



(주)G&HBIO

마 늘 발 효 전 문 기 업

We unveil a special project that could
not be found anywhere else in the world.
innovation platforms for human health

전 세계인들의 건강회복, 유지, 증진 지향을 바라는 기업

G&HBIO Co., Ltd



G&H BIO

company specializing in garlic fermentation

건강회복, 유지, 증진을 지향을 바라는 기업

(주)G&HBIO는 마늘발효를 전문으로 개발하고 있는
건강식품 개발 회사입니다.

오랫동안 수많은 연구와 경험을 바탕으로
발효 전문 기업으로 거듭난 회사입니다.

다변화하는 세계속에서 경쟁력을 갖춘 진정한
발효 기술을 통해 여러분의 앞날에 초석이 되어드리겠습니다.



닥터머슬365 스포츠
리커버리 마사지크림



알리오플러스 스틱형



NF365 바디케어



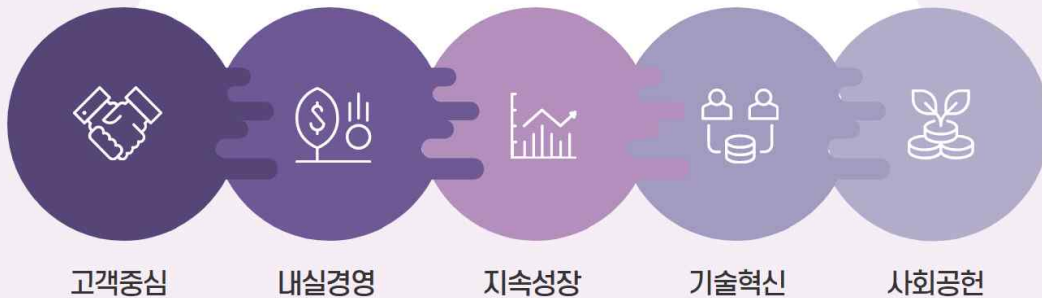
알리오플러스 350ml

회사명	(주)G&HBIO
대표이사	정혜린
주업종	마늘발효음료 제조, 도소매
주종목	발효음료, 건강음료, 건강보조식품
주생산물	알리오플러스, NF365, 닥터머슬 365 스포츠 리커버리 크림
설립일	2017년 1월 3일
주소지	경기도 고양시 일산서구 송포로 230-38, 나동 Tel : 031-914-0203 Fax : 031-914-0293



Vision

고객중심 · 사회적공헌 · 기술혁신



주요 연혁 및 경영성과

발효식품 개발에 최고의 전문성을 보유한 기업



2025.04 대구보건대학 스포츠재활학과 산학협력
2025.03 한국체육대학교 총동문회 업무협약
2025.03 경동대학교 산학 협력
2025.03 대한운동도협회 업무협약
2025.03 케이파크골프 업무협약
2024.12 경희대학교 체육대학 업무협약
2024.11 강원스포츠 과학센터 납품
2024.10 광주체육고등학교 납품
2024.07 2024파리올림픽 배드민턴, 사격, 태권도 대표팀 협찬
2024.07 동덕여자대학교 공연예술대학 모델과 업무협약
2024.06 (사)한국스포츠 교육개발원 업무협약
2024.06 을지대학교 레저산업전공 업무협약
2024.06 경기대학교 체육학과 업무협약
2024.06 경기대학교 대체의학대학원 업무협약
2024.05 (사)대한무도학회 업무협약
2024.05 (사)대한배드민턴협회 업무협약
2024.03 국가대표 유도팀 김재범감독 업무협약
2024.04 안양대학교 스포츠단 업무협약
2024.03 (사)한국프로축구 선수협회 업무협약
2024.02 세계 한인 태권도 사범협회 미얀마지회 업무협약
2024.01 재팔리핀 대한 태권도 협회 업무협약
2024.01 세계 한인 태권도 사범협회 아시아지회 업무협약
2024.01 제11회 지식경영대상 "K발효부문 대상"
2024.01 ESG 로하스 인증

2023.12 전남스포츠 과학센터 납품
2023.12 대한민국 고객감동 & 혁신경영 브랜드대상 "헬스케어부문 대상"
2023.12 용인대학교 골프학과 업무협약
2023.11 용인대학교 체육지원실 업무협약
2023.09 (사)한국체육학회 업무협약
2023.07 한국문화예술진흥회 "기능악선수 문화대상"
2023.03 한마음사회복지재단 중앙회 기부협약
2023.03 생활침구사 공동업무 협약
2022.09 「2022년 스마트공방 기술보급 추진사업」 선정
2022.08 「2022년 창업성장 기술개발 사업 전략형(BIG3) 정부연구과제」 선정
2022.07 중앙대학교 산업 협력단 공동 연구과제 선정
2022.06 (주)지앤에이치바이오 FDA 등록 "미국 FKS바이오 사이언스"
2022.03 한국 국가대표 사격팀 후원협약
2021.11 전주 KCC 이지스 프로농구팀 후원협약
2021.10 대한 컬링 연맹 후원
2021.10 노원 F.S 풋살팀 후원 협약
2021.08 한양대학교 예체능대 / IC스포츠센터, 공동연구 협약
2021.08 성남FC 프로축구팀 후원 협약
2021.07 (주)대한 홍삼출판 공급 계약(브레인TV)
2021.06 프로야구팀 LG트윈스 후원 협약
2021.06 불교방송BTN 라디오 "울림" 후원 협약
2021.04 한국디지털문화진흥회의 특별진흥법인 인증
2021.04 한국스마트바이오 연구원(KSB) 연구원장 임명
2021.04 마늘발효액, 큰나무한의원 납품
2021.03 동성제약 원료 공급
2021.03 특허 제 10-2302933호

"마늘 혼합 발효물의 제조 및 심혈관 질환에 유효한 약학 조성물의 제조방법"

2021.03 마늘발효액, 최정국한의원 납품
2020.12 제품 "엔오셀라" 셀배이 납품 계약
2020.12 제품 "알리오플러스" 네추럴팜 테라스타 납품 계약
2020.11 동국대학교 축구팀, 마늘발효음료 지원
2020.07 SK슈가글라이더즈 핸드볼팀, 마늘발효음료 지원
2020.04 마늘발효액, 기흥한의원 납품
2020.02 제품 "바이탈ING" 위업글로벌 납품 계약
2020.02 마늘발효액, 우리한의원 납품
2019.07 마늘발효액, 디톡스한의원 납품
2019.07 제품 "Aglio(알리오)" 중국 칭다오 하오즈히구오 국제무역 수출
2019.04 제품 "Aglio(알리오)" 중국 청도 수출
2019.02 제품 "Aglio(알리오)" 기업은행 납품 계약
2018.12 제품 "Aglio(알리오)" 중국 웨이하이, 창사 웨이하이테즈스토리 수출
2018.10 마늘발효액, 우리한의원 납품
2018.10 한글 세계 문화 축제 나라사랑왕 "최우수상"
2018.09 중앙일보 소비자 만족 브랜드 "대상 1위"
2018.08 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소 등록
2018.07 면역활성 실험연구(경기바이오센터 경희대학교 공학센터)
2018.07 한국 국가대표 역도팀, 마늘발효음료 지원 협약
2017.09 제품 AGLIO(알리오) 중국 QINGDAO DEJINRUN 수출
2017.08 중국 생명공학 연구소 MOU 체결
2017.08 ㈜유엔그린 / 파라스 암요양병원 MOU 체결
2017.01 전국 아파트 입주자 대표회의 물품공급 MOU 체결
2017.01 ㈜지앤에이치 바이오 설립
2014.03 발효특허군주 등록

연구원장

마늘발효를 전문으로 개발하고 있는 기업



연구원장 김해성

(주)G&HBIO는 "동물 임상 면역활성 평가에서 GF-180신소재 실험결과 GM-CSF가 증류수 처리 대조군의 최대 1328배 증가 활성을 보였다"면서 "세계 의학계에서 GM-CSF는 사람 몸에서 소량 분비되는 백혈구 생성촉진 단백질로 백혈병이나 빈혈 등의 질병이나 골수이식, 화학요법 등의 치료과정에서 백혈구가 부족할 때 사용되는 초고가의 물질로 알츠하이머병 인지장애 조절 기능을 하는 신약 소재로도 연구되고 있다" 개발 연구실험을 진행한 한국스마트바이오연구원의 김해성 연구원장은 "바이오 신소재 GF-180은 GM-CSF의 활성화는 물론 체내의 선천면역계 활성화를 획기적으로 촉진시킬 수 있는 것으로 판단된다"며 "NK세포 활성화를 촉진하면서 인체 무해함으로 면역활성화 건강식품 외에도 향후 면역항암제의 신소재로도 가능성이 충분하다"고 말했다. 이번 실험에서 NK세포와 암세포의 비율을 50대 1로 설정했을 때 PBS - NK세포는 6.3%의 암세포 독성을 보였으나 GF-180 신소재를 적용한 Aglio(알리오) - NK세포의 경우 12.9~41.8%의 암세포 독성을 나타냈다는 게 (주)G&HBIO의 설명이다.

NK세포는 각종 바이러스 박테리아와 같은 외부항원들에 대응해 초기의 면역반응을 유발하는데 매우 중요한 역할을 하는 세포로 알려져 있다. (주)G&HBIO는 동성제약과 공동특허를 출원했으며 건강기능성식품 개발을 위한 공동 연구를 추진 중이다.

김해성 연구원장은 "특히 균주와 마늘발효 기술을 집약해 개발한 신소재 GF-180은 급변하는 바이오산업 환경속에서 발효 균주를 통한 인체 무해하고 내성이 없는 새로운 바이오 신소재 및 면역항암제 신약개발에 새로운 길을 열었다"고 말했다.

2014년 특허균주 획득 - 마늘 발효 연구 개발

국제 성모병원 부대표

2017년 지앤에이치바이오 설립

2021년 한국스마트바이오 원장



인증서

발효식품 개발에 최고의 전문성을 보유한 기업



FDA등록 인증



HACCP 인증



특허증



소비자 만족 브랜드 대상



기술평가 우수기업



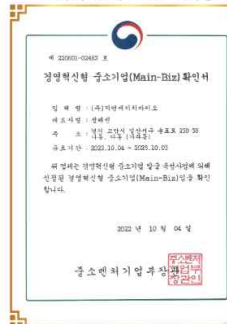
ISO 환경경영시스템 인증



ISO 품질경영시스템 인증



ESG 로하스 인증서



경영혁신 메인비즈 확인서



미네랄 성분 검사 및 결과

특허

마늘 혼합 발효물의 제조 특허



마늘 혼합 발효물의 제조 및
심혈관 질환에 유효한
약학 조성물의 제조방법



항산화 활성을 가진
마늘 및 복합 발효물 및 이의 용도

전통발효 기술의 과학화

기존 전통 발효식품의 기술을 발전하여 발효기술을 완성



곰팡이를 이용하여 발효시킨 메주



고춧가루를 주원료로 하여 발효시킨 고추장



원료 성분의 삼투 작용과 젖산균의 발효 작용을 이용하는 김치



간장 항아리에 숙성되는 과정에서
웅장한 풍미가 생겨난다.

한국의 전통 장류는 크게 간장, 된장, 고추장, 청국장으로 분류하며 콩이 주 원료가 됩니다.

콩은 단백질(40%), 식물성 지방(20%), 탄수화물 및 미네랄, 이소플라본 등이 함유되어 있는데 자연 상태로는 맛이 없을뿐더러 영양소의 체내 흡수가 어렵습니다. 이런 콩을 삶고 으깨어 메주로 빻어내면 발효가 시작됩니다.

한국 전통 메주는 황국균 외에 털곰팡이, 뿌리곰팡이, 푸른곰팡이, 누룩곰팡이, 좁쌀곰팡이, 분곰팡이, 홍국균 등 다양한 곰팡이와 고초균 (바실러스 서브스틸러스 *Bacillus subtilis*) 등이 작용하면서 천연의 복합적인 맛을 내는 데 있습니다.

메주에서 자라난 각종 곰팡이와 세균들이 효소를 생산하고 이 효소는 콩단백질, 지방, 탄수화물을 분해합니다.

100% 국내산 마늘과 자체 특허균주를 이용한

180일 간의 4차 발효 공법

전통 발효기술

기존 전통 발효식품
의 기술을 발전하여
발효기술을 완성

마늘의 맛과 냄새 제거

4차 발효 기술로
마늘의 특징점은 높이고
특유의 맛과 냄새를 제거

산화질소 생성

강력한 천연
혈관 확장제
심혈관계 개선

NK세포 활성

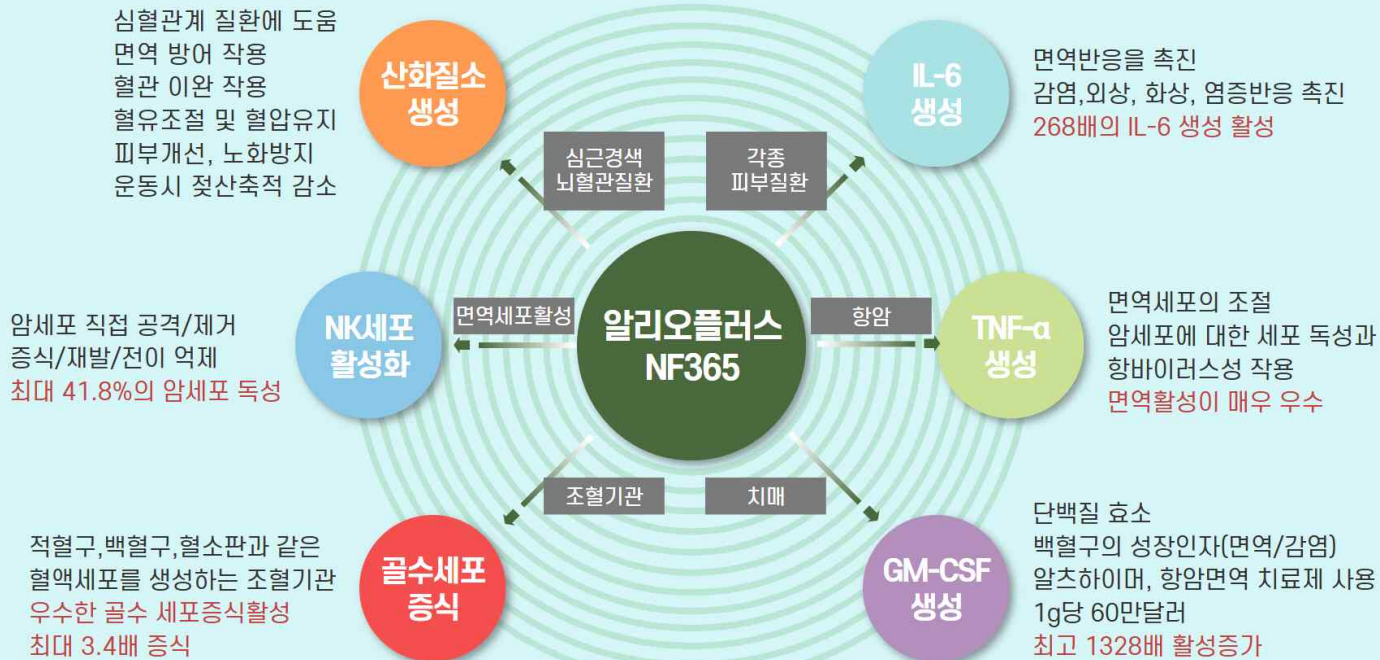
암과 질병에
맞서 싸우는
최정에 전투병



국내산 마늘 100%와 자체 특허균주를 이용한 미생물 발효 공법으로
마늘의 효능을 극대화 하고, 내 몸에 빠른 흡수를 높여줍니다.

지앤에이치바이오 마늘발효액 특징점

인체필수 면역 단백질 효소 생성기술 개발 (동물임상실험)



장관면역계 증진 논문 (Molecular Nutritional & Food Research, JIF 4.5, 76.0%)

RESEARCH ARTICLE

Molecular Nutrition
Food Research
www.mnf-journal.com

Garlic Bioconverted by *Bacillus subtilis* Stimulates the Intestinal Immune System and Modulates Gut Microbiota Composition

Genevieve Tonog, Hyunjun Yu, Sung-Kwon Moon, Sanghyun Lee, Hyeleem Jeong, Kwang Bin Kim, and Hoon Kim*

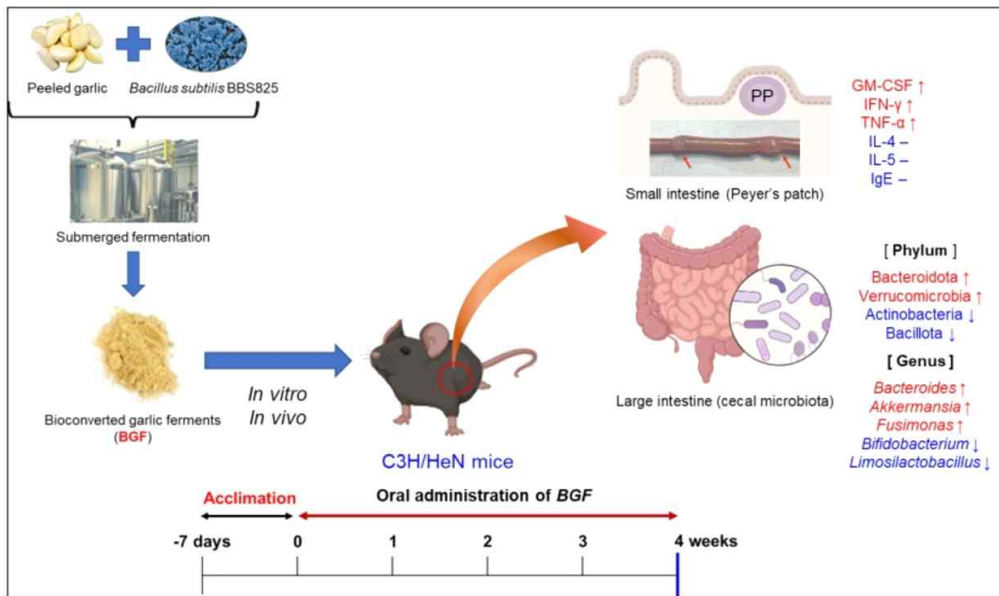
Scope: This study evaluates the potential of bioconverted garlic ferments (BGFs) to stimulate the intestinal immune system and modulate cecal microbiota composition.

Methods and results: In vitro, BCF significantly enhances Peyer's patch (PP)-mediated bone marrow cell proliferation and increases the production of interferon-gamma (IFN- γ), granulocyte macrophage colony stimulating factor (GM-CSF), interleukin (IL)-6, and IgA but not IL-4, IL-5, and IgE. Oral administration of BCF to C3H/HeN mice for 4 weeks significantly increases the GM-CSF (42.1–45.8 pg mL⁻¹) and IFN- γ (8.5–12.1 pg mL⁻¹) levels in PP cells. BCF also significantly elevates the levels of tumor necrosis factor- α (TNF- α , 165.0–236.5 pg mg⁻¹), GM-CSF (2.4–3.0 mg mg⁻¹), and IFN- γ (1.5–3.2 mg mg⁻¹) in the small intestinal fluid, and TNF- α (2.2–3.1 pg mL⁻¹) and IFN- γ (19.5–62.1 pg mL⁻¹) in the mouse serum. Cecal microbial analysis reveals that BCF increases Bacteroidota and Verrucomicrobiota and decreases Actinobacteria and Bacillota at the phylum level in mice. At the genus level, BCF significantly increases the abundance of *Fusimonas* (250 mg kg⁻¹ BW⁻¹ day⁻¹), *Bacteroides* (125 and 250 mg kg⁻¹ BW⁻¹ day⁻¹), and *Akkermansia* (125 mg kg⁻¹ BW⁻¹ day⁻¹) and decreases that of *Bifidobacterium* (62.5 and 250 mg kg⁻¹ BW⁻¹ day⁻¹) and *Limosilactobacillus* (125 and 250 mg kg⁻¹ BW⁻¹ day⁻¹).

Conclusion: This study provides the first evidence of BCF's ability to modulate the intestinal immune system and gut microbiota, supporting its potential as a novel functional material to enhance gut immunity.

defense in humans.^[1] However, daily exposure to complex microbial environment affects the intestinal immune system. The intestine is the largest immune organ in the body comprising anatomically defined segments with distinct physiological and immunological components. It consists of dispersed innate and adaptive effector cells and organized lymphoid tissues, such as Peyer's patches (PPs).^[2] PPs are primarily located in the jejunum and ileum and have a specialized follicular epithelium of microfold cells (M cells) that transport antigens from the lumen to immune cells, such as dendritic cells, in tissues.^[3] These immune cells circulate throughout the body through the mesenteric lymph nodes and stimulate both local mucosal immune activity and the circulating immune system upon activation.^[4]

As 70%–80% of immune cells are present in the gut, the complex interplay among the intestinal epithelial layers, immune system, and gut microbiota has been extensively explored.^[5] Gut epithelium plays a crucial role in protecting the host from infections; it consists of a layer of mucus that serves as a barrier against pathogenic invasion.^[6] Gut microbiota synthesizes vitamins, breaks down proteins and complex carbohydrates, and generates various metabolic products, including short-chain fatty acids (SCFAs), which modulate the interactions between immune cells and the gut epithelium.^[6] In addition, to the local mucosal immune response in the gut, the gut



1. Introduction

Intestinal immune system, an integral component of the mucosa-associated lymphoid tissue, is crucial as the first line of

G. Tonog, S.-K. Moon, H. Kim
Department of Food and Nutrition
Chung-Ang University
Anseong 37546, South Korea
E-mail: laptw@cau.ac.kr

H. Yu
Department of Integrated Biomedical and Life Science
Bunkyo University
Sendai 984-1, South Korea
S. Lee
Department of Plant Science and Technology
Chung-Ang University
Anseong 37546, South Korea
H. Jeong, K. B. Kim
CAH Bio Co., Ltd.
Gyeong 30538, South Korea

The ORCID identification number(s) for the author(s) of this article can be found under <https://doi.org/10.1002/mnf.202400504>
DOI: 10.1002/mnf.202400504

선천면역계 증진 논문 (Food & Function, JIF 5.1, 81.2%)

ARTICLE

Immunostimulatory effects of *Bacillus subtilis*-fermented garlic (*Aglio*): An in-depth *in vitro* and *in vivo* analysis

Received 00th January 20th, Accepted 00th January 20th

DOI: 10.1039/c0fo00000a

Hyunjun Yu,^{a*} Genevieve Tonog,^{a*} Sung-Kwon Moon,^b Sanghyun Lee,^c Hyeleem Jeong,^d Hae Sung Kim,^e Kwang Bin Kim,^f Hyung Joo Suh,^g Hoon Kim,^{h,i}

Abstract: This study evaluated the immunostimulatory potential of garlic fermented with *Bacillus subtilis* (*Aglio*) and identified the underlying mechanisms using *in vitro* and *in vivo* models. *Aglio* significantly enhanced macrophage activity, with increased TNF- α (9.3–48.6 fold), MCP-1 (5.3–41.4 fold), IL-6 (2.1–12.1 fold), and IL-12 (1.1–5.5 fold) secretion compared to those of the standard garlic extract. This macrophage-stimulatory activity was associated with MAPK (ERK, JNK, and p38) and NF- κ B (I κ B and p65) signaling pathway activation. *Aglio* significantly increased splenocyte proliferation (1.3–2.9 fold) and TNF- α (32.5–86.6 fold), IFN- γ (26.8–362.3 fold), GM-CSF (2.1–3.9 fold), and IL-6 (10.3–11.6 fold) secretion. Gene expression analysis revealed Th1-related 7-dei upregulation and Th2- and Th17-related GATA3 and FOXP3 downregulation, indicating a Th1-mediated splenocyte activation mechanism. Oral administration of *Aglio* (125 and 250 mg/kg) to BALB/c mice increased splenocyte proliferation (2.1–3.9 fold) and elevated splenic cytokine (TNF- α , 1.9–2.7 fold; GM-CSF, 1.2–3.3 fold; IL-6, 1.4–1.9 fold) and antibody (IgA, 1.4–1.5 fold; IgG, 1.0–1.7 fold) levels. *Aglio* administration also increased serum TNF- α (2.1–3.3 fold), IL-6 (1.0–1.1 fold), and IgG (1.6–1.9 fold) levels. Nutrient analysis indicated that *Aglio* lacked detectable carbohydrates and had negligible protein and polyphenol contents compared to standard garlic extract, suggesting complete biotransformation during fermentation. These findings demonstrate *Aglio*-mediated immune activation, highlighting its potential as a functional food or nutraceutical agent for immune enhancement.

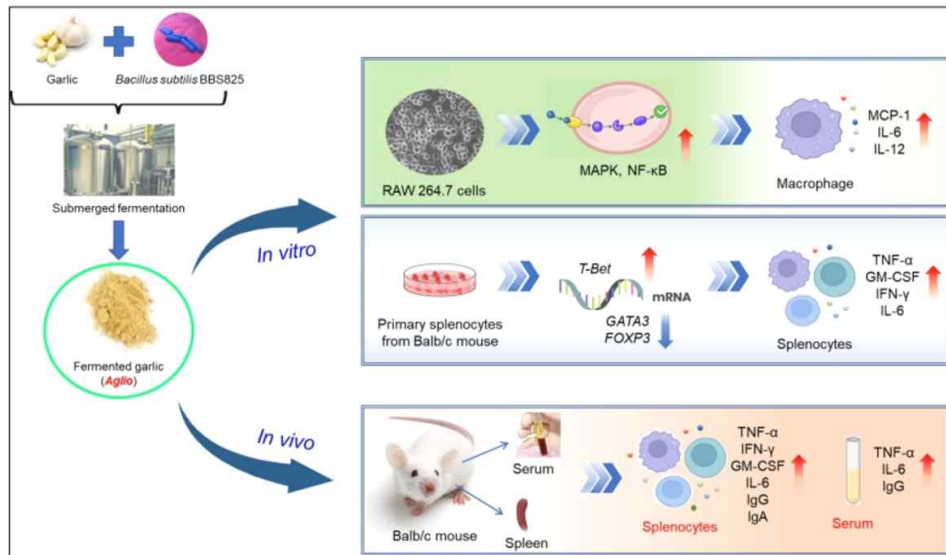
Introduction

Garlic (*Allium sativum* L.) has traditionally been used as a seasoning in oriental cuisines and various other dishes. Garlic has multiple physiological and pharmacological functions in addition to its use in traditional medicine to treat typhus, dysentery, cholera, and influenza.¹ These include cardioprotective,² anticancer,³ common cold-relief,⁴ antibacterial,⁵ anti-inflammatory,⁶ hepatoprotective,⁷ and immunomodulatory⁸ effects. Garlic contains over 200 chemical compounds, including organosulfur compounds, allicin, ajoene, diallyl polysulfides, vinylthiols, and S-allylcysteine.⁹

Recent advances in microbial food fermentation have focused on transforming chemical constituents from raw materials into biologically active metabolites.¹⁰ These bioactive metabolites produced during microbial fermentation have been used as potential

ingredients in nutraceuticals and functional food formulations.¹¹ Fermented food products have particularly been receiving increased interest because of their promising health benefits, including protection against infectious agents, immunomodulatory effects, anti-allergic properties, anti-obesity, antioxidant, and anti-anxiety effects.^{12,13} Furthermore, fermented foods containing probiotic bacteria can enhance the immune function.¹⁴ Therefore, identifying natural products with novel prospects with the aim to develop potent and safe immune-enhancing ingredients, referred to as functional foods,¹⁵ has attracted considerable attention. Consuming specific functional foods can boost immune system activity by stimulating T cells, B cells, macrophages, and natural killer cells and triggering cytokines, chemokines, and antibody production.¹⁶

Garlic fermentation enhances the levels of reducing sugars, amino acids, and antioxidant compounds, making fermented garlic a promising functional food.¹⁷ Fermented garlic has better health-enhancing properties than normal garlic because of the increased S-allyl cysteine,¹⁸ organosulfur compound, polyphenol, and volatile compound content.^{19,20} Furthermore, fermented garlic has various health effects, such as lowering blood pressure²¹ and anti-fatigue²² (anti-obesity²³ and antithrombotic²⁴ activities). Several studies have investigated the immunostimulatory effects of fermented garlic. One study focused on the immunomodulating effects of garlic fermentation using *Bacillus subtilis*.²⁵ The standard methods for fermenting garlic include the application of high temperatures (40–90 °C) under high humidity (60–90%) for 10–90 days²⁶ and using lactic



^a Department of Integrated Biomedical and Life Science, Korea University, Seoul 02842, South Korea. E-mail: yuhyunjun@korea.ac.kr, jeonghye@korea.ac.kr

^b Department of Food and Nutrition, Chung-Ang University, Anseong 37545, South Korea. E-mail: gentshik@cau.ac.kr, sunsoond@cau.ac.kr

^c Department of Plant Science and Technology, Chung-Ang University, Anseong 37545, South Korea. E-mail: stee@cau.ac.kr

^d Kookmin Bio Co., Ltd., Gwangju 29330, South Korea. E-mail: ghiboo@kookmin.co.kr, kichen@kookmin.co.kr, hba45@kookmin.co.kr

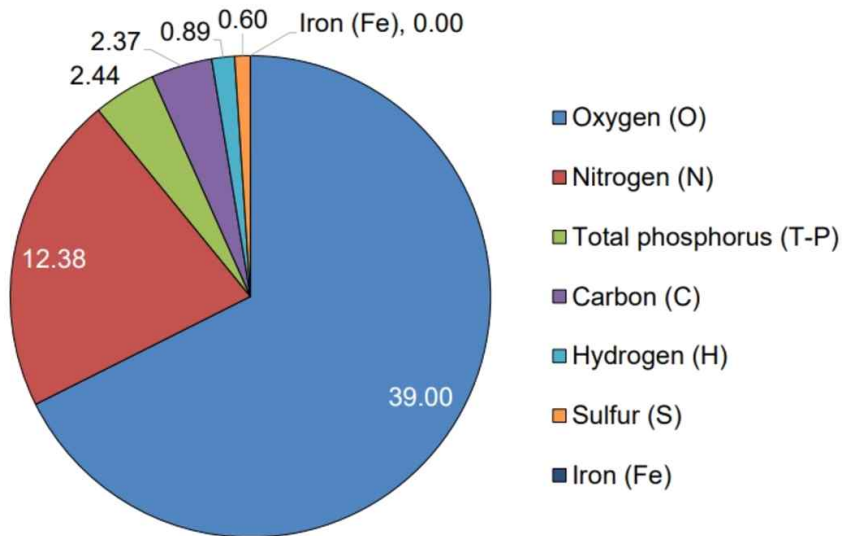
^e Electronic supplementary information (ESI) available. See DOI: 10.1039/c0fo00000a

^f The authors contributed equally to this work.

원소분석 결과 (Element analysis)

General composition

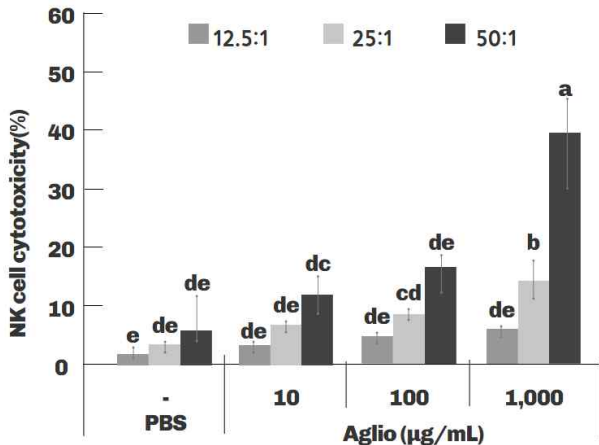
Composition	Contents (mg/g)	
	Garlic extract	Aglio
Neutral sugar	579.2 ± 13.5	n.d.
Acidic sugar	31.3 ± 4.5	n.d.
Amino sugar	60.7 ± 0.4	n.d.
Protein	3.7 ± 0.2	0.5 ± 0.1
Polyphenol	6.8 ± 0.1	2.1 ± 0.1
Sum	681.7	2.6



NK세포 활성화

NK세포 활성화 동물임상 테스트 결과

NK세포(NK cell cytotoxicity) 독성활성



NK세포 활성화 동물임상 연구결과

NK세포 활성화 동물임상결과

마늘발효액이 세포에서는 12.93% ~ 최대 41.8%의 암세포 독성을 나타냈다.

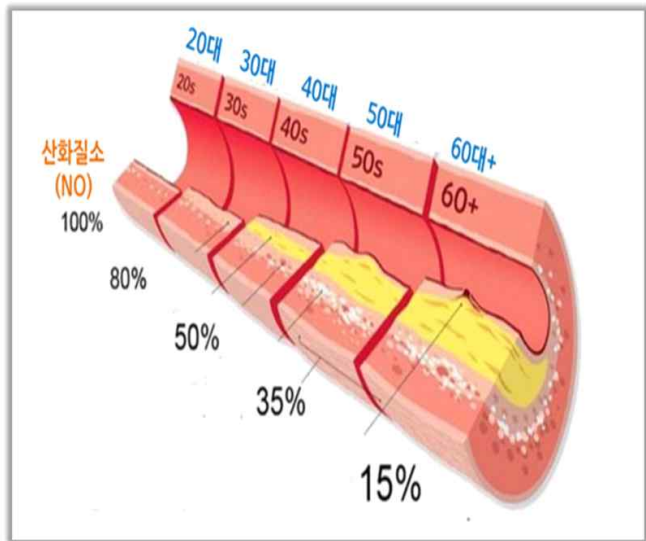
마늘발효액이 가지는 NK세포 활성화 결과는 식품 또는 의약품 소재로도 다양한 활용 가능성이 제시된다고 할 수 있다.

산화질소란

연령별 산화질소 생성량 감소

산화질소(NO)는 강력한 천연 혈관 확장제

나이가 들면서 제대로 건강관리를 하지 않으면 혈관 내피세포가 산화질소를 분비하는 능력의 85%를 잃어 혈관질환이 발병한다



산화질소가 인체에 미치는 영향



산화질소의 주요능

1. 혈관 : 혈압정상화, 혈관정상화
2. 체온 : 체온상승(0.5 ~ 1도)
3. 급성 및 만성 염증치료
4. 장 : 장내환경정상화
5. 뇌 : 뇌혈류순환 개선
6. 면역 : 면역세포활성화를 통한 면역력증가

산화질소의 부가적인 효능

1. 두통, 어지러움증 치료, 머리가 맑아짐, 치매증상 개선
2. 잠이 쏟아짐, 잠의 양이 많아짐, 숙면, 기상시 개운함
3. 탈모개선, 두피상태 개선
4. 기분이 좋아짐, 우울증개선
5. 피로감 개선, 기억력 증가, 집중력 개선
6. 혈색이 좋아짐, 얼굴에 광택이 나타남
7. 부기가 빠짐
8. 감기가 잘 안걸리고 걸려도 빠른 치료가 가능
9. 소화불량개선, 위염, 위궤양 개선
10. 간수치, 열압수치, 당뇨수치, 콜레스테롤수치, 크레이틴수치 정상화
11. 혈액순환 개선, 손발저림, 쥐나는 증상, 벌레기어가는 증상 등 개선
12. 무월경, 생리불순, 생리통 개선, 생리혈이 맑아짐
13. 관절염, 관절통 개선
14. 피부색이 밝아짐. 피부질환 개선

산화질소

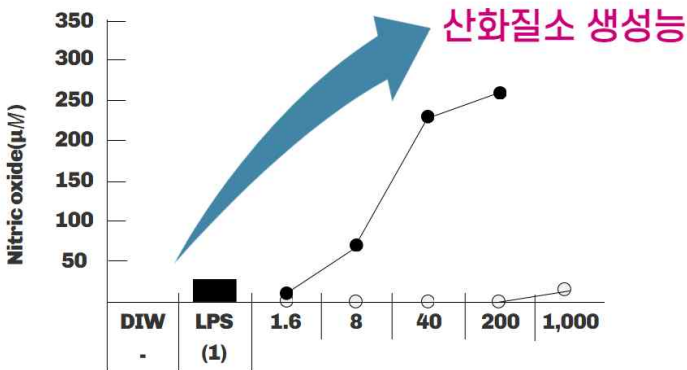
산화질소 생성능력 동물 임상 테스트 결과



알리오플러스 산화질소 농도 체크기 테스트



산화질소 생성능력 테스트



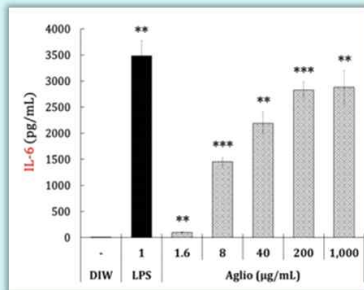
산화질소의 생성량 동물임상 연구결과

IL6 / TNF- α

면역 단백질 개발



IL6



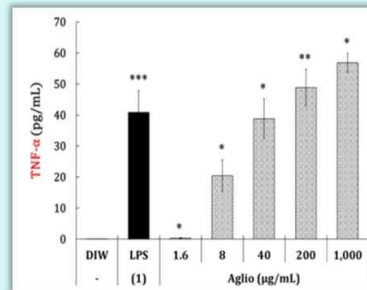
인터페론-6(IL-6)생성능
동물임상 연구결과

인터루킨 6(IL6,IL-6,Interleukin 6)은 전 염증성 사이토카인(cytokine) 및 항 염증성 마이오카인(myokine) 둘 다로서 작용하는 인터루킨이다.

IL-6은 급성기 단백질합성에 주요 자극이며, B세포 및 T세포 분화와 활성을 촉진합니다

IL-6 생성능에서는 가장 낮은 농도인 1.6 $\mu\text{g/mL}$ 에서부터 유의적인 활성이 나타나기 시작하였으며, 가장 높은 농도인 1,000 $\mu\text{g/mL}$ 에서는 증류수 대조군과 비교하여 **286배의 IL-6 생성활성(2885.0 pg/mL)**을 보여주었다

TNF- α



종양괴사인자 알파(TNF- α)생성능
동물임상결과

TNF- α 의 가장 중요한 역할은 **면역세포의 조절**이다

또한 **TNF- α** 은 특정 암세포에 대한 세포 독성과 항바이러스성 작용이 있다

TNF- α 생성능에서는 대체적으로 농도-의존적인 생성량을 보여주었다.

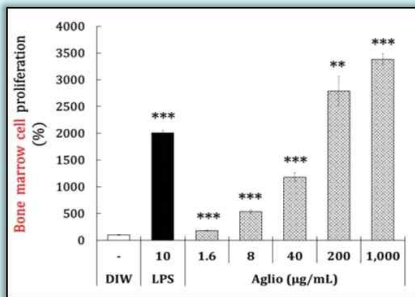
특히, 마늘발효액 시료는 고농도에서 양성 대조군으로 사용된 LPS에 비해서도 우수하게 증진된 면역활성을 나타냈다. 양성 대조군으로 사용된 LPS가 순수한면역 촉진 단일물질임을 고려했을 때, **면역활성이 매우 우수한 것**으로 사료되었다.

골수세포 / GM-CSF(비장세포 유래과립구)

면역 단백질 개발



골수세포



우수한 골수세포 증식 활성
동물임상 연구결과

(주)G&Hbio에서생산하는 Aglio제품의 면역활성결과

마늘발효액은 동물실험결과

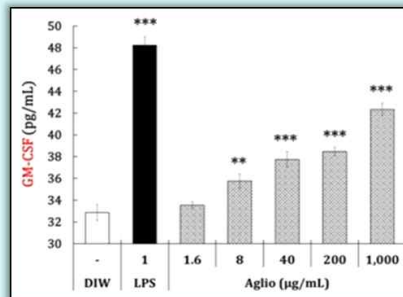
마늘 발효액이 골수세포에 직접 미치는 영향을 평가하였는데,

보이는 바와 같이 마늘 발효액은 우수한 골수세포 증식활성

(2.8~3.4 배 증식) 을 보여주었다 .

GM-CSF

- 알츠하이머 치료제,
항암면역치료제 사용



비장세포유래과립구 (GM-CSF)생성능
동물임상 연구결과

(주)G&Hbio에서생산하는 Aglio제품의 면역활성결과

마늘발효액은 동물실험결과

비장세포에서 생성되는 면역활성화 면역체의

생성 테스트결과 대조군대비

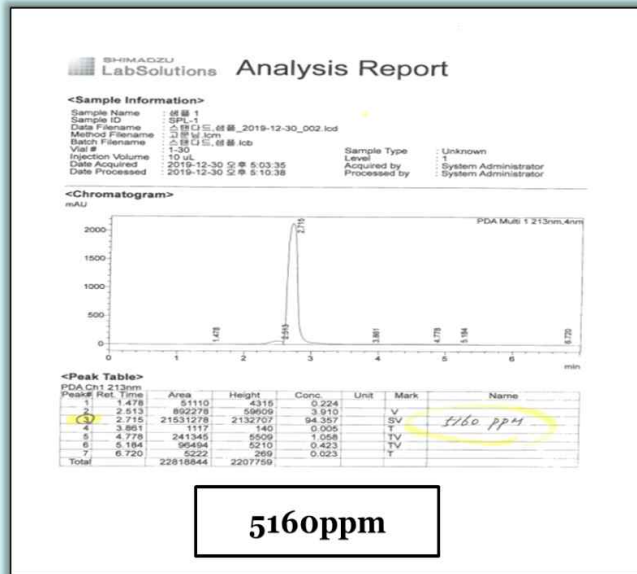
최고 1328배 활성증가함을 확인하였다

유황성분(S-Allylcystein)

발효마늘 유황성분(S-Allylcystein과 새로운 황화합물)



1. 피를 맑게 해주고 세포를 활성화 시켜 **혈액순환을 촉진**
2. 마늘의 알리신 성분이 강력한 **살균 및 항균 작용**
3. 몸속에 나트륨을 체외로 배출하며 **고혈압 개선**
4. 항균, 항염, 항암 작용을 하여 **암 예방과 당뇨 개선**
5. 체내에 있는 새균을 제거, **해독작용**
6. 몸의 **피로를 회복**시키는데 도움
7. 소화를 촉진하고 **신경 안정 및 진정효과**
8. **아토피성 피부염 및 알레르기 억제**
9. 통증 자극의 전달을 차단하여 **만성통증에 탁월**
10. 단백질의 생성을 도와 **피부건강**에 도움



유황 성분 검사

혈압 테스트

혈압 측정기를 이용한 마늘발효액 섭취 전/후



성명 : 조 **
나이 : 40세, 직업: 직장인



알리오 섭취전 혈압
체크시간 : 오후 2시 42분
145/101

알리오 섭취후 혈압
체크시간 : 오후 3시 15분
125/92

33분후

성명 : 이**
나이 : 43세, 직업: 직장인



알리오 섭취전 혈압
체크시간 : 오후 5시 17분
160/107

알리오 섭취후 혈압
체크시간 : 오후 5시 56분
138/98

39분후

혈관 건강도 테스트

UBIO맥파기를 이용한 마늘발효액 섭취 전/후



섭취 전

2022-05-21 16:14:17

혈관 건강도 측정 결과

uBioMacpa

결과요약

신호강도 : 9%

구분	안전	경계	위험	비고
혈관 건강 지수			●	-30 ~ +5 : 안전함 (건강한 생활습관) +6 ~ +20 : 경계 (생활습관에 주의를 요함) +20 이상 : 위험 (전문의의 진료를 요함)
혈관 건강도 타입			●	A ~ B type : 안전함 C ~ D type : 경계 E ~ G type : 위험

측정 상세결과

항목	측정치	측정결과
혈관 건강 지수	+58	안전 경계 위험 ※ 생활습관에 의한 혈액순환과 관련이 되어 있으며, 평균지수보다 값이 커질 수록 나쁨
혈관 건강도 타입	G	A type B type C type D type E type F type G type ※ 말초혈관의 노화 정도 및 혈액순환 질 평가와 관련이 있으며, 오른쪽으로 갈 수록 좋지 않음
평균맥박	66	안전 경계 위험 ※ 측정값의 범위가 연령대 평균맥박수의 범위 내에 있으면 좋음

지 난 측 정 결 과 보 기 (최종 1 회)

평균지수 : +58

상세 분석

번호	일시	혈관 건강도 타입	혈관 건강 지수
1	2022-05-21 16:14:17	G type	158



물마시기 : 하루에 8잔이상 수분을 꼭 섭취한다.
 식 사 : 아침, 점심, 저녁을 꼭 챙겨먹으며 필수 있는 한 제시간에 맞춰서 한다.

섭취 후

2022-05-21 17:37:57

혈관 건강도 측정 결과

uBioMacpa

결과요약

신호강도 : 11%

구분	안전	경계	위험	비고
혈관 건강 지수			●	-30 ~ +5 : 안전함 (건강한 생활습관) +6 ~ +20 : 경계 (생활습관에 주의를 요함) +20 이상 : 위험 (전문의의 진료를 요함)
혈관 건강도 타입			●	A ~ B type : 안전함 C ~ D type : 경계 E ~ G type : 위험

측정 상세결과

항목	측정치	측정결과
혈관 건강 지수	-8	안전 경계 위험 ※ 생활습관에 의한 혈액순환과 관련이 되어 있으며, 평균지수보다 값이 커질 수록 나쁨
혈관 건강도 타입	B	A type B type C type D type E type F type G type ※ 말초혈관의 노화 정도 및 혈액순환 질 평가와 관련이 있으며, 오른쪽으로 갈 수록 좋지 않음
평균맥박	67	안전 경계 위험 ※ 측정값의 범위가 연령대 평균맥박수의 범위 내에 있으면 좋음

지 난 측 정 결 과 보 기 (최종 2 회)

평균지수 : +25

상세 분석

번호	일시	혈관 건강도 타입	혈관 건강 지수
1	2022-05-21 16:14:17	G type	158
2	2022-05-21 17:37:57	H type	-8



소변검사 테스트

소변검사기를 이용한 마늘발효액 섭취 전/후



URINE TEST REPORT

Tester name 김

Test Date 2021-03-26 AM 10:01:45

검사비교표

정상

주의

상당요양

검사항목	정상범위	측정결과	단위					
			-	+	++	+++	++++	
OB 총질 RBC/ul	0-7	0	0-7	8-29	30-140	141 ~		
Bil 빌리루빈 mg/dl	0-0.4	0.46	0-0.4	0.5-0.7	0.8-1.3	2.0 ~		
Uro 우로빌리노겐 mg/dl	0.1-2.9	2	0.1-1.9	2.0-3.9	4.0-6.5	6.6-10.5	10.6 ~	
Ket 케톤체 mg/dl	0-4	3.6	0-4	5-7	8-29	30-74	75 ~	10.6 ~
Pro 단백질 mg/dl	0-29	2	0-29	30-60	61-80	81-200	201-600	601 ~
Nit 아질산염	0-0.04	0	0-0.04	0.05 ~				
Glucose 포도당 mg/dl	0-40	43	0-40	60-179	179-375	376-750	751-1499	1500 ~
pH pH(산성도)	4.5-8.5	5	4.4	4.5-5.9	6.1-7.5	7.6-8.5	8.6 ~	
SG 비중	1.009-1.029	1.03	± 1.002	1.003-07	1.008-14	1.015-22	1.023-29	1.030 ~
Leu 백혈구 WBC/ul	0-17	51	0-17	18-60	61-300	301 ~		

※ pH(pH)의 범위(4.5, 4.5-5.9)는 산성도 또는 수치를 나타냅니다.

검사항목 관련 주요질환

관련 질환

총질

신장질환, 전립선질환, 요로결석, 요도결핵, 요도염, 방광염, 방광결석, 뇌출혈 등

빌리루빈

간염, 간경변, 황색색소증, 담도폐쇄, 황달질환 등

우로빌리노겐

간염, 간경변, 황색색소증 등

케톤체

당뇨병, 갑상선 기능항진증, 흡식(가시음) 등

단백질

당뇨병, 신장질환, 고혈압, 심부전, 요로결석, 요도결핵, 요로염, 방광염, 방광결석 등

아질산염

신장질환, 요로결석, 요도결핵, 요도염, 방광염, 방광결석 등

포도당

당뇨병, 간염, 간경변, 황색색소증, 갑상선 기능항진증, 뇌출혈 등

산성도(pH)

당뇨병, 신장질환, 흡식(가시음), 통풍, 구토, 탈수 등

말초빌리노겐

요로결석, 요도결핵, 요로염, 방광결석 등

비중

요로염, 신장질환 등

백혈구

방수, 심부전, 간경변, 간염, 당뇨병 등

검사결과

당뇨병 건/강/중/수

상당요양

검사결과 정상범위를 벗어난 상태입니다.

다시 검사하고 전문의의 상담을 받으시기 바랍니다.

비고

주요사항

• 마늘 효 소변이나 글리 후 소변으로 검사하면 정확한 검사결과를 확인할 수 있습니다.

• 검사 전 환분 용액(가시음) 복용하거나 과로할 경우 검사결과에 영향을 미칠 수 있습니다.

URINE TEST REPORT

Tester name 김

Test Date 2021-03-26 AM 11:59:27

검사비교표

정상

주의

상당요양

검사항목	정상범위	측정결과	단위					
			-	+	++	+++	++++	
OB 총질 RBC/ul	0-7	0	0-7	8-29	30-140	141 ~		
Bil 빌리루빈 mg/dl	0-0.4	0.33	0-0.4	0.5-0.7	0.8-1.3	2.0 ~		
Uro 우로빌리노겐 mg/dl	0.1-2.9	0.7	0.1-1.9	2.0-3.9	4.0-6.5	6.6-10.5	10.6 ~	
Ket 케톤체 mg/dl	0-4	2.8	0-4	5-7	8-29	30-74	75 ~	
Pro 단백질 mg/dl	0-29	1	0-29	30-60	61-80	81-200	201-600	601 ~
Nit 아질산염	0-0.04	0.02	0-0.04	0.05 ~				
Glucose 포도당 mg/dl	0-40	41	0-40	60-179	179-375	376-750	751-1499	1500 ~
pH pH(산성도)	4.5-8.5	5	4.4	4.5-5.9	6.1-7.5	7.6-8.5	8.6 ~	
SG 비중	1.009-1.029	1.028	± 1.002	1.003-07	1.008-14	1.015-22	1.023-29	1.030 ~
Leu 백혈구 WBC/ul	0-17	16	0-17	18-60	61-300	301 ~		

※ pH(pH)의 범위(4.5, 4.5-5.9)는 산성도 또는 수치를 나타냅니다.

검사항목 관련 주요질환

관련 질환

총질

신장질환, 전립선질환, 요로결석, 요도결핵, 요도염, 방광염, 방광결석, 뇌출혈 등

빌리루빈

간염, 간경변, 황색색소증, 담도폐쇄, 황달질환 등

우로빌리노겐

간염, 간경변, 황색색소증 등

케톤체

당뇨병, 갑상선 기능항진증, 흡식(가시음) 등

단백질

당뇨병, 신장질환, 고혈압, 심부전, 요로결석, 요도결핵, 요로염, 방광염, 방광결석 등

아질산염

신장질환, 요로결석, 요도결핵, 요도염, 방광염, 방광결석 등

포도당

당뇨병, 간염, 간경변, 황색색소증, 갑상선 기능항진증, 뇌출혈 등

산성도(pH)

당뇨병, 신장질환, 흡식(가시음), 통풍, 구토, 탈수 등

말초빌리노겐

요로결석, 요도결핵, 요로염, 방광결석 등

비중

요로염, 신장질환 등

백혈구

방수, 심부전, 간경변, 간염, 당뇨병 등

검사결과

당뇨병 건/강/중/수

정상

검사결과 정상범위입니다.

지속적으로 검사하며 꾸준히 건강관리 하시기 바랍니다.

비고

주요사항

• 마늘 효 소변이나 글리 후 소변으로 검사하면 정확한 검사결과를 확인할 수 있습니다.

• 검사 전 환분 용액(가시음) 복용하거나 과로할 경우 검사결과에 영향을 미칠 수 있습니다.

소변검사 전 정밀검사를 요하는 검사결과가 2시간 후 정상으로 회복

복용 후기

원인 불명 난치성 피부질환
마늘발효액 섭취 전/후 효과



원인 불명 난치성 피부질환 알리오섭취 한달후 회복



복용 후기

코로나 백신 접종 후유증
마늘발효액 섭취 전/후 효과



백신 접종 2일후 명사진



70대 여성

6월 23일 코로나 백신 아스트라 재네카 접종

25일 허가 어눌해지고 다리에 멍이 생김, 병원에 혈전 검사
후 2회 치료

29일 환자 가족 답변

"지금 통화 했는데 발음도 정확하고 증상 거의다 없어졌데
요

다리 멍든것도 거의 다 없어졌다고 하시네요"

복용 후기

건선환자
마늘발효액 섭취 전/후 효과



섭취 전(8월 7일)

건선환자



Aglio 섭취(3회/일) 한달 후 (9월 12일)

체험 후기

NF-365 체험후기 사례



오늘(11월28일) 오전 어머니집에서
1층 할머니~~
구부러진지 몇년되신분^^
놀라워하세요^^



본 제품은 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아닌 건강식품입니다

체험 후기

NF-365 체험후기 사례

2024년 고3학년생 윤지호
스피드스케이팅 선수가
5,000M에서 자신의
개인기록을 8초를 단축시켜
1위를 하여 **주니어
국가대표에 선발** 되었습니다.

윤지호 선수는 경동대학교
유재복 체육학과 교수로부터
마늘발효 알리오플러스와,
바디컨디셔닝 NF365로
케어를 받은 후 효과를
톡톡히 보고 있습니다.

최근에는 한국체대 선수로
개인최고기록을 경신하고
대학부 1위를 하여
국가대표에 선발되었습니다.



체험 후기

용인대학교 태권도(4학년) 김중명선수가 2025년 독일하계유니버시아드 태권도국가대표 선발전에서 당당히 1위를 하여 **국가대표에 선발되었습니다~~**

경기전 마늘발효 알리오플러스 음료를 마시니 체력적으로 지치지 않았다고 하며,
닥터머슬365 스포츠 리커버리 크림을 아픈 부위에 발랐는데 통증도 많이 없어졌다고 감사함을 전하네요~~



[1일차] 2025 라인-루르 하계 세계대학경기대회 파견 태권도 국가대표선수 선발대회 #태권도국가대표 #한국대학태권도원맹 #세계대학경기대회

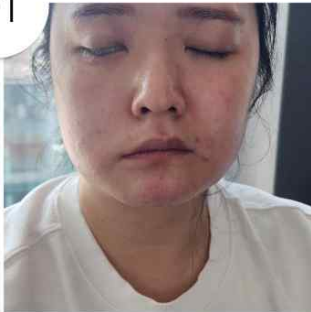


체험후기

닥터머슬 365 스포츠 리커버리 크림



01



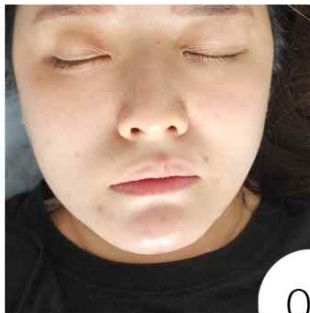
02



03



04



체험후기

닥터머슬 365 스포츠 리커버리 크림

마늘발효기업 지앤에이치바이오에서 만든 제품(닥터머슬365 근육 리커버리크림)을 사용한 후
김동수 목사님 당뇨합병증으로 고통 받던 다리 건강 찾음



[아침방송 \(김동수 목사\) - YouTube](#)

체험 후기

NF-365 체험후기 사례



체험 후기

NF-365 체험후기 사례

마늘발효기업 지앤에이치바이오에서 만든 제품(**닥터머슬365 근육 리커버리크림**)을 사용한 후
시각장애인 국가공인 안마사 선생님께서 보내주신, 지난 1주간의 사용 후기입니다.
나이, 성별, 부위, 효과, 경과 등에 대해서 나름대로 정리한 내용입니다~~^^



시각장애인 공인안마사 박우준 선생님 안마크림 사용 후기

(25년 3월 28일 안마크림 30ml 지급 후 1주일 후에 받은 실제 후기)

1. 나이 성별 50대 중반 여성

- 치료 위치 : 견갑골
- 사용량 : 견갑골 위와 사방으로 펌프 2회씩 4번하고
골고루 도포하며 스며들 때까지 마사지
- 약 20분 정도 가볍게 시작하여 중간 정도의 강도로 20분 정도 안마
- 효과 : 수차례 안마만을 한 효과를 봄
- 1주일 후 경과 주변이 더 풀리고, 더 좋은 결과로 재방문함

2. 나이 성별 나이 50대 여성

- 치료위치 : 등 척추 허리부터 목까지의 척추 위와 기립근
- 사용량 : 4펌프 정도 스며들 때 까지 마사지
- 치료시간 : 약 30분 정도를 가벼운 안마
- 효과 : 굳은 근육이 풀리고 유연성 늘어남
- 경과 후기 : 3일후 주변 근육도 많이 이완됨

3. 나이 성별 60대 후반 여성

- 치료위치 : 목 통증 디스크 탈출증 있음
- 사용량 : 2펌프 사용하여 한쪽 목에 분계항선과 목에 바름
- 치료시간 : 약 10분 정도 안마
- 효과 : 통증 완화
- 경과 후기 : 3~4일 정도 무통증 느낌

4. 나이 성별 60대 후반 여성

- 치료위치 : 견갑골과 팔에 통증 호소
- 사용량 : 견갑골에 4펌프 앞쪽 어깨와 겨드랑이에 2펌프 도포
- 치료시간 : 약 15분 정도 가벼운 안마
- 효과 : 무거웠던 팔이 가벼워 지고 부종이 많이 개선 됨
- 경과 후기

5. 나이 성별 60대 초반 남자

- 치료위치 : 심하게 머리가 굳어 목까지 부어 굳은 상태
- 사용량 : 4펌프
- 치료시간 : 약 30분 정도 바른 부위를 안마
- 효과 : 딱딱하였던 머리가 많이 이완 되어 목까지 부드러워짐
- 경과 후기

6. 나이 성별 50대 후반 여성

- 치료위치 : 안쪽 무릎
- 사용량 : 무릎 전체에 6펌프
- 치료시간 : 약 1시간 골고루 도포후 마사지와 안마로 치료
- 효과 : 무릎 주변의 근육들이 많이 이완 되었으며 통증도 상당히 완화됨
- 경과 후기



NF365 피부 저자극 테스트

피부 저자극 테스트



연구명	"NF 365"의 피부접촉에 의한 피부 일차자극 평가에 대한 인체적용 시험
연구번호	PM-23F17-SA021
의뢰기관	(주)지엔에이치 바이오
연구기관	(주)프로브엠 피부임상연구센터
연구목적	"NF 365"의 피부접촉에 의한 피부 일차자극 유무를 확인하고자 함
연구기간	2023 년 2 월 7 일 ~ 2023 년 2 월 9 일
시료명/시료번호	PM-23SA-020 : NF 365
시험대상자	만 20~60 세의 피부질환이나 피부 알레르기가 없는 성인, 30 명
시험부위	등 부위
평가방법	PCPC(Personal Care Products Council) 안전성 평가 가이드라인, ICDRG(International Contact Dermatitis Research Group)의 판정기준, Frosch & Kligman
연구결과	"NF 365"의 평균 피부반응도는 0.00 으로, 저(무)자극으로 판정되었다.
보고서 작성일	2023 년 2 월 17 일



NF-365 BODY CARE

"NF365"의 평균 피부반응도는 0.00으로, 저(무)자극으로 판정되었다

쇼트트랙 국가대표팀 노도희 선수 금메달



이 대회는 노도희 선수의 첫 올림픽 출전이었습니다.
당시 만 31세의 나이로, 척추 골절과 양쪽 무릎 인대 파열이라는
큰 부상을 극복하고 올림픽 무대에 섰습니다.
노도희 선수는 인터뷰에서 "부러진 조각으로 맞춘 몸"이라며
그동안의 힘든 재활 과정을 언급하기도 했습니다.

대한민국 국가대표팀의 선택



배드민턴 국가대표팀



태권도 국가대표팀



여자야구 국가대표팀



국기원 태권도 시범단

닥터머슬 365 스포츠 리커버리 마사지 크림

유도 대표팀 / 축구협회 사용



닥터머슬 365 스포츠 리커버리 마사지 크림

팔씨름 대회



To. 최 윤 선 대표님

지난 5월 3일(토)부터 5월 11일(일)까지 인도 델리에서 개최된 2025 아시아 팔씨름 선수권 대회에 출전한 대한민국 팔씨름 국가대표 선수단의 여정을 후원해 주신 대표님께 전심으로 감사드립니다.

보내주신 성원 덕분에 대한민국 팔씨름 국가대표 선수단이 금메달 2개, 은메달 3개라는 가늠 없는 성과를 거두며 금의환향할 수 있었고, 대한민국 팔씨름계가 또 한 번 성장할 수 있었습니다!

- 채승민, 김영문
남우택, 서상현 후원



각종 국가대표팀 / 프로스포츠팀 후원 및 지원

국가대표팀 프로 스포츠팀 알리오플러스, NF365 사용



국가대표 배드민턴팀



국가대표 태권도팀



국가대표 스노우보드팀



국가대표 유도팀



국가대표 사격팀



컬링연맹



프로축구팀 성남FC



프로야구팀 LG트윈스



대한승마협회



국가대표 스키점프팀



국가대표 역도팀



프로농구팀 전주KCC이지스



홍국생명 배구팀



프로배구팀 대한항공

국가대표팀 및 프로스포츠팀 NF-365 바디케어 사용



국가대표 배드민턴 대표팀



프로배구팀 흥국생명



국가대표 스노우보드 대표팀



국가대표 태권도 대표팀



프로배구팀 대한항공



국가대표 스키점프 대표팀



국가대표 사격 대표팀



대한민국 컬링 대표팀



국가대표 유도 대표팀

각종 국가대표팀 및 프로스포츠팀 사용

국가대표팀 및 프로스포츠팀 알리오플러스, NF-365 바디케어 사용



여자 축구 국가대표팀
시애틀 레인 FC
지소연 선수



남자 축구 국가대표팀
인천유나이티드 FC
이명주 선수



남자 축구 국가대표팀
울산 HD FC
조현우 선수



남자 축구 국가대표팀
포항스틸러스 FC
신광훈 선수



남자 축구 국가대표팀
전북현대 FC
김진수 선수



여자 축구 국가대표팀
세종스포츠토도 FC
강가에선수



여자 축구 국가대표팀
수원FC 위민
심서연 선수



FC서울 프로축구팀
박성훈 선수



FC서울 프로축구팀
강성진 선수



FC서울 프로축구팀
황도윤 선수

봉사활동 및 각종 전시회

지앤에이치바이오 언론보도 / 소식



필리핀 봉사활동



한국체육학회 학술대회



한국체육학회 70주년 기념 세미나



MBN 건강미 박람회



G-FAIR KOREA 컨텍스 전시회



IDEA KOREA 박람회



서울 2023 월드태권도 월드컵팀 챔피언스시리즈

업무협약

지앤에이치바이오 언론보도 / 소식



한국체육학회 업무 협약



한양대학교 예체능대학 업무 협약



한국마사회 유도단 업무협약



2024파리 올림픽 사격 대표팀



2024파리 올림픽 배드민턴 대표팀



한국프로축구선수협회(KPPFA) 업무 협약



안양대학교 업무협약



경희대학교 업무협약



경기대학교 업무협약



(사)대한무도학회 업무협약



아리랑 멋 예술진흥원 업무협약



용인대학교 업무 협약



용인대학교 골프학과 업무 협약



재필리핀 대한권도 협회 업무협약



세계한인태권도 사범협회 미안마지 협회 업무협약



sport101 업무협약

한국문화 예술 진흥회 총장상

기능약선수 문화대상



기능약선수 문화대상
한국문화 예술진흥회 총장상

고객감동 & 혁신경영 브랜드 대상

해럴드 경제 시상식



주최 | 해럴드경제, 코리아세월드
주관 | 할찬위원회

일시 | 2023년 12월 28일(목) 15:30
장소 | 코엑스센터 20층 내셔널프레스룸

해럴드경제
Special Section

고객감동 & 혁신경영 브랜드 대상

2023년 12월 28일 목요일 A1

마음 파고든 서비스, 산업발전 마중물되다



“고객의 감동과 혁신을 제언하는” “대한민국 고객감동 & 혁신경영 브랜드 대상” 시상식이 28일(목) 오후 3시 코엑스센터 20층 내셔널프레스룸에서 개최됐다. 이번 시상식은 해럴드경제와 코리아세월드, 할찬위원회가 공동 주최하고 할찬위원회가 주관하는 것으로, 고객감동과 혁신경영을 선도하는 기업과 서비스를 발굴하고 이를 통해 산업발전의 마중물이 되기를 기대한다.

이날 시상식은 해럴드경제와 코리아세월드, 할찬위원회가 공동 주최하고 할찬위원회가 주관하는 것으로, 고객감동과 혁신경영을 선도하는 기업과 서비스를 발굴하고 이를 통해 산업발전의 마중물이 되기를 기대한다.

이날 시상식은 해럴드경제와 코리아세월드, 할찬위원회가 공동 주최하고 할찬위원회가 주관하는 것으로, 고객감동과 혁신경영을 선도하는 기업과 서비스를 발굴하고 이를 통해 산업발전의 마중물이 되기를 기대한다.



균주 이용한 마늘발효 특허등록 아린 맛·냄새 제어로 섭취 간편

박지현기자취재



한국과학기술원(KAIST)의 박지현 연구원은 마늘 발효를 위한 특허를 등록했다. 이 특허는 마늘 발효를 위한 균주와 발효 방법을 포함하고 있다. 이 특허는 마늘 발효를 위한 균주와 발효 방법을 포함하고 있다. 이 특허는 마늘 발효를 위한 균주와 발효 방법을 포함하고 있다.

이 특허는 마늘 발효를 위한 균주와 발효 방법을 포함하고 있다. 이 특허는 마늘 발효를 위한 균주와 발효 방법을 포함하고 있다. 이 특허는 마늘 발효를 위한 균주와 발효 방법을 포함하고 있다.



사우디왕족 NF-365 사용

반듯코리아프로그램



건강체형운동관리사 자격증

사단법인
한국스포츠교육개발원
Korea Sports Educational Development Institute



지식정보사회에서 인적 자원의 가치는 삶의 질과 경쟁력을 좌우한다.
이에 법인은 급변하는 사회, 경제적 환경과 수요자들의 요구를
충족시키고 글로벌 경쟁력을 갖춘 스포츠분야 인력을 배출하고,
미래 스포츠교육의 새로운 패러다임을 제시한다.

또한 스포츠지도자들에게 올바른 가치관과 비전을 제시하며 시대적
전환기에 사회에서 요구하는 역량 있는 지도자를 육성하여 국민건강 증진에
기여하고 삶의 질의 향상과 건전하며 활기찬 사회 환경을 만드는데 그 목적으
로 한다.

제 2024-0022호

건강체형운동관리사 자격증

성 명 : 김 해 성

자 격 명 : SMART건강체형 운동관리사 2급

자격종목 : 체육(스포츠)



위 사람은 한국스포츠교육개발원 자격규정 제 5조에
의한 SMART건강체형 운동관리사 2급 교육훈련과정을
이수하고 소정의 자격검정 시험에 합격 하였으므로 본 자
격이 있음을 증명합니다.

2024년 10월 09일

사단법인 한국스포츠교육개발원



제품소개

알리오플러스, NF-365, 닥터머슬 365 마사지 크림



NF365 바디힐링케어
세트



닥터머슬 스포츠
리커버리 크림



알리오플러스
스틱형 25ml 60개입



350ml x 10병

10병

알리오플러스
350ml 10개입

G&H BIO

company specializing in garlic fermentation

감사합니다.