

## P8-51

영경귀가 실험동물에서 에탄올을 투여한 간과 혈청 지질대사에 미치는 영향  
오영범\*, 정명은, 남상명<sup>1</sup>, 강일준, 정차권. 한림대학교 생명과학부, <sup>1</sup>정인대학 호텔조리과

강원도 산지에서 자란 영경귀(*Cirsium Maackii Maxim*)를 열수 추출하여 SD rat에 투여하고 알콜성 지방간을 유도하기 위하여 영경귀 투여 일주일 후 25% 에탄올(250 $\mu$ l/100g body weight)을 매일 물병으로 투여하였다. 에탄올 투여군의 증체는 16.998g/day였으나 에탄올과 영경귀를 병용 투여한 경우 14.989g/day로서 에탄올 단독 투여군에 비하여 13.4% 감소하였다. 식이 소비량은 33.539g/day에서 30.081g/day로 약간 감소하였으나 FER은 에탄올 단독 투여군과 별다른 차이를 보이지 않았다. 영경귀 투여군에서 간, 신장, 비장의 장기무게는 에탄올군에 비해서 전체적으로 감소하였다. 혈청 총 콜레스테롤은 에탄올의 투여로 대조군 57.94mg/dl에 비해 61.001mg/dl로 약간 증가하였다. 그러나, 에탄올과 영경귀의 병용투여군은 에탄올 단독 투여군에 비하여 43.398mg/dl로 28.86%의 감소를 나타내었다. 또한 중성지방은 151.99mg/dl에서 141.12mg/dl로 7.15%의 감소를 보였고, HDL은 2.19% 증가하였다. 에탄올의 투여는 간에 있어서 총 지방량을 대조군의 39.50mg/g에 비하여 45.76mg/g으로 증가시켰으나 영경귀의 투여로 인하여 39.02mg/g로 에탄올 단독 투여군 보다 14.73% 감소하였다. 또한 간의 총콜레스테롤은 43.2%의 감소를, 중성지방은 11.67%의 감소를 보였다. 간기능을 나타내는 AST와 ALT는 에탄올 투여로 인해 증가된 수치를 감소시켰다. 위의 결과로 미루어 영경귀는 에탄올을 투여하여 간손상을 유발시킨 흰쥐에 있어서 간손상의 완화효과와 더불어 혈청지질을 개선하는 효과가 있는 것으로 사료된다.

## P8-52

연변 조선족과 한·중대학생의 식습관 및 영양소 섭취상태 비교  
이종미<sup>1</sup>, 장남수<sup>2</sup>, 조우균<sup>3\*</sup>. <sup>1, 2</sup>이화여자대학교 식품영양학과, <sup>3\*</sup>가천길대학 식품영양과

본 연구는 우리 민족의 식문화적 특성이 지역적인 자연·풍토·사회·환경적 조건과 다른 민족의 영향을 받아 변화되고 있는 지 살펴보고자 중국 연변 지역에 거주하는 조선족 대학생 97명과 중국인(한족) 대학생 114명, 서울에 거주하는 대학생 118명의 체위, 식습관, 식품 및 영양소 섭취 양상을 비교 분석하였다.

주식으로 아침 식사에서 가장 많이 선택하는 것은 조선족 및 중국인은 죽을, 서울은 밥이었다. 식사의 속도는 서울의 남학생이 가장 빨랐다. 과식 횟수는 중국인, 조선족, 서울 순서로 가장 많았다. 결식 횟수는 서울, 조선족, 중국인 순서로 불규칙한 식습관을 나타냈다. 부식으로 좋아하는 식품의 종류는 조선족 남자는 고기를 여자는 채소를, 서울은 고기를, 중국인은 채소를 선호하였으나 민족 구분 없이 가리지 않고 먹는 비율이 상당히 높아서 식품 선택이 다양함을 알 수 있었다. 맛에 대한 기호도를 살펴보면 단맛, 매운맛, 신맛에 대해 조선족, 서울, 중국인 세 집단 모두 유의한 차이가 없었고, 짠맛 기호도는 남자에서 조선족 및 중국인이 서울보다 낮아서 위도와 지역 풍토의 영향을 받은 것으로 보여진다. 기름진 맛에 대한 기호도는 조선족 및 서울이 중국인에 비하여 높았고, 지방 섭취량도 조선족이 가장 많아 중국인과 차이를 보였다. 이는 지역적 요인보다 우리 민족의 기름에 대한 기호도가 높음으로 설명될 수 있겠다.

1일 평균 에너지 섭취는 남녀 모두 조선족, 서울, 중국인 순서로 나타났다. 영양소 적정 섭취비(NAR)이 남자에서 가장 높은 영양소는 철분으로 나타났으며, 가장 낮은 영양소는 아연이었다. 여자에서 NAR이 가장 높은 영양소는 서울은 단백질과 비타민C이고, 조선족은 단백질, 중국인은 비타민C였다. 가장 낮은 영양소는 아연으로 나타났다. 평균 적정 섭취비(MAR)는 서울과 조선족보다 중국인(0.68~0.71)이 낮았다. 에너지 섭취를 고려한 영양의 질적 지수(INQ)가 가장 높은 영양소는 비타민C로 나타났고, 가장 낮은 영양소는 아연이었다. 그 밖의 영양소는 대부분 0.88이상으로 비교적 높은 수치를 보여 NAR에 비하여 INQ는 세 민족 모두 높아지는 경향을 보였다.

평균 1인 1일 식품 섭취량은 남자에서 육류, 빵과 양념류는 조선족이 많았고, 우유, 면류, 주류, 음료는 서울이 많았다. 녹황색 채소는 조선족과 중국인의 섭취가 많았고, 담색 채소는 조선족과 서울의 섭취가 많았다. 과일은 서울, 조선족, 중국인 순서로 섭취량이 적어졌다. 여대생의 육류, 가공류, 빵류, 당류 섭취는 조선족이 많았고, 어류는 조선족과 서울이 많았으며, 우유, 멸치, 빵이포, 담색채소, 해조류, 과일, 주류와 음료 등의 섭취는 서울이 많았다. 녹황색 채소, 양념류의 섭취는 조선족과 중국인이 많았다.