

[P4-22]

인진쑥, 다시마, 보리에서 추출 제조한 oligosaccharide AIP1, LOM1, BGO1을 이용한 항비만성 샐러드 드레싱 믹스 개발

이원준*, 윤임실, 홍병옥, 최희선, 윤현주, 이동석, 최현주

인제대학교 임상병리학과, 바이오헬스소재연구센터(BPRC), 식품과학연구소

비만증 식이 관리에서 식이 섬유소 섭취에 대한 인식이 증가하고 있으나, 실제의 식생활에 있어서 야채나 과일에 곁들여지는 샐러드 드레싱 믹스는 우리나라에서 널리 제품화되어 있지 않는 실정이다. 따라서 본 연구에서 인진쑥(*Amisia iwayomogi*)에서 추출 분리한 올리고당 AIP1, 다시마(*Laminaria japonica*)에서 추출 분리한 올리고당 LOM1, 그리고 보리 β -glucan에서 추출한 올리고당 BGO1의 항비만 기능성을 토대로, 드레싱 기제 용액에 대하여 혼합성이 높은 분말형 샐러드 드레싱 믹스의 레시피를 확보하였다. 이들 올리고당 식제품에 대한 품질 평가를 색도계와 관능검사로 맛, 냄새, 질감, 색깔의 기호도와 전체적인 수용도에 대하여 검사하였다. 결과적으로 천연 바이오헬스 소재인 인진쑥, 다시마, 보리에서 추출 제조한 oligosaccharide인 AIP1, LOM1 및 BGO1을 첨가하여 항비만 기능성 샐러드 드레싱 믹스의 상품화가 가능한 것으로 기대한다. (supported by BPRC, KOSEF, MOST and Gyeongsangnam-do)