

### 다시마 뿌리 추출물의 기호성 향상 및 기능성

차성환, 정지선, 천지연, 김영숙<sup>1</sup>, 이정식<sup>1</sup>, 박권필\*  
순천대학교; <sup>1</sup>(주)헤림후코이단  
(parkkp@sunchon.ac.kr\*)

국내에서는 아직 활용되지 않고 있는 다시마 뿌리에서 식이섬유와 미네랄 등을 추출하는 공정을 개발하여 기호성을 향상시키고 기능성을 평가하였다.

다시마 뿌리는 활용 처를 찾지 못해 바다에서 채취 시 버려지는 부분으로 바다 오염원이 될 수 있는데 본 연구에 의해 저렴한 재료로부터 고부가가치 제품을 개발하고자 한다.

다시마 뿌리에는 식이섬유가 다량(51%) 함유되어 있을 뿐만 아니라 미네랄이 함유되어 있는데 특히 칼륨이 많이 함유되어 있다. 식이 섬유와 칼륨은 배변에 효과적이며 glucose 흡수량을 감소시키고 포만감을 주어 다이어트에 도움을 줄 수 있다.

해조류의 다당은 보통 고온의 산수용액에 의해 추출한다. 수율을 높이기 위해서 염산을 많이 사용하는데 본 연구에서는 구연산 등 유기산을 사용해 인체에 해가 없고 유익한 제품을 만들고자 한다. 본 연구에서는 유기산을 이용하여 최적의 수율을 얻는 조건을 측정하였다. 그리고 기호성을 향상시키기 위하여 추출물의 탈색, 탈취방법을 연구하였으며 다른 천연재료를 첨가하여 formulation하였다. 기호성이 향상된 다시마 추출물을 이용하여 변비가 있는 사람들을 대상으로 시험하여 기능성을 평가하였다.