

포도씨의 기능성 성분분석

임정교^{1*} · 강명수² · 최상원³

¹대구미래대학 제과테크레이션과, ²호텔조리과, ³대구가톨릭대학교 식품영양학과

포도씨를 이용한 기능성 식품을 제조하기 위한 연구의 일환으로 먼저 포도씨의 기능성 성분인 catechins, 지방산, phytosterol 및 tocopherol 조성 및 그들의 함량을 측정 한 결과는 다음과 같다. 포도씨유 및 메탄올추출물의 수율은 각각 10.23% 및 8.62% 이었다. 포도씨 메탄올추출물의 4가지 주된 catechin류 조성 함량을 측정 한 결과 4가지 catechin 성분 중 (-)-epicatechin 성분 함량 (2.35~4.59%)이 가장 높았으며, 그 다음으로 (+)-catechin (1.35~2.60%), procyanidin B₂ (0.77~1.36%) 및 (-)-epicatechin gallate (0.06~0.30%) 순으로 나타났다. 포도씨의 지방산 중 palmitic acid(16 : 0), stearic acid(18 : 0), oleic acid(18 : 1), linoleic acid(18 : 2) 및 linolenic acid(18 : 3)가 각각 8.51, 3.06, 19.63, 68.15 및 0.65 mol%로 지방산 중 linoleic acid 함량이 70%로 거의 대부분 차지하고 있었다. 포도씨유에는 3가지 phytosterol 성분이 존재하는 것을 확인하였으며, 그 함량은 campesterol 0.014293%, stigmasterol 0.009477% 및 β -sitosterol 0.112382%로 다른 식물유와 비슷하게 β -sitosterol의 함량이 가장 높았다. 포도씨유에는 4가지 tocopherol 성분이 거의 존재하지 않음을 확인하였다. 이와 같이 포도씨의 catechins, 지방산, phytosterol 및 tocopherol 함량은 다른 식물성 유지들과 비교하여 다소 높거나 낮게 나타났다.

- * 담당자 : 임정교
- * Tel : 053-810-9402
- * 휴대전화 : 011-827-2062
- * Fax : 053-810-9467
- * E-mail : imjg@mail.ac.kr