

## 食品中의 非營養性 窒素化合物에 대한 研究

### —— 茶房 coffee의 caffeine 含量에 관한 研究 ——

魯 淑 令

全北大學校 師範大學 家政教育科

## Study on Non Nutritive Nitrogen Compound among Foods

### —— Study on The Caffeine Content of The Coffee in Tea-rooms ——

Sook-Nyung Rho

Jeon Buk National University College of Education Dept. of Home Economics Education Instructor

#### Abstract

Coffee is a popular beverage with many people at home and in the tea-room. Caffeine is a major chemical compound of coffee. A little caffeine is a stimulant to the movement and spiritual nerve, but much caffeine influences sleep, nervousness, non-concentration, headache and giddiness depending upon each person.

The writer expresses the result of the caffeine content in the coffee which is collected from the coffee-shops of Seoul.

The contents are as follows:

- 1) Caffeine content of the coffee of the tea-room was researched dividing into the central Seoul city and the outskirts of Seoul.
- 2) Caffeine content of the coffee in the outskirts tea-rooms is  $0.32\sim1.23\text{mg/ml}$  and the average is  $0.546\text{mg/ml}$  (SD 0.19).
- 3) Caffeine content of the coffee of the central city is  $0.34\sim0.73\text{mg/ml}$  and the average is  $0.513\text{mg/ml}$  (SD 0.12).
- 4) There was no difference between the outskirts and the central city.
- 5) Caffeine content of the coffee of the tea-rooms according to each season is going to be researched.

## 緒論

코오피는 茶房이나 가정에서 손쉽게 마실 수 있는 嗜好飲料로愛用되고 있어서 경우에 따라서는 지나치게多量을 마시게 되므로 이로 因한衛生上의影響이云謂되기도 한다.

코오피의 主成分인 카페인이 身體에 미치는 영향에關하여는 많은 研究가繼續되어왔다.

少量의 카페인은 運動能力이나精神能力을增加시키거나多量일 경우에는 사람에 따라서睡眠妨害,神經質,集中力妨害,頭痛,또는眩氣症이올수도있다.

普通 두 컵(2cup)의 코오피에 함유되어 있는 카페인은 血流의量과速度를增加시키고呼吸의頻度와深度를增加시키며 또體內의熱生產量을 10~20%정도增加시킨다고 한다.

Chicago大學校의 Hawk는 5 cup의 코오피는 尿의排泄을 4~5倍增加시키는 것을實驗적으로밝혔고 카페인의繼續的인刺戟은腎臟을損傷시킬可能性이있음을主張한바있다. 그리하여 4 cup以上의 코오피를 每日계속해서마시면保健上좋지못하다는說도있다.<sup>1) 2) 3)</sup>

普通 코오피는 그粉末 1 pound에서 50~60 cup의 코오피를 만들 경우 1 cup에 카페인이 100~200 mg含有된다고 한다.<sup>4)</sup>

著者는 우리 나라茶房에서販賣하고 있는 코오피의 카페인含量의實態를把握하고자 서울市內에散在해 있는茶房에서 코오피를收集하여 그 카페인含量을調查하였기에 그結果를報告한다.

## 實驗材料 및 實驗方法

## 가. 試料

1974年8月末~9月初사이에 서울市內에散在하는茶房을市街中心地(光化門附近,鍾路1,2街,明洞一帶,南大門附近)와변두리(西大門區佛光洞一帶,永登浦區 노량진一帶,龍山區漢江路一帶等)으로區分하여任意抽出法에依하여收集한總 40 檢體를使用하였다음.

## 나. 實驗方法

## [試藥]

- 1) Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>(anhyd.) 試藥特級 [E. Merck製]
- 2) KCNS " [ " ]
- 3) H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> " [ " ]

- 4) NaOH " [ " ]
- 5) KMnO<sub>4</sub> " [ " ]
- 6) caffeine(anhyd.) " [ " ]
- 7) CHCl<sub>3</sub> " [ " ]

上記試藥을 使用하여 official methods of analysis of the A. O. A. C.(1970)의非alcohol性飲料 및 extract類의 카페인定量法中 alternative method<sup>5)</sup>에 따라試液을調製하고 檢體 2ml 씩取하여 카페인을定量하였다.

카페인標準液에依한檢量線은 Fig. 1과 같다.

[測定機器]

Perkin-Elmer VS-UV spectrophotometer, Coleman 139.

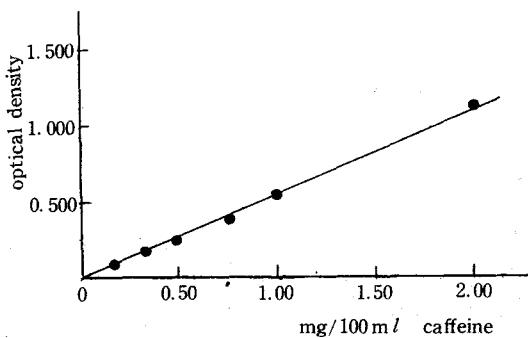


Fig. 1. Calibration curve of caffeine

## 結果 및 考察

서울市內의中心地와변두리의茶房 코오피의 카페인含量의分析結果는表1과 같다.

表1의結果에依하면 서울市街中心地에서는 카페인含量이 0.34~0.73mg/ml, 平均 0.513mg/ml (SD 0.1208)이었고 변두리에서는 0.32~1.23mg/ml, 平均 0.546mg/ml (SD 0.1904)이어서 변두리에서各茶房의含量隔差가中心地보다 더甚한 것으로 나타났다.

그러나中心地와변두리를比較할 때平均含量이변두리에서조금컸을뿐有意差는認定할 수 없었다( $t=1$ )

또 코오피 cup의容量을英美式에 따라 120ml로보고<sup>6)</sup> 1 cup當 카페인의量을計算하여 보면市街中心地의茶房 코오피는平均 61.56mg, 变두리 코오피는 65.52mg이되며 이는前述한 바 있는 코오피粉末 1 pound에서 50~60 cup의 코오피를 만들 경우의 1

Table 1. Caffeine contents of coffee by coffee house in Seoul

| sample<br>No. | caffeine 含量<br>(mg/ml) | optical<br>density | remark | sample<br>No. | caffeine 含量<br>(mg/ml) | optical<br>density | remark |
|---------------|------------------------|--------------------|--------|---------------|------------------------|--------------------|--------|
| 1             | 0.61                   | 0.674              | 변두리    | 21            | 0.59                   | 0.650              | 中心地    |
| 2             | 0.53                   | 0.580              | "      | 22            | 0.63                   | 0.684              | "      |
| 3             | 0.42                   | 0.462              | "      | 23            | 0.41                   | 0.450              | "      |
| 4             | 0.59                   | 0.650              | "      | 24            | 0.43                   | 0.473              | "      |
| 5             | 0.60                   | 0.660              | "      | 25            | 0.68                   | 0.738              | "      |
| 6             | 1.23                   | 1.350              | "      | 26            | 0.62                   | 0.680              | "      |
| 7             | 0.46                   | 0.504              | "      | 27            | 0.73                   | 0.801              | "      |
| 8             | 0.33                   | 0.358              | "      | 28            | 0.34                   | 0.378              | "      |
| 9             | 0.42                   | 0.464              | "      | 29            | 0.45                   | 0.490              | "      |
| 10            | 0.58                   | 0.638              | "      | 30            | 0.58                   | 0.638              | "      |
| 11            | 0.60                   | 0.655              | "      | 31            | 0.43                   | 0.472              | "      |
| 12            | 0.38                   | 0.420              | "      | 32            | 0.58                   | 0.633              | "      |
| 13            | 0.59                   | 0.642              | "      | 33            | 0.68                   | 0.740              | "      |
| 14            | 0.32                   | 0.347              | "      | 34            | 0.36                   | 0.389              | "      |
| 15            | 0.59                   | 0.647              | "      | 35            | 0.43                   | 0.470              | "      |
| 16            | 0.54                   | 0.592              | "      | 36            | 0.46                   | 0.500              | "      |
| 17            | 0.56                   | 0.618              | "      | 37            | 0.39                   | 0.431              | "      |
| 18            | 0.38                   | 0.416              | "      | 38            | 0.62                   | 0.676              | "      |
| 19            | 0.51                   | 0.506              | "      | 39            | 0.44                   | 0.480              | "      |
| 20            | 0.67                   | 0.733              | "      | 40            | 0.41                   | 0.451              | "      |
| average       | 0.546                  |                    |        | average       | 0.513                  |                    |        |
| S D           | 0.1904                 |                    |        | S D           | 0.1208                 |                    |        |

cup의 카페인 함량이 100~200mg의 約 半量 밖에 되지 않는 셈이다. 그러나 코오피는 嗜好品으로서 그 質을 반드시 카페인 함량으로 判斷할 수 없는 것이며, 오히려 保健衛生的인 見地에서 보면 含量이 적은 便이 좋으리라고 思料된다.

### 結論

1) 서울 市內에서 販賣되는 茶房 코오피의 카페인 함량을 市街 中心地와 变두리로 區分하여 조사하였다.

2) 变두리 茶房 코오피의 카페인 함량은 0.32~1.23

mg/ml, 平均 0.546 mg/ml (SD 0.19)이었고,

3) 市街 中心地 茶房의 코오피中 카페인 함량은 0.34~0.73 mg/ml, 平均 0.513 mg/ml (SD 0.12)이었으며,

4) 兩 地域別 코오피의 카페인 함량에 有意差는 認定할 수 없었다.

5) 앞으로 季節別 含量에 對해서도 調査코자 한다.

### 参考文獻

1) 權이혁 : 刺戟性嗜好品, 公衆保健學(保健學叢書),

서울 東明社 (1966)

2) 宮八正人、平山雄：非傳染性疾患의豫防、公衆衛生學、東京 醫學書院 (1958)

3) Diehl, H. S.: Stimulants and Narcotics, Text-book of Healthful Living, New York, McGraw-Hill Book Co. (1960)

4) Wright H. N. and Mantag M.: Central Nervous System Stimulants, Textbook of Pharmacology and Therapeutics, Philadelphia and London, W. B. Saunders Co. (1955)

5) Official Methods of Analysis of the A. O. A. C. (1970)

6) 禹鍾鶴：藥用量・藥劑學(藥學叢書)，서울 東明社 (1966)