

## Extraction of Oligomeric proanthocyanidins from wild grape seeds

허윤석, 홍원희\*  
한국과학기술원

(whhong@mail.kaist.ac.kr\*)

최근 건강 보조 식품에 관한 관심이 고조되고 있는 가운데, 기능성 물질인 OPCs(Oligomeric Proanthocyanidins)를 분리정제하는 공정 개발을 계획하게 되었다. 특히 본 OPCs는 노화 방지와 면역력 강화, 항균, 항산화, 항암, 항염증, 항알러지 효과가 있는 물질로서 머루 가공품 공정에서 부산물로 발생하는 머루씨에서 생산되는 기능성 물질을 이용하여 현재 개발 예정인 가공품에 첨가한다면 제품의 부가가치가 높아지며, 머루 종자를 이용함으로써 원료에 대한 부담이 없고 그 기능은 현대인의 관심과 일치하기에 개발한다면 그 부가가치는 매우 높을 것으로 생각된다.

본 연구에서는 분쇄된 과실을 에탄올 혼합용매에 첨가한 다음, 80°C에서 환류추출하여 농축시킨 과출추출물을 알킬 벤젠계 폴리머로 구성된 대공 흡부수지에 얹은 다음, EtOH 함량이 10 %, 70 %, 95 %의 농도구배를 갖는 물과 EtOH의 혼합용매로 순차적으로 proanthocyanidin화합물을 용리 시킴으로써 얻을 수 있다. 본 실험에서는 대공 흡부수지를 사용함으로써 세파텍스 LH-20이나 셀룰로스 또는 셀라이트에 비하여 저렴하고 간단한 조작만으로 재사용이 가능하여 안전할 뿐만 아니라 산업적으로 활용될 수 있는 이점이 있다.