

전통발효인삼주의 생리활성

한명주 · 윤지윤*

경희대학교 식품영양학과

발효기간 경과에 따른 발효인삼주와 인삼무첨가 발효주의 밀술 0일, 덧술 0일, 숙성이 완료된 술의 DPPH radical 소거능, Superoxide anion radical 소거능, *in vitro* cytotoxicity를 측정하였다. DPPH radical 소거능의 IC₅₀은 발효인삼주 밀술 0일 7.573 mg/mL, 덧술 0일 4.380 mg/mL, 숙성이 완료된 인삼주 3.941 mg/mL로 발효기간이 경과할수록 IC₅₀이 낮게 나타났으나 숙성이 완료된 인삼무첨가 발효주의 IC₅₀은 8.844 mg/mL이었다. Superoxide anion radical 소거능의 IC₅₀은 발효인삼주 밀술 0일 2.624 mg/mL, 덧술 0일 0.168 mg/mL, 숙성이 완료된 인삼주 0.073 mg/mL로 인삼무첨가 발효주의 IC₅₀보다 낮았다. P388 cell에 대한 숙성이 완료된 발효인삼주의 IC₅₀은 0.352 mg/mL, Hela cell은 0.713 mg/mL로 나타났으나 발효인삼주와 인삼무첨가 발효주의 밀술0일, 덧술 0일, 숙성이 완료된 인삼무첨가 발효주의 IC₅₀은 1 mg/mL로 세포독성효과가 거의 없는 것으로 나타났다. 오랫동안 선조들이 약용주로 이용한 발효인삼주는 발효가 진행됨에 따라 노화를 억제하는 항산화작용, 항암작용이 증진되므로 우리전통주의 우수성을 입증하였다.

* 담당자 : 한명주

* Tel : 02-961-0553

* 휴대전화 : 011-294-0553

* Fax : 02-968-0260

* E-mail : mjhan@khu.ac.kr