

F-F1-25**참취종실유의 생리적기능**

이경희, 박철호, 최용순*

식이지방은 생체 내 필수지방산 공급 및 에너지원으로서 지질대사 조절의 중요한 역할을 한다. 그러나 최근 현대인의 지방 과다 섭취는 지질대사의 이상을 초래하여 고혈압, 고지혈증 등 각종 성인병 발생 증가의 원인이 되고 있다 따라서 정상적인 생체 내 기능을 유지하면서 발생하는 질병 문제 해결을 위한 새로운 기능의 자원이 요구된다. 본 실험에서는 고지혈증 예방 자원의 발굴을 목적으로 참취종실유의 생리적 기능을 동물실험을 통하여 확인하고자 하였다. 5주령의 SD계 수컷 rat은 AIN-93 기본식이조성에 각각의 지방질원을 7% 첨가하여 4주간 자유 급식으로 접증이 조절된 사육실에서(23±2℃, 08:00~20:00) 사육하였다. 그 다음 10시간 절식하여 희생시켜, 혈청 및 간장을 분리하였다. 참취종실유는 지방산 성분 분석을 통해 3t,9c,12c-18:3(11.3%), 3t-16:1(10.9%), 3t,9c-18:2(4.1%), 3t-18:1(2.0%) 등 트랜스 지방산이 있음을 확인하였다. 참취종실유 식이는 대두유나 올리브유 식이에 비해 혈청 triglyceride 및 total cholesterol 농도를 유의적으로 낮추었으며 HDL-cholesterol/ total cholesterol 비를 상승시켰다. 또한 혈청 지질과산화 농도는 참취종실유 군이 가장 낮았다. 간장 triglyceride 및 total cholesterol 농도는 참취종실유 식이군이 올리브유 식이군보다 높고 대두유 식이군보다 낮았다. 간장 콜레스테롤의 합성속도는 다른 식이군 보다 참취종실유 식이군이 낮았다. 본 실험에서 참취종실유 식이는 대조군과 비교해 섭취로 인한 체중 변화나 장기무게 등의 유의적 차이는 없었다. 결론적으로 참취종실유 식이는 대두유와 올리브유 식이에 비해 지질개선 효과를 기대할 수 있었다. 이러한 결과는 참취종실유가 유용한 기능성 유지로서 참취종실유의 개발가능성을 시사한다.

*최용순 전화) 033-250-6482, 휴대폰) 010-3913-3747, E-mail) yschoi@kangwon.ac.kr

F-F1-26**Antifungal Activities of Several Plants Extracts against *Pityrosporum oval***Min-Jeong Ryu¹, Hyun-Hwa Lee², Chae-Young Lim³, Sook-Young Lee⁴, Yeal Park,^{1*}¹Department of Biotechnology, ²Department of Biology, Chosun University, ³Green Dynamics Co., Ltd., ⁴Research center for Proteineous Materials, Chosun University

Antifungal activities against *Pityrosporum oval* was determined by paper-disc method. 39 kinds of herbal plant containing turmeric were extracted to Et-OH. After each extracts were dissolved in DMSO, antifungal activities were measured by formation of inhibition zone. As a result for first screening, it was revealed that clear zone were formed extracts of raspberry, turmeric, persimmon leaf, gorgon, American false daisy, pine needles, and Sorghum among 39 kinds of herbal plant extracts. Among of these extracts, urmeric, raspberry, t and persimmon leaf were appeared highest activities. but below the concentration (6.25-1.0625 mg/ml), inhibition zone was increased to persimmon leaf, raspberry, and turmeric in order.

-Acknowledgements-

This work was supported by a grant from BioGreen 21 Program, Rural Development Administration, Republic of Korea.

* Corresponding author: Yeal Park, Tel:82-62-230-6661, E-mail: ypark@chosun.ac.kr