

P-107 비피더스균을 첨가한 시판 발효유의 음용효과 비교

류병희*, 조수현, 하상우, 박기문, 강국희
성균관대학교 낙농공학과

유산균 발효유를 음용할 경우, 발효유에 함유되어 있는 유산균과 비피더스균 등이 위액이나 담즙산의 작용으로 어느 정도가 사멸하고, 어느 정도가 장내균총의 변화에 영향을 주는지 검토하였다. 시험용의 공시제품은 시중에서 판매되고 있는 대표적인 두가지형태의 액상 요구르트로서 비피더스균을 캡슐화하여 첨가한 것(D요구르트)과 일반적인 것으로서 시중에서 가장 많이 소비되고 있는 것(M요구르트)을 사용하였으며 매일 2병씩 음용하였다. 음용효과의 분석은 분변의 Bifidobacteria수, Lactobacilli수, Coliform bacteria수, 수분, pH등의 변화를 측정 비교하였다. 시험대상자는 성인남녀 14명을 선정하여 정상시의 분변상태를 조사한 다음 M요구르트와 D요구르트를 2주간 음용하고 음용을 중단하여 2주후의 분변상태를 비교 분석하였다. Data분석은 SAS로 t-검증하였다. M요구르트의 경우, 음용 전과 음용후의 비교에서 Bifidobacteria와 Lactobacilli수는 음용 전보다 음용후가 유의하게 증가하였고($p < 0.05$), 수분, pH, Coliform bacteria수는 변화가 없는 것으로 나타났다. D요구르트의 경우에는 음용 전과 음용후의 비교에서 Bifidobacteria수는 유의하게 증가하였고, Coliform bacteria수는 감소하였으며($p < 0.05$), Lactobacilli, 수분, pH는 변화가 없는 것으로 나타났다. 두 요구르트를 음용 전과 음용중단후의 비교에서도 Bifidobacteria수는 증가된 상태였고, 낮은 pH를 지속하였으며($p < 0.05$), Lactobacilli, 수분, Coliform bacteria수의 변화는 없는 것으로 나타났다. 두 요구르트간의 음용에 의한 Bifidobacteria, Lactobacilli, Coliform bacteria, pH, 수분 차이는 모두가 통계적으로 유의차가 없는 것으로 나타났다($p < 0.05$).