

[P-45]

감잎차의 제조방법에 따른 이화학적 및 기능적 특성

김귀영*, 강우원, 김종국, 최상원¹

상주대학교 식품영양학과, ¹대구가톨릭대학교 식품영양학과

감잎은 비타민A와 C, 그리고 탄닌과 같은 식이성 천연 항산화 물질이 많이 함유하고 있어 감잎차를 즐겨 마시면 고혈압, 동맥경화, 심장병 등의 성인병과 만성질환의 예방에 유효한 것으로 알려져 예로부터 감잎차로 널리 애용되어져 왔다. 이러한 기능성을 지닌 감잎차의 가장 적절한 가공처리 조건을 설정하기 위하여 7월말경 경북 상주시 내서면 북장리에서 채취한 동시 감잎을 찌고, 볶고, 발효시키고, 음지건조, 동결건조의 처리 조건을 달리하여 감잎차를 제조한 후 이화학적 품질 및 생리활성 성분의 품질 특성을 조사하였다. 그 결과 총페놀 함량은 음지건조 감잎차가 모든 처리 감잎 중에서 가장 낮은 함량을 나타내었고 동결건조 감잎차는 다른 처리 조건의 감잎과 비교해 볼 때 가장 높은 함량을 나타내었다. L-Ascorbic acid 함량은 볶은 감잎차가 대체로 높은 비타민 C 함량을 나타내었고 음지건조 감잎차는 그 함량이 매우 낮았으며 발효에 따른 감잎의 비타민 C 함량은 거의 변화가 없음을 알 수 있었다. Flavonoid aglycone 함량은 음지건조 감잎차를 제외한 대부분의 감잎차에서 0.30~0.39mg/g으로 거의 비슷한 함량을 나타내었다.