

## 수산식품의 allergy성 판정과 allergy성을 감소시키는 가공학적 방법

최순호, 장운기, 오동규, 정종국, 이부웅  
전북대학교 농과대학 축산학과

식품의 allergy는 임상증상도 다양할 뿐만 아니라 원인이 되는 식품의 종류도 다양하여 약 140종의 식품이 인간에게 allergy를 일으킨다고 한다. 잘 알려진 식품은 생선, 계, 새우 및 기타 수산물등이 있다. 이와같이 수산식품 allergy는 우리 일상생활에서 항상 접하는 음식물들이 항원으로 작용하므로 그 중요성이 크다고 할 수 있다. 이러한 수산식품 allergy의 치료 및 예방은 항 allergy 약제의 투여와 원인이 되는 수산식품을 제거하여 급여하는 방법밖에 없다. 본 연구에서는 고유식품의 항혈청을 토끼에서 얻은 후 이 혈청으로 guinea pig에서 passive cutaneous anaphylaxis를 이용하여 반정량적으로 다수의 시표를 간편하게 정량 평가할 수 있는 방법을 시도하였다. 결과적으로 allergy반응을 나타내 생선 11종 중 조기, 낙지, 새우, 홍어 4종을 allergenicity 감소 공정 (microwave, autoclave)에 의해 처리한 결과 allergenicity를 현저히 감소시키는 것으로 나타났다.