

P18

Solvent Extraction법에 의한 훈액중의 휘발성 향기성분 분석

차용준, 박승영, 윤성숙, 김소정, 김훈

창원대학교 식품영양학과

훈액은 나무를 불완전연소시켜 발생하는 연기성분을 응축시키든가, 또는 물에 흡수시켜서 정제하여 만들어 놓은 것이다. 최근 여러나라에서 이러한 훈액을 사용하여 훈건과 동일한 성과 및 최종 제품의 품질을 고르게 조정할 수 있음을 나타내었다고 보고되어 앞으로 훈액의 사용이 많이 보급되어 질 것으로 전망되고 있다. 하지만 국내에서는 훈액에 대한 연구는 거의 없으며, 특히 훈액의 휘발성 향기성분에 관한 연구는 전무한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 Scansomke PB2110 (Denmark)를 시료로 하여 solvent extraction법(추출용매 : dichloromethane) 및 GC/MSD법을 이용하여 훈액중의 휘발성 향기성분을 추출·분석하고자 하였다. GC/MSD분석결과 총 87종의 화합물이 검출되었으며, 이는 케톤류(32종), 방향족화합물류 (24종), 알데히드류(9종), acid류(7종), 알콜류(5종), 에스테르화합물류(4종) 및 기타화합물류(6종) 등으로 구성되어 있었다. 한편 함량면에서는 방향족화합물류가 8636.53 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 로서 가장 높은 함량을 나타내었으며 다음으로 케톤류(7002.29 $\mu\text{g}/\text{ml}$), 기타화합물류(2487.16) 및 알데히드류(1666.33) 순이었다. 특히 방향족화합물류 중에서는 페놀류가 6712.21 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 로서 가장 높은 함량을 나타내어 방향족화합물 전체 함량의 77.7%를 차지하고 있었다.