

## 흰쥐에 레토르트 삼계탕의 투여가 혈장지질의 조성 및 혈당에 미치는 영향

박 영 희 (동신대학교 이공대학 식품학전공 교수)

삼계탕의 재료로 들어가는 영계, 인삼(수삼), 마늘, 대추 등의 효능은 잘 알려져 있으나 이들이 어울려 끓여졌을 때 내놓는 삼계탕의 추출물에 대해서는 기능성분들이 전혀 연구되어있지 않고 있다. 본 연구에서는 레토르트 삼계탕을 쥐의 사료에 투여하여 혈장지질의 조성과 혈당에 미치는 영향에 대해서 알아보려고 하였다. 시료는 한국 식품회사의 레토르트 삼계탕이며 그 외 재료도 한국산으로 구입하여 시험하였다. 시료 레토르트 삼계탕 1회분 팩을 6개씩 취하여 삼계탕의 내용물을 측정하였다. 레토르트 삼계탕 및 재료의 일반성분 분석을 하였다. 레토르트 삼계탕 내용물을 혼합 분쇄한 다음 동결 건조하고 분말로 만들었다. 삼계탕의 일반성분의 data를 참고로 하여 쥐 사육용 사료를 제조하였다. 흰쥐를 이용한 동물실험을 4주간 수행하였으며 사육 쥐에 대해서 매주 체중 및 사료 섭취량을 측정하였다. 혈장 triglyceride 함량, 인지질 함량, 유리지방산 함량, 혈당치를 측정한 실험결과를 통계 처리하여 나타내었다. 각 군의 체중 증가량, 사료 섭취량은 사료조성에 의한 영향을 받지 않아서 각 식사군 간의 차이는 보이지 않았다. 혈장 triglyceride 농도는 삼계탕 II군에서 저하경향을 보였으나 대조군과의 유의차는 보이지 않았다. 혈장 cholesterol 농도 및 인지질 농도는 각 식사군 간에 유의차는 보이지 않았다. 그러나 유리지방산 농도와 glucose 농도는 대조군보다 삼계탕 군에서 높은 경향을 보였다.