

### Ⅲ. 學術研究發表 要旨

## 배초향의 정유성분

김근수, 김삼곤, 김용하, 이종철, 김영희

한국인삼연초연구원, 화학부

배초향(*agastache rugosa* O.Kuntze)은 꿀풀과(Labiatae)에 속하는 다년생 초본으로 향균작용이 있는 것으로 알려져 있고 한방에서는 곽향이라고 하여 폐허, 구취, 심복통, 구토, 위병 등에 이용하고 있다. 배초향은 한국, 일본, 만주, 동시베리아 지역에 널리 분포되어 있으며 국내의 경우 제주도를 포함한 전국 각지의 분포도가 높다.

본 연구는 배초향을 담배용 또는 식품용 향료자원으로 활용 가능한지 조사하고 추출방법이 정유성분 조성에 미치는 영향을 조사하기 위하여 SDE 및 SFE방법을 이용하여 배초향 지상부의 정유를 추출하고 향기성분을 GC 및 GC/MS로 확인하였다. 정유성분중 양적으로 많이 함유된 성분은 methyl chavicol, isomenthone등의 합산소 화합물이며 52%정도를 차지하였다.

다량으로 존재하는 methyl chavicol은 배초향 특유의 향기 발현에 중요한 역할을 하는 것으로 보이며 식품 및 향장품용 향료로 널리 사용되고 있다. Isomenthone, menthone, pulegone등은 herb, mint의 향기특성을 가지고 있어 배초향의 mint취를 내는데 기여하고 있다.