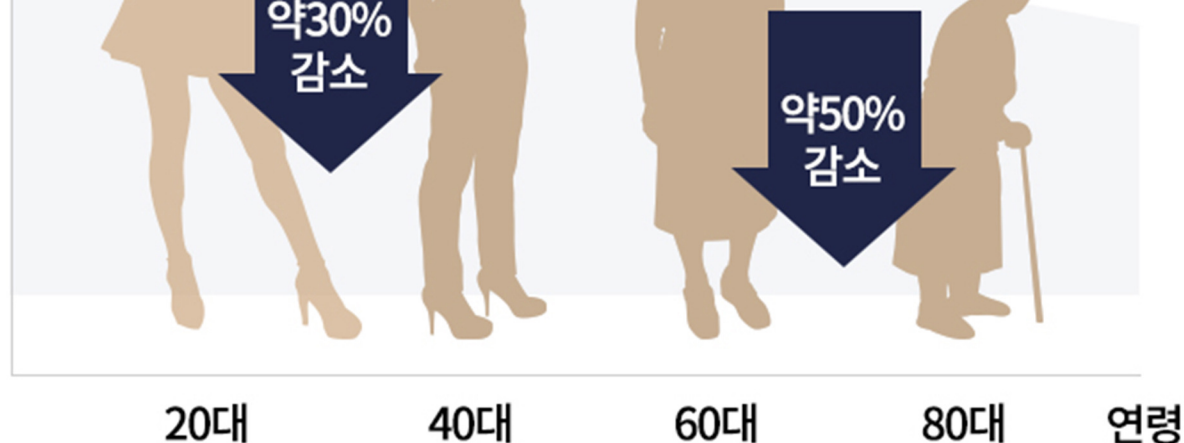


건강정보

**단백질 섭취
선택이 아닌 필수입니다!**

연령별 근육 감소량





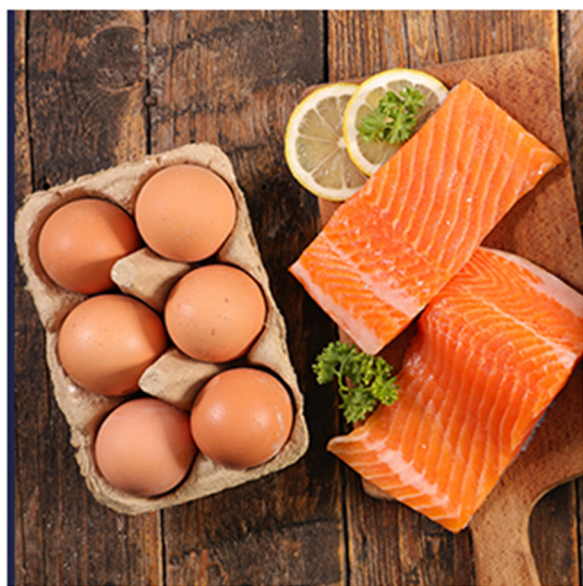
주요 생체 기능을 수행하고 근육 및 체조직을 구성하여
살아있는 세포를 관리 감독하는 역할을 하고 있는
단백질은 생명 유지에 필수적인 영양소이며 수분 다음으로
풍부해야 될 성분입니다.

※상기 이미지는 이해를 돕기 위한 자료입니다.

동물성 단백질 vs 식물성 단백질

본 정보는 소비자의 이해를 돕기 위한 것이며,
제품의 정보와 관련이 없는 내용입니다.

단백질은 크게 두 가지로 나눌 수 있어요. 바로 동물성 단백질과
식물성 단백질이지요. 동물성 단백질은 소고기나 돼지고기,
닭고기, 달걀이나 우유에 들어 있는 단백질이에요. 식물성
단백질은 콩이나 곡류에 들어 있는 단백질이지요.



동물성 단백질



식물성 단백질

단백질을 왜 이렇게 나누냐고요? 이 질문에 대한 답을 알기 위해서는 필수 아미노산과 비필수 아미노산에 대해 알아야 해요. 필수 아미노산은 우리 몸에서 만들 수 없거나 만들 수 있더라도 양이 너무 적어서 반드시 음식으로 먹어야만 하는 아미노산을 말해요. 비필수 아미노산은 필요 없는 아미노산이라는 뜻이 아니라, 다른 아미노산을 재료로 우리 몸이 만들어 낼 수 있는 아미노산이기 때문에 꼭 음식으로 먹지 않아도 되는 아미노산이라는 뜻이지요.

같은 양의 단백질일 경우 동물성 단백질에 필수 아미노산이 더 많이 들어 있기 때문에 동물성이냐 식물성이냐를 구분하는 거랍니다. 하지만 필수 아미노산이 많다고 해서 동물성 단백질만 먹어야 하는 것은 아니에요. 동물성 단백질을 먹을 때 지방도 같이 많이 먹을 수 있기 때문에 동물성 단백질과 식물성 단백질을 적절하게 먹는 것이 중요하지요.

본제품은 건강기능식품이 아닌 일반식품입니다.

