

발효정도에 따른 녹차, 반발효차, 홍차 추출물의 향균활성

최 옥 자 · 이 행 재 · 최 경 희 · 정 현 숙 · 김 용 두*
(순천대학교 식품과학부 조리과학전공 ·
순천대학교 식품과학부 식품공학전공*)

본 연구는 차는 잎 자체가 가지고 있는 상쾌한 향과 차 제조과정 중에 생성되는 독특한 향으로 인하여 기호식품으로서 뿐만 아니라 체내의 생리 활성 작용이 탁월하기 때문에 기능성식품으로서 수요가 증가되고 있다. 차의 풍미는 차 생산지의 토양, 기후, 품종, 제조방법 등 여러 요인에 의하여 영향을 받으나 제일 중요한 것은 제조방법으로 차의 산화효소에 의한 발효정도에 따라 차의 향과 맛, 체내작용 등에 차이가 있다. 국내산 반발효차 및 발효차는 수입된 우롱차와 홍차와는 차별화된 은은한 향과 깊은 맛을 지니며, 기호도가 매우 높다.

따라서 차의 발효에 따른 향균활성을 확인하기 위하여 녹차 및 발효정도에 따른 발효차의 항균력 차이점 분석하고, 국내산 차와 수입차의 항균력 차이점을 실험하였다. 또한 추출된 향균성물질의 최소저해농도, 열 및 pH 안정성을 측정을 통하여 수입 녹차와 발효차의 차이점을 확인하였고, 향균활성이 높은 추출물을 용매분획하여 항균성을 확인하고, 주향균물질의 분리하여 실용화 적성을 검토하였다.