

## 광어 기능성식품 개발을 위한 영양성분 및 항산화 활성 분석

차월석\*, 신현재, 조숙정<sup>1</sup>  
조선대학교; <sup>1</sup>조선대학교 산대원 미용향장학과  
(wscha@chosun.ac.kr\*)

광어는 가자미과 넙치과로 학명은 *Paralichthys olivaceus* 이다. 크기는 60~80cm 정도이며 황갈색 바탕에 짙은 갈색과 흰색 점, 반대쪽은 흰색을 띤다. 바다 속 모래바닥에 서식하며 두 눈이 비대칭으로 머리의 왼쪽에 쏠려 있는 몸이 납작한 광어는 비슷하게 생겼지만 두 눈이 오른쪽으로 몰려있는 가자미 종류와는 쉽게 구분된다. 본 연구에서는 광주광역시 양동시장 대양수산에서 구입한 광어를 내장, 지느러미, 꼬리, 뼈를 제거하여 증류수로 깨끗이 씻어서 열수추출하여 농축하였다. 농축된 추출물은 free amino acid, total amino acid, vitamin, mineral 등의 영양성분분석을 수행하였으며 항산화 활성 확인을 위하여 총 페놀함량을 비롯하여 DPPH 소거능, 아질산 소거능, 환원력 등을 vitamin C과 BHA를 기준물질로 측정하였다. 본 연구를 통하여 광어 추출물의 기능성식품으로의 가능성을 확인할 수 있었다.

사사: 본 연구는 교육과학기술부와 한국산업기술진흥원의 지역혁신인력양성사업으로 수행된 연구결과임(2009년도)