P - 20

곰취와 참취의 식품화가치 증진을 위한 영양특성조사

안회정*, 이소라, 조윤옥, 김건희. 덕성여자대학교 자연과학대학 식품영양학과

최근 건강에 대한 관심증가와 유리기가 노화 및 심혈관계 질환, 암과 같은 만성질환의 원인이 된다고 밝혀짐에 따라 항산화 효과를 가지는 식품 섭취를 통해 이러한 질병을 예방하고 치료하며, 노화를 지연시키고자 하는 노력이 증가되고 있다.
따라서 본 연구는 전통적으로 식용 및 약용으로 이용되면서 노화억제 물질을 함유하고 있다고 추측되는 곰취, 참취를 선택하여 생리효과 규명 및 고부가 기능성 식품으로서의 개발에 필요한 기초자료를 얻고자 비색법으로 β-caretene, Vitamin E, Vitamin C를 측정하여 항산화 비타민을 정량하였고, Samara, Morris & Koirtyohann의 방법에 의거 원자흡광도로 무기질을, 효소정량분석법으로 섬유소를, Folin Denis Colorimeter방법으로 탄닌을 측정하였다.
β-carotene을 측정한 결과 곰취는 3098.80μg/100g, 참취는 1616.76μg/100g으로 곰취에 비해 참취가 낮았다. Vitamin E 을 측정한 결과 곰취는 0.3mg/100g, 참취는 0.1mg/100g으로 곰취가 참취에 비해 높게 나왔다. Vitamin C를 측정한 결과는 곰취에서 8.71mg/100g으로, 참취에서 3.35mg/100g 으로 곰취가 참취에 비해 높게 나타났다. 이들 항산화 비타민의 정량결과 동결건조후에도 상당량이 잔존하는 것으로 나타났다. 곰취의 무기질함량은 Ca (10.10 mg/kg), K (50.29mg/kg), Mg (6.06mg/kg), Fe (309.26mg/kg), Na (0.72mg/kg)로, 참취의 경우 Ca (9.95mg/kg), K (61.96mg/kg), Mg (3.35mg/kg), Fe (290.98mg/kg), Na (0.31mg/kg)로 채소류중 철분의 좋은 급원으로 측정되었다. 동결건조한 곰취와 참취의 섬유소는 각각 0.56g/100g과 0.68g/100g 으로 곰취에 비해 참취가 높게 나타났고, Tannin을 측정한 결과는 곰취에서 33.3ppm/g, 참취에서 35.6ppm/g로 참취와 곰취의 차이는 없었다.