P-4

남해산 해조류의 성분조성

신정혜 · 이준열 · 최덕주[1] · 김성현[1] · 성낙주[2]

창신대학 호텔조리제빵과, [1]남해전문대학 호텔조리제빵과, [2]경상대학교 식품영양학과

미량성분들이 균형있게 함유되어 있으며 다양한 기능성을 갖는 해조류는 식생활 수준의 향상 및 건강 추구의 욕구와 부합하여 점차 그 이용분야가 확대되고 있다. 본 연구에서는 진두발, 갈래곰보, 꼬시래기, 돌가사리, 고장초 및 톳의 성분을 분석하여 이들 해조류에 대한 식품학적인 기초자료를 얻고자 하였다. 회분은 시료간의 함량차가 심하여 꼬시래기의 경우 9.8 g/100g였으나 톳은 22.7 g/100g으로 가장 높은 함량이었다. 조단백의 함량은 돌가사리(6.0 g/100g)와 톳(5.5 g/100g)에서 비교적 낮게 정량되었으며 꼬시래기에서 22.2 g/100g으로 가장 높은 함량이었다. 페놀화합물은 돌가사리에서 45.5 mg/g으로 가장 함량이 낮았고 톳에서 100.7 mg/g으로 가장 높은 함량이었다. 안토시아닌의 함량은 톳에서 11.2 mg/100g으로 월등히 높은 함량이었다. 총 플라보노이드는 진두발과 꼬시래기에서 각각 14.9 mg/g과 13.9 mg/g으로 다른 시료에 비해 약 2배 이상 더 높은 함량이었다. 무기물 중 칼슘과 인이 가장 높게 정량되었으며, 총아미노산의 함량은 고장초(131.3 mg/g)와 꼬시래기(125.6 mg/g)에서 비교적 높은 함량이었으나 그외 시료에서는 100 mg/g 이하였다.