

약용작물 추출물을 첨가한 다진양념의 비만 억제 효과

진종식, 전용덕, 소주련, AyeAye, 송영재, 정흥공, 서재빈, 손효준

전북대학교 한약자원학과

Anti-obesity Effect of Chopped Sauce with Medicinal Plant Extracts

Jong-Sik Jin, Yong-Deok Jeon, Ju-Ryoun Soh, AyeAye, Young-Jae Song,

Xin-Gong Ding, Jae-Bin Seo and Hyo-Jun Son

Department of Oriental Medicine Resources, Chonbuk National University, Iksan 54596, Korea

본 연구는 항비만 기능을 가지면서 맛과 향이 증진된 분말형 다진양념(다데기)을 개발하기 위해 첨가할 수 있는 약용작물들의 선정 및 그 기능을 평가하기 위해 실시되었다. 오미자, 진피, 감초, 녹차엽 등을 첨가군으로 선정하여 각각의 시료들을 8시간, 80°C 증류수에서 추출 후 감압농축하여 추출물을 제조한 뒤 마우스 유래 adipocyte (3T3-L1)에 처리하여 세포내 지방 축적 억제 정도를 실험하였다. 시료 처리 배양 5일 후 오미자, 진피, 감초, 녹차엽 추출물을 처리한 모든 군에서 대조군과 비교시 20% 이상 세포내 중성지방 농도가 감소하였으며 특히 오미자 군에서는 30% 이상 감소를 보였다. C57BL/6 생쥐를 이용하여 고지방식이로 비만을 유도하면서 분말형 다진양념, 오미자, 진피, 감초, 녹차엽 추출물을 경구투여한 뒤 체중증가를 조사한 결과 8주 후 고지방식이와 다데기만을 경구투여한 군은 고지방식이군과 비교하여 체중감소경향만을 보였으나 분말형 다진양념과 추출물을 함께 경구투여한 군에서는 유의적으로 체중이 감소하는 결과를 보였다. 이들 추출물을 혼합하여 제조한 분말형 다진양념은 관능검사에서도 고춧가루 특유의 풋내를 감소시켜 향미가 증진되는 것으로 평가되어 오미자, 진피, 감초, 녹차엽을 첨가한 다양한 항비만 기능성 양념 개발이 기대된다.

[본 연구는 중소기업청에서 지원하는 2017년도 산학협력기술개발사업(No. C0509763)의 연구수행으로 인한 결과임을 밝힙니다.]