Extraction of Flavonoids from brawn algae Hizikia Fusiformis

이광진[1,2,*], 김상무[2,3], 경영수[4], 엄병헌[1]
[1]한국과학기술연구원 강릉분원;
[2]국립강릉대학교 해양바이오신소재 클러스터 사업단;
[3]국립강릉대학교 생명과학대학 해양식량공학과;
[4]국립강릉대학교 자연과학대학 화학과
(cfc0079@hanmail.net*)

해조류는 예로부터 아시아 지역에서 널리 섭취해 왔으며, 영양학적으로 열량은 매우 낮으면서 비타민과 무기질, 식이섬유소가 풍부하다. 최근 천연식물로부터 약리작용이 있는 물질을 찾으려는 관심과 해조류의 생리활성에 대한 연구가 증대되고 있다. 해양은 지구 표면적의 71%로 생물종 다양성으로 인해 그 중요성이 매우 높아 미래의 생명자원 보고라 할 수 있다. 이중에서 톳과 같은 갈조류의 효능 및 효과에는 혈액응고작용, 면역증가작용, 항암, 항균성, 항응고활성이 우수하다. 본 연구에서는 강원도 동해에서 많이 생산되고 있는 갈조류 톳으로부터 Flavonoids를 추출하기위한 방법으로 용매조성비 (%) 온도 (℃)의 적용과 분석조건을 확립하기 위하여 이동상조성 (%), 파장 (nm)을 변화시켰다. 용매의 조성에의한 추출효율의 증가, 온도에 의한 특정성분의 추출효과의 증대, 이동상 및 파장변화에따른 추출성능의 개선과 향후 실험을 통해 최적의 추출조건을 얻기위한 방법으로 추출조건의 장단점 검토를 통해 보다 나은 Flavonoids의 특정성분을 얻고 상용공정의 기초자료로 제시하고자 한다.