



# Well-being Life Science

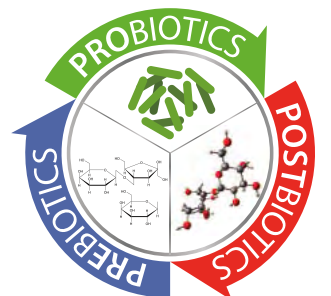
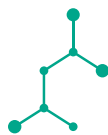
Microbiome Probiotics  
Best Probiotics, Better Life

국내 최고의 식물성유산균 기업 (주)웰빙엘에스

특허받은 콩 및 김치유래 식물성유산균

첨단발효에 의한 바이오제품

최고의 품질에 정성이 가득한 제품



## 마이크로바이옴을 전문으로 모든 사람들의 건강한 삶, 보다 나은 삶의 질을 선도하는 기업

주식회사 웰빙엘에스는 콩 및 김치 유래의 식물성유산균 등 포스트바이오틱스를 전문으로 연구·생산·판매하고 있으며, 프로바이오틱스 제품만 아니라 이를 이용한 다양한 발효제품을 연구개발하고 있습니다.

프로바이오틱스 제품은 GMP 시설에서 제조되는 건강기능식품과 프로바이오틱스로 발효시킨 채소 및 곡류발효식품 등이 있으며, 프로바이오틱스로 공서배양한 기능성이 우수한 유산균생성물질(포스트바이오틱스, Postbiotics), 그리고 각종 소재를 이용한 유산균 발효식품 등이 있습니다. 이는 주식회사 웰빙엘에스가 보유하고 있는 식물성유산균 프로바이오틱스에 의한 첨단발효기술로 탄생시킨 제품들입니다.

또한 최근에는 새로운 패러다임의 숙취해소제 유산균인 '술애타유'를 출시하여 시장에서 호평을 받고 있습니다. 기존의 숙취해소제와 달리 '술에 타서 마시는 식물성유산균'으로 숙취해소는 물론 속의 불편함을 덜어주는 획기적인 제품을 출시하였습니다.

이와 함께 락토쿱 제품을 각종 가공식품(빵류, 김치·동치미 등의 절임류, 만두, 국수, 떡류 등)에 발효소재로 적용하여 맛과 기능을 향상시킨 건강 지향의 제품을 연구개발하고 있습니다. 아울러 첨단발효공법으로 기술개발한 제 3세대 기술혁신 제품인 '식물성유산균 발효콩'을 생산하고 있으며, 차세대 식량자원인 고품질의 단백질을 함유한 식용곤충 쌍별 귀뚜라미를 이용한 '성구단프리미엄'을 출시하여 시장에서 좋은 반응을 얻고 있습니다.

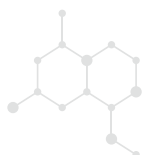
발효공법을 커피에 적용시켜 탄생시킨 '루와(Ruwa)' 발효커피는 세계적으로 희귀하다고 알려져 있는 최고급 커피인 코피루왁(Kopi Luwak)의 발효과정과 동일 컨셉으로 당사의 첨단 발효기술에 의해서 탄생하였습니다. 이와 더불어 루왁미생물을 이용하여 '스타루빈(Star Lu Bean)' 발효커피를 연구개발하여 풍미가 자연산에 거의 흡사한 최상급의 루왁발효커피를 제조하여 해외수출로도 이어지고 있습니다.

최근에는 반려동물용 식물성유산균 프로바이오틱스 '락토펙(Lacto-Pet)' 반려견용 및 반려묘용 제품을 출시하였으며, 프로바이오틱스 등 유용미생물을 이용한 반려동물용 웰빙년, 축산용 생균제 및 발효사료용 생균제, 수산용 양어양식 생균제, 친환경 토양미생물제제, 환경개선 생균제 등을 지속적으로 연구개발하고 있습니다.

주식회사 웰빙엘에스는 현대인의 건강한 삶을 지향하는 목표와 함께 건강 지향의 최고의 제품을 제조하기 위해서 끊임없는 연구개발과 신제품을 출시하고 있습니다. 항상 최고의 품질로 여러분 곁에 가까이 다가갈 것을 약속드리며 최선을 다해 연구 및 개발에 전념할 것입니다.

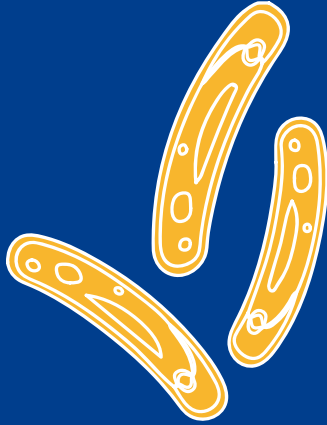


CEO / Professional Engineer / Ph.D. 이득식

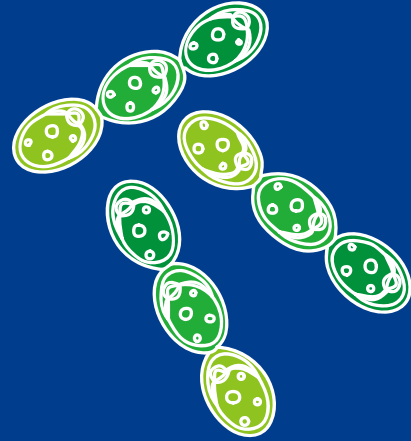


# MICROBIOME PROBIOTICS

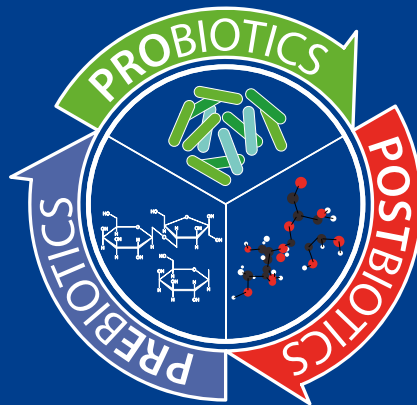
## BEST PROBIOTICS, BETTER LIFE



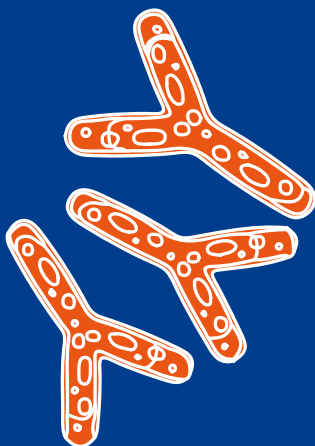
LACTOBACILLUS



LACTOCOCCUS



Pro · Pre · Postbiotics



BIFIDOBACTERIUM



VEGETABLE-ORIGIN PROBIOTICS  
(Kimchi, Soybean, Cherry, etc.)

# 도전과 성장의 여정

웰빙엘에스는 특허받은 식물성유산균으로  
최고 품질의 건강기능식품을 생산하면서,  
고객님들의 많은 사랑을 받으면서 성장해 왔습니다.  
앞으로도 웰빙엘에스는 고객의 소리에 귀를 기울여  
좋은 품질과 서비스로 찾아뵙겠습니다.

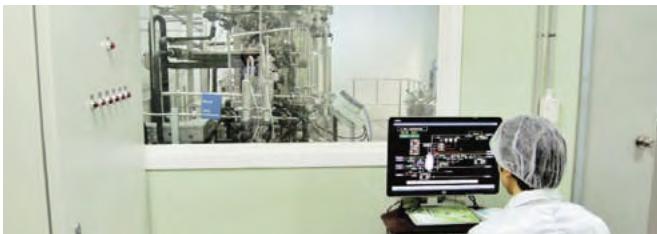


## 2006 - 2009

- 2006 · 유산균 발효 공장 설립(경기도 용인시 처인구 고림동 소재)
  - 식품용 식물성유산균 및 축산용 Probiotics 생균제 생산
- 2007 · 벤처기업 확인(기술보증기금)
  - 회사 및 공장 이전(강릉과학산업단지 내 해양바이오벤처프라자)
  - 친환경농업용 토양미생물제제 생산 시판(월풍년)
- 2008 · (재)강릉과학산업진흥원 R&D사업단과 기술개발사업 협약 체결
  - ISO9001(품질), ISO14001(환경)인증
  - 기업부설 생명공학연구소 설립(한국산업기술진흥협회)
- 2009 · 수출유망중소기업 지정(중소기업청)
  - 강원도유망중소기업 인증(강원도)
  - 기술혁신형중소기업(INNO-BIZ) 인증(중소기업청)
  - 중소기업기술혁신대전 지식경제부장관상 수상(발효콩)

## 2010 - 2013

- 2010 · 법인기업으로 전환
  - 뉴엑스포터즈 300선정(한국무역협회)
  - 강원 특허스타기업 선정(강원도산업경제진흥원)
  - SBS TV "중소기업, 대한민국의 힘" 방영(9/15)
  - 식물성유산균 쌀도넛 프랜차이즈사업 진출
- 2011 · 식물성유산균 도넛브랜드 Whenzly(웬즐리) 직영점 런칭
  - 웬즐리 2호점(춘천 석사점), 웬즐리 3호점(원주 단구점) 오픈
  - 건강기능식품 벤처제조업 허가(서울지방식약청)
  - 2011년 중소기업 IP경영 특허스타기업부문 우수상(한국발명진흥회대상)
- 2012 · Whenzly(웬즐리) 중국 상표등록
  - 2012년 대한민국 벤처창업대전 창업활성화 유공부문 중소기업청장 표창
  - 2012년 강원도 전략산업 유공자 표창(도지사 감사패)
- 2013 · 강원도 - 오세아니아주(호주, 뉴질랜드) 생명공학 포럼 참가
  - 강원도 - 돛토리현 공동상용화기술개발사업(강원테크노파크)
  - 발효커피 '루와(RUWA)' 런칭





## 2014 - 2017

- 2014** · 대한민국발명특허대전 동상 수상(한국무역협회장상)
  - GTI국제무역·투자박람회에 전시한 우수상품으로 대상 수상
  - 제 8회 대한민국 우수특허대상 수상
  - Whenzly(웬즐리) 말레이시아 상표등록
  - RUWA(루와) 중국 상표등록
  - 한국과학기술연구원(KIST) 강릉분원 패밀리기업으로 지정
- 2015** · 우수건강기능식품제조기준(GMP)적용업소 지정 (제2015-서울청-0001호)
  - 강원바이오 아세안수출상담회 참가(태국, 말레이시아)
  - 일본슈퍼마켓쇼(동경) 전시회 참가
  - 웰니스식품 미안마 시장조사단 파견
- 2016** · 2016년 아세안 수출로드쇼(싱가포르) 참가
  - 제119회 중국수출입상품교역회(켄톤페이) 참가
  - 제11회 연길, 두만강(중국) 지역 국제투자박람회 참가
  - 포스트바이오틱스 (Postbiotics) 제품출시
- 2017** · 강원도산업경제진흥원 글로벌 IP 스타기업 선정
  - 강릉과학산업단지 내 사옥 완공 (총 2개동, 대지 1100평, 건평 250평)
  - 중소기업 지식재산 경영인증 획득
  - 산업통상자원부 장관 표창

## 2018 - 2021

- 2018** · 사옥 완공 및 공장 이전
  - 곤충식품 상표 등록(성귀단, 기클릭, 기돌, 유미단)
  - 서울 영업/ 마케팅본부 설립
  - GMP(우수건강기능식품제조기준) 인증(인증번호 20180014)
- 2019** · 세계가공류전시회(WPSA-BB) 참가, 방글라데시 다카
  - 차&커피 국제심포지엄 초청세미나, 발효커피 스타루빈 발표, 태국 마파루양대학교
  - 강원 바이오 엑스포 참가(춘천)
  - 제 7회 GTI 국제투자박람회 참가(원주)
  - 월드식품박람회 참가(킨텍스)
  - 대한민국발명특허대전, 스타루빈 루왁발효커피 한국발명진흥회 장상 수상
  - 타이펙스 방콕전시회 참가
  - 서울 카페쇼 참가(COEX)
  - 서울 Food Week 참가(COEX)
  - 발효공장(3공장) 준공
- 2020** · 포스트바이오틱스 함유 유산균신제품출시 (Veauty-Lac Pro-17, Veauty-Lac Lacto-Kids α )
  - 반려동물용 유산균 신제품 출시(Lacto-Pet)
  - 웰풍년, 락토쿱 신제품 출시
- 2021** · 프로바이오라엘에스 구강유산균 신제품 출시
  - 차전자피 식이섬유 견기식 유쾌산균 신제품 출시
  - 프로바이오틱스 참가 절임식품(숙성지, 동치미 등) 신제품 출시



# VEGETABLE-ORIGIN PROBIOTICS

## 콩을 이용한 발효식품 및 김치에서 유래한 식물성유산균은 당신의 건강을 지켜줍니다.

우리나라를 포함한 동아시아에서 동남아에 이르기까지 식용식물은 많은 사람들이 섭취하는 전통 발효식품의 주요 원료입니다. 그리고 이들 발효식품의 발효과정에 유산균이 관여하고 있다는 것이 지속적인 연구결과에 의해 밝혀져 왔으며, 이를 식물성유산균(Vegetable-origin probiotics)이라 합니다. 식물성 발효식품인 김치, 장류, 절임류 등을 통해 거의 매일 섭취하고있는 식물성유산균은 한국을 비롯해 일본, 중국 등 아시아인에게 있어서 식생활에 가장 깊이 관련되어 있는 미생물 중 하나이며, 특히 대두발효 식품유래의 식물성유산균인 *L. fermentum* LS21은 내산성, 내담즙성, 내염성 및 내열성이 다른 유산균에 비해 우수하기 때문에 장까지 살아서 가는 생존율이 우수하며, 김치유래 *L. plantarum* LS65와 함께 장기능을 활성화 시키는데 도움을 줍니다.



## 유익균을 섭취해야 하는 이유는?

모유를 먹는 건강한 아기들은 장내 미생물의 90% 이상이 유익균입니다. 노화가 되면서 유익균은 줄고 유해균이 증가하게 됩니다. 이렇게 사람이 나이가 들면서 장 속의 유익균도 수가 줄어 신체 면역력이 떨어지게 됩니다. 그러므로 지속적으로 유산균을 섭취하여 장내 유익균의 수를 늘려 주고 유해균 증식을 억제하여 장 건강을 지키는 것이 중요합니다.

## 식물성유산균! 자신있게 권합니다.

- 오래 앉아 있거나 업무상 장 활동성이 좋지 않은 분(수험생, 직장인)
- 배변에 어려움을 느끼는 임산부, 수유부
- 성장기에 있는 어린이, 청소년
- 노령에 따른 장내 유산균의 보충이 필요한 장년, 노년층
- 음식 섭취 후 소화 흡수가 불편한 분
- 입 냄새가 심한 분



## 특히 받은 식물성유산균



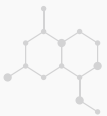
유산균 전문생산업체인 주식회사 웰빙엘에스의 특히받은 식물성유산균은 콩에서 추출하여 식물성 배지로 발효시켰습니다. 인공위액(pH 2.0)에서 120분(위에서 음식물이 머무는 시간) 경과에도 보통의 동물성 유산균에 비해 1,000배 이상의 월등한 생존율을 보이며(웰빙엘에스 생명공학연구소 내 산성 실험결과), 뛰어난 증식력과 월등한 활동성을 보이는 강력한 유산균입니다. 본사의 특히 받은 식물성유산균이 장건강을 지켜드립니다.

## 특히 식물성유산균의 우수성

- 장 까지 살아서 도달하는 생존율이 높아 장관 내에서의 증식과 정착력이 우수하여 장을 건강하게 합니다.
- 내산성이 다른 유산균에 비해 매우 우수합니다.
- 암모니아 성분을 분해하는 특성이 있어서 장기능 저하로 인한 악취 감소에 도움이 됩니다.
- 내열성이 우수하여 일반 가공식품 제조 시에 적용이 가능합니다.

## 건강기능식품으로써의 기능

- 유산균 증식 및 유해균 억제 · 배변 활동 원활 · 장 건강에 도움을 줄 수 있습니다.



늘 건강을 생각하는, 웰빙엘에스의 정성과 진심이 담긴  
**식물성유산균은 믿을 수 있다!**



한국산업기술진흥협회에서 인정받은 (주)웰빙엘에스 생명공학연구소가 개발한 식물성유산균 제품은 GMP(우수 건강기능식품 제조 기준) 시설에서 철저한 위생관리 및 최신식 설비를 통해 완성됩니다.

## 식물성유산균 제조과정



유산균 접종



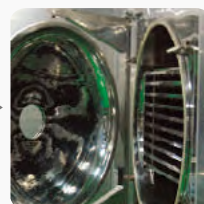
유산균 배양



전공정 자동제어



원심분리



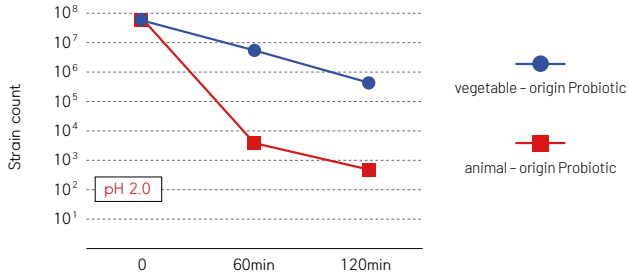
동결건조



유산균 개체수 검정

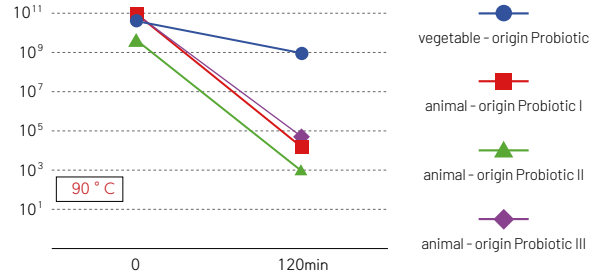
# EXPERIMENTAL DATA [in vitro, in vivo]

## 내산성 테스트



내산성 비교실험에서 일반 유산균은 pH2.0에서는 대부분 사멸하지만, 식물성 유산균은 pH2.0에서도 높은 내산성을 나타내고 있음.

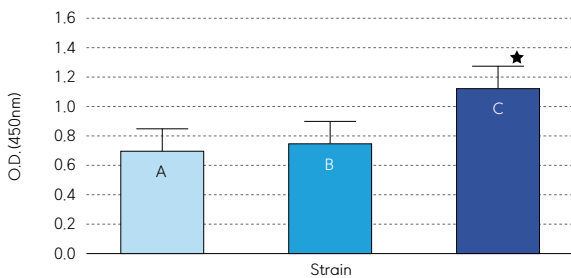
## 내열성 테스트



내열성 비교실험에서 일반유산균은 90도에서 대부분 사멸하지만, 식물성 유산균은 섭씨 90도에서도 높은 생존율을 보이고 있음.

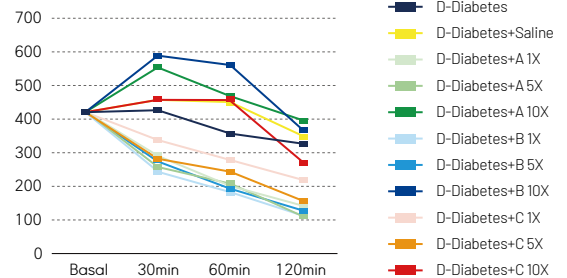
분석기관 : (주)웰빙엘스 생명공학연구소 자체실험 (내산성, 내열성 테스트)

## 식물성유산균의 장 점착성 실험



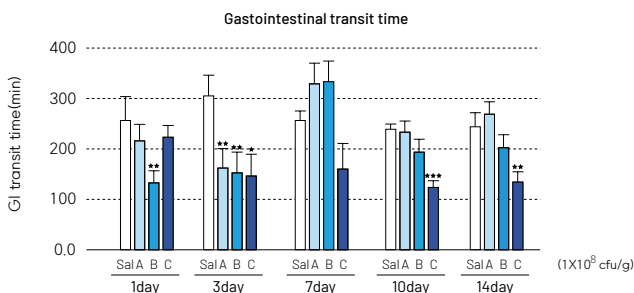
식물성유산균의 장내 점착성을 동일 조건하에서 농도별로 비교하였다. 그 결과, A, B, C 세 균주의 장내 점착능은 C가 가장 우수하며 A와 B는 거의 동일함을 알 수 있었다. 장내 점착능은 A, B, C의 순서로 농도가 높을수록 장내 점착이 높은 농도로 되었다. 유산균의 장내 점착능이 높다는 것은 그만큼 장 내부에 잘 부착될 수 있다는 것을 의미한다. 유산균이 장 내부에 잘 부착되면 장 내부에 자리하는 시간이 길어지고 유산균의 증식이 활발히 일어난다. 따라서 식물성유산균은 장내 음식물의 소화흡수율을 향상시키며, 장의 운동이 활발하고, 유익균의 증식과 함께 유해균은 억제해 준다. 또한 배변기능을 촉진시켜 주고, 장건강 효과를 나타내는 것을 의미한다.

## 혈당강하효과 (당뇨 모델)



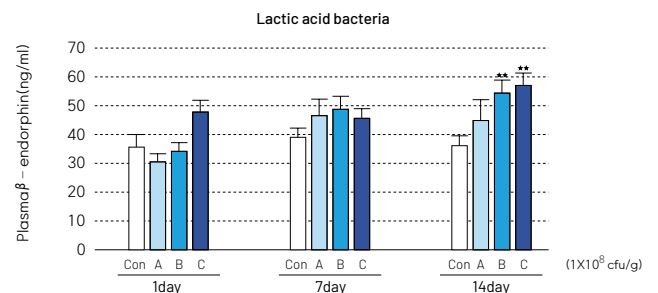
당뇨를 유발한 마우스에 제조공법을 달리한 식물성유산균을 여러 농도로 구강투여 한 후 시간 별 (30, 60, 120분)로 혈당을 측정하였다. 그 결과 식물성유산균 A, B, C가 혈당 강하 효과를 나타내었으며 당뇨가 유발되어 혈당 제어 능력을 잃어버린 모델에서의 혈당 제어 효과를 입증한 것이라 볼 수 있다.

## 장 통과 시간 측정 실험



제조공법을 달리한 식물성유산균 A, B, C를 총 14일에 걸쳐 매일 한번씩 마우스에 경구 투여하고, 1, 3, 7, 10, 14일에는 marker(표식자)인 carmine red(민레드)를 0.5%의 농도로 각 유산균 시료에 첨가하여 투여하였다. 그 결과 식물성유산균 섭취 후 3일째에 장 통과 시간이 단축되었다. 따라서 식물성유산균을 꾸준히 섭취하였을 경우 최소 3일째부터 점차 장의 운동이 활발해짐을 확인할 수 있었다.

## 면역력 측정결과 (베타엔돌핀 발현 측정 실험)



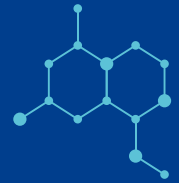
제조공법을 달리한 식물성유산균을 1×10<sup>8</sup> CFU/g의 농도로 마우스에 경구 투여하고, 1, 7, 14일째에 키트를 이용하여 각 혈청 속의 β-endorphin 수치를 측정하였다. 그 결과 식물성 유산균 A, B, C 모두에서 투여 7일째부터 약간의 상승을 보였으며, 14일째에는 유의적으로 β-endorphin 분비 상승을 볼 수 있었다.

분석기관 : 한림대 의과대학 천연의약연구소

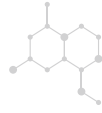




# Probiotics Products



# PROBIOTICS



Vegetable + Beauty → VEAUTY\_LAC



17종 유산균으로 장 건강을

## VEAUTY<sub>LAC</sub> 프로-17

- 프로바이오틱스 17종 유산균을 사용한 건강기능식품
- 세분베리농축분말과 감귤과즙분말을 사용하여 청량감과 상큼한 맛이 돋보이는 기호성이 우수한 제품
- 프로바이오틱스의 기능성은 유산균증식, 유해균억제, 배변활동 원활, 장건강에 도움을 줄 수 있음
- 유산균의 먹이의 역할을 하는 프리바이오틱스 함유
- 우리 몸에서 유산균이 만들어 내는 부산물인 포스트바이오틱스 함유
- 프로바이오틱스, 프리바이오틱스, 포스트바이오틱스가 모두 함유된 4세대 유산균
- 특허 식물성유산균을 첨가(특허번호 제 0435168호)
- 기능성식품 제조방법 특허 제 1192765호
- 주요성분 : 17종 혼합유산균, 포도당, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린(러시아, 헝가리, 세르비아), 세분베리농축분말, 포스트바이오틱스12, 유산균배양건조물(국내산, 식물성유산균분말 JS-10), 멀티비타민 미네랄믹스, L. sokei, 감귤과즙분말, 비타민 C
- 내용량 : 60g(2g×30포)

유산균 이상의 유산균

## VEAUTY<sub>LAC</sub> 브이엘-7

- 프로바이오틱스 7종 유산균과 함께 멀티비타민을 사용한 건강기능식품
- 천연메론 과즙분말을 사용하여 청량감과 상큼한 맛을 부여한 제품
- 프로바이오틱스의 기능성은 유산균 증식, 유해균 억제, 배변활동 원활, 장건강에 도움을 줄 수 있음
- 특허 식물성유산균 사용(특허번호 제 0435168호)
- 기능성식품 제조방법 특허 제 1192765호
- 주요성분 : 식물성유산균 포함 7종의 유산균, 텍스트린, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린(러시아, 헝가리, 세르비아), 팔라티노스, 비타민 C, 멜론과즙 추출물분말 등
- 내용량 : 60g(2g×30포)

어린이의 장 건강을 위한

## VEAUTY<sub>LAC</sub> 락토키즈-알파

- 7종 혼합유산균과 비타민 C를 첨가한 어린이 장 건강 지킴이 건강기능식품
- 어린이의 기호성을 높이기 위해 감귤과즙분말을 사용하여 맛있게 개발
- 이유식을 시작하는 어린이, 유치원생, 초등학생에게 권장하는 유산균
- 프로바이오틱스, 프리바이오틱스, 포스트바이오틱스가 모두 함유된 4세대 유산균
- 특허 식물성유산균 사용(특허번호 제0435168호)
- 기능성식품 제조방법 특허 제 1192765호
- 주요성분 : 7종 혼합유산균, 포도당, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린(러시아, 헝가리, 세르비아), 감귤과즙분말, 유산균배양건조물(국내산, 식물성유산균분말 JS-10), 팔라티노스, 비타민 C
- 내용량 : 60g(2g×30포)





구강건강에 도움이 되는 유산균

## VEAUTY<sub>LAC</sub> 프로바이오라엘에스

- 구강유해균이 분해하지 못하는 당을 사용
- 상쾌한 민트맛을 가진 제품
- 구강건강 특허기탁균주(L. acidophilus LS-803) 사용
- 주요성분 : 17종 혼합유산균, 이소말트당, 팔라티노스, 자일리톨, 프락토올리고당, 난소화성 식이섬유, 포스트바이오틱스, 페퍼민트추출물
- 내용량 : 60g(2g×30포)



차전자피 식이섬유 유산균

## VEAUTY<sub>LAC</sub> 유래산쾌

- 차전자피, 프로바이오틱스를 함께 사용하여 배변활동, 장건강, 면역기능을 동시에 챙길수 있는 제품
- 프로바이오틱스
  - 유산균 증식 및 유해균 억제, 배변활동 원활, 장건강에 도움을 줄 수 있음
- 차전자피식이섬유
  - 혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음
- 주요성분 : 차전자피 식이섬유, 7종 혼합유산균, 산화아연, 저항전분처리 미강분말, 매실맛 분말, 포스트바이오틱스, 저항전분처리 귀리분말, 프락토올리고당, 난소화성 말토덱스트린, 효소처리 스테비아, 오렌지주출물, 식물성유산균분말JS-10
- 내용량 : 150g(5g×30포)



포스트바이오틱스

## VEAUTY<sub>LAC</sub> 쏘이제닉

- 포스트바이오틱스의 쏘이제닉은 콩을 배지로 배양시킨 배양물인 유산균생성물질(유산균배양건조물)을 가공한 제품으로 균체성분 및 유래의 발효물질을 함유한 제품
- 다양한 유산균의 발효를 통해 만들어진 유산균생성물질은 체내 흡수가 용이해 활성 성분으로 작용
- 발효에 의해 대두에서 유래된 성분으로 생리활성을 강화하는 펩티드나 체내활성이 높은 이소플라본, 사포닌 등은 파이토케미칼로서의 작용이 기대됨
- 특허등록 제1776613호
- 주요성분 : 식물성유산균분말, 포스트바이오틱스(유산균생성물질 혹은 유산균배양건조물), 멀티비타민미네랄믹스
- 내용량 : 60g(2g×30포)



# PROBIOTICS

VEAUTY\_LAC  
[기타가공품]





스테디셀러 식물성유산균

## VEAUTY<sup>LAC</sup> 장이웃는 식물성유산균

- 7종 혼합유산균으로 장 건강에 도움
- 식물성유산균과 비타민C를 하나로 섭취
- 단맛과 비타민C의 상큼한 맛이 잘 어우러진 제품
- 쌀이나 야채 등을 주성분으로 하는 동양사람들에게 적합한 유산균
- 특허 식물성유산균 사용(특허번호 제0435168호)
- 주요성분 : 프락토올리고당, 식이섬유, 사과분말, 7종 혼합유산균, 식물성유산균 분말, 비타민C 등
- 내용량 : 80g(2g×40포)



어린이용 유산균

## VEAUTY<sup>LAC</sup> 락토키즈-플러스

- 7종 혼합유산균으로 어린이의 장 건강에 도움
- 식물성유산균에 비타민 C를 더한 제품으로 천연감귤 분말을 함유, 아이들의 입맛에 맞춘 제품
- 이유식을 시작하는 어린이, 유치원생, 초등학생에게 권장하는 유산균
- 특허식물성유산균 사용(특허번호 제0435168호)
- 주요성분 : 식물성유산균분말, 감귤과즙분말, 7종 혼합유산균, 식이섬유, 비타민C
- 내용량 : 60g(2g×30포)



강원도 감자와 유산균의 만남

## VEAUTY<sup>LAC</sup> 강원도 감자 유산균

- 강원도 증숙감자 사용
- 7종 혼합유산균으로 장 건강에 도움
- 특허식물성유산균 사용(특허번호 제0435168호)
- 식물성유산균에 증숙감자전분을 더한 제품으로 구수하고 짭짤한 맛이 먹기 좋은 제품
- 쿵을 배지로 배양시킨 배양물인 유산균생성물질(유산균배양건조물)을 함유한 제품 (특허등록 제1776613호)
- 주요성분 : 7종 혼합유산균, 유산균생성물질, 프락토올리고당, 알파미분, 식물성유산균분말JS-9, 증숙감자전분, 식물성 크림 분말, 식염 등
- 내용량 : 60g(2g×30포)



풍부한 필수아미노산함량, 고품질단백질

## VEAUTY<sup>LAC</sup> 성귀단 프리미엄

- 차세대 식량자원으로 전 세계의 주목을 받는 식용곤충(쌍별귀뚜라미)을 활용한 가공식품
- 고단백, 고섬유소, 불포화지방산이 다량 함유된 식용 귀뚜라미에 특허 받은 식물성유산균을 첨가
- 특허 식물성유산균 사용(특허번호 제 0435168호)
- 주요성분 : 쌍별귀뚜라미(국내산), 코코야분말(외국산: 말레이시아), 식물성유산균분말
- 내용량 : 90g(2g×45포)



발효콩의 영양을 담은

## VEAUTY<sup>LAC</sup> 식물성유산균 발효콩

- 첨단 발효 공법을 이용하여 특허 식물성유산균과 콩발효균(고초균)을 동시 배양한 제품
- 2009년 기술혁신상(지식경제부장관상)과 2014년 대한민국 우수특허 대상 수상
- 원 형태로 언제 어디서나 섭취할 수 있음
- 특허등록 제 0815255호
- 주요성분 : 국산콩, 식물성유산균, 고초균
- 내용량 : 90g



요리할때도 유산균, 요리愛유산균

## VEAUTY<sup>LAC</sup> 락토쿱

- 요리에 한 스푼(스푼 동봉)
- 식품발효 및 요리에 첨가함
- 특허 식물성유산균 사용(특허번호 제 0435168호)
- 어떤 요리에도 어울림
- 절임류, 육류, 가공식품(빵, 과자 등), 생선류 등 모든 요리에 사용가능
- 요리의 풍미 향상에 도움
- 주요성분 : 식물성유산균분말, 유산균생성물질분말 등
- 내용량 : 90g

# PROBIOTICS



## PETS PROBIOTICS

[반려동물용 · Phytobiome(반려식물용 유산균)]



반려견을 위한 식물성유산균

### 락토픽 반려견용

- 곡물유래의 식물성유산균을 이용한 반려견을 위한 유산균 제품
- 소화가 돕고 장 활성화를 통한 배변을 용이하게 해줌
- 반려견의 배설물 냄새 및 몸에서 나는 냄새를 획기적으로 저감시켜 줌
- 소화가 잘 되어 사료효율이 높아짐
- 락토픽 섭취로 급격한 체중 증가를 막을 수 있으며 다이어트에도 도움
- 최적의 레시피로 반려견의 기호성을 향상시킨 제품임
- 특허 식물성유산균을 첨가(특허번호 제 0435168호)
- 포스트바이오틱스(특허등록 제1776613호) 첨가
- 주요성분 : 7종의 혼합유산균, 식물성유산균, 포도당, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린(러시아, 헝가리, 세르비아), 포스트바이오틱스(유산균배양건조물), 황태분말 등
- 내용량 : 용기형 60g, 스틱형 20g(2g×10포)

반려묘를 위한 식물성유산균

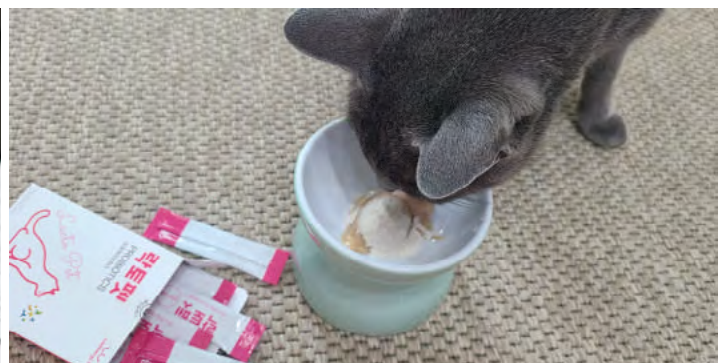
### 락토픽 반려묘용

- 곡물유래의 식물성유산균을 이용한 반려묘를 위한 유산균 제품
- 소화가 돕고 장 활성화를 통한 배변을 용이하게 해줌
- 반려묘의 배설물 냄새 및 몸에서 나는 냄새를 획기적으로 저감시켜 줌
- 소화가 잘 되어 사료효율이 높아짐
- 락토픽 섭취로 급격한 체중 증가를 막을 수 있으며 다이어트에도 도움
- 최적의 레시피로 반려묘의 기호성을 향상시킨 제품임
- 특허 식물성유산균을 첨가(특허번호 제 0435168호)
- 포스트바이오틱스(특허등록 제1776613호) 첨가
- 주요성분 : 7종의 혼합유산균, 식물성유산균, 포도당, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린(러시아, 헝가리, 세르비아), 포스트바이오틱스(유산균배양건조물), 황태분말, 개다래열매 등
- 내용량 : 용기형 60g, 스틱형 15g(1.5g×10포)

반려식물을 위한 식물성유산균

### 웰퐁년 반려식물용

- 특허 받은 식물성유산균으로 제조되어 작물의 생육에 도움을 주는 친환경 반려식물용 생균제
- 산성화된 토양개량 효과로 유해균 제거에 탁월함
- 토양중의 통기성을 향상시켜 반려식물의 성장발육에 도움을 줌
- 잎과 줄기, 뿌리를 튼튼하게 해주는 반려식물용 유산균
- 제품 특징 : 생육촉진, 토양개량, 병원균의 밀도감소
- 사용방법 : 급수 시 250배 희석하여 사용
- 내용량 : 90g



# PROBIOTICS

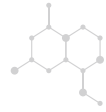
## HANGOVER Relief [숙취해소제]



2019 올해의 소비자만족도 1위  
SATISFACTION CONSUMER FIRST IN 2019



"CORONATION NIGHT OF KORE"  
2019 미스인터콘티넨탈공식협찬사



숙취해소제의 새로운 패러다임

## 술·이·타·유 숙취해소제

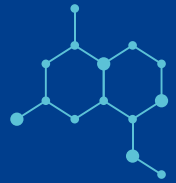
- 기존 숙취해소제와는 다른 새로운 패러다임의 술에 타먹는 유산균
- 기존의 숙취해소제는 음주 전이나 후에 음료나 환 형태의 제품을 혼자서 섭취하는 제품이나, 술에 타먹는 술좌석에 있는 모두가 공유할 수 있는 제품
- 술에 타먹는 숙취해소와 더불어서 음주로 인한 장의 트러블을 완화해주는 두 가지 좋은 요소를 가진 획기적인 제품
- 기존의 숙취해소제는 간의 기능에 초점이 맞추어진 반면, 술에 타먹는 알콜과 그 분해물인 아세트알데하이드에 직접 작용하여 분해해 줌으로써 간을 보호해주는 간접적인 역할을 해줌
- 특허받은 식물성유산균(특허번호 제 0435168호)과 7종 혼합유산균으로 시너지 효과를 가질 수 있도록 설계 되었음
- 술에 타서 마실 때 술의 맛과 색깔을 변화시키지 않는 숙취해소제 유산균
- 특허등록 제 10-2078324호
- 주요성분 : 8종 혼합유산균, 포도당, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린, 팔라티노스
- 내용량 : 15g(1.5g×10포), 45g(1.5g×30포)



- 미스인터콘티넨탈 참가자 -



# Fermented Foods Using Probiotics





강릉 대표 발효커피

# 루와&스타루빈

입안 가득 차오르는 풍미  
카페인 함량을 낮춘 부드러움  
최고등급 아라비카 원두의 품격

## FERMENTED BEANS COFFEE

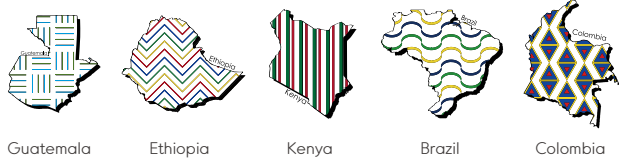
35마리의 사향고양이가  
3일간 희생해야 얻을 수 있는  
코피루와 1kg

”

발효커피 루와&스타루빈은 그냥 커피가 아닙니다.  
코피루와를 뛰어넘는 새로운 개념의 커피입니다.

최고의 기술을 이용하여 사향고양이의 희생 없이  
코피루와의 좋은점은 물론, 그 이상의 맛과 향을 담았던

## SPECIAL COFFEE



### 루와 & 스타루빈 생성 과정



루와 발효커피



스타루빈 발효커피





# 커피에 스며든, 식물성유산균 발효의 속삭임.

[특허등록번호: 10-1298557]



세상에 단 하나뿐인 커피

## 루와 원두

천사의 눈물, 1초에 한 방울

## 루와 콜드브루

간편하게 즐기는 발효커피

## 루와 드립백

‘루와’는 코피루와(사향고양이똥 커피)의 생산과정을 과학적으로 재현한 발효커피로서 식물성유산균을 이용한 특허받은 발효공법으로 커피 본연의 맛과 향을 증진시켰습니다.

부드러운 맛으로 시작하여 진한 맛으로 입안을 감싸고, 개운한 민티(minty)한 끝 맛은 루와의 맛과 향, 발효커피의 존재 이유가 여기에 있습니다.

최고 품질인 아라비카종(케냐, 콜롬비아, 과테말라, 브라질) 생두만을 사용해 만들었습니다.

발효를 통해 카페인 함량을 20% 이상 낮추어 누구나 부담없이 즐길 수 있습니다.

## 특징

- 코피루와(사향고양이똥 커피)의 생성과정을 과학적으로 재현한 발효커피
- 식물성유산균을 이용한 특허 받은 발효공법으로 커피 본연의 맛과 향을 증진
- 부드러운 맛으로 시작해 진한 맛으로 입안을 감싸고, 개운한 민티(minty)한 끝맛
- 최고 품질인 아라비카종(케냐, 콜롬비아, 과테말라, 브라질) 생두만을 사용
- 카페인 함량을 20% 이상 낮추어 누구나 부담없이 즐길 수 있음
- 위생적인 제조공정으로 깨끗하게 만들어진 커피
- 품격있는 자리에서 즐기는 한 잔의 커피, 귀한 분께 드리는 선물로 좋은 커피



# 사향고양이 발효 미생물, 커피에 마법을 부리다.

[특허등록번호: 10-1811421]



세상에 단 하나뿐인 커피  
**스타루빈 원두**

천사의 눈물, 1초에 한 방울  
**스타루빈 콜드브루**

간편하게 즐기는 발효커피  
**스타루빈 드립백**

‘스타루빈’은 사향고양이 장 속에서 일어나는 미생물 발효를 첨단공법으로 재현한 발효커피입니다. 인도네시아 코피루와 전문가들로부터 인정받았을 정도로 완벽하게 재현했습니다.

코피루와를 재현한 ‘스타루빈’은 첫 맛부터 끝 맛까지 완벽합니다. 묵직하지만 개운한, 초콜릿 & 카카오의 풍미는 커피잔에서 입을 땄 수 없게 만듭니다.

최고 품질인 아라비카종(케냐, 에티오피아, 과테말라) 생두만을 사용해 만들었습니다.

발효를 통해 카페인 함량을 20%이상 낮추어 누구나 부담 없이 즐길 수 있습니다.

## 특징

- 커피체리를 먹은 사향고양이의 배설물을 수거해 만드는, 최고급 커피 ‘코피루와’(사향고양이똥 커피)의 장내 미생물 발효를 완벽히 재현
- 코피루와는 깊은 맛과 향으로 전 세계 커피 애호가들의 사랑을 한몸에 받고 있으나 제한된 수량으로 인해 값이 비쌌
- 3년간 3억 5천만 원의 연구비를 투입해 코피루와와 동일한 특성을 가진 발효커피 ‘스타루빈’을 개발
- 사향고양이 미생물을 활용한 코피루와 발효를 통해 원두 속에서 이끌어 낸 깊은 카카오, 초콜릿 향, 계속 생각나게 만드는 부드러운 맛
- 음미를 통해 느끼는, 기존에 접하지 못했던 3차원의 맛
- 사향고양이 학대 없이, 위생적인 환경에서 만들어낸 발효커피
- 최고 품질인 아라비카종(케냐, 에티오피아, 과테말라) 생두만을 사용
- 카페인 함량을 20% 이상 낮추어 누구나 부담없이 즐길 수 있음
- 품격있는 자리에서 즐기는 한 잔의 커피, 귀한 분께 드리는 선물로 좋은 커피



# Ruwa single origin



발효로 잦은 뚜렷한 산미와 과실향

## 루와 싱글오리진 에티오피아 원두

- 발효 후 증배전하여 커피 본연의 향과 맛을 즐길 수 있는 에티오피아 싱글오리진 커피
- 커피노트 : 레몬 / 아몬드크래커 / 비스킷 / 브라운슈가
- 마일드한 바디감으로 부담없이 즐길 수 있음
- 좋은 밸런스를 가지고 있는 커피
- 식물성유산균을 이용한 특허받은 발효공법으로 커피 본연의 맛과 향을 증진
- 발효를 통해 카페인 함량을 20% 이상 낮추어 누구나 부담없이 즐길 수 있음
- 위생적인 제조공정으로 깨끗하게 만들어진 커피

발효로 더욱 묵직한 바디감

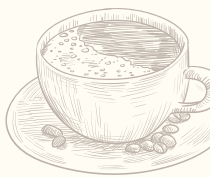
## 루와 싱글오리진 케냐 원두

- 발효 후 증배전하여 커피 본연의 맛과 향을 즐길 수 있는 케냐 싱글오리진 커피
- 커피노트 : 자몽 / 포도 / 아몬드 / 군밤 / 브라운슈가 / 감초사탕
- 산뜻한 느낌과 복합적인 향미를 느낄 수 있는 커피
- 식물성유산균을 이용한 특허받은 발효공법으로 커피 본연의 맛과 향을 증진
- 발효를 통해 카페인 함량을 20% 이상 낮추어 누구나 부담없이 즐길 수 있음
- 위생적인 제조공정으로 깨끗하게 만들어진 커피

발효로 잦은 극강의 밸런스

## 루와 싱글오리진 과테말라 원두

- 발효 후 증배전하여 커피 본연의 맛과 향을 즐길 수 있는 과테말라 싱글오리진 커피
- 커피노트 : 만다린 / 구운아몬드 / 비스킷 / 피칸 / 호두 / 맥아 / 초콜릿
- 풍부한 느낌의 커피
- 식물성유산균을 이용한 특허받은 발효공법으로 커피 본연의 맛과 향을 증진
- 발효를 통해 카페인 함량을 20% 이상 낮추어 누구나 부담없이 즐길 수 있음
- 위생적인 제조공정으로 깨끗하게 만들어진 커피



산야초 발효식초

## 초력 발효식초

- 식품으로 사용할 수 있는 산야초 10여 종(대추, 복분자, 단삼, 포공영, 계지, 곡기생, 구절초, 산사, 상백피, 감초)을 현미 양조식초로 추출, 농축, 발효시킨 제품
- 식초 자체의 기능과 산야초의 천연성분 등의 조합으로 시너지 효과를 극대화시킴
- 농축시킨 현미 양조식초를 매체로 다수의 약용식물을 일정비율로 배합하고 저온에서 추출하여 농축, 숙성시킨 제품
- 물, 요구르트, 주스 등에 희석해서 음용
- 내용량 : 500ml
- 주요성분 : 현미 양조식초, 대추, 복분자, 단삼, 포공영, 계지, 곡기생, 구절초, 산사, 상백피, 감초, 사과농축액 등



Probiotic Donuts  
**Whönzly**  
웬즐리

- 세계최초 식물성유산균 발효도넛 -



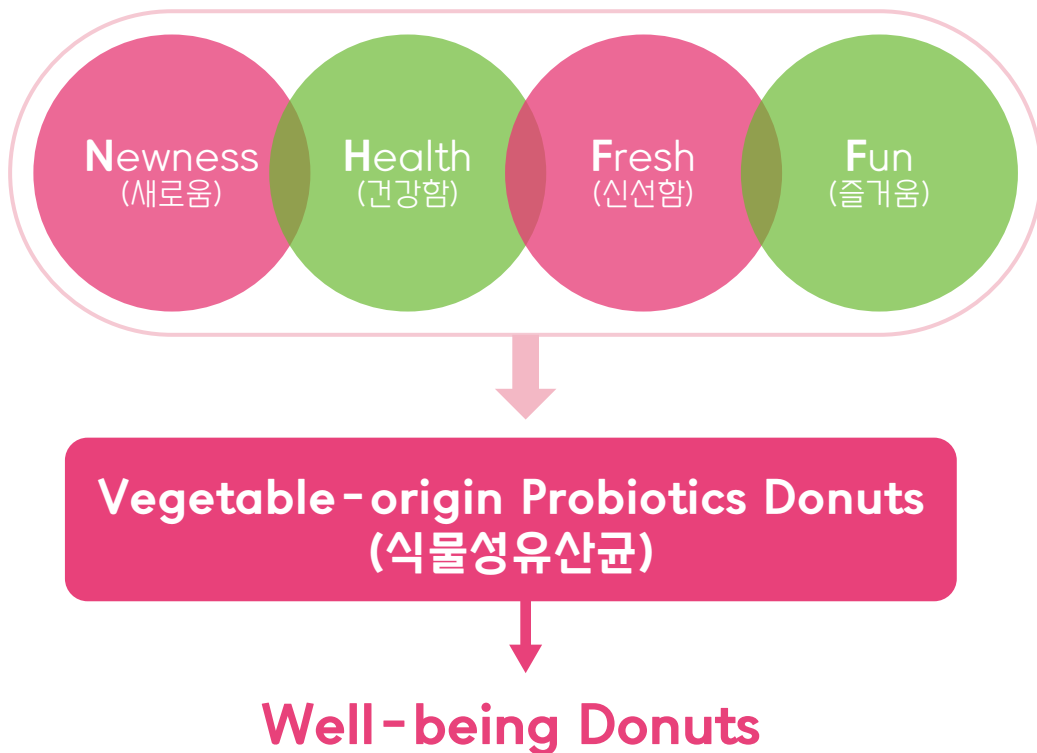
# Whenzly?

**Whenever(언제나) + Dazzle(새로운) + Yearly(일년 내내)**

일년 내내 언제 어디서나 신선하고 새로운 도넛을 즐기자는 의미를 내포하고 있습니다.



웬즐리는 소비자의 맛과 건강,  
즐거움을 생각하는 도넛입니다.



## 세계최초 식물성유산균 발효도넛

식물성유산균이 도넛 속에 살아있어요!!

### 식물성유산균 도넛이란?



- 식물성유산균은 식물성 발효식품인 김치, 장류, 절임류 등을 통해 거의 매일 섭취하고 있는 한국인에게 있어서 식생활에 가장 깊이 관련되어있는 미생물 중 하나입니다.
- Whenzly(웬즐리)도넛에 첨가되는 식물성유산균은 내열성이 다른 유산균에 비해 우수하기 때문에 도넛 제조 과정을 거치더라도 살아남게 됩니다.

### 식물성유산균 도넛의 특징



## 바이오기술을 접목한 세계 최초 식물성유산균 발효도넛 브랜드 Whenzly(웬즐리)



- Whenzly(웬즐리) 도넛에 첨가되는 식물성유산균은 내열성이 다른 유산균에 비해 우수하기 때문에 도넛 제조 과정을 거치더라도 살아남게 됩니다.
- 기존의 도넛과는 달리 식물성유산균이 살아 있기 때문에 도넛이 소화가 잘되고 도넛을 잘 못드시는 분들과 도넛 섭취 후 소화에 부담을 느끼시는 분들도 드실 수 있습니다.
- 식물성유산균 발효 시 도넛 자체에 코팅효과를 가져오게 되므로 도넛 제조시 튀김유 흡수를 줄여줍니다.
- 식물성유산균이 도넛의 노화를 지연시켜 도넛 제조 직후의 부드러운 맛을 지속시켜줍니다.
- 도넛 제조 시 식물성유산균에 의하여 반죽이 발효 되므로 효모 발효(빵 이스트 발효)에 의한 좋지않은 발효냄새를 줄여줍니다.



# Whenzly의 장점 및 경쟁력

## 1. 일반 도넛과 차별화된 웰빙 도넛

식물성유산균 전문생산업체인 (주)웰빙엘에스는 유산균의 첨단발효공법을 도넛에 적용시켜 세계최초 유산균이 살아있는 도넛 개발에 성공하였습니다. 일반 도넛의 단점인 기름기를 덜 흡수하게하였고, 특수발효공법에 의해 탄수화물의 노화를 지연시켜 시간이 지나도 부드러운 맛을 지속시켜 주는 신개념의 웰빙 도넛입니다.

## 2. 아침식사대용 도넛

쌀, 현미, 흑미를 첨가한 도넛은 아침에 바쁜 현대인들의 식사와 건강을 생각한 Good Morning Well-Being 도넛입니다.

## 3. 도넛 제조 전과정 공개

매장 내 제작 쇼룸을 설치, 직접 도넛을 생산하기 때문에 고객이 직접 눈으로 보고, 안심하고 드실 수 있습니다. 고객에게 항상 신선한 도넛을 제공합니다.

## 4. 매장 생산을 통한 재고량 최소화

매장 내에서 직접 생산하기 때문에 당일 판매량에 따라 생산량 조절이 가능합니다.

## 5. 도넛 생산 기계 자동화 시스템 구축

도넛을 반자동으로 생산하는 기계구축, 창업주님들이 최대한 편안하게 매장을 운영할 수 있도록 생산 과정을 자동화 시스템에 적용하고 있습니다.

## 6. 도넛의 프리믹스(Pre-Mix)제공

본사에서 수년간 연구 개발하여 최적화된 도넛 프리믹스(Pre-Mix)를 제공합니다. 전국 Whenzly(웬즐리) 매장 어느 곳을 방문해도 항상 변함없는 맛을 보실 수 있습니다.

## 7. 발효커피 루와&스타루빈

Whenzly(웬즐리) 매장커피는 (주)웰빙엘에스가 첨단발효공법으로 개발하여 만든 루와&스타루빈 커피를 사용하고 있습니다. 루와&스타루빈은 코피루왁(사향고양이 똥커피)을 모티브로 하여 개발을 했습니다. 하지만, 코피루왁(사향고양이 똥커피)는 동물학대로 문제가 있다고 알려져 있습니다. 그래서 (주)웰빙엘에스는 동물학대 없이 코피루왁(사향고양이 똥커피)의 맛과 향을 거의 동일하게 만들어냈습니다. 고객에게 최상급의 커피맛을 제공함으로써, 커피전문점과 비교하여 손색이 없는 커피를 즐길 수 있습니다.





세상에서 가장 맛있는 발효김치

# 동치미인

“

동치미인은 주식회사 웰빙엘에스가 특허받은 식물성유산균을 넣고 발효를 시킨 김치입니다.

100% 국내산 재료만을 사용하여 가족이 먹는 마음으로 청결하게 만들었습니다.

”



**발효 숙성 배추김치**

(500g / 1kg / 10kg)

최적의 발효온도로 숙성시킨 숙성지로서 최고의 맛과 시원한 풍미를 자랑합니다.

- 반찬용 • 찜용, 찌개용 등



**발효 동치미**

(250g / 500g / 1kg / 10kg)

동치미 특유의 시원한 맛과 아삭한 무의 맛이 겨울 김장의 동치미 맛을 한층 연상시켜 줍니다.



**발효 무피클**

(250g / 500g)

식물성유산균과 유자즙을 이용하여 제조한 무피클은 냉동상태로 유통되어 필요할 때 먹을 수 있는 신개념의 피클입니다. 기존의 피클과는 완전히 차별화된 제품입니다.



## Agricultural · Livestock · Fisheries

[농·축·수산제품]



농업용 생균제

### 월풍년

- 식물성유산균 및 효모를 위주로 제조된 제품
- 작물의 생육에 도움을 주는 농업용 생균제
- 보증성분 중 보증미생물인 특허등록된 식물성유산균 (특허등록번호 0435168, 특허균주 기탁번호 KCCM 10499)은 산성화된 토양을 개량하고, 토양 중에 있는 유해균을 제거하여 해충의 서식을 억제하는 탁월한 효과를 나타냄
- 토양중에 많이 분포되어 있는 질소와 인을 분해하여 토양중의 통기성을 향상시켜 농작물의 성장발육에 도움
- 지하 50~60cm까지 침투해 생육할 수 있음
- 특허등록번호 제10-1043982호
- 자매품 : [월풍년 골드] 액상형인 월풍년 골드는 해양심층수, 해조추출물, 유기황 등 다양한 소재를 이용한 수확량 증대, 병충해 방지, 열매 크기 증대 등에 도움을 줌

농업용 생균제

### 파인유산균

- 바이오농업용 특허받은 토양미생물제제(1043982호)
- 퇴비부숙, 생육촉진, 토양개량, 병원균 밀도감소에 도움
- 고농축유산균, 효모, 포도당 함유
- 채소류, 과일류, 염채류, 인삼, 수도, 근채류, 외훼류, 특용작물, 잔디에 물과 희석해서 사용

작물생육용

### 블루킹

- 동해안 청정 해양심층수 소금을 사용한 제품
- 고추, 배추, 상추, 오이, 토마토에 500배로 희석해 사용
- 작물의 생육에 탁월하여 생산량이 늘고 열매가 큼





축·수산용 생균제

## 락토라제

- 활성유산균과 소화효소제 첨가로 장 기능 활성화에 도움
- 소화력과 성장을 도움
- 사료 효율개선 및 증체에 도움을 줌
- 대상 : 가축 및 어류



수산용 생균제

## JSA-119

- 특허받은 식물성유산균 *Lactobacillus fermentum*과 고초균을 주성분으로 한 제품
- 양식장의 사료찌꺼기, 배설물 등의 유기물을 분해하여 암모니아, 아질산, 메탄 등의 유해가스를 근원적으로 억제하는데 도움을 줌
- 사용 양식장의 수질개선과 저질(바닥에 침전된 유기물) 개선으로 생산성 향상에 도움을 줌
- 대상 : 어류



축·수산용 생균제

## JSA-101

- 특허받은 식물성유산균 *Lactobacillus fermentum*과 고초균을 주성분으로 한 제품
- 각종 분해효소를 비롯한 비타민 B군과 기타 유효성분등이 생성되어 어류의 사료효율 증대에 도움을 줌
- 암모니아 가스 발생이 감소에 도움을 주며 어류에 사용 시 아질산 농도 감소에 도움을 줌
- 내열성 및 내염성이 좋아 수질개선 등에 도움을 줌
- 대상 : 가축 및 어류



수산용 생균제

## JSA7000

- 특허받은 식물성유산균 *Lactobacillus fermentum*과 고초균을 주성분으로 한 제품
- 각종 분해효소를 비롯한 비타민 B군과 기타 유효성분등이 생성되어 어류의 사료효율을 증대에 도움을 줌
- 아질산, 메탄 등의 유해가스를 근원적으로 억제하는데 도움을 줌
- 흐린 날이나 우기 때도 사용 가능(맑은 날 사용 시 더욱 효과적임)
- 사용 양식장의 수질개선과 저질(바닥에 침전된 유기물) 개선으로 생산성을 향상에 도움을 줌
- 대상 : 어류



축산용 생균제(발효제)

## JSA-102 골드

- 본 제품은 유해 세균 및 곰팡이류의 성장억제작용에 도움을 줌
- 가축의 정장작용에 도움을 주어 사료 효율을 증대를 통한 고급육 생산에 도움을 줌
- 파리, 모기 등 해충의 발생 및 서식을 억제시키는데 도움을 줌
- 축분의 악취와 해충으로부터 오는 스트레스 감소에 도움을 줌
- 대상 : 가축



축산용 생균제

## 이상무

- 특허받은 식물성유산균을 사용하고 고초균, 효모를 함유
- 여름철 발생하는 이상발효를 억제 및 가축의 장기능 활성화 및 미생물에 의한 각종 분해효소 생성에 도움을 줌으로써 영양소의 소화흡수율이 높아지고 사료효율을 증대시켜 생산성을 향상시키는데 도움을 줌
- 축분 악취 감소를 통한 쾌적한 환경을 만들어 악취 및 해충으로부터 오는 스트레스를 없애주어 증체 향상 및 고급육 생산에 도움을 줌
- 대상 : 가축

# OEM·ODM



## OEM / ODM 전문 (주)웰빙엘에스

[건기식, 기타가공품, 반려동·식물, 농·축·수산 제품 등]

### 주식회사 웰빙엘에스는

건강기능식품, 건강식품, 반려동·식물 유산균, 농·축·수산 유산균 제품 등 최고 품질의 제품 제조가 가능합니다.



콩 유래 식물성유산균 LS21  
김치유래 식물성유산균 LS65

원료 및 제품문의: 033.646.2738

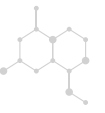


내산성·내열성·내염성 우수하고, 생존율이 높은  
콩 및 김치유래 식물성유산균 원말 생산

”

콩 및 김치유래 프로바이오틱스, 고품질의 발효식품, 축산용·수산용 생균제, 친환경 유기농 미생물제의 연구개발 및 제품화로 기술집약형 우량기업으로서 국민건강증진에 기여하고, 사회에 공헌하는 기업으로 성장해 나가려고 합니다.

콩 및 김치유래 식물성유산균을 전문으로 생산, 판매하는 회사로서 보다 국민 건강에 유익한 제품을 생산하기 위해 노력해 나가겠습니다.



## CERTIFICATES & PATENTS

### [인증서 및 특허증]

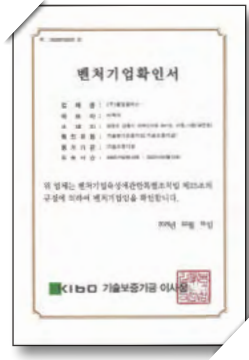
특허권	27건
디자인	11건
상표권	45건
서비스	2건
계	85건



기술혁신형 중소기업 (Inno-Biz) 확인서



기업부설연구소 인정서



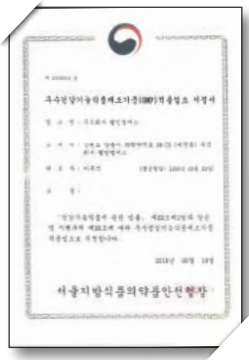
벤처기업 확인서



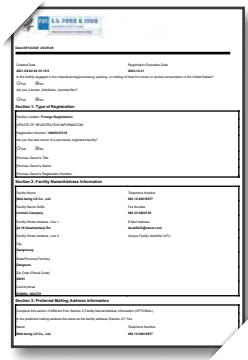
지식재산 경영인증서



식품안전관리인증기준 (HACCP) 적용업소 인증서



우수건강기능식품제조기준 (GMPC) 적용업소 지정서



FDA Food Facility Registration



특허번호 제 10-11578670



특허번호 제 10-11502790



특허번호 제 10-01509590



특허번호 제 10-11927650



특허번호 제 10-12668500



특허번호 제 10-08855080



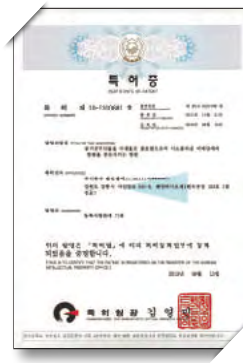
특허번호 제 10-13492420



특허번호 제 10-12985570



특허번호  
제 10-0815255호



특허번호  
제 10-1310681호



특허번호  
제 10-1043982호



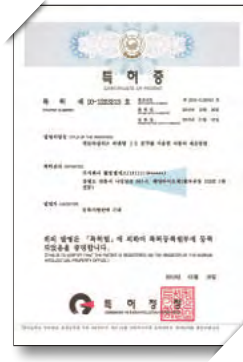
특허번호  
제 10-1201852호



특허번호  
제 0435168호



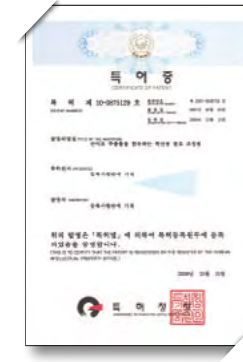
특허번호  
제 10-1776613호



특허번호  
제 10-1223213호



특허번호  
제 10-1087224호



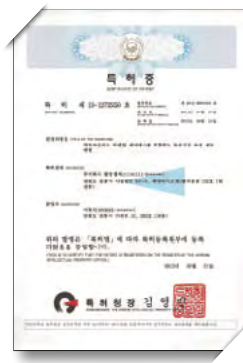
특허번호  
제 10-0875129호



특허번호  
제 10-0840145호



특허번호  
제 10-1337512호



특허번호  
제 10-1272259호



특허번호  
제 10-1811421호



특허번호  
제 10-2296223호



특허번호  
제 10-2111630호



특허번호  
제 10-1896310호



특허번호  
제 10-1885207호

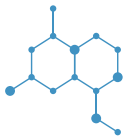


특허번호  
제 10-0092999호



특허번호  
제 10-2078324호





# Well-being Life Science

Microbiome Probiotics  
Best Probiotics, **Better** Life

