

바이오솔루션은 새벽부터 해질녘까지 당신의 일상을 흔들어 놓습니다.

생물학적 발전은 우리의 일상 생활에 지속적으로 혁명을 일으켜 우리의 편안함, 건강 및 효율성을 향상시키는 혁신을 제공하고 있습니다. 오늘, 여러분은 바이오 솔루션이 어떻게 일상 생활에서 여러분 주변에 존재하며 미래를 형성하고 인류에게 중요한 영향을 미치는지 알게 될 것입니다.



"Biological solutions"의 줄임말인 'Biosolutions'는 실제로 우리가 항상 사용하는 제품에 활용되지만 우리 대부분은 이에 대해 거의 알지 못합니다. 그것들은 활용하기 때문에 biosolutions 라고 불립니다. 박테리아, 효모, 곰팡이 및 식물과 같은 살아있는 유기체의 힘, 효소는 말할 것도 없이 살아 있지는 않지만 모든 생명체의 생명 과정을 촉진하고 가속화하여 변형과 생존을 보장합니다.

바이오 솔루션의 세계로 뛰어들어 생물학의 힘을 활용하면 어떻게 더 건강하고 친환경적인 미래를 구축하기 위한 탐구에서 일상 생활을 더 쉽고 지속 가능하게 만들 수 있는 방법에 대해 알아보겠습니다.

효소와 바이오 솔루션은 어떤 관련이 있습니까? 세제에서 배워 보시죠.

가장 작은 박테리아와 곤충에서 가장 큰 나무, 동물 및 인간에 이르기까지 우리 모두를 하나로 묶는 한 가지 요소는 효소입니다. 모든 살아있는 유기체는 신체 기능에 중요한 효소를 생산합니다.

효소라는 단어는 19세기 후반에 발견된 후 사용하게 되었습니다. 그 이후로 연구자들은 다양한 살아있는 유기체에서 다양한 효소와 그 역할을 발견했습니다. 이러한 효소 중 많은 부분이 인간에게 유용한 목적을 제공할 수 있다는 것을 깨달았고, 이는 생물학을 기반으로 하는 일상적인 문제에 대한 솔루션을 찾는 아이디어에 영감을 주었습니다. 우리의 일상적인 문제에 대한 생물학적 해결책이 어떻게 효소에서 파생되는지 쉬운 예로 세제를 들어 보겠습니다.

인간은 수천 년 동안 더러운 접시와 옷을 자연적인 방법의 세척에 의존했으나, 화학 물질 기반 세제는 20세기가 되어서야 등장했습니다.

화학 물질에 대한 지식이 향상됨에 따라 세제의 성분 목록이 점점 길어졌습니다. 세제는 다양한 얼룩에 효과적임을 입증하고, 옷의 청결함을 유지하고, 악취를 제거하고, 색상을 밝게 유지하거나, 섬유 강도를 유지하는 등 다양한 목적을 수행하는 화학 물질의 카테일이 되었습니다. 그러나 여전히 옷을 더 잘 세탁할 수 있는 여력이 있었고 바이오 솔루션은 세제의 효과를 증가시키는 동시에 사용되는 화학 물질의 양을 줄일 수 있는 방법이 되어 수질환경에 미치는 영향을 줄일 수 있었습니다.

세제 회사는 점차적으로 제품에 바이오 솔루션을 추가하고 있으며 일부는 다양한 화학 물질을 바이오 솔루션으로 대체하고 있습니다. 다음은 세제를 만들 때 바이오 솔루션으로 사용되는 효소의 몇 가지 예입니다.

- 아밀라아제: 이 효소는 살아있는 유기체가 음식에서 탄수화물을 분해하는 데 도움이 됩니다.
- 프로테아제: 프로테아제는 우리 몸이 음식의 단백질을 더 작은 부분으로 분해하여 더 쉽게 흡수되도록 도와줍니다.
- 리파아제: 이 효소는 우리 몸이 버터, 기름 또는 라드와 같이 우리가 먹는 지방을 분해하여 영양을 얻는 데 도움이 됩니다.

이점은 여기서 끝나지 않습니다. 효소는 또한 찬물에서 세제 효과를 향상시킵니다. 겨울철 기온이 뚝 떨어지는 지역에서는 사람들이 빨래를 할 때 뜨거운 물을 사용하기 때문에 많은 에너지가 필요합니다. 효소가 함유된 세제 덕분에 이제 사람들은 찬물에서도 옷을 세탁할 수 있어 많은 에너지를 절약할 수 있습니다. 세탁 세제는 우리가 일상 생활에서 사용하는 생물학적 솔루션의 한 예일 뿐입니다. 더 많은 것이 있습니다. 그 중 몇 가지를 살펴 보겠습니다.

일어나서 더 건강한 미소를 위한 바이오 솔루션으로 빛나세요!

우리의 입 안에는 박테리아와 곰팡이의 다양한 군집이 있습니다. 이러한 미생물은 구강 건강을 유지하는 데 중요한 역할을 하지만 통제되지 않은 증식은 문제를 일으켜 잇몸 감염과 불쾌한 냄새를 유발할 수 있습니다. 고맙게도, biosolutions는 부드럽지만 이러한 미생물 개체군을 관리하기 위한 효과적인 접근 방식으로, 구강 미생물의 적절한 균형을 방해하지 않으면서 구강 위생을 개선합니다.

Biosolutions는 또한 풍성하고 건강한 아침 식사를 제공합니다

전 세계 인구의 대부분은 유당 불내증이 있지만 우유는 많은 사람들, 특히 어린이의 아침 식사에서 영양이 풍부하고 맛있는 부분입니다. Biosolutions는 우유에서 유당을 분해합니다. 뿐만 아니라 설탕이 적은 음식을 선호하는 사람들을 위해 우유에 더 많은 유제품 섬유소를 추가하고 설탕 첨가를 줄입니다.

바이오솔루션 덕분에 요거트와 치즈에서 원하는 맛과 질감을 구현할 수 있으며, 이러한 별미는 생산 과정의 모든 단계에서 수율을 극대화하고 낭비를 최소화하도록 생산된다는 확신을 가질 수 있습니다.

Biosolutions는 또한 방부제나 맛 증진제와 같은 첨가물 없이 쓴맛이 적고 자연적으로 맛있으며 유통 기한이 긴 고단백 whey supplements를 생산하는 데 도움이 됩니다. 그들은 또한 더 오래 신선하게 유지되는 더 맛있고 부드러운 빵을 굽는 다양한 방법을 제공하여 매일, 매일 빵이 최상입니다! 그건 그렇고, 아침에 비타민 보충제를 복용한다면, 네, 그것들도 바이오 솔루션의 도움으로 만들어집니다.

향상된 식사 시간 경험

점심 시간이 다가오면 갓 조리한 고기의 감칠맛과 냄새가 손짓합니다. Biosolutions는 샌드위치에 들어 있는 콜드 컷이나 살라미 소시지 한 조각이 풍미와 품질로 가득 차도록 하는 데 중요한 역할을 합니다. 효소의 힘을 활용하는 바이오솔루션은 육류를 부드럽게 만드는 것부터 고기를 살라미 소시지로 발효시키기 위한 스타터 배양에 이르기까지 육류 제품의 맛, 질감 및 안전성을 향상시키는 자연적인 방법을 제공합니다. 또한 바이오솔루션은 육류(및 유제품) 제품의 안전성과 긴 유통 기한을 보장하여 나쁜 미생물에 의한 부패 위험을 줄입니다.

그 결과는 어떠하였습니까? 멋진 점심! 따라서 다음에 짭짤한 샌드위치나 샤퀴테리 플레터에 빠질 때 점심 시간을 특별하게 만드는 데 있어 바이오 솔루션의 역할을 이해할 수 있습니다. 녹색 섭취에 대한 열정을 가진 채소 애호가라면 식물성 식품의 맛, 질감 및 영양 프로필을 향상시켜 그 어느 때보다 맛있고 만족스럽게 만드는 Biosolutions 덕분입니다. 육즙이 풍부한 채식 버거부터 크림리한 "베거트"(식물성 요구르트 대체품)에 이르기까지, 바이오솔루션은 기존 식품에 대한 지구 친화적인 대안을 제공하는 군침 도는 음식을 만드는 데 도움이 됩니다. 그리고 더 오래 신선하게 유지할 수도 있습니다.

점심 식사 후 회의에서 메모를 했던 그 종이에 바이오솔루션이 있습니다 예, 점심 식사 후 회의를 좋아하는 사람은 없지만 회의에 참석해야 할 때는 메모를 해야 합니다! 종이를 생산하려면 목재 섬유와 펄프를 가공해야 합니다. 이 과정은 매끄럽고 강한 양질의 종이를 생산하기 위해 많은 에너지와 유해한 화학 물질이 필요합니다. 엔도글루카나아제(endoglucanase)와 같은 효소를 기반으로 하는 바이오솔루션(Biosolution)은 이러한 작업을 수행하지만 적은 에너지로 화학물질을 대체합니다. Biosolutions는 또한 제지 제조업체가 폐지에서 잉크를 제거하고 품질을 개선하여 새로운 종이를 제조하는 것을 더 쉽게 만들어 제지 산업을 보다 지속 가능하게 만듭니다.

집으로 돌아가는 길에 바이오 솔루션은 자동차의 가죽 인테리어를 만드는 데 도움을 줍니다. 집으로 돌아가기 위해 자동차 운전석에 앉을 때 가죽 인테리어의 부드러운 질감과 고급스러운 느낌이 마음에 듭니다. 글쎄요, 당신은 그것을 짐작했습니다 - 바이오 솔루션은 여기에서도 중요한 역할을 합니다. 동물 가죽을 고품질 가죽으로 바꾸는 전통적인 방법에는 작업자와 환경 모두에 해를 끼칠 수 있는 독한 화학 물질이 필요합니다. 다행히도 바이오솔루션은 이 산업에도 혁명을 일으키고 있습니다. 프로테아제 및 리파아제와 같은 효소가 현재 사용되어 유해한 화학 물질의 사용량이 줄어듭니다.

화학 물질의 도움 없이 매일 깨끗한 집으로 돌아갑니다.

긴 하루를 보낸 후 집에 들어서면 깨끗하고 상쾌한 생활 공간의 반가운 광경이 즉시 편안함을 줍니다. 좋은 박테리아를 기반으로 한 미생물 클리너 덕분입니다. 이것조차도 바이오 솔루션입니다! 우리는 집을 청소하기 위해 가장 독한 화학 물질을 사용하지만 권장하지 않습니다. 일부 박테리아는 우리에게 좋으며 화학 물질로 파괴할 필요가 없습니다.

미생물 세척제는 화학 물질보다 인간에게 유익한 박테리아를 사용하여 집을 깨끗하게 유지합니다. 이 세제를 뿌리면 유익한 박테리아가 집 표면에 퍼져 활성 상태를 유지합니다. 이 유익한 박테리아는 집 표면에 서식하여 수를 증가하여 먼지, 때 및 악취를 유발하는 해로운 박테리아의 성장을 방지합니다. 따라서 집은 모든 좋은 박테리아를 유지할 뿐만 아니라 더 깨끗하고 신선한 냄새를 유지합니다. 더 많은 것이 있습니다 – 미생물 세척제는 수명도 오래 지속됩니다. 집을 깨끗하게 유지하기 위해 계속 뿌릴 필요는 없습니다. 또한 화학 물질 기반 세제와 달리 미생물 세제는 어린이와 애완동물 주변에서 사용해도 안전하며 피부 자극이나 호흡기 문제를 일으키지 않습니다.

아황산염이 없는 와인이나 저칼로리 맥주로 하루를 마무리해보세요.

하루가 끝나갈 무렵, 당신은 와인이나 저칼로리 맥주 한 잔으로 긴장을 풀기로 결정합니다. 와인과 맥주의 영역에서 바이오 솔루션은 우리가 사랑하는 맛과 풍미를 손상시키지 않으면서 와인의 아황산염과 같은 첨가물을 최소화하고 맥주의 칼로리 또는 알코올을 줄여 생산의 르네상스를 이끌었습니다. 와인은 효모와 박테리아로 포도를 발효시켜 만듭니다. 와인의 부패를 방지하기 위해 아황산염이라는 안전하게 사용할 수 있는 화학 물질이 와인에 첨가됩니다. 그러나 와인 소비자의 약 10%는 경미한 반응에서 심각한 반응에 이르기까지 다양한 반응을 일으킬 수 있는 아황산염을 견디지 못합니다. 또한 화학 물질이 첨가되지 않은 유기농 와인을 선호하는 사람들이 점점 더 많아지고 있습니다.

육류 및 유제품의 경우와 마찬가지로, 연구자들은 박테리아와 효모가 제 역할을 매우 잘해서 더 나은 맛을 위해 와인을 적절하게 발효시킬 뿐만 아니라 와인이 부패하는 것을 방지하여 아황산염에 대한 의존도를 줄이거나 완전히 없앨 수 있다는 것을 발견했습니다.

바이오 솔루션은 어디에나 있으며 우리 삶에 자연을 더합니다

예, 위에 나열된 활동보다 하루 종일 훨씬 더 많은 활동을 합니다. 하루 종일 사용하는 거의 모든 제품에 바이오솔루션 마크가 있거나 더 나은 대안을 제공할 수 있습니다. 바이오솔루션은 실제로 어디에나 있으며, 우리가 눈을 뜨는 순간부터 밤에 머리를 쉬는 순간까지 우리 일상 생활의 거의 모든 측면에 영향을 미치며 생물학의 실을 조용히 엮고 있습니다. 그러므로 시간이 날 때마다 생물학으로 우리의 삶을 개선하는 조용한 영웅들이 있다는 사실을 잊지 마십시오