운동 보조제를 넘어 다양한 식품으로 확장되는 솔루션

SB닭가슴살파우더 단백질 식품 소재 제안서

서비푸드

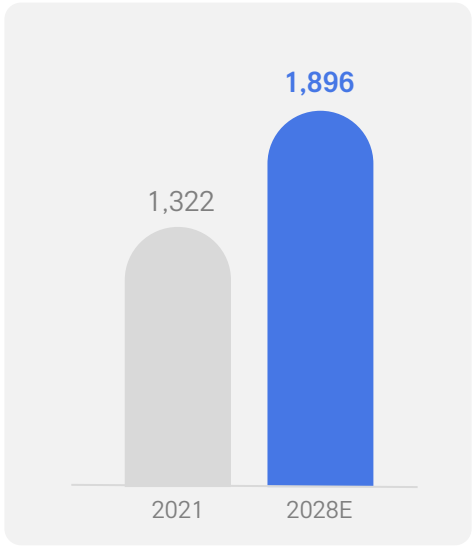
Copyright (c) by 2025, seobifood All Rights Reserved.

서비푸드

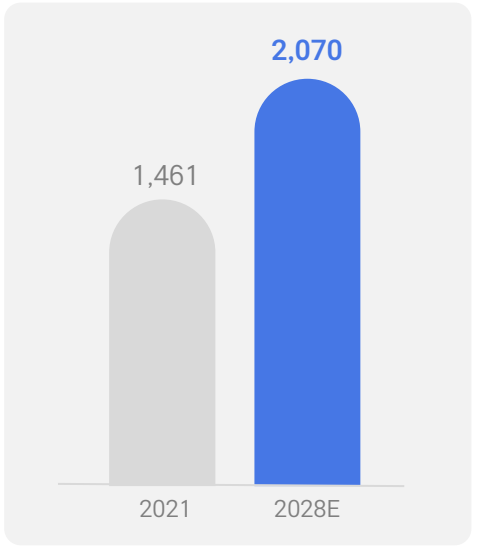
웰니스, 건강·영양·뷰티 중심으로 산업 전방위 확장

글로벌 웰니스 2028년까지 평균 5~6% 고성장 전망

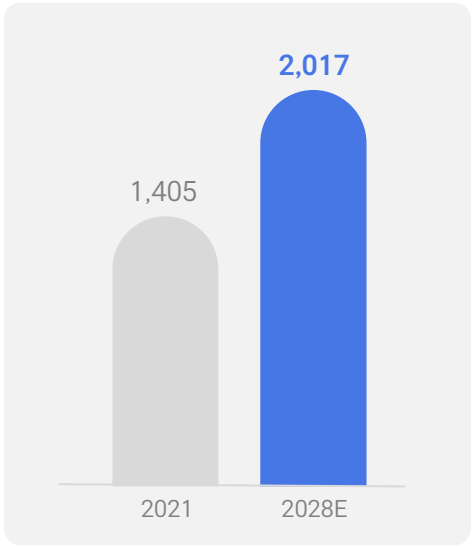
(단위: 조 원)



[운동·헬스케어]



[뷰티케어]



[영양·식습관]

자료 : 글로벌웰니스인스티튜트(2024)

국내 웰니스 시장, 세계 9위

2022 시장규모 **약 1,526조 원**

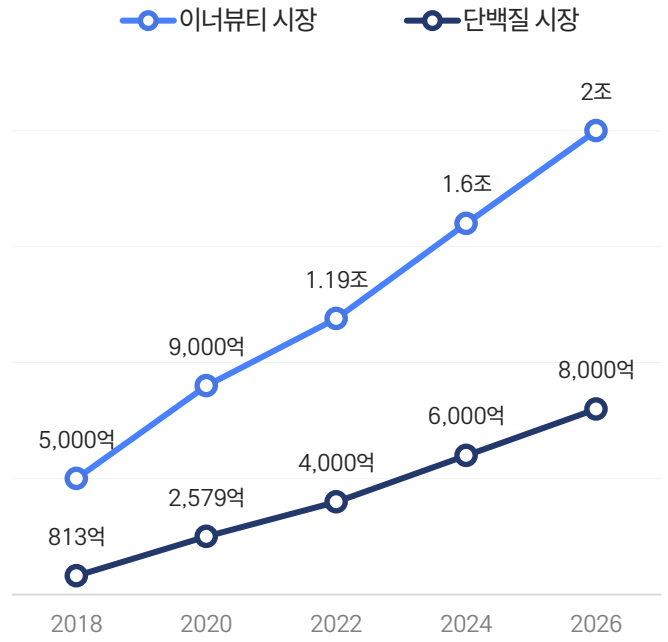
전체 웰니스 산업의 약 72% 차지

- 운동·헬스케어
- 뷰티케어
- 영양·식습관
- 전통·보완의학

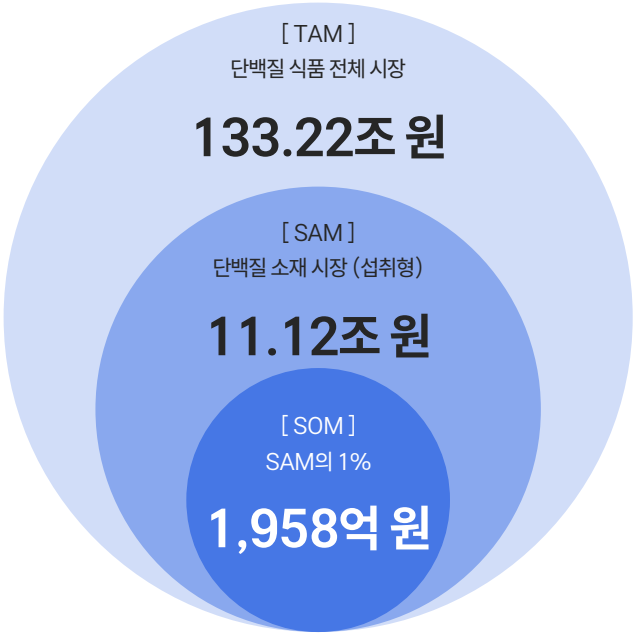
서비푸드

단백질, 운동 보조제를 넘어
이너뷰티·저속노화·프리미엄 식품까지 확산

국내 이너뷰티, 단백질 시장 2018년 대비 약 5배 성장



글로벌 시장 본격 진입



단백질, 웰니스 핵심 키워드로 부상



고령화와 건강관리 니즈 확대

→ 시니어 단백질 수요 급증



웰니스·이너뷰티·저속노화 트렌드 확산

→ 단백질 활용 카테고리 다변화



프리미엄·기능성 식품 성장

→ 차별화된 단백질 제품 기회 증가

출처 : 신한금융투자 리서치센터, 한국농수산식품유통공사(aT), NH투자증권 리포트, PwC

서비푸드

소비자들은 건강을 위해 단백질을 찾지만,
소비 경험은 여전히 불만족

CASE 1	CASE 2	CASE 3
단백질 보충제를 먹지만 **속이 불편하고 흡수가 잘 안됨**	소비자들은 **맛·냄새** 때문에 기피	닭가슴살 등 **기존 단백질 식품은 질리고** 지속 섭취가 어려움
기존 단백질 소재(WPI/WPC)의 낮은 흡수율	기호성 저하로 섭취 지속 어려움	단조로운 섭취 방식으로 인해 장기적인 단백질 섭취에 피로감 유발

서비푸드

기존 건조 닭가슴살 분말 제조의 구조적 한계



여전히 복잡한 공정을 사용하는
단백질 원료

제조업체들

안정적인 원료 확보와
대량생산에 차질을 겪는

기업들

서비푸드

더 나은 단백질 소재 및
다양한 식품 카테고리에 확장되는 솔루션

기존 WPI/WPC 대비
높은 소화·흡수율

+

기호성 문제 해결
맛·냄새 부담 최소화

+

분말형태로
어떤 식품에도 적용 가능

소비자와 제조사의 문제를
동시에 해결하는



SB닭가슴살파우더

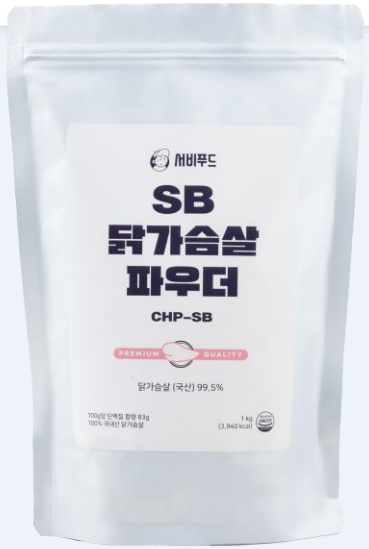
가수분해로 소화 부담을 줄이고
흡수율·품질을 높인 SB닭가슴살파우더

100% 국내산 닭가슴살
국내산 냉동 닭가슴살 사용으로 원료 수급 문제 없음. 대량 생산 상용화 완료

풍부한 기능성 아미노산
20종 아미노산 분석 완료,
BCAA· 글루타민·아르기닌 최적 비율

이미다졸 디펩타이드 함유
근육 피로도 감소에 도움을 주는 안세린, 카르노신 다량 함유

기존 WPI 대비 높은 소화율
저분자화 특성에 따른 체내 이용성·회복·항산화 기능까지 기대 가능한 단백질 소재



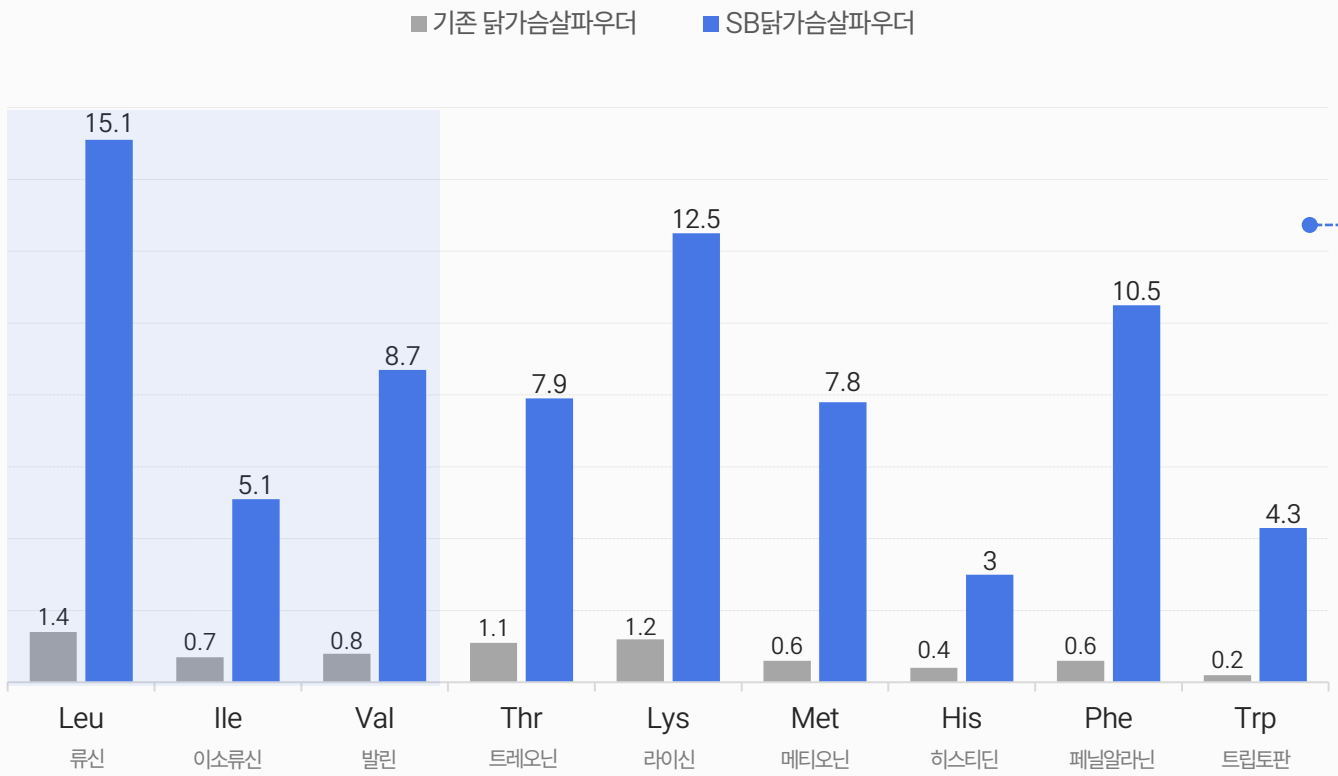
단백질 함량 80% (g/g)

가수분해 공정
가수분해로 소화에 유리한 저분자 형태

다양한 식품 제형으로 확장
RTD 음료·HMR·소스·이너뷰티 등에 적용 가능

저속노화·이너뷰티
근감소 대응, 피부·체력 회복을 아우르는 토털 케어 솔루션

기존 건조 닭가슴살 파우더
필수아미노산 비교(mg/g)

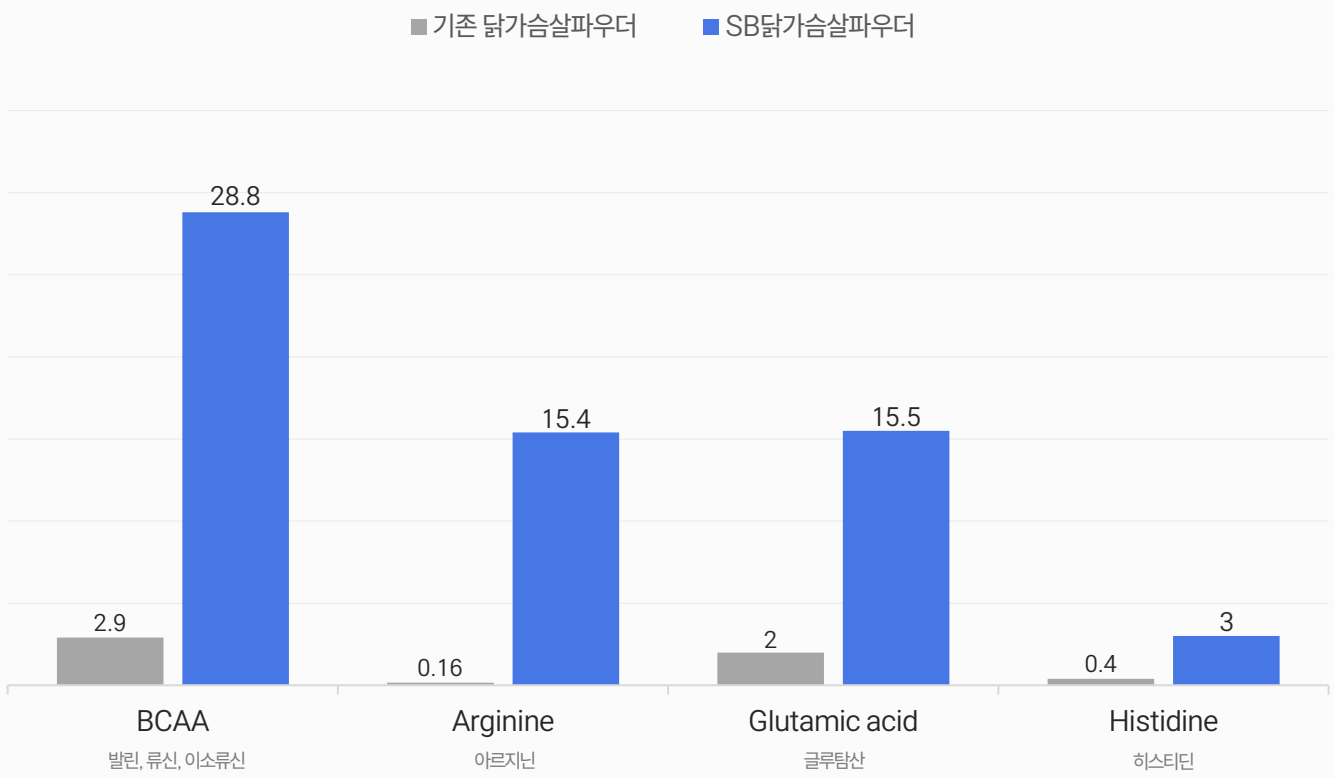


WPI 대비 SB닭가슴살파우더

1. **아미노산 비율 증가** (20종, 약 3,000배)
2. **유리아미노산** 풍부 (체내 직접 흡수 가능)
3. 류신 **최대 5,000배 증가**
   (이소류신, 발린 불검출로 비교 불가)
4. **기능성 아미노산** 다수
5. 조단백질 함량 **80% 이상** 함유

서비푸드

기존 건조 닭가슴살 파우더
항산화 관련 아미노산 비율 비교(mg/g)



BCAA(Val, Leu, Ile) 기존 닭가슴살 파우더 대비 **9.9배▲**

근육 회복, 피로 감소, 항산화 간접 작용

Arginine 기존 닭가슴살 파우더 대비 **96.3배▲**

NO(질산화질소) 생성 → 혈류 개선 → 활성산소(ROS) 제거 촉진

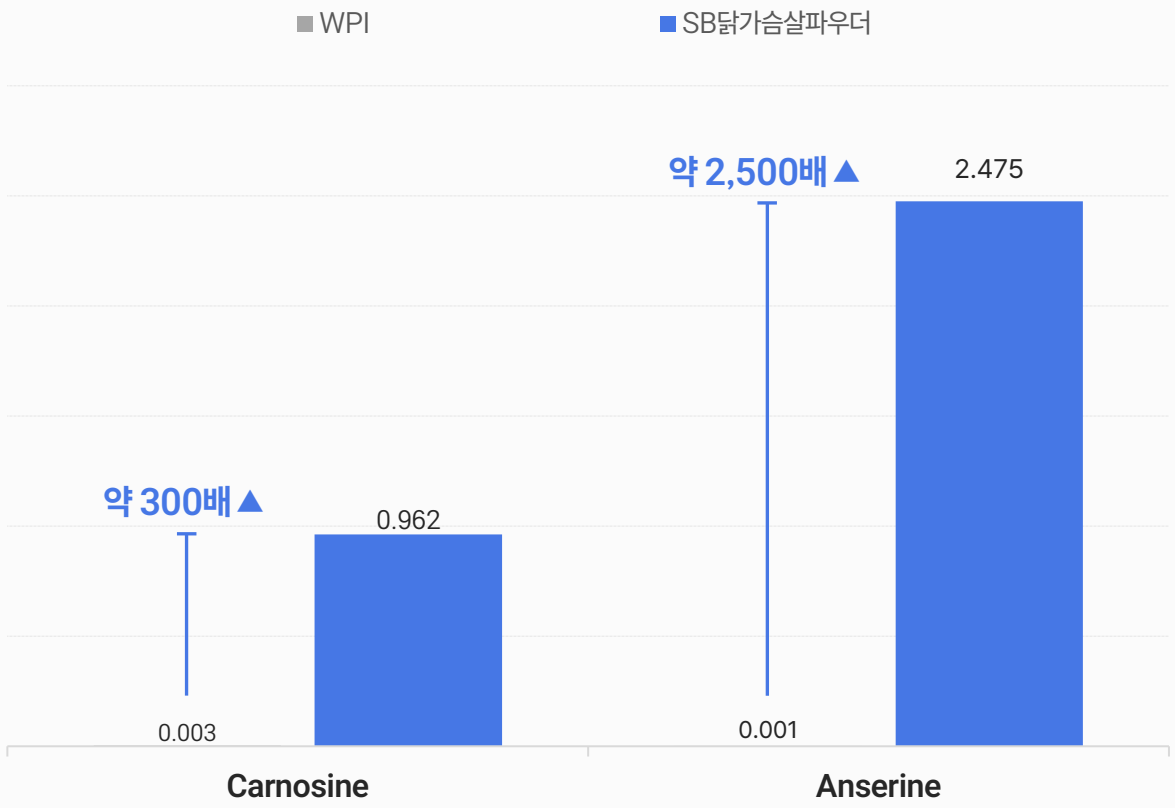
Glutamic acid 기존 닭가슴살 파우더 대비 **7.8배▲**

글루타치온 전구체, 세포 항산화 핵심

Histidine 기존 닭가슴살 파우더 대비 **7.5배▲**

이미다졸 ring 구조를 통한 활성산소(ROS) 소거 작용

Imidazole Dipeptide 성분 비교
(Carnosine, Anserine)



Carnosine WPI 대비 **약 300배▲**

- 인체의 뇌, 근육, 심장 등 에너지 소모가 많은 조직에 존재
- 근육 내 항산화 작용과 통풍 유발 물질 (요산 등) 배출에 관여

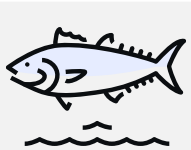
Anserine WPI 대비 **약 2,500배▲**

- 참치 · 다랑어 등 빠르게 헤엄치는 물고기와 조류 가슴 근육 성분
- 항산화 · 항피로 작용
- 근육통 원인 (젖산 등) 해소
- 체내 합성이 되지 않아 섭취로 보충해야 함

서비푸드

항산화 물질로 근피로도를 줄이는 안세린

근육 피로도 감소에 도움을 주는 이미다졸 디펩타이드



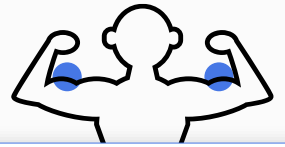
연어, 참치 근육의 성분

장시간 헤엄칠 수 있는 힘의 원동력



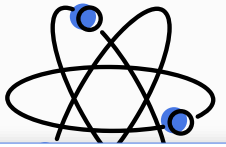
조류 가슴근육 성분

인간의 20배



· 근육통의 원인 (젖산 등) 해소

· 근육 에너지원 생성 촉진



· 근육 내 항산화 효과

· 통풍유발 물질 (요산 등) 배출 효과

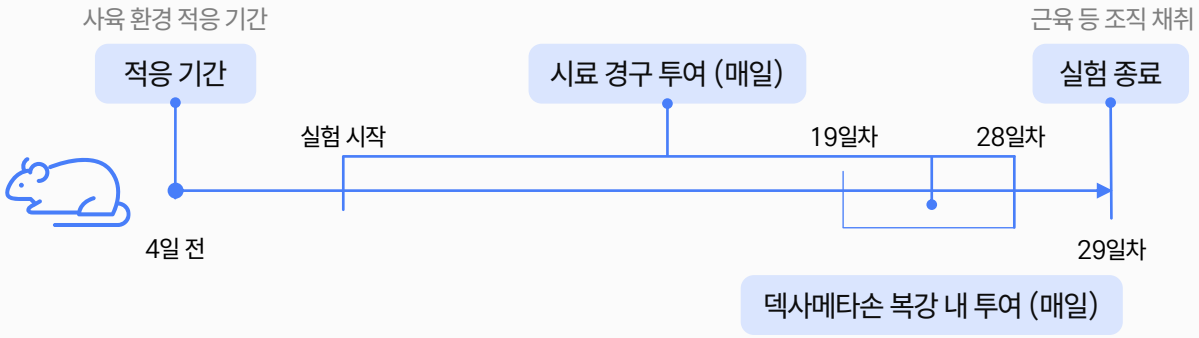
안세린은 체내에서 합성이 되지 않아 섭취를 통해 보충을 할 필요가 있음

서비푸드

기술검증 ③ – 동물실험 – Grip strength 변화 분석

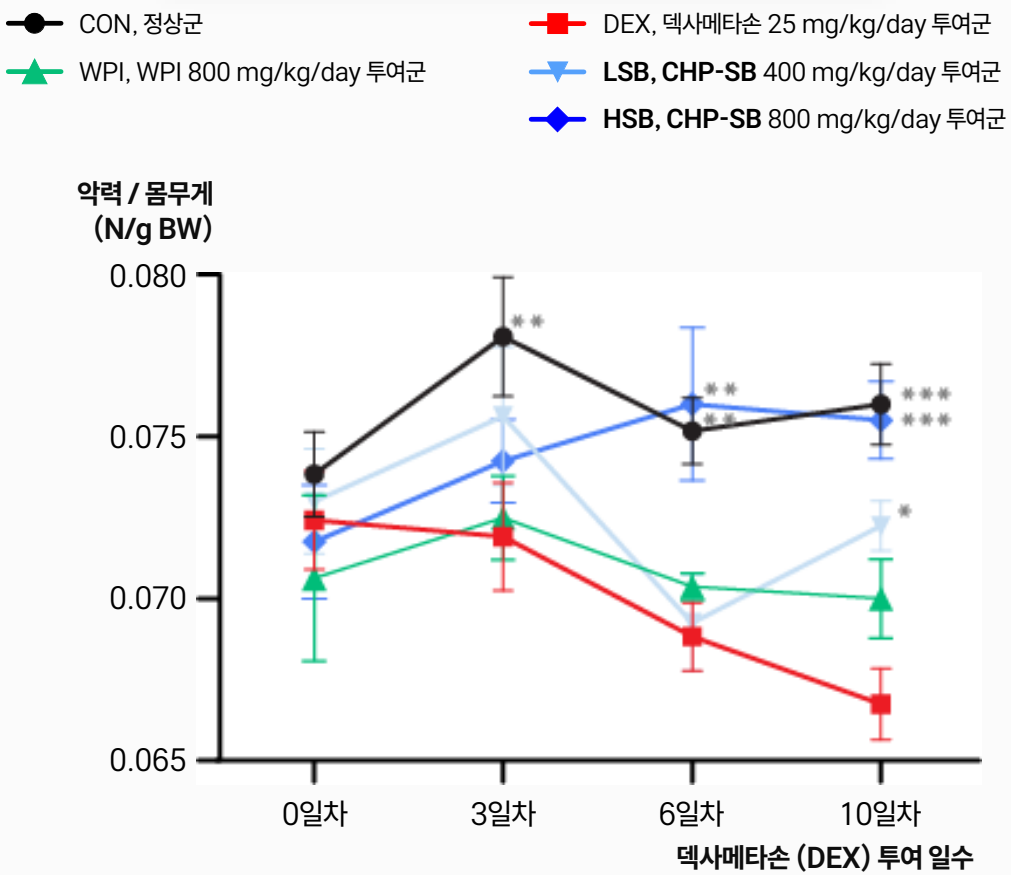
DEX 유도 근위축에 따른 근력 저하를 확인하고, SB닭가슴살파우더의 근기능 보존 효과를 평가함.

수컷 C57BL / 6J 쥐 (aged 6 weeks)



그룹	덱사메타손 (DEX) 25 mg/kg/day	투여물질	투여량 (mg/kg/day)
CON	미투여	생리식염수	-
DEX	투여		
WPI	투여	WPI	800
LSB	투여	SB닭가슴살파우더	400
HSB	투여	SB닭가슴살파우더	800

악력 저하 완화를 통한 근기능 보존 효과 입증



* p < 0.05, ** p < 0.01, *** p < 0.001 vs DEX

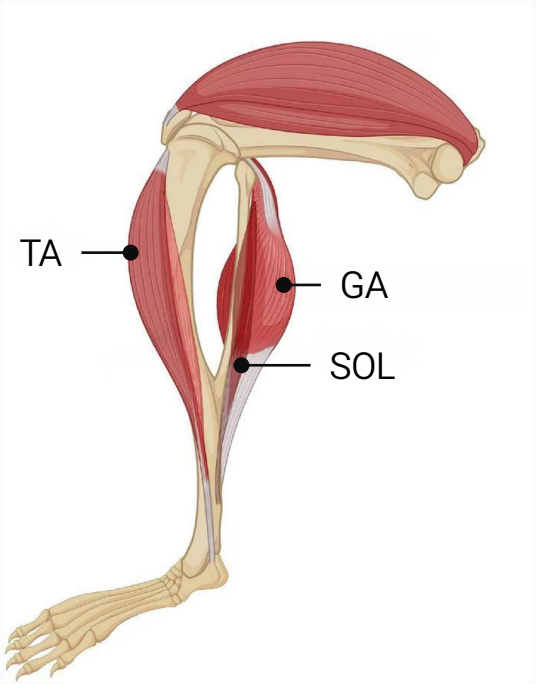
서비푸드

기술검증 ③ – 동물실험 – 부위별 근육 무게 비교

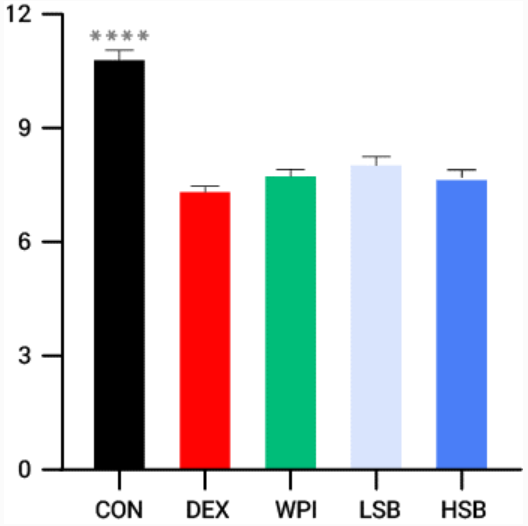
DEX 유도 근위축은 근단백질 분해 증가와 근육량 감소를 유발하므로, GA·TA·SOL 무게를 체중으로 보정하여 SB닭가슴살파우더의 근육량 보존 효과를 평가함.

체중 대비 TA 및 SOL의 근육량 보존 효과 입증

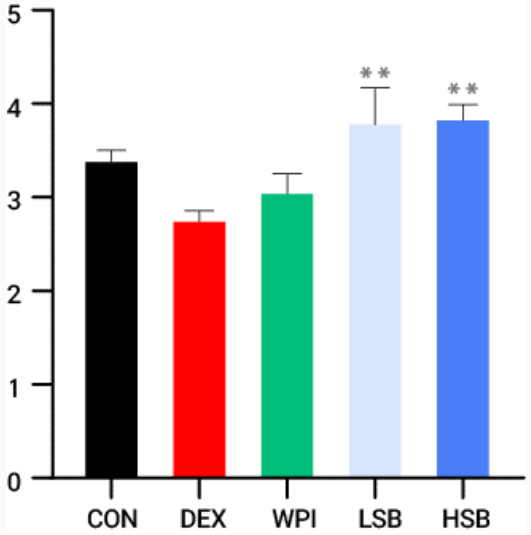
※ GA (Gastrocnemius muscle) : 비복근(종아리근) / TA (Tibialis anterior muscle) : 앞정강근 / SOL (Soleus muscle), 가자미근



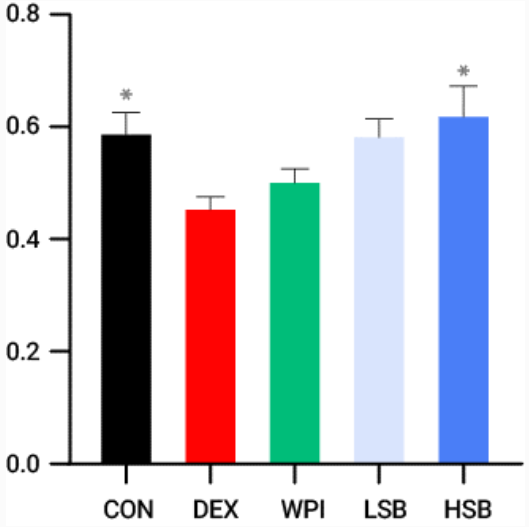
GA 무게/몸무게 (mg/g BW)



TA 무게/몸무게 (mg/g BW)



SOL 무게/몸무게 (mg/g BW)



CON, 정상군

DEX, 덱사메타손 25 mg/kg/day 투여군

WPI, WPI 800 mg/kg/day 투여군

LSB, CHP-SB 400 mg/kg/day 투여군

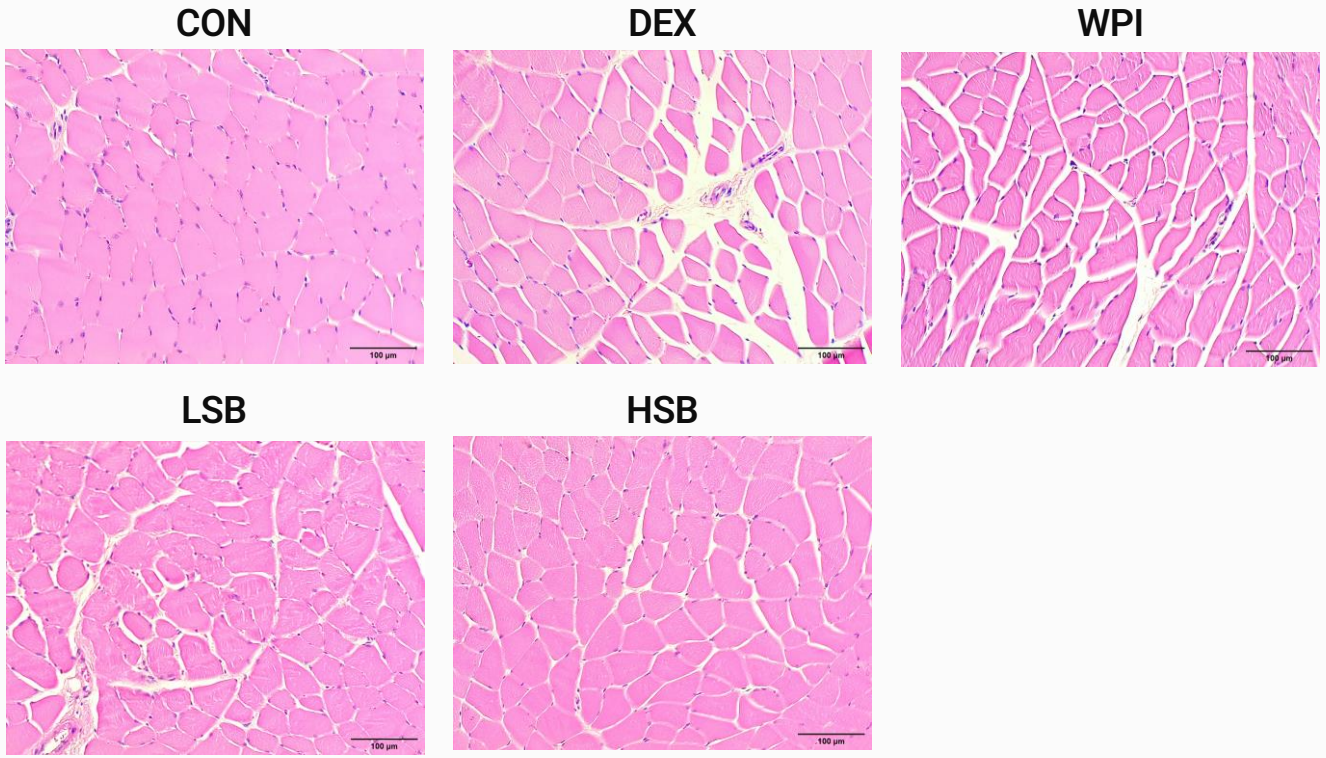
HSB, CHP-SB 800 mg/kg/day 투여군

* p < 0.05, ** p < 0.01, **** p < 0.0001 vs DEX

서비푸드

기술검증 ③ – 동물실험 – TA 근육 조직의 조직학적 변화 분석

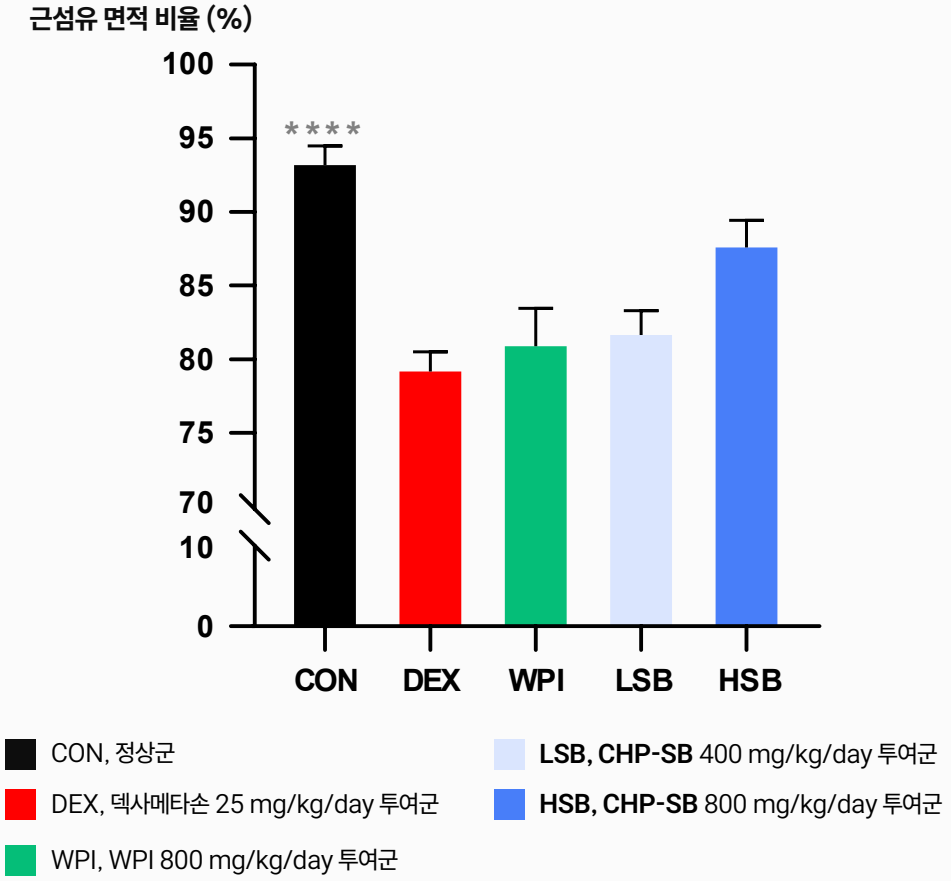
DEX 유도 근위축에 따른 근섬유 크기 감소 및 조직학적 변화를 확인하고, SB닭가슴살파우더의 근섬유 구조 보존 효과를 평가함.



※ H&E 염색 근육 조직은 광학현미경을 이용하여 200× 배율에서 관찰 및 촬영함

근섬유 구조 손상 완화 가능성 입증

**** p < 0.0001 vs DEX



서비푸드

기술검증 ③ – 동물실험 – 근육 내 산화적 스트레스 억제 활성 측정

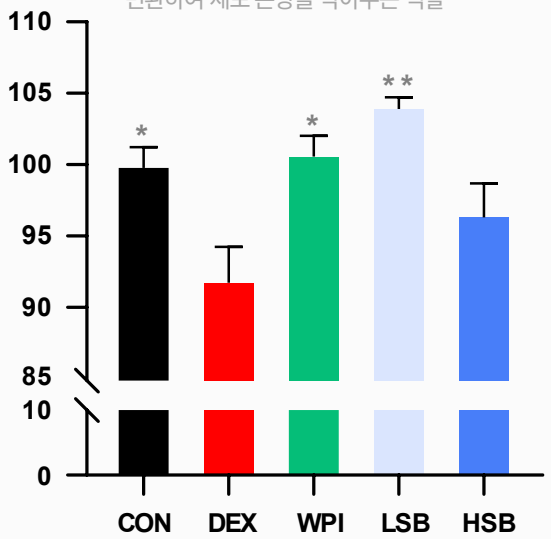
DEX 유도 근위축에 따른 항산화 방어체계 저하를 확인하고, 근육 조직 내 SOD 및 CAT 활성 측정을 통해 SB닭가슴살파우더의 항산화 효소 활성 개선 효과를 평가함.

식약처 가이드라인 기반 근육에서의 산화적 스트레스 억제 활성 효과 입증

※ 계산상 음수로 산출된 활성값은 분석법의 검출범위 미만으로 간주하여 그래프 작성 및 통계 분석 시 0으로 처리함

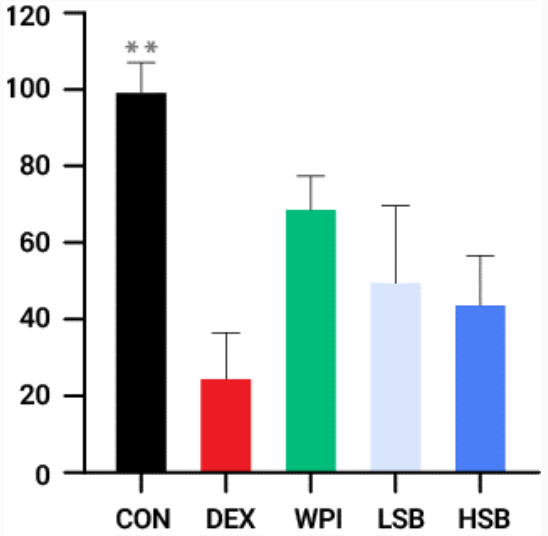
상대적 SOD 활성값 (% of CON)

※ SOD (Superoxide Dismutase 초과산화물 불균등화효소)
: 항산화 효소, 체내에서 발생하는 유해한 활성산소를 산소와 과산화수소로 변환하여 세포 손상을 막아주는 역할



상대적 CAT 활성값 (% of CON)

※ CAT (Catalase 카탈라아제)
: 산소를 쓰는 거의 모든 생물에 들어 있는 효소



CON, 정상군
DEX, 덱사메타손 25 mg/kg/day 투여군
WPI, WPI 800 mg/kg/day 투여군
LSB, CHP-SB 400 mg/kg/day 투여군
HSB, CHP-SB 800 mg/kg/day 투여군

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$ vs DEX

타사 안세린 정제 제품 비교

						
제조사	Minami Healthy Foods	DHC	프리헤루	Fujifilm	메이지 약품	다이쇼 제약
제품명	안세린 항고통	DHC 안세린	프리헤루 EX	안세린	건강 키카리 안세린	안세린
안세린 함유량 (1일 섭취량 기준)	60mg	60mg	50mg	50mg	50mg	50mg
						
제조사	아사히그룹식품	노구치 의학 연구소	Nisshin	UMI 웰니스 주식회사	주식회사 인십	오가랜드
제품명	디아나츄라 골드 안세린	안세린	요산치가 신경 쓰이는 분의 안세린	안세린 EX 30포	안세린 60정	안세린
안세린 함유량 (1일 섭취량 기준)	50mg	50mg	50mg	50mg	50mg	50mg

※국내 시장에 안세린 소구 제품 없음, 해외 사례 역시 매우 제한적
※ 일본 시장에서만 소량의 제품 확인 (일일 섭취량 평균 50mg 수준)

이미다졸 디펩타이드 일일 권장섭취량 비교

제품별 1회 섭취 실제 함량 (자사 제품 vs WPI)

제품 / 소재	1회 소재 투입량	안세린 (mg / 회)	카르노신 (mg / 회)	이미다졸 합계 (mg / 회)
SB닭가슴살파우더	6.25 g	15.44 mg	6.00 mg	21.44 mg
리얼 닭주스 플러스 (자사 드링크 제품)	4.2 g	10.37 mg	4.03 mg	14.41 mg
WPI (대조군)	6.25 g	0.00 mg	0.01 mg	0.01 mg

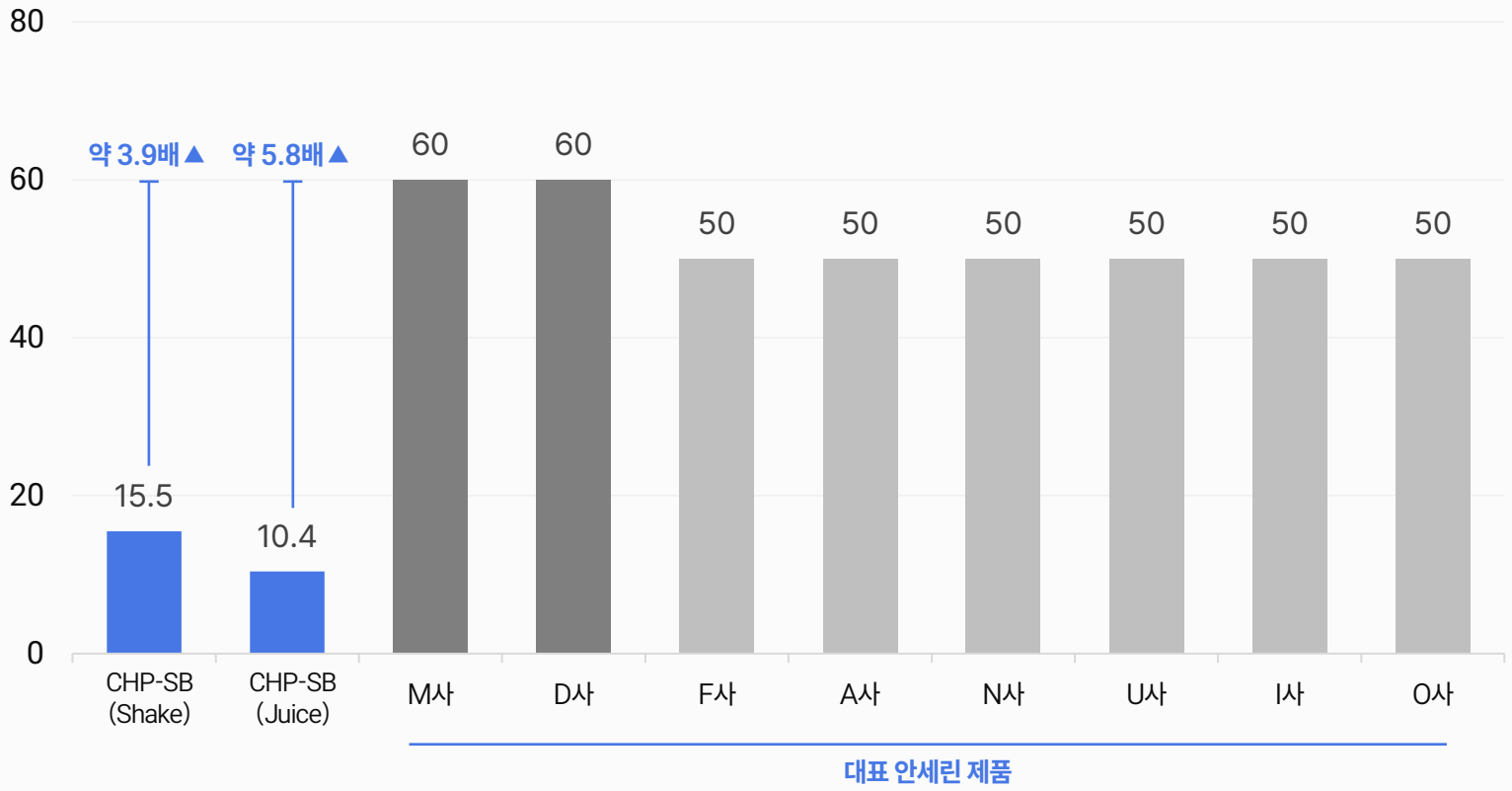
WPI (유청단백)는 이미다졸 디펩타이드가 사실상 0 – 자사 SB닭가슴살파우더는 1회 섭취만으로 임상 근거 섭취량을 공급(요산 관리 관련 약 30%)하는 차별화된 국내산 단백질 식품 소재입니다.

임상 권장섭취량 대비 충족률 (SB닭가슴살파우더 1회 기준)

기능성 (임상 근거)	임상 권장 섭취량 (1일)	충족률
요산관리	안세린 50 mg	30.9 %
피로/항피로	안세린 280 mg	5.5 %
	카르노신 120 mg	5.0 %
인지기능	안세린 500 mg	3.1 %
인지기능 표준	안세린 750 mg	2.1 %
	카르노신 250 mg	2.4 %

충족률 = SB닭가슴살파우더 1회 함량 ÷ 임상 권장 섭취량. 요산 관리는 안세린 단독 저용량 (50mg) 기준으로 단일 섭취 충족률이 가장 높음. 출처 : 별첨 A (임상 권장 섭취량, RCT 15건) · 안세린 / 카르 노신 임상 논문 23건

SB닭가슴살파우더와
타사 정제 제품 안세린 비교(mg/g)



CHP-SB (Shake, Juice)의 1팩 기준 안세린 함량 10mg

일본 일일 섭취량 대비 약 20% 수준을 **한 팩으로 충족 가능**

안세린 소구점 확보

SB닭가슴살파우더를 활용한 신규 제품 개발 시 “안세린 함유"소구점 확보

근력증진, 항산화 기능성, 근피로 회복 기능성 등 추가 개선 가능성

SB닭가슴살파우더 + 고농도 안세린 원료 혼합을 통한 프리미엄 포뮬러 구현

수용성 및 용해율 비교 실험

흡수까지 계산한 분자 크기와 조성, 대량생산 가능

실험 시작 → 30분 경과 → 실험 결과





1. 이물감 없이 **물에 잘 녹는** 분말 형태
2. **2차 가공에 용이**
3. **입자 균일성, 분산력** 우수
4. 효율적인 공정으로 **높은 수율 및 대량 생산 가능**

소화능 비교 실험

RTD 적용 용해성, 30분 만에 70% 소화율 입증

실험 조건 : pH2.0 / pepsin / 180분

인공위액 만들기

0.5ml 0.1 M HCl + 3.2mg porcine pepsin +
500ml D.W (pH2.0)

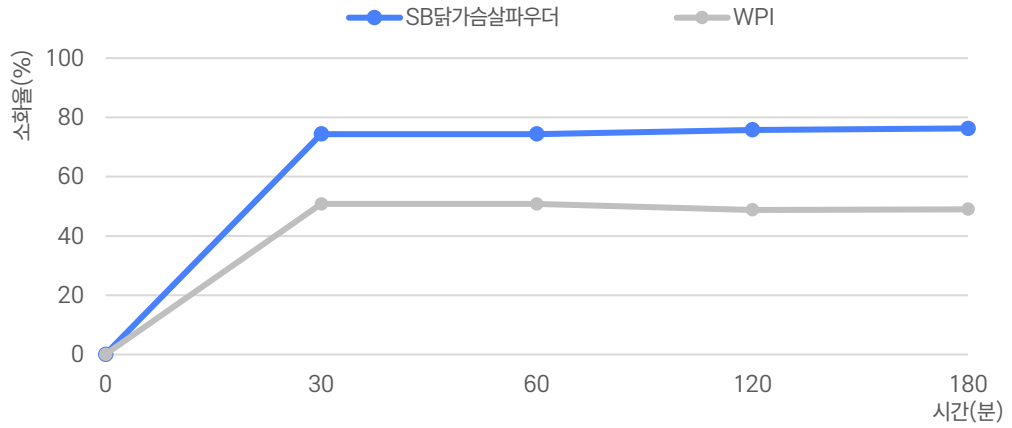
*사용 효소 : Pepsin from porcine gastric mucosa (돼지 위액 효소)

인공위액 500ml + 시료(1, 2세대)

500ml 기준 파우더 7.85g 투입 (1세대 닭주스 기준)

흡광도 측정 (혼탁도 확인)

- 0분 기준 상층액으로 각 샘플 blank 설정
- 30, 60, 120, 180분 후 상층액 흡광도 측정
  (180분 : 음식물의 위 잔류 시간)



제품	소화율 특징
SB닭가슴살파우더	투입 후 **30분 만에 70% 소화율**
WPI	180분 동안 50% 소화율

※ 각 시료는 동일량 위액에 첨가되었으며, 시간 경과에 따라 흡광도를 기준으로 소화율을 정량 평가함
※ 실험 방법 등에 따라 결과값과 수치에 차이가 있을 수 있음

단백질 순도·흡수율 보정 단가 (소화능 실험 기반)

단순 단가만 보면 높아 보이지만, 체내 흡수율을 고려하면 더 효율적인 원료

	WPI(수입)	WPC(수입)	건조닭가슴살분말(국내)	SB닭가슴살파우더
단백질 함량(%)	80%	70%	75%	82%
흡수율(%)	50%	65%	20%	70%
Kg당 가격(원)	24,000원 ~ 76,000원 (수입단가 급등락)		※ 생산(제조업체) 불가	45,000원

VS

5건 등록 특허·상표권, 원료 독점 가능











순번	구분	지식재산권 권리인	출원국	진행상황	출원 및 등록번호	지식재산권(특허)명
1	보유특허	㈜서비	한국	등록	10-2591256	닭가슴살을 포함하는 고단백 음료 조성물 및 이의 제조방법
2	보유특허	㈜서비	한국	등록	10-2514238	사용자 맞춤형 단백질 식단 제품의 큐레이션 커머스 플랫폼 서비스 제공방법, 장치 및 시스템
3	보유특허 (기술이전)	㈜서비	한국	등록	10-1936984	닭 유래의 IL-26을 포함하는 면역 증진용 조성물
4	보유특허 (기술이전)	㈜서비	한국	등록	10-1694908	단백질 분해 효소를 이용한 알레르기 항원성이 저감화된 대두의 제조 방법
5	보유특허(기술이전)	㈜서비	한국	등록	10-1586166	분말 성형용 조성물 개발 시스템 및 방법

다양한 제형으로 확장 가능한
단백질 소재

SB닭가슴살파우더의 **주요 포인트**

가수분해 기반 저분자 단백질

빠른 흡수, 우수한 용해도
(RTD, 젤리, 분말 등에 적용)

항산화 아미노산 조성

· 글루타민 : 피부와 세포를 보호하는 항산화 작용
· 아르기닌 : 혈류 개선, 노화 원인 활성산소 감소
· 히스티딘 : 직접적인 활성산소 제거, 세포 손상 억제
· 이미다졸 디펩타이드 : 피로 완화, 노화 방지

다양한 물성 제어

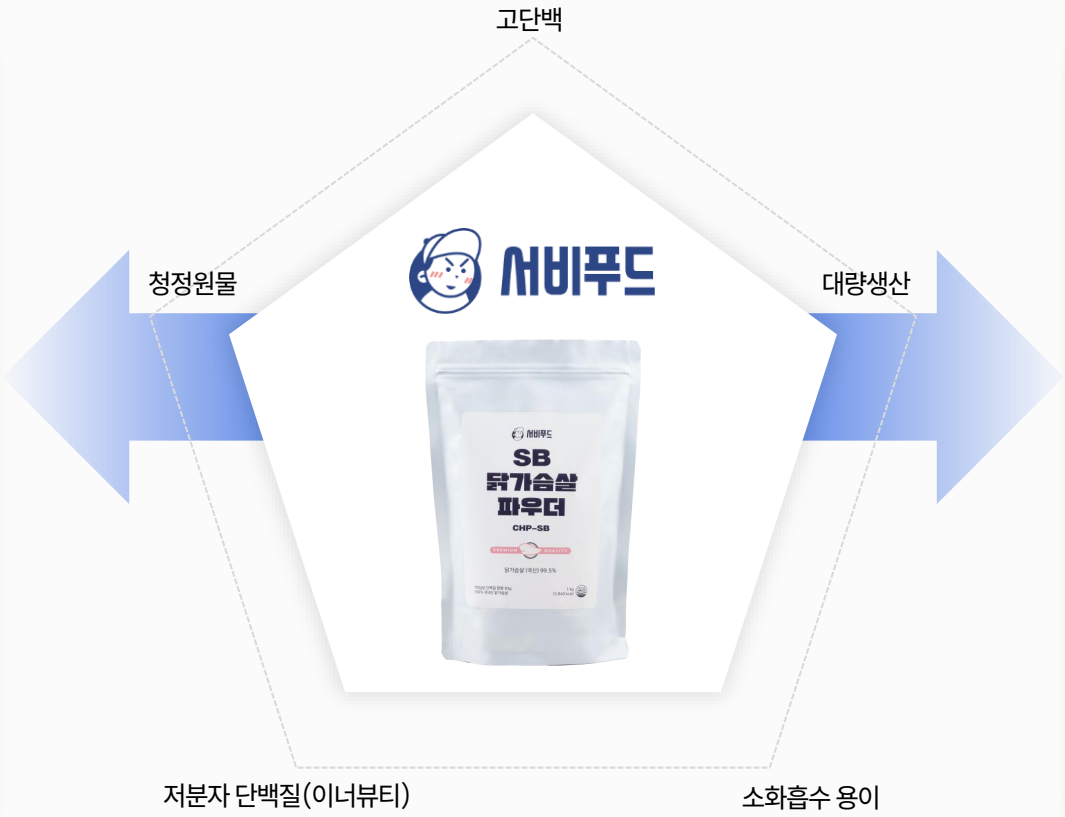
입자 크기, 수분 함량, 가수분해 정도별
제형 변화 가능

하나의 원료로
음료·분말·가공식품·이너뷰티까지 적용 가능

출시 예정 제품

- 닭주스(RTD)
- 닭가슴살 라면
- 닭가슴살 떡
- 분말형 닭가슴살 쉐이크





2차 가공 확장 가능 제품군

- 단백질 쉐이크
- 베이스 소스
  (토마토소스, 맛간장, 돈까스소스 등 활용)
- 테이블 솔트 - 대체염
  (기존 정제염 대비 염도 52%미만)
- 쿠키 및 베이커리
- RTD 음료
- 단백질 캡슐/정제/환

서비푸드

다양한 제품으로 확장 가능한 단백질 소재

※ 본 페이지의 흡수율 · 항산화 등의 수치는 제형 개발 단계의 시뮬레이션 기반 예상치로, 실제 양산 제품의 실측값과 차이가 있을 수 있습니다.

일반 식품 적용 가능군

TYPE - A

RTD 음료형

빠른 흡수로 운동 후 근육 및 피로 회복에 적합한 RTD 음료형

소화 흡수율 70%

WPI 대비 1.4배 · 용해도 95%

발전 가능 제품군

프로틴 워터 · 이너뷰티 앰플 드링크

TYPE - B

테이블 솔트

닭가슴살 단백질 감칠맛으로 MSG를 대체하는 저염 조미소재

염도 52% ▼

감칠맛 35% ↑ · 단백질 82%

발전 가능 제품군

저염 소금 · 시니어 저염식 · 조미분말

TYPE - C

소스류

단백질과 풍미를 강화하고 실온 장기보관이 가능한 단백질 베이스

단백질 5배

10 g/100 mL · 점도 95% 유지

발전 가능 제품군

단백질 드레싱 · 돈까스 소스 · HMR 소스

건강기능식품 적용 가능군

TYPE - D

알약형 (정제 · 캡슐)

근력 · 항피로 타깃의 건강기능식품 원료로 확장 가능한 제형

항산화 1.5배 ▲

소화 · 흡수 72% · 근감소·항피로

발전 가능 제품군

항산화 캡슐 · 근력·피로 개선 정제

TYPE - E

젤리

이미다졸 디펩타이드 기반 항산화의 이너뷰티·저속노화에 도움

항산화 1.8배 ▲

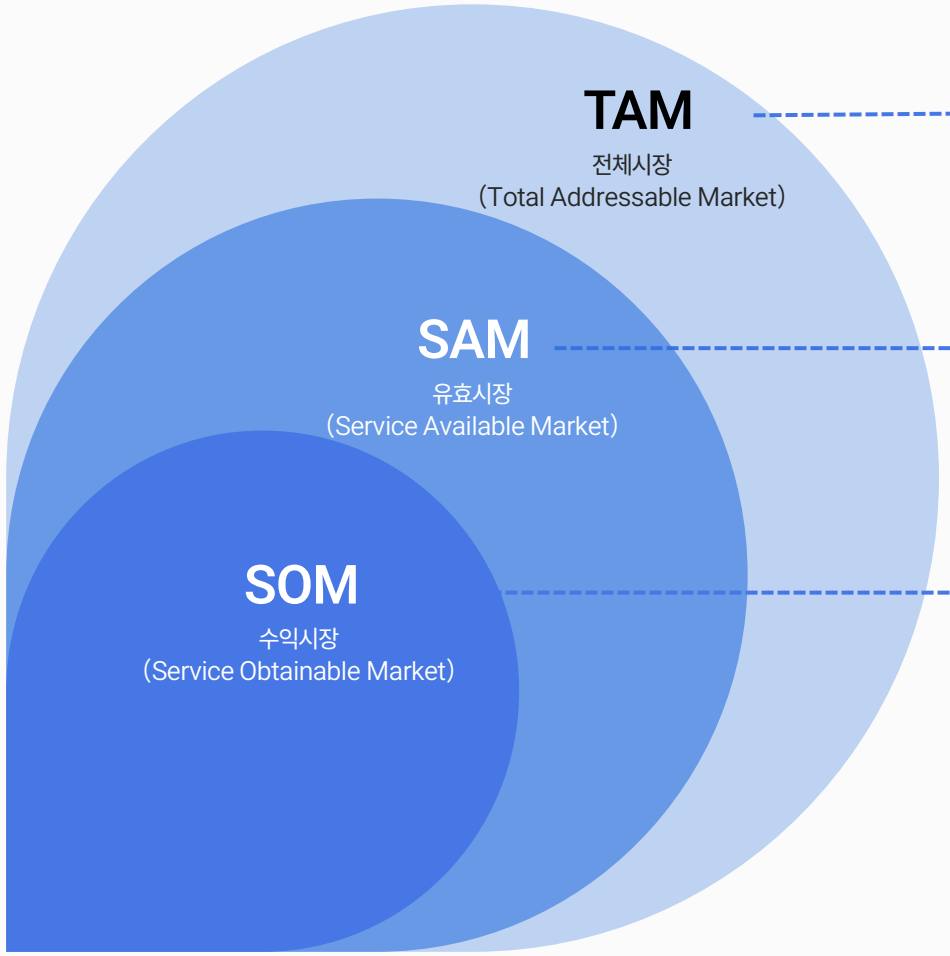
체내 흡수 68% · 색, 향 안정성

발전 가능 제품군

콜라겐 젤리 · 비타민 젤리

서비푸드

SB닭가슴살파우더 초기 목표 시장



[TAM] 단백질 식품 시장 전체 (섭취형)

133.22조 원 출처 : 한국농수산식품유통공사 (aT)

[SAM] SB닭가슴살 파우더 적용 가능 시장

19.58조 원 출처 : 해외 리서치 기관 (soy&dairy protein ingredients)

[SOM] 보수적 글로벌 섭취형 단백질 시장

1,958억 원 SAM의 1%

※원재료(B2B)→이너뷰티·저속노화서플리먼트(OEM,ODM)→B2B2C확장스토리기준

서비푸드

연예인도 즐겨 마시는 닭주스! 다양한 매체 노출

짠한형 | "GYM-JONGKOOK" | 냉장고를 부탁해 SINCE 2014 | 미운 우리 새끼 다시 쓰는 육아일기 | IRONBIN 윤성빈







배우
안보현







배우
김우빈



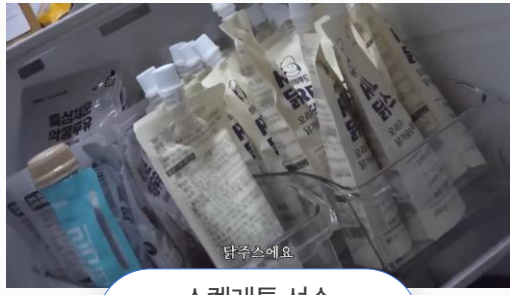
아이돌
세븐틴 민규



유튜버,방송인
덱스



아나운서
배성재



스켈레톤 선수
윤성빈

※ 본 방송 노출 자료는 PPL 등 유료 협찬 자료가 아니며, 아티스트가 자발적으로 구매 및 이용된 자료가 노출된 부분을 편집한 자료입니다.
따라서 상업적으로 사용할 수 없고, 해당 사업계획서용으로 편집된 자료입니다.

tvN ‘콩콩팡팡’ 닭주스 노출 · 가상광고

1화



2화



3화



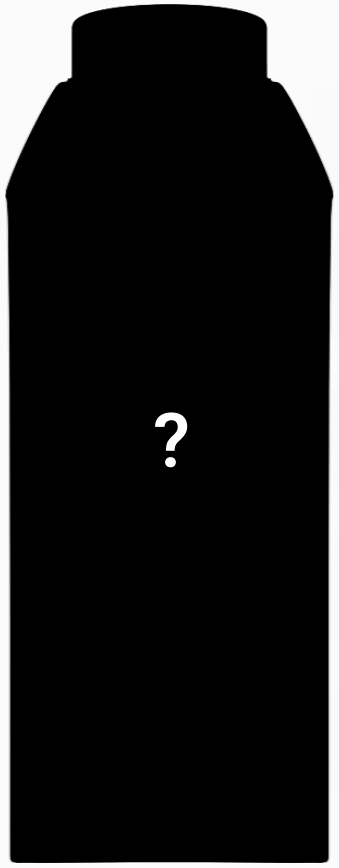
업그레이드 되어 돌아온 닭주스!

흡수까지 설계한 단백질

1. **순수 단백질 31g** — 하루 단백질 권장량의 절반 이상을 한 병으로 충족할 수 있는 고단백 설계
2. **가수분해 단백질** — 효소로 분해된 펩타이드 형태의 단백질로 일반 단백질보다 빠르게 체내에 흡수
3. **20종 아미노산** — 근육과 면역, 회복에 중요한 BCAA, 글루타민, 아르지닌 등 필수·비필수 아미노산 20종 함유
4. **동·식물성 단백질** — 닭가슴살의 동물성 단백질과 대두의 식물성 단백질이 조화를 이루는 균형 잡힌 배합



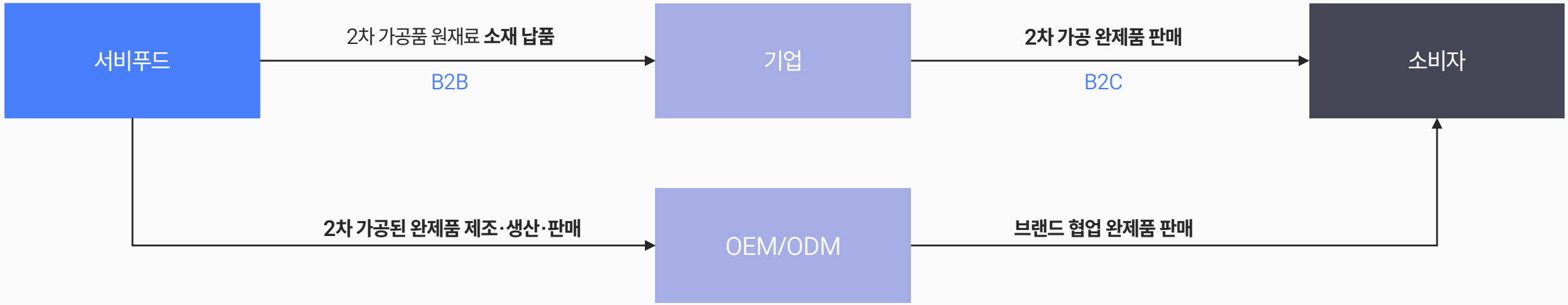
기존 RTD 단백질 음료 vs 리얼 닭주스 플러스



수입산 유청단백 (WPI,WPC)	원료	SB닭가슴살파우더 (+ ISP, MPI)
15~25g/250~300ml	단백질 함량	31g/280ml
구성 아미노산	단백질 형태	유리 아미노산
낮음~중간 (소화필요)	흡수율	체내 바로 흡수
단백질 보충 중심	차별성	슬로우에이징, 이너뷰티, 체지방대사



B2B 기반, B2B2C·OEM/ODM 확장



1 B2B

- **타겟** : 식품/외식 기업, 가공식품 업체 등
- **서비스** : 2차 가공 원재료 공급
- **수익모델** : 대량 납품, 장기 계약을 통한 안정적 매출

2 B2B2C

- **타겟** : 최종 소비자를 보유한 브랜드 기업
- **서비스** : 2차 가공 원재료 공급 및 완제품 판매
- **수익모델** : 브랜드 협업 매출, 간접 소비자 접점

3 OEM/ODM

- **타겟** : 브랜드사 및 리테일 유통사
- **서비스** : 완제품 기획·제조·생산, 협업 출시
- **수익모델** : 프리미엄 협업 제품 매출 , 브랜드 차별화 등 부가가치 확대



CEO | 김인섭

- 25학년도 고려대학교 일반대학원 기능성식품과학과 석사 과정
- 보유 특허 6개

- 닭가슴살을 포함하는 고단백 음료 조성물 및 이의 제조방법
- 닭 유래의 IL-26을 포함하는 면역 증진용 조성물 등

부장 | 신정규

- 서비푸드 영업 총괄
- 영업 및 마케팅 전략 수립, 판매 채널 관리

대리 | 이혜성

- 브랜드 디자인 총괄 및 홈페이지 관리
- 제품 패키지/상세페이지 디자인

연구원 | 박중현

- 식품개발전담 연구원
- 식품 개발, 배합 개발 등

연구원 | 임지환

- 식품개발전담 연구
- 신제품 및 식품 소재 연구 개발

서비푸드

서비푸드는 단백질 소재 혁신과 식품 적용 기술을 기반으로 **소비자와 제조사의 단백질 관련 고민을 해결하는 기업**입니다.
SB닭가슴살파우더를 통해 다양한 식품 카테고리에 적용 가능한 **단백질 솔루션을 제시**하고,
다양한 식품에 적용 가능한 기능성 단백질 소재로 발전시켜 나가고자 합니다.