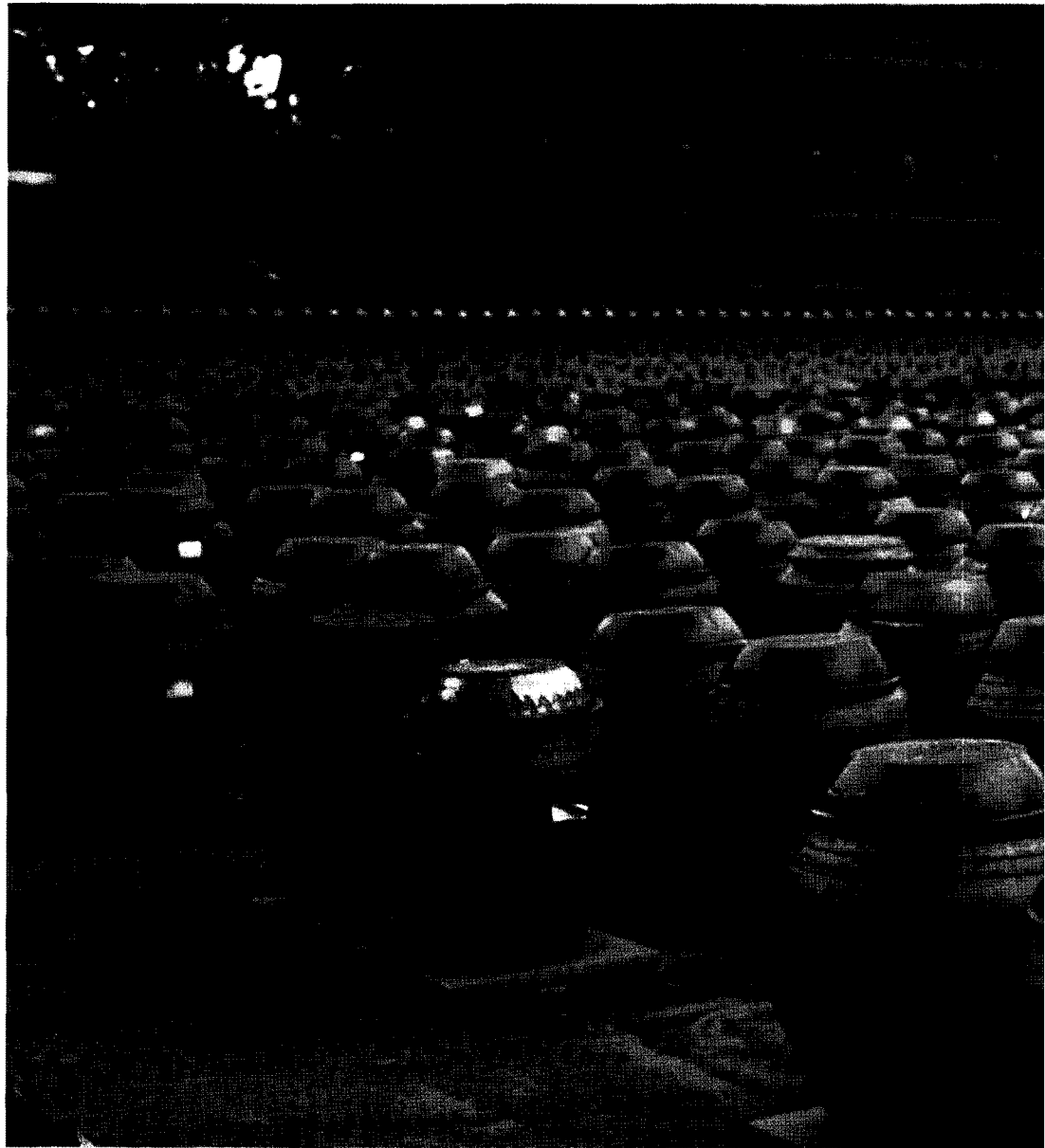


## 바이러스와 싸워 이기는 미생물의 힘



우리는 선조로부터 착한 미생물의 기능을 활용한 문화를 많이 물려받았다.  
곰팡이와 효모, 세균의 미생물이 만들어낸 된장.  
발효시킨 후 소금물을 숙성해 맛을 낸 간장.  
원료인 대두의 영양뿐 아니라 미생물이 생산하는  
새로운 물질 덕분에 건강에 더 좋은 청국장.  
미생물의 발효로 자라난 유산균이 암을 예방해주는 김치 등은  
한국이 자랑하는 음식이다.  
이 음식들을 통해 미생물이 얼마나 착한 일을 하고 있는지를 볼 수 있다.  
특히 된장은 동의보감에서도 그 효능을 인정할 만큼



인간의 몸에서 항산화 작용을 하여 외부 세균으로부터 장기를 보호하고  
바이러스에도 튼튼하게 싸워 이기는 힘을 갖는 유익한 식품이다.  
작한 미생물은 우리 눈에 보이지 않지만 몸속에서, 화분에서, 집안에서 활동하고 있다.  
너무 작아서 보이지 않는 미생물이지만 미생물을 알면 알수록 미생물의 커다란  
세상을 만날 수 있다.  
건강한 음식을 만들어 주는 미생물.  
환경을 깨끗하게 만들어 주는 미생물.  
집안을 쾌적하게 만들어 주는 미생물.  
이제 작지만 커다란 미생물을 만날 때다. **MEDI<sup>Y</sup>CHECK**