

셀레니움 처리농도와 방법이 마늘의 셀레니움과 무기성분 함량에 미치는 영향

황재문^{1*} · 이미경¹ · 하현태²

¹안동대학교 생명자원과학부, ²의성군농업기술센터

Effects of Selenium Application Dosage and Methods on Selenium and Mineral Contents in Garlic

Jae Moon Hwang^{1*}, Mi-Gyung Lee¹, and Hyun Tae Ha²

¹School of Bioresource Science, Andong Nat'l Univ. Andong 760-749, Korea

²Uiseong Agricultural Technique Center, Uiseong 769-800, Korea

*corresponding author

ABSTRACT This study was carried out to investigate the effect of application dosage and methods of selenium (Se) on mineral contents in garlic. The content of Se was higher in upland than paddy fields. Application of higher dosage of Se salt increased higher content of Se in leaf sheath and bulb of garlic. Se was detected also in the non-treated plot but its amount was negligible. Absorption of Se in garlic was higher when Se was applied in the form of sodium selenate. Foliar application of sodium selenate enriched Se content in garlic as compared with the soil dressing. However, Se content in garlic fluctuated depending on growing conditions. Se content of garlic grown on the artificial soil (vermiculite and commercial soil) in the plastic house was higher than the garlic grown in the paddy field. The growth of garlic was not affected by types, dosage and application methods of selenium. Mineral contents in garlic such as Mg, S and K were higher in the selenium treatment than control. However, this trend was not evident according to dosages of selenium fertilizers.

Additional key words: foliar application, sodium selenate, sodium selenite, soil dressing

서 언

인간 생활양식이나 식습관이 변함에 따라 각종 성인병과 암의 발생이 급격히 증가하고 있다. 이를 질병 발생의 주요 원인은 과도한 스트레스와 이를 방어하는 항산화성 물질의 불균형에 기인한다. 이를 질병을 예방하고자 건강보조 또는 의약용 식물로부터 약리성분을 추출하여 이용하거나 일상 많이 섭취하는 농산물에 항산화력이 있는 기능성 물질을 강화시키는 시도가 점차 늘고 있고 그 효능에 대한 검정도 계속되고 있다(Greenwald, 1998).

마늘은 우리 식생활에 필수적인 조미료이지만 오래 전부터 동서양에서 민간 의약품으로도 이용되었으며 항균, 콜레스테롤 저하, 항암 등 약리적 기능이 알려져 있다(Dorant 등, 1993; Kim 등, 1997; Meskin, 1997). 또한 selenium(Se)의 암 예방 효과에 대한 논란도 있지만(Clark와 Combs, 1988; Foster, 1988), 최근 미국에서 Ip와 Lisk(1993; 1994a; 1994b; 1995; 1996)는 Se-강화마늘이 암예방에

효과가 있다는 많은 결과를 발표하였고, 마늘 외에 다른 작물에서도 selenium을 비료로 사용하여 기능성 성분이나 향기성분의 변화를 추적한 연구가 시도되었다(Gissel-Nielsen, 1986; Ip와 Lisk 등, 1992; Kim과 Park, 2001; Kopsell과 Randle, 1999; Stoew sand 등, 1989). 토양 중의 무기 Se은 식물체로 이동되어 glutathione peroxidase의 구성과 selenomethionine 또는 selenocystthionine과 같은 유기 셀레니움 화합물로 전환되면서 강력한 항산화력을 가지며, 식물의 Se 흡수는 토양환경(Eh, pH, 수분 등)의 요인에 영향을 받는 것으로 알려져 있다(Brzejinska-Slebodzinska 등, 1994; Diplock, 1993).

본 연구에서는 토양에 비료의 형태로 투여한 Se의 종류별 사용 농도와 방법에 따른 마늘 식물체 내 Se의 함량을 측정하여 적정한 Se 사용농도를 구명하고자 하였다. 그리하여 국민의 건강을 증진하고 농가의 소득도 향상시킬 수 있는 Se이 강화된 마늘을 생산하고자 한다.

※ Received for publication 30 July 2001. Accepted for publication 11 September 2001.

- English).
- Greenwald, J. 1998. Is it good medicine? Time, November 30. 37-44.
- Hong, G.H., S.K. Lee, and W. Moon. 1997. Alliin and fructan contents in garlics, by cultivars and growing areas. J. Kor. Soc. Hort. Sci. 38:483-488.
- Ip, C., D.J. Lisk, and G.S. Stoewsand. 1992. Mammary cancer prevention by regular garlic and selenium-enhanced garlic. Nutr. Cancer. 17:279-286.
- Ip, C. and D.J. Lisk. 1993. Bioavailability of selenium from selenium-enriched garlic. Nutr. Cancer 20:129-137.
- Ip, C. and D.J. Lisk. 1994a. Characterization of tissue selenium profiles and anticarcinogenic responses in rats fed natural sources of selenium-rich products. Carcinogenesis 15:573-576.
- Ip, C. and D.J. Lisk. 1994b. Enrichment of selenium in allium vegetables for cancer prevention. Carcinogenesis 15:1881-1885.
- Ip, C. and D.J. Lisk. 1995. Efficacy of cancer prevention by high-selenium garlic is primarily dependent on the action of selenium. Carcinogenesis 16:2649-2652.
- Ip, C. and D.J. Lisk. 1996. The attributes of selenium-enriched garlic in cancer prevention. p.179-187, In: The American Institute for Cancer Research(ed.). Dietary phytochemicals in cancer prevention and treatment. Plenum Press, New York.
- Kim, E.S., Chun, H.C., Kim, B.K. and Rhee. K.C. 1997. Garlic and cancer prevention. J. Food Sci. Nutr. 2:180-190.
- Kim, K.S. and B.Y. Lee. 1977. Effects of Ca, Mg, and pH on the ion uptake and the growth of garlic. J. Kor. Soc. Hort. Sci. 18:162-172.
- Kim, M.S. and K.W. Park. 2001. Effect of selenium on storability of basil (*Ocimum basilicum*) in hydroponics. Kor. J. Hort. Sci. & Tech. 19:87-91.
- Kopsell, D.A. and W.M. Randle. 1999. Selenium affects the S-alk(en)yl cysteine sulfoxides among short-day onion cultivars. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 124:307-311.
- Lancaster, J.E., J. Farrant, and M.L. Shaw. 2001. Sulfur nutrition effects cellular sulfur, dry weight distribution, and bulb quality in onion. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 126:164-168.
- Meskin, M.S. 1997. A clove a day keeps the doctor away. Nutr. Division (Newsletter) 17(3):6-7.
- Neal, R.H. 1995. Selenium, p.260-283. In: B. J. Alloway(ed.). Heavy metals in soils. Blackie Academic & Professional., UK.
- Stoewsand, G.S., Anderson, J.L., L. Munson, and D.J. Lisk. 1989. Effect of dietary Brussels sprouts with increased selenium content on mammary carcinogenesis in the rat. Cancer Lett. 45:43-48.