

P7. 검은 비늘버섯(*Pholiota adiposa*)의 일반성분 함량 분석

Analysis of Nutritional Composition of *Pholiota adiposa*

조수목, 박선, 백오현, 이영민, 전해경, 박홍주

농촌진흥청 농촌자원개발연구소 농산물가공이용과

Soo Muk Cho, Sun Park, Oh Hyeon Back, Young Min Lee,

Hye Kyung Chun, Hong Ju Park

Agriproduct Processing Division, Rural Resources Development Institute, RDA

버섯류는 단백질, 당류, 유기산, 비타민, 지방(특히, 불포화 지방산류)등이 있으며, 음식에 대한 선호도를 높일 수 있는 색과 향기 성분, 그리고 GMP, AMP와 같은 핵산관련물질등의 맛과 관련된 지미성분 등이 함유되어 있어 식품 첨가물로 널리 이용되고 있다. 또한, 버섯류는 저칼로리이며 체내의 콜레스테롤 함량을 낮추어 줌으로 체중 조절에 효율성을 높일 수 있는 건강 다이어트 보조식품으로 일부 사용되고 있을 뿐만 아니라 면역조절기능, 항상성 작용, 항혈전 작용 및 혈당 강하작용, 그리고 항종양작용등의 약리적 특성을 지니고 있어 새로운 건강식품소재로 주목 받고 있다.

검은 비늘버섯(*P. adiposa*)은 우리나라에 자생하는 식용균류로써, 많은 연구자에 의해 재배 및 약리적 기능에 관한 연구가 진행되고 있는 담자균류이다. 따라서 본 연구에서는 새로운 식용균류의 개발 가능성에 대한 영양 평가 기초 자료로 톱밥 배지에 인공 재배하여 얻은 검은 비늘버섯 15 균주를 동결건조한 다음 분말화하여 단백질, 무기질 및 비타민 함량 정도를 조사하였다. 단백질 함량은 micro-Kjeldahl법으로, 무기질 함량은 시료를 습식분해한 후 Ca, P, Fe, Na, K, Mg, Zn에 대해 AA와 ICP를 사용하여 분석하였고, Vit B1은 Thiochrom 형광법, Vit B2는 Lumiflavin 형광법, Niacin은 Konig 반응에 의한 비색법으로 측정하였다. 대조구로는 느타리버섯을 사용하였다.

그 결과, 검은 비늘버섯의 단백질 함량은 ASI 24001과 ASI 24024, ASI 24027 균주를 제외하고 16.4~25.0%를 나타내어 느타리버섯 말린 것 12.8%, 송이버섯 생것 2.7%, 영지버섯 말린 것 10.9%에 비해 높게 나타났다. 무기질 함량은 칼슘(Ca)의 경우 ASI 24018 균주가 13mg%로 현저히 높게 나타났으며, 칼륨(K)은 대조구에 비해 모든 균주가 높았으며 나트륨(Na)은 대조구보다 모두 낮은 함량을 보였다. 아연(Zn)은 대조구에 비해 검은 비늘버섯이 4~6배 정도 더 함유되어 있었다. 마그네슘(Mg)는 대조구와 비슷하였으며, 철(Fe)은 ASI 24024를 제외하고 대조구와 유사한 함량을 보였다. 인(P)은 대조구에 비해 약간 낮은 함량을 보였다.