

당귀 및 치커리 가공이요에 관한 연구

강원도 농촌진흥원 식물환경과

홍거표 · 공영준 · 권혜정

Studies on the utilization of *Cichorium intybus* L. and *Angelica gigas* N.

Department of plant environment, Kangwon provincial R.D.A.

Geo-Pyo Hong, Young-Jun Kong, and Hye-Jeong Kwon

참당귀(*Angelica gigas* Nakai)는 미나리과에 속하는 다년생 초본으로 뿌리를 약재로 이용하며 뿌리에는 정유와 decursin, decursinol, decursinol angelate, nodakenin 등의 유효성분이 함유되어 있으며, 보혈강장, 진통 등의 약리작용이 있고, 치커리(*Cichorium intybus* L.)는 국화과에 속하는 다년생 초본으로 유럽 지중해 연안이 원산지로서 약용, 차용으로 이용되며 고혈압, 당뇨병, 등 성인병 예방과 치료에 탁월한 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

따라서 본 연구에서는 여러 약리작용을 나타내는 당귀와 치커리를 이용하여 소비자의 기호에 맞고 손쉽게 음용할 수 있는 과립차 제조기술을 개발하고자 시험한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 당귀와 치커리의 일반성분을 분석한 결과 수분, 단백질, 지방, 조섬유, 회분은 당귀에서는 각각 5.4, 9.0, 8.86, 6.14%였고, 치커리는 5.1, 1.0, 0.85, 2.5, 4.1%이었다.

2. 시간 및 추출온도에 따른 엑기스 수율을 비교하면 당귀는 90℃에서 9시간 추출한 처리구가 치커리는 80℃에서 6,9시간 추출한 처리구가 높은 것으로 나타났다.

3. 당귀, 치커리 과립차는 원료선정, 세척→추출→농축→회석→혼합→건조→과립차의 과정을 거쳐 제조하였으며 인스턴트 식품으로 기호성이 양호하고 커피대용의 국산 건강차로 손색이 없었다.

4. 당귀, 치커리 과립차 제조과정중 특유의 향미성분을 포집하는 장치를 개발하여 맛과 향기를 증대시켰다. 당귀, 치커리 과립차 제조기술은 특허출원하였다.