

더덕(沙蔘)의 栽培方法別 一般性分 및 無機成分에 關한 研究

申秀徹 · 李相來* · 尹義洙 · 李良洙

順天大學校 食品工學科

* 東洋資源 植物研究所

Proximate and Mineral of Dried Wild and Cultivated *Codonopsis lanceolata* Benth,
et Hook, Fil, of Different Cultivated Groups

Soo Cheol Shin, Sang Rae Lee*, Eui Soo Yoon, Yang Soo Lee

Department of Food Science & Technology, Suncheon National University,
315 Maegok-dong, Suncheon 540-070, KOREA

* Institute of Oriental Botanical Resources, Bukgajwa-dong 312-28, Seodaemun-ku,
Seoul, Korea

Abstract

Proximate compositions of the roots of cultured and wild *Codonopsis lanceolata* were examined as the basic research for the study of their source of processed foods. No significant difference in the contents was found between the wild root and the cultivated at 30°C in biotronroom. In view of the results to have measured minerals which is included in 14 sorts of *Codonopsis lanceolata* and surveyed their distribution. 12 kinds of minerals including Tl, Co, Ge, Sm, Mo, Sc, Be, Cd, As, Ga, Bi, Pb are never or little included in almost source. Other twenty-one sorts of minerals (Ni, Se, Ba, Sb, Si, Ti, B, Li, Mg, Ca, Sr, Mn, Fe, Cu, Zn, P, Al, Na, V, Cr, K) are more or less included in all source and Ca, Mg, P, K, and Fe are metals that are included in large quantities in comparison with others. No minerals difference in the contents was found between the cultivated temperature. The content of elements of inorganic metal differs according to the part of *C. lanceolata*.

Key words: Proximate, *Codonopsis lanceolata*, Minerals, cultivated temperature.

〔이 논문은 1988년 교육부 지원 학술진흥재단의 자유공모과제 학술연구 조성비에
의하여 연구 되었음.〕

酸 8 ml 를 添加하여, 140 °C 의 热로 溶解시킨다. 溶解된 試料에 이온이 없는 중류수를 添加하여 正確하게 10 ml 로 定容한다. デス포나블 플라스틱 시린지 및 membrane filter(Filter type HV : pore size 0.45 μm) 를 이용하여 여과한 다음 스플룰에 넣어 試料溶液으로 하였다.

測定에 使用한 機器는 Nippon Jarrel Ash 社에서 만든 ICAP-757 裝置를 利用하였다.

結果 및 考察

1. 一般成分

野生더덕, 露地栽培더덕, 그리고 biotron 室에서 温度別 栽培 더덕의 一般成分의 分析結果는 Table 1 과 같다.

智異山의 野生더덕과 biotron 室에서 30 °C 로 栽培한 더덕은 水分이 약 12.6 ~ 12.7 %로 乾燥가 잘 되었고 露地栽培더덕, biotron 室에서 20 °C, 25 °C 로 栽培한 더덕은 수분이 20 ~ 25.7 %로 乾燥가 덜 된 상태이었다.

그리고 一般成分中 粗蛋白質, 粗脂肪質, 조첨유의 含量은 biotron 室에서 30 °C 로 栽培한 더덕에서 가장 많게 나타나서 智異山의 野生더덕보다 높은 含量이었다. 그리고 biotron 室에서 20 °C, 25 °C 로 栽培한 더덕은 粗蛋白質과 粗纖維가 매우 적은 含量이었고 粗脂肪質도 같은 結果이며 노지재배더덕에서도 낮은 含量이었다. 糖質은 biotron 室에서 25 °C, 15 °C, 20 °C 로 재배한 더덕에 많고 30 °C에서 재배한 더덕에는 野生種보다 약간 적은 含量을 나타냈으며 露地栽培더덕에는 약 절반정도만 含有되었다. 粗灰分은 露地栽培더덕과 biotron 室에서 30 °C 로 재배한 더덕에 많았고 野生과 25 °C 로 재배한 더덕에 적은 量이 含有된 것으로 나타났다. 이러한 結果는 金¹⁰⁾의 自然產과 栽培더덕의 一般成分의 含量 비교와 비슷한 결과이나 粗灰分은 차이를 보였고 李¹¹⁾는 아생더덕과 경작더덕의 일반성분은 特徵的인 차이가 없다고 하였으며 朴 등¹³⁾은 粗蛋白質, 粗脂肪質, 粗灰分의 含量이 野生더덕보다 재배더덕이 높다고 보고하여 本 實驗의 결과와 차이를 보였다.

粗灰分外의 다른 일반성분은 野生더덕이 露地栽培더덕보다 높은 含量을 나타내었고 biotron 室에서 栽培한 더덕중 30 °C로 재배한 것은 野生더덕보다 높은 含量을 나타내어 바람직한 栽培方法으로 생각되었다.

2. 無機成分

서로 다른 温度에서 栽培方法에 따른 더덕의 部位別 無機成分 33種類를 分析한 結果는 表 2와 같다.

人體의 전체 체중의 약 4 %에 불과하지만 정상적인人體의 營養과 代謝에서 무기성분은 아주 중요한 역할을 하고 있다.

현재까지 人體의 營養에 중요한 無機成分은 人體의構成比率과 매일 必要量에 따라 크게 2 가지로 나누는데 첫째 체중의 0.01 % 이상인 구성원소를 주요(또는 多量) 無機質이라 하며 매일 100 mg 이상 섭취해야 된다. 그리고 體重전체의 0.01 %이하이며 매일 섭취량이 100 mg 이하로 섭취량이 적은 無機成分을 微量無機質이라고 하는데 다시 필요 許容量에 따라 허용량이 明確한 무기성분 Fe, Zn, I, Se 4종, 필요 허용량이 潛定의로 제안되고 있는 무기성분 Cu, Cr, Mn, Mo, F 5종과 허용량 추정이 어려운 무기성분 5종(Ar, Co, Ni, Si, Vd)으로 다시 나누고 있다. 그래서 미량무기성분 14종, 多量, 주요 무기성분 7종(Ca, K, Na, Mg, P, S, Cl)이 있다.^{14, 15)}

表 2에서 볼 수 있듯이 Co, Ge, Tl는 더덕에 거의 함유되지 않고 Co는 露地栽培더덕에서, Ge은 재배더덕의 줄기에서만 含有된 것으로 나타났다.

주요 無機成分인 Mg, Ca, P, Na, K의 함량은 모두 露地栽培더덕의 뿌리가 野生더덕뿌리보다 많았으며 biotron 室에서 栽培한 더덕뿌리는 K을 제외하고 温度가 높을수록 含量이 많아 30 °C에서 재배한 더덕뿌리에 주요無機成分의 함량이 많았다. 成分들 사이는 노지 재배더덕은 P > Ca > Mg > K > Na 이었고 아생더덕은 Ca > Mg > P > K > Na 순서로 含量이 많았다.

biotron 室에서 재배한 더덕의 部位別 含量은 Mg과 Ca은 잎 > 줄기 > 뿌리의 순서로 많고 P, Na, K은 줄기 > 잎 > 뿌리의 순서로 많은 量 함유되었다. 이러한 결과는 더덕의 無機成分의 含量은 줄기와 잎이 뿌리보다 많았다.

微量無機成分中 허용량이 明確한 Fe, Zn, Se의 含

8. 李相來, 尹義洙, 申秀澈, 1990, 韓國에 分布하는 漢藥資源植物의 無機物含量에 關한 研究 I. 東洋 資源植物學會誌, 3:107 ~ 114.
9. 李相來, 尹義洙, 申秀澈, 1990, 韓國에 分布하는 漢藥資源植物의 無機物含量에 關한 研究 II, 東洋 資源植物學會誌, 3:115 ~ 121.
(1991년 9월 21일 접수)
10. 金惠子, 1985, 自然產과 裁培더덕의 一般成分 및 아미노酸組成, 韓國食品科學會誌, 17:22 ~ 24.
11. 李錫健, 1984, 건조된 야생더덕과 경작더덕의 화학성분, 한국농화학회지, 27:225 ~ 230.
12. 金龍斗, 梁元模, 1986, 山菜의 成分에 關한 研究.
13. 朴富德, 朴龍坤, 崔光洙, 1985, 더덕의 年根別 化學成分에 關한 研究, 第 1 報: 一般成分, 無機質 및 蛋白質分離, 韓國榮養食糧學會誌, 14:274 ~ 279
14. E.N. Whitney and M.A. Boyle, 1987, Understanding nutrition, West Co. 408
15. S.M. Hunt and J.L. Groff, 1990, Advanced nutrition and human metabolism, West, 286.
16. R.E.Olsom, H.P.Brquist and R.M.Stalvey, 1984, Present Knowledge in Nutrition, Nutrition foundation, Inc, 519

(1991년 9월 21일 접수)