

P6. 유채 절임식품(김치,물김치)의 식품영양성분 함량분석

Analysis of Nutritional Composition of *Brassica Campestris* subsp. *napus* var. *nippo-oleifera* salted foods(Kimchi and Watery Kimchi)

조수목,박선,김형중,백오현,이영민,¹이해주,전혜경,박홍주
농촌진흥청 농촌자원개발연구소 농산물가공이용과
¹경상남도 밀양시 농업기술센터

Soo Muk Cho, Sun Park, Hyoung Jooung Kim, Oh Hyeon Back,
Young Min Lee,¹Hae Joo Lee , Hye Kyung Chun, Hong Ju Park
Agriproduct Processing Division, Rural Resources Development Institute, RDA
¹Miryang City Agricultural Technology Center

유채는 우리나라 제주도와 남부지방에서 주로 재배하여 줄기가 연한 시기에 채취 식용시, 맛이 부드럽고 색이 고와 상품성이 우수한 식물이다. 원래 유채는 겨자과에 속하는 1년 또는 2년생 초본으로 독성물질인 glucosinolate와 갑상선 부종과 성장 저해 등의 질병 우려가 있는 erucic acid를 함유하고 있어 식품으로 이용하기 어려웠다. 그러나, 이들 독성물질의 함량이 낮은 신품종이 개발, 보급됨에 따라 식량자원으로서의 연구가 활발히 진행되고 있다.

본 연구는 경남 밀양 지역 일대에서 재배되는 유채를 활용한 절임식품(김치,물김치)의 영양성분을 분석하여 식품으로 활용할 수 있는 기초 자료를 제공함으로써 우리 농산물의 부가가치 제고 및 지역경제 활성화를 위한 노력의 일환으로 수행되었다.

유채 절임식품에 대한 일반성분과 무기질, Vit B1, Vit B2, Vit C, Niacin 등의 성분을 식품공전법과 AOAC 방법에 의해 분석한 결과, 수분함량은 82~95% 수준이었고, 단백질 함량은 3.5%로 갓김치3.9%, 파김치 3.4%와 비슷하여 다른 김치류(2%내외)보다 높은 경향을 나타냈다. 무기질 성분 중 칼슘(Ca)은 유채김치가 67mg%으로 파김치 70mg%과 비슷하였고 유채물김치는 나박김치 38mg%와 비슷하였다. 인(P)의 함량은 유채김치가 비교적 높은 77mg%으로 다른 김치류보다 높은 수치를 보였다. 철(Fe)의 함량은 10mg%으로 일반적인 김치류의 0.2~4.1mg%에 비해 월등히 많은 함량을 보였다. 나트륨은 비교적 낮은 수치를 보였는데 전체적인 무기질 조성과 함량이 풍부함을 볼 수 있었다. 또한 β -carotene의 함량도 2,666ug%로 갓김치 2342ug%, 열무김치 2250ug%보다 많아 김치류 중 가장 높은 수치를 보였다. Vit C의 함량 역시 일반적인 김치류의 10mg%보다 5배가량 많은 56mg%나 함유되어 있는 것으로 나타났다. 이와 같은 결과는 유채가 새로운 식품 소재로 활용 가능성이 높음을 시사한다.