

*Staphylococcus aureus*에 대한 벌꿀의 항균 활성

정 동 현 · *백 승 화

한국양봉농업협동조합, *도립 충북과학대학 식품생명과학과

벌꿀의 항균활성에 미치는 영향을 구명하기 위해 국내산 벌꿀인 밤꿀, 잡화꿀, 아카시아꿀, 재래종 꿀과 외국산 벌꿀인 마누카꿀, 클로버꿀, 캐롤라꿀 그리고 인공꿀을 각각 12.5%, 25.0%, 50%의 희석액으로 만들어 catalase 무첨가 또는 첨가한 경우에 있어서 벌꿀의 *Staphylococcus aureus*에 대한 항균활성을 agar well diffusion assay로 비교한 바 다음과 같은 결과를 얻었다.

Catalase 무첨가의 경우 12.5% 희석한 벌꿀은 마누카꿀 > 밤꿀이, 25.0%로 희석한 벌꿀은 마누카꿀 > 밤꿀 > 잡화꿀 > 클로버꿀 > 재래종꿀 > 클로버꿀 > 아카시아꿀이, 50.0%로 희석한 벌꿀은 마누카꿀 > 밤꿀 > 캐롤라꿀 > 재래종꿀 > 잡화꿀 > 클로버꿀 > 아카시아꿀 순으로 항균활성이 인정되었다($p > 0.01$). Catalase 무첨가의 경우 12.5%, 25.0%, 50.0%로 희석한 벌꿀의 생육억제환은 각각 5.85~6.60mm, 4.26~8.27mm, 5.24~11.49mm 범위였다.

Catalase 첨가의 경우 12.5%로 희석한 경우 마누카꿀에서만 항균활성을 나타냈다. 25.0%로 희석한 경우 마누카꿀이 밤꿀보다 항균활성이 더 높게 나타냈다($p > 0.01$). 50.0%로 희석한 벌꿀의 경우, 마누카꿀 > 밤꿀 > 클로버꿀 > 캐롤라꿀 > 재래종꿀 순으로 항균활성이 높았으며 마누카꿀, 밤꿀, 재래종꿀 사이에서 유의성이 인정되었다($p > 0.01$). Catalase 첨가의 경우 12.5%, 25.0%, 50.0%로 희석한 벌꿀의 생육억제환은 각각 5.89mm, 5.01~6.84mm, 3.10~8.28mm 범위였다.