

## 건조 대추 과피·과육에 Dietary fiber와 Flavonoid의 검색 및 정량

\*강 민영, 이 종욱, 은 종방  
전남대학교 식품공학과

대추는 옛부터 식용, 약용으로 광범위하게 이용되고 있는 고유 과실 중의 하나이다. 이러한 대추에 대한 긍정적인 정서를 바탕으로 현재 상품화된 전통 음료 등으로 그 수요와 용도가 다양해지고 있는 추세이다. 이에 따라서, 건조 대추가 함유하고 있는 기능성 소재로서 Dietary Fiber와 Bioflavonoids의 성분을 과육과 과피에서 조사하여 보고자 하였다. 건조 대추의 과피, 과육의 Flavonoids는  $\mu$ -Bondapak C<sub>18</sub> Column에 의한 HPLC로 검색, 정량 하였다. Dietary Fibers의 함량은 AOAC법과 Van Soest 법을 이용하였다. 건조 대추 과육의 유일한 Flavonoid로는 Neohesperidin이 0.21mg/g 정량 되었으며, 과피에서는 Naringin, Neohesperidin, Rutin 세 종류의 Flavonoids가 검색되었고, 그 함량은 각각 1.9mg/g, 2.11mg/g, 8.58mg/g이었다. 건조 대추 과육의 Soluble Dietary Fiber (SDF) 함량은 2.67%, Insoluble Dietary Fiber (IDF)는 8.39%, Total Dietary Fiber (TDF)는 10.67%이었다. 건조 대추 과피의 SDF, IDF, TDF는 각각 0.4%, 85.34, 89.34%이었다. 건조 대추의 총펙틴 함량은 과육에서 3.44%, 과피에서 6.76%로 정량 되었다. 대추는 Flavonoids 함량은 적었지만, Dietary Fibers의 좋은 공급원이 될 것으로 사료된다.