

김 추출물 함유 기능성식품 개발을 위한 영양성분 분석

신현재*, 차월석, 김윤수

조선대학교

(shinhj@chosun.ac.kr*)

우리나라 연안은 해류의 교류가 좋아서 다양한 종류의 해조류가 서식하고 있는데, 현재 밝혀져 있는 해조류로는 남조류 48종, 녹조류 80종, 갈조류 135종 및 홍조류 355종 등이 풍부하게 서식하고 있다. 그리고 예로부터 해조류 및 어류를 식용, 약용, 사료 또는 해산물공업의 원료로 많이 이용하여 왔으며 최근에는 건강식품으로 인정을 받으면서 본격적인 식량자원으로 활용하려는 움직임이 많이 일고 있다. 김은 홍조식물로 보라털목 보라털과의 해조로 학명은 *Porphyra tenera* 이다. 길이는 14~25cm, 나비 5~12cm이고 몸은 긴 타원 모양 또는 줄처럼 생긴 달걀 모양이며 가장자리에 주름이 있다. 몸 윗부분은 붉은 갈색이고 아랫부분은 파란 빛을 띤 녹색이다. 바다의 암초 주위에 자생한다. 본 연구에서는 김 열수추출물을 이용하여 항암, 혈당강하, 항산화 및 간 기능보호와 숙취해소 등이 용이한 기능성 식품과 기능성 화장품의 제조 기술을 개발하기 위한 전단계로서 다양한 형태의 영양성분 분석과 항산화 활성 확인을 수행하였다.

사사: 본 연구는 교육과학기술부와 한국산업기술진흥원의 지역혁신인력양성사업으로 수행된 연구결과임(2009년도)