G 1. 감귤(*Citrus aurantium var.*) 과육과 과피의 식이섬유 및 플라보노이드 검색 및 정량

강민영, 우건조[1], 은종방

전남대학교 식품공학과, [1]이화여자대학교 식품영양학과

감귤(*Citrus aurantium var.*)류에 존재하는 플라보노이드는 항알러지성, 항염성, 항바이러스성, 항암성 등의 활성을 갖고 있는 것으로 알려져있다. 감귤류의 식이 섬유 또한 다양하고 유익한 물리적 기능성 때문에 식품 소재로 사용되어지고 있다. 따라서 이러한 유용한 기능성을 갖고 있는 플라보노이드와 식이섬유를 한국산 감귤의 과육과 과피에서 그 함량을 구하고자 본 연구를 실시하였다.

플라보노이드의 경우 과육과 과피 부분에서 naringin, hesperidin의 두 종류의 플라보노이드가 동정되었다. 과육 부분의 naringin, hesperidin은 각각 100g당 2.95mg, 6.53mg 으로 분석되어졌고, 과피 부분의 naringin, hesperidin은 각각 100g당 10.77 ㎎, 38.90 ㎎으로서 과육부분의 플라보노이드보다 그 함량이 높게 분석되었다. 또한, 한국산 감귤 과육 부분의 식이섬유함량은 신선물을 기준(Wet basis)으로 했을 때, 가용성 식이 섬유 1.90%, 불용성 식이섬유 0.37%, 총식이섬유가 2.27%로 분석되었다. 과피 부분의 가용성 식이섬유, 불용성 식이섬유, 총식이섬유량은 각각 1.09%, 4.77%, 5.86%로 분석되었다. 한국산 감귤의 총pectin 함량은 과육 부분에서 1.53%, 과피 부분에서 0.94%로 분석되었다. 따라서 감귤가공중에 부산물로 발생되는 감귤 과피 부분은 naringin, hesperidin, pectin의 생산에 있어 좋은 원료가 될 것으로 사료된다.