P - 302

모델시스템을 이용한 옻나무 에탄올 추출물의 항산화성

양성운*, 김동욱, 김용선[1], 이성기
*강원대학교 축산식품과학과, [1]강원대학교 동물자원공동연구소

본 연구는 옻나무 에탄올 추출물이 모델시스템에서 항산화성을 검토하고자 수행하였다. 500g 옻 목질부분에 5ℓ 에틸알코올을 넣어 상온에서 7일간 shaking하면서 추출한 후, 감압농축기를 이용 농축하였고, 동결 건조를 거쳐 최종 옻 추출 9g을 얻었다. DPPH, Liposome, 육균질물 등의 모델시스템에서 저장 기간동안 옻 추출물 첨가농도에 따른 TBARS를 측정하였다. 실험결과, DPPH의 모델에서 옻 추출물에 의한 free radical에 대한 소거력(%)은 첨가농도의 증가에 따라 유의적으로 높게 나타내었다 ($P<0.05$). Liposome 모델에서도 저장기간에 따라 TBARS(O.D)가 유의적으로 증가하였지만, 옻 첨가농도의 증가에 따라 유의적으로 낮은 흡광도를 보였다($P<0.05$). 닭가슴육 균질물에서 저장기간에 따라 TBARS(O.D)가 상승하였고, 첨가농도증가에 의해 유의적으로 낮은 흡광도를 나타내었다($P<0.05$). 위 실험결과를 종합하여 보면 옻나무 에탄올 추출물은 강력한 항산화성을 띄우므로 향후 식품첨가제로 이용 가능성을 시사 하였다.