

황기, 당귀 추출물의 추출조건이 추출물의 수율 및 품질에 미치는 영향

이미숙 · 이근보* · 한명규* · 박상순**

대원과학대학 식품영양과, *용인대학교 식품영양학과, **세계물산 연구개발팀

Effect of Extraction Conditions on Yield and Quality of Extracts in *Astragalus manbranaceus* Bunge, *Angelica gigas* Nakai

Mi Sook LEE, Keun Bo LEE, Myung Kyu HAN, Sang Soon PARK

전통 한약재의 일환인 황기, 당귀로부터 추출물의 획득은 일반적으로 열수추출법에 의하여 행해져 왔으나 추출물의 획득수율이 낮고 추출, 농축과정에서의 심한 열처리로 인하여 고유의 향이 소실되는 등 많은 문제점을 안고 있다. 이에 본 연구에서는 주정추출법을 시도하여 황기, 당귀 추출물의 획득수율을 열수추출법의 50, 39%(w/w) 대비 각각 15, 36% 증가한 65, 75%로 향상시킬 수 있었으며, 강한 고유의 향을 포집하고 있는 전혀 새로운 타입의 추출물을 얻을 수 있었다. 추출과정에서 열수추출법과의 차이는 추출용매를 물에서 주정으로 변경한 것과 1차 추출 후 얻어진 박을 이용하여 2차 추출을 행하였으며, 농축온도를 열수추출의 104°C에 비하여 상대적으로 낮은 90°C에서 실시하였다. 이와 같이 처리온도와 거의 무관하게 주정은 고유의 향을 포집하는 뛰어난 효과를 나타내었다. 이 추출물을 물엿, 음료 등의 제품에 적용할 경우 별도의 인공향료 처리 없이 천연물 그대로의 가공으로도 충분한 고유의 향미를 부여할 수 있을 것으로 기대된다.