

한약재 첨가 고추장 추출물의 기능성

박찬성* · 전귀향 · 박추자

*대구한의대학교 한방식품조리영양학부

3종류의 한약재(당귀, 목통, 꿀담초) 추출물을 첨가하여 한방고추장을 제조하여 20℃에 60일과 90일 저장한 고추장을 물과 에탄올로서 추출한후, 추출물의 항균활성, 항산화능, 아질산염 소거능을 조사하였다. 4종류의 식중독세균에 대한 한방고추장 추출물의 항균활성은 고추장 에탄올 추출물에서 물추출물보다 강한 항균활성이 있었으며, 20℃에 60일 발효한 고추장보다 90일 발효한 고추장의 항균활성이 강하였다. 한방고추장 추출물은 그람 양성균에 대하여 강한 항균활성을 나타내었으나 그람 음성균에 대하여는 항균활성을 나타내지 않았다. 당귀, 목통, 꿀담초를 첨가한 한방고추장을 60일간 발효한 물추출물 1,000 ppm의 전자공여능은 각각 84%, 77%, 83%였으며, 에탄올 추출물은 각각 90%, 83%, 89%로서 에탄올 추출물이 더 높은 항산화능을 나타내었다. 한방고추장을 90일간 발효한 추출물 1,000 ppm의 전자공여능은 물추출물과 에탄올 추출물 모두 60일 발효한 경우에 비하여 2-8% 높은 항산화능을 나타내었으며, 대조구에 월등히 높은 항산화능을 나타내었다. 한방고추장 추출물의 아질산염 소거능 역시 대조구에 비하여 높았으며, 숙성기간이 길수록 높았고, 에탄올 추출물이 물추출물보다 높은 아질산염 소거능을 나타내었다.

* 담당자 : 박찬성

* Tel : 053-819-1426

* 휴대전화 : 016-527-1426

* Fax : 053-819-1272

* E-mail : parkcs@dhu.ac.kr, parkcs1001@hanmail.net