

SMO 기술로 더 강력한 발효!

발효사료와 발효식품 및 혐기성소화 바이오가스 증산에도 큰 도움을 줍니다.

SMO(Structured Molecular Optimization) 기술이 적용된 활성수는

발효 과정을 촉진하고 미생물의 활성을 극대화하여

사료·식품의 품질과 영양가를 높이고, 혐기성소화 공정의 효율을 향상시켜

바이오가스 생산량을 크게 증가시킵니다.

SMO 활성수가 만드는 차이!

발효 과정 개선



미생물 활성이 낮아
발효 속도 느림
영양소 이용률 낮음



SMO Power Reactor™

SMO 활성수



미생물 활성 극대화
발효 속도 향상
영양소 이용률 증가

혐기성소화 과정 개선



분해 속도 느림
바이오가스 생산량 낮음
슬러지 과다 발생



SMO Power Reactor™

SMO 활성수



분해 속도 가속화
바이오가스 생산량 증가
슬러지 발생 감소



발효사료

- ✓ 소화율 및 기호성 향상
- ✓ 유해균 억제 및 장 건강 개선
- ✓ 영양소 이용률 증가
- ✓ 가축 성장을 향상 및 사료비 절감

발효식품

- ✓ 발효 속도 촉진
- ✓ 품질 및 맛·향 개선
- ✓ 유산균 등 유익균 증식
- ✓ 보존성 향상 및 유통기한 연장

혐기성소화 바이오가스

- ✓ 바이오가스 생산량 증가
- ✓ 유기물 분해를 향상
- ✓ 소화 안정성 강화
- ✓ 에너지 생산 효율 극대화

주요 장점



발효 효율 향상
발효 속도 촉진 및
미생물 활성 증대



품질 및 생산성 향상
영양가, 풍미, 기호성 개선
및 제품 경쟁력 강화



바이오가스 증산
가스 생산량 증가로
에너지 효율 극대화



운영비 절감
사료비 절감, 에너지 생산
효율 향상으로 비용 절감



친환경 솔루션
화학 약품 사용 감소로
지속가능한 공정 구현

SMO 활성수 적용 효과

발효사료

소화율 향상

15~30%



발효식품

발효 속도 향상

20~40%



혐기성소화 바이오가스

바이오가스 생산량 증가

20~60%



※ 상기 수치는 적용 환경 및 조건에 따라 달라질 수 있습니다.

SMO 기술이 만드는
지속가능한 미래



깨끗한 환경
오염물질 저감



건강한 사람
안전한 먹거리



풍요로운 자원
에너지 자립 실현



㈜ 오알파이노베이션

경기도 용인시 기흥구 흥덕1로 13, P168 (흥덕IT밸리)

Tel: (031) 340-3551

www.orpinnovation.com



www.orpinnovation.com



info@orpinnovation.com



(031) 340-3551



대한민국 | 미국



ORP Innovation은 SMO 기술을 기반으로 물의 잠재력을 깨워 더 나은 환경과 지속가능한 미래를 만들어 갑니다.