

한국산 바질(*Ocimum basilicum* L.)의 휘발성 성분

이재곤, 안대진*, 광재진, 장희진, 정기택*, 이종철*

한국인삼연초연구원, 화학부, 원료부*

동시증류추출장치를 사용하여 분리한 sweet계 바질(*Ocimum basilicum* L.)의 4개 품종(anise, darkopal, lettuce, sweet)의 휘발성 성분을 GC/MSD로 확인하였다. 확인된 성분을 기능기별로 분류하면 alcohol 성분들이 11종, carbonyl 화합물이 6종, terpene 관련 화합물이 19종, ester 화합물이 5종으로 나타났다. 주요 화합물들은 1,8-cineole(2.86~5.04%), camphor(1.07~1.87%), α -Bergamotene(2.05~5.40%), methyl chavicol(0~25.49%), eugenol(3.55~13.53%) 등의 carbonyl 화합물과 linalool(28.52~36.50%), bornyl acetate(0.48~2.79%), methyl cinnamate(0~23.12%) 등의 alcohol과 ester류, cis-ocimene(1.15~2.02%), β -cubebene(2.77~4.80%), cadinene(1.08~1.70%) 등의 terpene 화합물이 주요 성분으로 확인되었다. Darkopal, lettuce, sweet 바질은 linalool(30.09~36.50%), methyl chavicol(8.09~25.49%)이 주요 성분으로 나타났고, Anise 바질은 linalool(28.52%), methyl cinnamate(23.12%)가 주요 성분으로 확인되었으나 바질의 주 성분으로 알려져 있는 methyl chavicol은 검출되지 않았다. 외향은 darkopal, lettuce, sweet 바질들은 sweet-green, herbaceous한 향 특성을 가지며 anise 품종의 바질은 methyl chavicol이 없고 methyl cinnamate의 함유량이 높아 sweet-fruity, herbaceous한 향 특성을 갖고 있는 것으로 나타났다.