

무순, 적무순, 적채 및 송화 추출물의 기능성

김미림* · 신승렬 · 양경미 · 박찬성
 대구한의대학교 한방식품조리영양학부

무순은 다량의 비타민 C와 A를 함유하고 있어 항산화성을 가지며 Ca, Fe, Mg과 같은 알칼리성 원소를 함유하고 있어 혈액의 산성화를 방지할 뿐만 아니라 indol계 화합물이 존재하여 항암효과가 있고 melanin합성에 관여하는 tyrosinase활성을 저해하는 효과가 다른 채소에 비하여 높다. 적채는 flavonoid류에 속하는 색소성분인 anthocyanin을 많이 함유하여 노화의 원인인 free radical에 의한 세포손상을 막고 압과 심장질환 예방 등의 다양한 생리활성작용을 가진다. 송화는 건강식품의 하나로 강장, 강정작용과 신경장애, 심장병, 급만성 전립선염, 동맥경화 및 빈혈 등에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 본 연구는 각 시료들의 분말을 물과 70%에탄올로 추출한 후 추출물 100, 300, 500, 1000 ppm에서의 전자공여능, 아질산염소거능(pH 1.2, 3.0, 6.0)을 측정하였다. 그 결과 전자공여능은 모든 시료의 농도 1000 ppm에서 가장 높았으며 물 추출물 보다 에탄올 추출물이 더 높았다. 시료별 전자공여능 순서는 송화가 75%, 무순이 72%, 적무순이 70%, 적채가 63%로 송화가 가장 높았다. 아질산염소거능은 물 및 에탄올 추출물 모두에서 pH1.2의 1000 ppm이 가장 높았고 1000 ppm농도에서는 에탄올 추출물이 물 추출물 보다 높았다. 에탄올 추출물 1000 ppm에서는 송화가 48%, 양배추가 42%, 무순이 40%, 적무순이 38%의 순서로 전자공여능과 동일하게 송화의 아질산염 제거능이 가장 높았다.

- * 담당자 : 김미림
- * Tel : 053-819-1593
- * 휴대전화 : 011-9593-8742
- * Fax : 053-819-1284
- * E-mail : mlk8742@dhu.ac.kr