

addedBiome

Healthy & Tasty Microbiome Foods

애디드바이옴



제품 소개

B2B & B2C 제품 포트폴리오

당사는 특유의 맛/향/가격으로 기능성 음료로 인식 높은 콤부차를, 맛있고 건강한 대중적인 음료로 개발

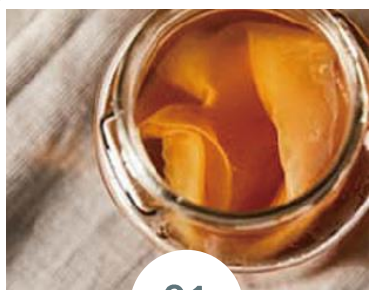
- 젊은 세대 소비층을 주요 타겟으로 RTD제품인 **스파클링 콤부차**와 액상스틱 제품인 **콤부차 에센스** 출시
- 카페, 티전문점, 프랜차이즈 체인 등에 납품하는 B2B 상품으로 **콤부차 베이스 원액** 출시

구분	B2C		B2B
종류	RTD스파클링 콤부차	콤부차 에센스	콤부차 베이스
제품사진			
종류	스윗망고, 스위트자몽	레몬홍차, 석류	홍차, 청포도, 자몽, 복숭아, 레몬 (5 SKU)
특징	<ul style="list-style-type: none"> • 콤부차 원액에 천연과일을 첨가한 100% 식물성 발효 음료 • 산미와 강한 발효 맛을 꺼리는 소비자에 추천 	<ul style="list-style-type: none"> • 녹일 필요 없는 100% 콤부차 원액의 액상 스틱 • 탄산과 알코올을 제거해 부드럽고 가벼운 액상형태 • 에이드외 여러 음식이나 샐러드 등 다양한 레시피에 활용 가능 	<ul style="list-style-type: none"> • 카페/차 전문점 메뉴 제조 위한 콤부차 원액 • 용량 : 500g, 1kg, 1.8kg 용량 • 카페 메뉴별 다양한 레시피 제공
주요재료	• 홍차 + 현미발효당 + 효모 + 망고퓨레/석류&자몽	• 레몬홍차 / 석류+현미발효당 + 효모	• 홍차 + 현미발효당 + 효모 + 종류별 천연과일

제품 소개

애디드 콤부차 개요

애디드 콤부차는 전세계 최초 통현미 발효당을 사용한 Sugar - free 국내생산 콤부차
 완벽한 발효기술력으로 알코올 Zero · 석류차 발효시도를 통한 카페인 Zero 콤부차
 가장 안전한 아셉틱 공법에 의한 맛/풍미는 유지, 영양 손실은 최소화



01

혁신적 발효공법

- 세계최초 현미당을 활용한 원액발효
- 504시간(5단계) 발효한 오리 지널 콤부차 원액
- 발효공법 관련 당사 특허 보유



02

천연재료 함유

- 국내 유일 100% 국내생산
- 천연과일 사용, 맛/향미 증진 (망고 퓨레, 자몽 농축액)
- 무감미료, 무인공첨가물



03

알코올 카페인 Free

- 로우카페인 (식약처 권고 이하) (자몽 0mg)
- 발효과정에서 생기는 알코올 완벽 제거, 누구나 섭취가능 (Alcohol Contents : 0%)



04

영양/기능성성분 강화

- 다양한 유기산(초산, 젖산)에 의한 항균성 증가 함량을 비약적으로 높임
- 장내 유익균 성장을 촉진하는 식이섬유 및 프리바이오틱스 함유



05

첨단 제조설비 아셉틱 공법도입

- 국내 최대 발효액 생산시설보유
- 무균상태 음료를 살균 용기에 충전하는 방식
- 추가 가열 살균 불필요로 가열로 인한 맛/풍미/영양 손실 방지
- 보존제 없이 상온 보관 및 유통기한 증가

제품 소개

애디드 콤부차의 특징 _ 1) 무설탕 현미 발효

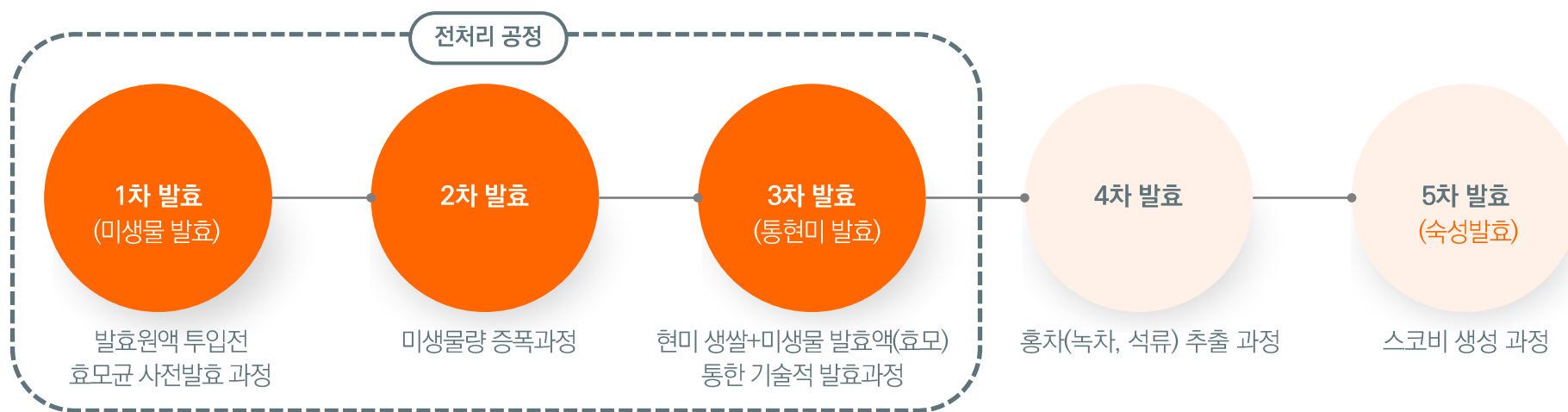
세계 최초 무설탕 통현미를 이용한 전통 발효 공법 도입

통현미 발효를 위해 현미 → 전분 → 당의 전처리 발효 공정 추가, 총 5단계 504시간의 발효를 거쳐 당사 콤부차 생산

○ 애디드 콤부차의 5단계 발효 공정 (특허*)

통현미 발효 위해서는 전처리 공정 필수 (적정 온도/습도/압력 조절 등)

※ 특허 출원 현황 : 현미 베이스 무설탕 콤부차 발효 원액의 제조방법 (10-2022-0129384)



현미→전분→당의 복합 발효 과정

(스코비 : 아세트산 박테리아와 효모의 진균 배양체)

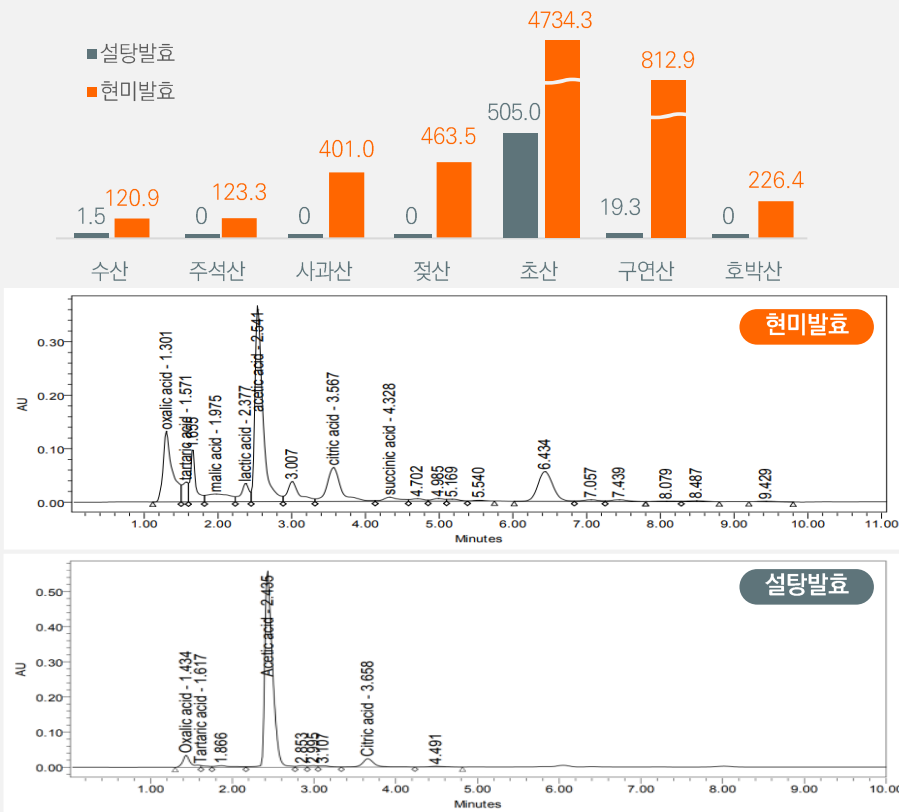
제품 소개

애디드 콤부차의 특징 _ 2) 유기산 함량 및 항균 활성

애디드의 현미발효 콤부차는 설탕 발효에 비해 **유기산 함량 높으며, 맛, 향 등 풍미 증가 (인공감미료 無첨가)**
 항균 활성도 시험 결과 유해균 생육 억제 우수, 변패 예방 등 **정상 작용 효과 有**

발효 원당별 유기산 함량

현미 원당 발효시, 일반 설탕에 비해 유기산 함량 비약적 高



현미발효 콤부차의 항균 활성

설탕 발효에 비해 부패균, 대장균 원인균 등의 생육 억제 우수

[항균활성 비교 시험]

종류	Clear Zone on Plate (mm)		
	증류수	설탕 콤부차	현미 콤부차
Bacillus cereus	8	29	31
Staphylococcus aureus	8	32	32
Micrococcus luteus	8	31	33
Salmonella enteritidis	8	31	33
Escherichia coli	8	31	31
Vibrio parahaemolyticus	8	17	17



제품 소개

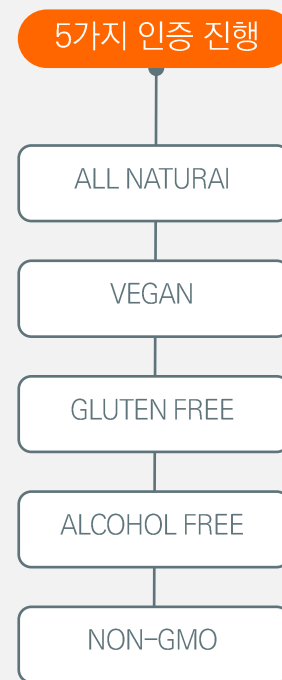
애디드 콤부차의 특징 _ 3) 기능성 성분 및 안전 강화

기능성 영양성분과 안전성 극대화로 다양한 상품으로 개발 가능

○ 기능성 성분 및 인증 현황



안전하고 건강한 콤부차를 위한



제품 소개

과일 본연의 맛이 살아있는 100% 망고퓨레

과일 본연의 맛이 살아있는 100% 자몽 농축액



망고의 껍질과 씨를 제거한 과육을 그대로 갈아 담은
비타민, 식이섬유 등의 영양소가 살아있는 100% 망고퓨레

다이어트에 유명하고 비타민C가 풍부해
감기예방과 피로회복에 좋은 자몽

ADDED COMPANY | Korean Fermented Drinks

3세대 NEW ADDED KOMBUCHA

Gut Flex

RTD
스윗망고
콤부차
제안



- 이름 : 애디드 콤부차 스윗망고
- 용량 : 340ML
- 120kcal / 7.7brix / 3.3 ph
- 판매가 : 3,500원 • Flavor : 망고
- 타겟 : 환경과 건강, 운동에 관심있는 전 연령 남녀 타겟층
- 특징 : 콤부차 발효 원액에 달콤한 천연 과일 농축액과 탄산수를 더해 맛과 청량감을 극대화시킨 스파클링 콤부차
- 홍차 발효액(황산화 물질인 폴리페놀 함유)
- All Natural(無감미료, 無인공첨가물)
- Alcohol-Free
- 망고 농축액의 SWEET한 맛 추구해 기성 콤부차보다 편하고 대중적인 맛
- 발효 고유의 풍부한 유기산 함유 (단순히 맛 뿐 아니라 장 건강에 도움이 되는 맛있는 건강 콤부차)



콤부차 발효 원액



망고 농축액



탄산수



- 이름 : 애디드 콤부차 스윗자몽
- 용량 : 340ML
- 100kcal(예상) / 7.9brix / 3.74 ph
- 판매가 : 3,500원 • Flavor : 자몽
- 타겟 : 환경과 건강, 운동에 관심있는 전 연령 남녀 타겟층
- 특징 : 콤부차 발효 원액에 상큼한 천연 과일 농축액과 탄산수를 더해 맛과 청량감을 극대화시킨 스파클링 콤부차
- 석류 발효액(에스트로겐 함유)
- All Natural(無감미료, 無인공첨가물)
- Alcohol-Free
- 석류 농축액의 상큼한 맛 추구해 기성 콤부차보다 편하고 대중적인 맛
- 발효 고유의 풍부한 유기산 함유 (단순히 맛 뿐 아니라 장 건강에 도움이 되는 맛있는 건강 콤부차)



콤부차 발효 원액



자몽 농축액



탄산수



감사합니다
THANK YOU