

## 국내외 표고 균주의 단백질 및 아미노산 함량

고영우<sup>1</sup>, 임승빈<sup>1</sup>, 진성우<sup>2</sup>, 김경제<sup>2</sup>, 하늘이<sup>1</sup>, 정희경<sup>1</sup>, 윤경원<sup>3</sup>, 최유진<sup>4</sup>, 서경순<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>(재)장흥군버섯산업연구원, 연구원, <sup>2</sup>(재)장흥군버섯산업연구원, 책임연구원,

<sup>3</sup>순천대학교 한약자원학과, 교수, <sup>4</sup>임실치즈앤식품연구소, 선임연구원

표고는 단백질, 무기질, 비타민과 같은 영양소가 골고루 함유되어 있고 독특한 맛과 향기를 가지고 있어 식용으로 널리 이용되고 있다. 이들 성분 중 단백질 및 아미노산은 생체기능 및 대사에 관여하는 영양소이며 풍미와도 밀접한 관계를 가지고 있다. 본 연구에서는 국내산표고균주와 수입표고균주의 조단백질과 아미노산 함량을 조사하였으며, 국내산표고균주 4종과 수입표고균주 4종의 함량을 비교하였다. 국내산표고균주의 조단백질 함량은 25.36~34.11%, 수입표고균주는 18.91~28.70%로 나타났으며, 아미노산은 16종류의 아미노산이 분석되었다. 국내산표고균주와 수입표고균주의 구성아미노산 함량은 각각 8,318.66~17,672.59mg%와 9,828.10~16,944.87mg%였다. 국내산표고균주와 수입표고균주의 유리아미노산 함량은 각각 466.78~899.82mg%와 407.12~669.34mg%로 나타났다. 국내산표고균주와 수입표고균주의 필수아미노산 함량은 각각 27.92~37.67%, 33.74~61.59%로 확인되었다. 수입표고균주의 필수아미노산이 국내산표고균주에 비하여 높은 비율을 나타내었으나, 표고의 아미노산 함량이 차이가 있어 수입산표고균주의 필수아미노산 함량이 국내산보다 높다고 보기는 어렵다. 이러한 결과는 표고의 산업화에 유용한 정보를 제공하고 표고의 영양학적 지표 자료로 활용될 수 있을 것으로 보여지며, 추후 더 많은 시료를 수집하고 분석항목을 다양화한 연구를 지속적으로 진행할 예정이다.

[본 연구결과는 산림청 스마트산림경영혁신성장기술개발사업 “원목표고 자동접종시스템 도입을 통한 접종목 생산 및 스마트팜 모델 개발(2021372A00-2123-BD02)” 수행결과의 일부로 이에 감사드립니다.]

\*(Corresponding author) astragali@hanmail.net, Tel: +82-61-862-8877