

열처리 및 염처리에 의한 단호박의 일부 생리활성 변화

오혜숙* · 김준호¹⁾ · 민성희²⁾

상지대학교 식품영양학과, ¹⁾상지대학교 화학과, 세명대학교 ²⁾한방식품영양학과

비타민 A의 전구체인 carotene 함유량이 많아 항암식품으로 이미 보고된 바 있는 단호박의 이용 범위를 넓히고자 기능성 식품 제조시 흔히 개입되는 열처리 및 염처리가 단호박의 혈전용해활성 및 전자공여능에 미치는 영향을 알아보았다. 단호박 물추출물에 함유되어 있는 혈전용해활성은 야생버섯류에 비교할 만한 것으로서, 이 활성은 50℃와 100℃에서 10분씩 열처리하였을 때 오히려 더 증가하는 것으로 나타났다. 단호박의 혈전용해활성에 염농도가 미치는 영향을 조사하기 위해 단호박 물추출물에 0.5, 1, 1.5, 3%의 NaCl을 첨가한 결과 0.5%, 1%, 혹은 3% 농도의 NaCl은 무첨가군과 거의 유사한 활성을 유지한 반면, 1.5%의 NaCl 첨가시 활성이 나타나는 시간이 크게 지연되었다. 또한 전자공여능을 통해 추정된 단호박 물추출물의 항산화활성은 89.8%로서 비교적 높은 편이었다. 이를 50℃와 100℃에서 각각 10분간 열처리한 결과 90.7%와 88.7%의 활성을 보였고, 0.5%, 1%, 1.5% 및 3%로 염농도를 증가시킨 경우 각각 91.3%, 87.3%, 88.7%, 92.6%로서 열처리나 염처리시 대조군과 유의적 차이를 보이지 않았다.

* 담당자 : 오혜숙

* Tel : 033-730-0498

* Fax : 033-730-0403

* E-mail : hsoh@mail.sangji.ac.kr