

양파(*Allium cepa* L.)의 항고지혈 및 항산화 활성에 관한 연구

정명현,* 이병주, 김경완

조선대학교 약학대학

Studies on Antihyperlipemic and Antioxidant Activitiy of *Allium cepa* L.

Myung-Hyun Chung,* Byeong-Joo Lee and Gyung-Wan Kim

College of Pharmacy, Chosun University, Kwangju 501-759, Korea

Abstract – This Study was attempted to investigate the effect of *Allium cepa* L. (onion) on the activities of GOT and GPT, the levels of total lipids, triglyceride, total cholesterol, phospholipid and β -lipoprotein in the serum and the increase ratio of body and liver weight in the experimentally induced hyperlipemic rats. The activities of S-GOT and S-GPT were significantly decreased in dose of onion juice 3 ml and 5 ml/head as compared to the high lipid-diet control group. The levels of total lipids, triglyceride, total cholesterol and phospholipids were significantly decreased in dose of onion juice 3 ml and 5 ml/head as compared to the control group, respectively. However, the level of β -lipoprotein was significantly decreased in dose of onion juice 3 ml/head. The levels of triglyceride and total cholesterol in the liver were significantly decreased in dose of onion juice 3 ml/head. Increase ratio of the body and liver weight were significantly decreased in dose of onion juice 3 ml/head. Anti-fatigue activity of onion juice were studied in mice using the swimming performance method. The potencies of anti-fatigue activities was significantly found in 1.2 ml/head, p.o. of onion juice. The methanol extract and juice extract of onion was significantly found to have an antioxidative activity on the air oxidation of linoleic acid as compared to the 3-butyl- 4-hydroxyanisole and α -tocopherol.

Key words – *Allium cepa*: GOT: GPT: antihyperlipemic: antifatique: antioxidant activity.

양파(*Allium cepa* L.), 파(*A. fistulosum* L.), 마늘(*A. sativum* L.)류¹⁾는 우리 식생활에서 중요한 향신료이다. 우리나라에서는 파와 마늘은 대단히 많이 활용되는 식품이나 양파의 활용은 비교적 적은 편이라 볼 수 있다. 그러나 외국에서는 마늘보다 양파의 소비가 대단히 많으므로 양파에 대한 연구도 많이 이루어지고 있다. 생활수준의 향상과 식생활의 고급화로 체중과다의 비만증과 성인병인 고지혈증,

동맥경화증, 혈전증, 고혈압 및 당뇨병등 난치병이 사회문제가 되고 있는 실정이다. 양파의 유효성분에 대한 연구는 Ueda,²⁾ Bayer,³⁾ Kuo,⁴⁾ Misharina⁵⁾ 등은 sulphur compounds의 연구에서 dimethyl sulphide, diallyl sulphide, propyl disulphide, dipropyl trisulphide, diallyl trisulphide 등 sulphide의 많은 유도체와 (+)S-allyl -L-cysteine sulfoxide, S-methyl cysteine sulfoxide, S-propyl cysteine sulfoxide 등과 thioaldehyde, thiophene유도체, propyl

*교신저자 : Fax 062-222-5414

methane thiosulphonate 등 많은 thiosulphonate, thiosulphinat 등과 1-(propyl thio) 1-propane thiol 등, thiol, thiazin 유도물질을 보고 한바 있다. 양파의 약효연구에 대하여 Bak-hsh 등⁶⁾, Sklan 등⁷⁾, Dawa 등⁸⁾은 사람과 동물에 양파 juice 또는 sulphur compounds의 투여에서 cholesterol lowering effect, hypolipidemic effect를 보고 하였고, Khashbaktova 등⁹⁾은 양파의 flavones, flavonol 유도체의 antihyperlipidemic 및 antiatherosclerosis effect를 보고 하였다. Makheja 등¹⁰⁾, Morimitu 등^{11,12)}은 platelet aggregation에 대한 inhibitor effect를, Dankert 등¹³⁾, Jeanfils 등¹⁴⁾, Hughes 등¹⁵⁾은 양파의 sulphur compounds에 대한 antimicrobial effect를, Dorsch 등¹⁶⁾은 antiasthmatic effect를 보고 하였다. 또한 Jurdi-Haldeman 등¹⁷⁾은 식품의 변질방지와 저장에 있어 cooked ground lamb의 저장에서 antioxidant activity를 보고 하였다. 이상에서와 같이 외국학자들의 연구에 의하면 난치의 성인병들이 양파즙이나 추출성분을 투여할 경우에 예방 및 치료효과가 있다고 보고 되고 있다.

연자 등은 한국산 양파의 약효연구와 양파식품의 권장 및 양파의 활용을 위해서, 연구방법을 달리하여, 동물에 실험적 고지혈증을 유발시키고, 양파즙을 투여하여 흰쥐의 transaminase 활성도인 S-GOT, S-GPT치와 지질성분인 total lipids, total cholesterol, triglyceride, phospholipids 및 β -lipoprotein치를 측정 비교하였고, 또한 고지혈 유발 흰쥐의 간장을 적출하여 간조직내의 total cholesterol, triglyceride 및 β -lipoprotein치를 측정 비교 하였다. 또한 항피로 효과(antifatigue activity)를 실험하기 위하여 mouse를 양파 juice로 사육하고, mouse의 유영시간을 측정 비교 하였다. 그리고 항산화효과(antioxidant activity)의 실험으로, linoleic acid의 air-oxidation에 대한 양파 juice extract 및 MeOH extract에 대한 효과, peroxide value, thiobarbituric acid value 등을 측정 비교하여 유의성 있는 결과를 얻었으므로 이를 보고하는 바이다.

재료 및 방법

재료 - 본 실험에 사용한 재료는 전남 무안군 생산

양파, 1995~1996년도 산을 7월중 구입하여 사용하였다.

시료의 조제

- (1) 양파즙: juice기 사용
- (2) 양파즙 extract: 양파즙을 여과하고, 냉동건조하여 사용하였다.
- (3) 양파 methanol extract: 양파즙의 냉동건조 extract를 methanol로 추출하여 연조 extract를 만들어 사용하였다.

실험동물 - 본 실험에 사용한 흰쥐는 Sprague-Dawley계로서 체중 220~330 g를, mouse는 ddD계로 체중 20~25 g의 건강한 숫컷을 골라서 사용하였으며 실험전 1주일 동안과 실험기간중에는 고품 사료와 물을 자유롭게 공급하였다.

고지혈증의 유발 - 고지혈증의 유발실험에 사용한 흰쥐는 高脂肪食餌(high lipid diet) 즉 "butter : cholesterol : bile juice : egg yolk : 粉末飼料 (3:0.7:0.2:5:9)"의 混合飼料(한마리분의 g)로 20일간 사육하여 고지혈증을 유발시켰다.¹⁸⁾

시료의 투여 - 흰쥐 6마리를 1군으로 하고 정상군(Normal)에는 불과 분말사료를, 대조군(Control)은 고지방식으로 20일간 사육하여 고지혈증을 유발시켰으며, 시료투여군(Sample juice)은 고지방식과 양파즙 3 ml(마리당 1일량)을 혼합하여 20일간 자유롭게 먹도록 하였다.

채혈 및 혈청분리 - 흰쥐를 고지방식으로 사육하고 시료를 최종투여한 1일후에 흰쥐를 ether로 마취시키고 경동맥을 절단하여 채혈하고 3,000 rpm에서 15분간 원심분리하여 실험에 사용하였다.

혈청중의 transaminase 활성도 측정 - 혈청중의 GOT, GPT 활성도의 측정은 Reitman-Frankel의 법에 의하여 505 nm에서 흡광도를 측정하였다.

혈청중의 지질성분의 측정 - 혈청중의 total-lipids는 Sulfo-phosphovanillin법에 준하여 540nm에서, triglyceride는 enzyme법(glycerol 3-phosphate oxidase)에 준하여 535 nm에서, total cholesterol은 enzyme법(cholesterol-esterase, cholesterol-oxidase, peroxidase)에 준하여 500 nm에서 측정하였다. 그리고 phospholipid는 enzyme법(phospholipase, cholineoxidase)에 준하여 500 nm, β -lipoprotein은 precipitation-cholesterol법에 준하여, 505 nm에서 측정하였다.

흰쥐체중 및 간중량 변화의 측정 - 흰쥐의 체중 및 간중량은 Normal군, 고지혈증을 유발시킨 Control군 및 시료투여군으로 나누어 투약전과 채혈시에 측정하였다.

Liver Homogener extract의 지질량 측정¹⁹⁾ - 고지혈증유발 흰쥐 및 양과즙을 투여한 흰쥐의 간장을 적출하여 다음과 같이 측정한다. 흰쥐(Rats)의 간조직(0.5 g)을 취하여 Krebs-Ringer phosphate buffer(PH.7.4) 4.5 ml로 homogenize하고 그 homogenate(0.2 ml)를 CHCl₃- MeOH(2:1)의 혼액 4 ml로 추출하고, 그 엑스를 농축 건조하였다. 건조 엑스를 isopropyl alcohol(1 ml)에 용해하고 그 residue는 상법에 따라 total cholesterol, triglyceride 및 β -lipoprotein 치를 측정하였다.

Antifatigue activity의 측정 - Brekhman의 유영시험방법²⁰⁾을 약간 변형하여 실시하였다. mouse 20마리를 1군으로 하고 Normal군과 실험군으로 나누고, Normal군에는 2.4%의 sucrose 수용액을, 실험군에는 사료: 양과즙(54 g: 18 ml, rats 투여식과 동일비율)를 10일간, 20일간 자유롭게 먹도록 하였다.

시료를 투여 완료한 다음날 23~26°C의 수조에 mouse를 넣고, mouse가 유영하다가 지쳐서 물속에 빠져 죽을때까지의 시간(분)을 측정 비교하였다.

Antioxidant activity의 실험: (Tanizawa, H. method)²¹⁾

1) Linoleic acid의 산화 - 실험관 6개(25 mm in diameter and 200 mm in length)와 air pump(Electric poaming generator, Amy Co.) Rate-Master-gas flow meter(Dwyer instrument USA.)를 연결장치하고, linoleic acid의 산화에 영향을 주지 않는 시험관 6개에 linoleic acid 5 ml를 sample, antioxidant와 함께 또는 없이 각시험관에 무작위로 취하였다. 다음에 각시험관을 isothermal bath에 넣고, 일정온도(60°C)에서 일정시간(2 hr.)동안 air flow 속도(500 ml/min.)를 유지하면서 incubation 하였다.

air-oxidation 후에 시험관에 있는 linolic acid의 peroxide value(POV), thiobarbituric acid value (TBAV)를 측정하였다.

2) Linoleic Acid의 POV측정 - Sample 약 1 g

을 정확히 달아 acetic acid-chloroform(3:2, v/v)의 혼액(30 ml)에 용해하고, saturated KI solution(0.5 ml)을 가하였다. 이 혼액을 암소에서 10분간 정치한 다음, 증류수 30 ml를 가하였다. 그 전체를 0.5% starch 1 ml를 indicator로 사용하여 0.1 N-Na₂S₂O₃ standard solution으로 측정하였다.

3) Linoleic Acid의 TBAV측정 - Sample 약 5 mg을 정확히 달아 시험관에 취하고 3% sodium dodecyl sulfate(SDS) solution 0.5 ml와 2.0 M-acetic acid buffer solution(PH.3.6) 1.5 ml를 가하고, 교반한 다음, 0.8% TBA aqueous solution 1.5 ml와, 증류수 0.5 ml를 가한 다음, 그 혼액을, boiling water bath에서 75분간 가열하였다. 다음 그 용액은 tap water에서 5분간 냉각시키고, 0.2N-HCl solution 1.0 ml와 n-butanol-pyridine(15:1, v/v)의 혼액 5.0 ml를 가하였다. 그 후 진탕 혼화하고, n-butanol-layer를 흡취하여 532 nm에서 흡광도를 측정하였다.

4) 황산화 효과의 분석 - inhibitory ratio(I.R.)은 다음과 같이 산출한다.

$$I.R. = \frac{A-B}{A-C} \times 100(\%)$$

A: POV(TBAV) of linoleic acid after incubation.

B: POV(TBAV) of linoleic acid after incubation with an antioxidant.

C: POV(TBAV) of linoleic acid before incubation.

결 과

S-GOT 활성도에 미치는 효과 - 흰쥐를 고지방식이로 사육하여 고지혈증과 지방간을 유발시키고, 흰쥐 정상군(Normal)의 혈청중 GOT치는 55.70±3.2 unit이고 고지혈증을 유발시킨 대조군(Control)은 117.66±10.20 unit로서 111.24% 상승하였다.

이에 고지혈증을 유발시키면서 양과즙 3.0, 5.0 ml/head, p.o. 20일간 투여군은 58.75±3.30, 58.02±2.50 unit로 control치에 비교하여 현저하게(95.08%, 96.08%) 상승억제 되었으며, 비교 시료 procetofene 30 mg/kg 투여에서 85.15±3.10

Table I. Effect of dietary onion juice on GOT in serum of hyperlipemic rats (mg/dl)

Treatment	Dose (ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of S-GOT activity
			20(administerded days)
Normal		6	55.70±3.20*
Control	3.0	6	117.66±10.20
Onion juice	5.0	6	58.75±3.30**
Onion juice	30.0	6	58.02±2.50**
Procetofene(mg/kg)		6	85.15±3.10*

*Mean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days. Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: *P<0.05, **P<0.01.

unit(52.47%) 보다도 상승억제 효과가 우수하였다 (Table I).

S-GPT 활성도에 미치는 효과 - 흰쥐 정상군 (Normal)의 혈청중의 GPT치는 48.05±2.20 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군은 95.20±4.30unit로서 98.13% 상승하였다.

이에 고지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0, 5.0 ml/head, p.o. 20일간 투여군은 47.50±3.10, 48.15±3.15 unit로 control치에 비교하여(101.17%, 99.79%) Normal군치와 유사하게 유의성 있게 상승억제 되었었다. procetofene 30 mg/kg 투여에서도, 51.01±2.26 unit로서 S-GOT치 효과보다 우수하게 상승억제(93.72%) 되었었다(Table II).

Total lipids치에 미치는 효과 - 흰쥐 Normal군의 혈청중의 total lipid치 305.0±10.20 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 control군은 572.50±13.10 unit로, 87.70%가 상승하였다. 이에 고지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0, 5.0 ml/head, p.o. 20일간 투여군은 385.25±11.30, 350.25±12.25 unit로 Control치에 비교하여 유의성있게 (70.00%, 83.08%) 상승억제 되었으며, 비교 spamble. procetofene 30.0 mg/kg p.o. 투여는 312.20±10.50 unit로 더욱 유의성있게 (97.31%) 상승억제 되었었다(Tabel III).

Triglyceride치에 미치는 효과 - 흰쥐 Normal군의 혈청중의 triglyceride치는 92.00±5.20 unit에

Table II. Effect of dietary onion juice on GPT in serum of hyperlipemic rats(mg/dl)

Treatment	Dose(ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of S-GPT activity
			20(administerded days)
Normal		6	48.05±2.20*
Control	3.0	6	95.20±4.30
Onion juice	5.0	6	47.50±3.10**
Onion juice	30.0	6	48.15±3.15**
Procetofene(mg/kg)		6	51.01±2.26*

*Mean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days. Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: *P<0.05, **P<0.01.

Table III. Effect of dietary onion juice on Total lipids in serum of hyperlipemic rats(mg/dl)

Treatment	Dose(ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of T-lipids levels
			20(administerded days)
Normal		6	305.0±10.20*
Control	3.0	6	572.50±13.10
Onion juice	5.0	6	385.25±11.30**
Onion juice	30.0	6	350.25±12.25**
Procetofene(mg/kg)		6	312.20±10.40**

*Mean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days. Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: *P<0.05, **P<0.01.

Table IV. Effect of dietary onion juice on Triglyceride in serum and liver of hyperlipemic rats(mg/dl)

Treatment	Dose(ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of triglyceride levels	
			20(administerded days)	
			(serum)	(liver)
Normal		6	92.00±5.20 ^a	131.50±5.32 ^a
Control		6	147.67±10.32	765.00±12.20
Onion juice	3.0	6	107.50±11.22*	290.20±4.30**
Onion juice	5.0	6	111.0 ±8.30*	940.00±11.50
Procetofene(mg/kg)	30.0	6	93.10±4.10**	162.20±6.20**

^aMean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: *P<0.05, **P<0.01.

대하여 고지혈증을 유발시킨 control군은 147.67 ±10.32 unit로 60.51% 상승되었다. 이에 고지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0, 5.0 ml/head, p.o. 20일간 투여군은 107.50±11.22, 111.0±8.30 unit로 Control 치에 비교하여 유의성있게 (72.16%, 65.87%) 상승억제 되었으며 비교 시료 procetofene 30.0 mg/kg, p.o. 투여는 93.01±4.10 unit로 Normal치에 유사하고, 양파즙 투여보다 더 유의성있게 (98.02%) 상승억제 되었다. 또한 흰쥐 Normal군의 liver중의 triglyceride치는 131.50 ± 5.32 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군은 765.00±12.20 unit로 481.75% 상승되었다. 이에 고지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0 mg/head p.o. 20일간 투군은 290.20±4.30 unit로, Control치에 비교하여 유의성있게(74.95%) 상승억제 되었으나, 양파즙 5.0 mg/head p.o. 투여군은 유의성이 없었다. 그리고 procetofene 30.0 mg/kg. 투여에서는 162.20±6.20 unit로서 양파즙 보다 유의성 있게(95.15%) 상승억제 되었다 (Table IV).

Total cholesterol 치에 미치는 효과-흰쥐 Normal군의 혈청중의 total cholesterol 치 85.20 ± 4.20 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군은 130.00±10.22 unit로 52.58%가 상승되었다.

이에 고지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 20일간 투여군은 115.50±11.40, 89.50±3.60 unit로 Control치에 비교하여 유의성있게 (32.37%, 90.40%) 상승억제 되었으며 procetofene 30.0 mg/kg, p.o. 투여에서도, 86.30±4.50 unit로 Normal치에 유사한 유의성 있게 (97.54%) 상승억제 되었다. 또한 흰쥐 Normal군의 liver 중의 total cholesterol치 45.00±3.20 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군은 222.50 ± 5.40 unit로, 높게(394.44%) 상승되었다. 이에 고지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0 mg/head p.o. 20일간 투여군은 145.00±4.25 unit로, Control치에 비교하여 유의성 있게(43.66%) 상승 억제되었으나, 양파즙 5.0 mg/head p.o. 투여군은 오히려 Control치 보다 상승하는 현상을 나타냈다. 그리

Table V. Effect of dietary onion juice on Total cholesterol in serum and liver of hyperlipemic rats(mg/dl)

Treatment	Dose (ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of T-cholesterol levels	
			20(administerded days)	
			(serum)	(liver)
Normal	3.0	6	85.20±4.20 ^a	45.00±3.20 ^a
Control	5.0	6	130.00±10.22	222.50±5.40
Onion juice	30.0	6	115.50±11.40*	145.00±4.25*
Onion juice		6	89.50±3.60**	335.00±6.32
Procetofene(mg/kg)			86.30±4.50**	115.20±4.30*

^aMean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days. Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: *P<0.05, **P<0.01.

Table VI. Effect of dietary onion juice on Phospholipids in serum of hyperlipemic rats(mg/dl)

Treatment	Dose (ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of phospholipid levels	
			20(administerded days)	
Normal		6	87.50±3.36 ^a	
Control	3.0	6	112.25±6.25	
Onion juice	5.0	6	87.60±2.20 ^{**}	
Onion juice	30.0	6	93.00±5.10 [*]	
Procetofene(mg/kg)		6	89.52±4.20 [*]	

^aMean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days. Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: ^{*}P<0.05, ^{**}P<0.01.

고, procetofene 30.0 mg/kg 투여에서는 115.20 ±4.30 unit로 유의성 있게 (60.45%) 상승억제 되었다(Table V).

Phospholipids치에 미치는 효과-흰쥐 Normal군의 혈청중의 phospholipid 치 87.50±3.36 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군은 112.25±6.25 unit로 28.29% 상승하였다.

이에 고지혈증을 유발시키면서 양과즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 20일간 투여군은 87.60±2.20, 93.00 ±5.10 unit로서 Control 치에 비교하여 유의성있게 (99.59%, 77.78%) 상승억제 되었으며, procetofene 30 mg/kg 투여에서도, 89.52±4.20 unit (91.84%)로 유의성 있게 상승억제 되었다(Table VI).

β-lipoprotein 치에 미치는 효과-흰쥐 Normal군의 혈청중의 β-lipoprotein 치 99.80±5.26 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군의 치는 146.60±10.20 unit로 46.89% 상승하였다. 이에 고지혈증을 유발시키면서 양과즙 3.0, mg/head p.o. 20일 투여군은 108.50±6.25 unit로 Control 치에 비교하여 유의성 있게 (81.41%) 상승억제 되었으나, 양과즙 5.0 ml 투여군은 유의성이

없었다. 그리고 procetofene 30.0 mg/kg 투여군은 112.30±4.40 unit로 유의성 있게 (73.29%) 상승 억제되었다.

또한 흰쥐 Normal군의 liver 중의 β-lipoprotein치 164.60±6.20 unit에 대하여 고지혈증을 유발시킨 Control군은 625.50±10.35 unit로 높게 (280.01%) 상승되었다. 이에 고지혈증을 유발시키면서 양과즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 20일간 투여군은 Control군과 비교하여 유의성 있는 상승억제 효과를 보지 못하였으나, procetofene 30.0 mg/kg 투여에서는 328.02±5.20 unit로 유의성 있게 (64.50%) 상승억제 되었다(Table VII).

흰쥐의 체중 및 간중량에 미치는 효과-실험기간 동안 흰쥐 Normal군의 체중증가를 29.33±1.20 g/100 g. b.w.에 대하여 Control군이 40.96±5.10 g/100 g.b.w.로 Normal군에 비교하여 39.65%가 증가되었다. 이에 고지혈증을 유발시키면서, 양과즙 3.0 mg/head 투여와 procetofene 30 mg/kg 투여에서는 각각 14.64±1.50, 19.72±1.22 g/100 g. b.w.로 Control치와 비교하여 유성있게 (226.31%, 182.63%) 증가억제 되었다. 그리고 양과즙 5.0

Table VII. Effect of dietary onion juice on β-lipoprotein in serum and liver of hyperlipemic rats(mg/dl)

Treatment	Dose (ml/head, p.o.)	No. of animals	Time course of β-lipoprotein levels	
			20(administerded days)	
			(serum)	(liver)
Normal		6	99.80±5.26 ^a	164.60±6.20 ^a
ontrol	3.0	6	146.60±10.20	625.50±10.35
Onion juice	5.0	6	108.50±6.25 ^{**}	532.80±9.25
Onion juice	30.0	6	133.20±5.32	568.65±11.30
Procetofene(mg/kg)		6	112.30±4.40 ^{**}	328.20± 5.20 [*]

^aMean±Standard error, Control: high lipid diet for 20 days. Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: ^{*}P<0.05, ^{**}P<0.01.

Table VIII. Effect of dietary onion juice on Body weight of hyperlipemic rats

Treatment	Dose (ml/head, p.o.)	No. of animals	body weight before	increase ratio(g/100 g. b. w.)
				20(administered days)
Normal		6	207.67 → 268.57	29.33±1.20 ^a
Control		6	225.83 → 318.33	40.96±5.10
Onion juice	3.0	6	273.33 → 313.34	14.64±1.50 ^{**}
Onion juice	5.0	6	269.17 → 259.83 ^{**}	-3.47±0.32 ^{**}
Procetofene(mg/kg)	30.0	6	265.20 → 317.50	19.72±1.22 [*]

^aMean±Standard error, Normal: water 1 mg/head p.o. control: high lipid diet for 20 days, Procetofene: Lipanthyl(Korean Green Cross Corporation). Statistical significance: ^{*}P<0.05, ^{**}P<0.01.

mg/head, 투여에서는 증가율 -3.47 ± 0.32 g/100 g.b.w.로 Control 치와 비교하여 크게 (382.03%), 증가억제 되어 실험전의 체중이하로 감소되었다.

또한 흰쥐 Normal군의 간중량 3.07 ± 0.15 (g/100 g. b.w.)에 대하여 Control군의 간중량은 3.55 ± 0.13 (g/100 g.b.w.)로 Normal과 비교하여 15.64%가 증가되었다.

이에 교지혈증을 유발시키면서 양파즙 3.0 mg/head 투여와 procetofene 30 mg/kg 투여는 각각 3.26 ± 0.10 , 3.35 ± 0.20 (g/100 g.b.w.)로 Control 치와 비교하여 유의성 있게 (60.42%, 41.67%) 증가 억제되었다. 그러나 양파즙 5.0 mg/head 투여에서는 증가율 3.86 ± 0.25 (g/100 g.b.w.)로 Normal 증가율과 비교하여 25.73%가 증가되어 유의성이

없었다(Table VIII, IX).

항피로 효과 - 체중 22.48~23.24g의 mouse에 양파즙을 사료에 배합하여(18 ml: 54 g) 10, 20일 간 자유롭게 먹도록 하고, 매일 급여량에서 잔여분을 공제하고, 투여량(1.2 ml/head)으로 하였다.

사료투여 24시간 후에 체중과 유영시간을 측정하였다. mouse, Normal군의 체중 증가율은 사육 10일 동안 8.91%, 20일 동안에는 20.69% 증가되었다. 이에 양파즙을 혼합사육한 10일군은 체중 23.24 g에서 21.89 g로 5.81%, 감소되었고, 20일간 투여군은 22.48 g에서 24.70g로 9.88%의 증가를 나타냈다.

mouse 유영시간의 증가율은 Normal군의 267.0분 유영시간에 비교하여 양파즙 10일 투여군은 349.50

Table IX. Effect of dietary onion juice on liver weight of hyperlipemic rats

Treatment	Dose (ml/head, p.o.)	No. of animals	body weight	increase ratio liver weight (g/100 g. b. w.)
				20(administered days)
Normal		6	268.57	3.07±0.15 ^a
Control(h.l.diet)		6	318.33	3.55±0.13
Onion juice	3.0	6	313.34	3.26±0.10 ^{**}
Onion juice	5.0	6	295.83	3.86±0.25
Procetofene	30.0	6	317.50	3.35±0.20 [*]

^aMean±Standard error, Normal: water 1 mg/head p.o. control: high lipid diet for 20 days, Statistical significance: ^{*}P<0.05, ^{**}P<0.01.

Table X. Antifatigue activity of onion juice on mice using the swimming performance method

Group		body weight(g)			Swimming time(min.)	
		before	after	increase(%)	Swimming time	increase(%)
Normal	10days	23.30	25.10	108.19	-	-
	20days	23.20	28.00	120.69	267.00	-
Onion juice	10days	23.24	21.89	94.19	349.50 ^{**}	130.89
	20days	22.48	24.70	109.88	208.67	78.15

Onion juice 1.2 mg/head p.o., Water temp.: 26.5°C, No. of animals: 20, ^{**}p<0.01.

Table XI. Effects of onion extract on Air oxidation of Linoleic Acid

Sample(0.5% added)	Inhibitory ratio	
	POV(%)	TBAV(%)
MeOH EX.	86.0**	91.0**
Juice EX.	45.0**	58.0*
BHA	100.0**	100.0**
α -Tocopherol	89.0**	92.0**

MeOH EX: methanol extract of Juice extract. BHA: butylhydroxy anisole. POV: peroxide value. TBAV: thiobarbituric acid value. *P<0.05, **P<0.01.

분으로 30.89%의 증가를 나타냈으나 20일간 투여군은 208.67분으로 Normal군과 비교하여 21.85%가 감소되었다(Table X).

항산화 효과 - Linoleic acid에 양파즙 extract, 양파 methanol extract와 비교 시료, 항산화제인 butylhydroxyanisole과 α -tocopherol를 각각 0.5%씩 첨가하고, 각 시료에 대한 peroxide value (POV) 및 thiobarbituric acid value(TBAV)의 억제율을 측정하였다. POV에서 비교 sample인 butylhydroxyanisole과 α -tocopherol의 억제율 각각 100.0%, 89.0%에 대하여, methanol extract는 86.0%, 양파즙 extract는 45.0%로 유의성 있는 효과를 나타냈으며, TBAV에서 비교 sample인 butylhydroxyanisole과 α -tocopherol의 억제율 각각 100%, 92.0%에 대하여 양파 methanol extract는 91.0%, 양파즙 extract는 58.0%로 유의성 있는 효과를 나타냈다(Table XI).

고 찰

양파의 약효에 대한 연구보고를 고찰할 때, Bakhsh 등은⁶⁾ 25~40세의 사람을 대상으로 Normal군, fat rich-control군(fat-diet: butter, egg, sugar) fat rich 양파투여군으로 나누고 양파 투여군에는 1일 100 g의 양파를 아침, 점심, 저녁식사에 나누어 7일간 투여하고, 15일째에 공복시의 혈청을 분리하여 total cholesterol, triglyceride, total-lipids 치를 측정 비교하였다. fat rich 양파투여군에서는 fat rich-control치 보다 각각 12.2%, 12.0%, 7.9%가 상승억제 되었다고 보고하였다. Sedastian은²²⁾ sucrose fed rabbits에 양파엑스 10 mg/kg and 10 g sucrose/kg/day, p.o. 2개월간 투여에서 S-triglyceride치와 liver-triglyceride

치를 측정 비교한 바, sucrose-control치에 비교하여 sucrose와 양파엑스 투여군은 유의성 있게 상승 억제 효과가 있다고 보고하였다. Augusti, 씨는²³⁾ male wistar rats(125 g)에 양파의 정유성분(allylpropyl disulphide, 수득율 0.01%)을 100 mg/kg/day, p.o. 2개월 투여한 결과, Normal치에 비교하여 혈청중의 total-lipids, phospholipids, 및 total cholesterol치가 유의성 있게 감소되었다고 보고 하였다. 또한 Augusti 등은²⁴⁾ normal rats에 양파와 마늘의 aqueous extract를 같은 양(dose 1 mg/100 g b.w./day p.o.)을 2개월간 투여에서 serum과 liver중의 total-cholesterol, phospholipids 및 total lipids치를 측정 비교한 바, 양파 엑스에서는 Normal 치에 비교하여 약간, 마늘 엑스는 유의성 있게 감소되었다고 보고하였다.

본 실험에서 S-GOT치에 미치는 효과는 시료 20일간 투여에서 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 투여군은 high lipid diet-control치에 비교하여 각각 95.08%, 96.08% 상승억제 되었으며, procetofene 30 mg/kg 투여에서 52.47% 상승억제 효과 보다 우수하였다.

S-GPT치에 미치는 효과는 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 high lipid diet-Control치에 비교하여, 각각 101.17%, 99.79% 및 93.72%의 우수한 상승억제 효과를 나타냈다.

total lipids치에 미치는 효과는 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 high lipid diet-Control치에 비교하여 각각 70.00%, 83.08% 및 97.31%의 유의성 있는 상승 억제효과를 나타냈다.

triglyceride치에 미치는 효과는 양파즙 3.0, 5.0

mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 Control치에 비교하여 각각 72.16%, 65.87% 및 98.02%의 유의성 있는 상승 억제효과를 나타냈다.

또한 liver중의 triglyceride치에 미치는 효과는 양파즙 3.0 mg/head p.o. 및 procetofene 3.0 mg/kg 투여에서 Control치에 비교하여 각각 74.95% 및 95.15%의 유의성 있는 억제효과를 나타냈다. total-cholesterol치에 미치는 효과는 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 Control치에 비교하여 각각 32.37%, 90.40% 및 97.54%의 유의성 있는 억제효과를 나타냈다.

또한 liver중의 total cholesterol치에 미치는 효과에 있어서도, 양파즙 3.0 mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 각각 43.66% 및 60.45%의 상승억제효과를 나타냈다. phospholipids치에 미치는 효과는 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 각각 99.59%, 77.78% 및 91.84%의 유의성 있는 상승억제효과를 나타냈다. 그리고, β -lipoprotein치에 미치는 효과는 양파즙 3.0 mg/head p.o. 및 procetofene 30 mg/kg 투여에서 Control치에 비교하여 각각 81.41% 및 73.29%의 상승억제 효과를 나타냈으나, liver중의 β -lipoprotein치에 미치는 효과는 양파즙 3.0, 5.0 mg/head p.o. 투여에서 유의성 있는 상승억제효과를 보지 못하였다. 따라서 양파즙 5.0 mg/head p.o. 투여는 S-triglyceride, liver-triglyceride, liver-total cholesterol 및 S- β -lipoprotein치에 있어서 양파즙 3.0 mg/head 투여보다 유의성이 없었다.

흰쥐의 체중과 간중량의 변화에 대한 효과에 있어서도 양파즙 3.0 mg/head 투여에 있어서는 증가된 Control치와 비교하여 유의성 있게(226.31%, 60.42%) 감소, 회복시켰다. 그러나 양파즙 5.0 mg/head 투여는 체중 변화에서 Control치와 비교하여 크게 감소되었으며, 간중량에 있어 Normal군의 증가율과 비교하여 25.73%가 증가되어 효과를 악화시켰다. mouse의 항피로 효과 실험에서 양파즙 투여는 mouse의 체중증가를 억제시켰으나 유영시간은 Normal군에 비교하여 10일간, 투여에서 30.89%가 증가되었고, 20일간 투여에서는 21.85%가 감소되었다. 또한 linoleic, acid의 항산화활성효과에

있어서 양파 methanol extract 및 양파즙 extract의 투여는 peroxide value 및 thiobarbituric acid value의 억제율에 있어 유의성 있는 억제효과(86.0%, 45.0% 및 91.0%, 58.0%)를 나타냈다.

이상의 실험결과를 고찰할 때, 양파 juice 및 양파 extract는 고지혈증, 지방간 및 동맥경화증 형성의 예방과 치료에 현저한 효과가 있다고 사료되며, 또한 신체적 활동에 대한 항피로 효과도 현저하고, 체내의 과산화지질의 생성 억제와 α -tocopherol과 유사하게 항산화 효과도 있다고 사료된다.

결론

흰쥐에 실험적 고지혈증과 지방간을 유발시키고, 양파즙을 투여하여 흰쥐 혈청중의 transaminase 활성도인 GOT, GPT치와 지질성분인 total lipids, triglyceride, total cholesterol, phospholipids 및 β -lipoprotein치를 측정 비교하였고, 지방간 유발 흰쥐의 간장을 적출하여 간장내의 total cholesterol, triglyceride 및 β -lipoprotein치를 측정비교하였으며, 또한 양파즙 10일, 20일간 투여한 mouse의 유영시간에 대한 항피로 효과를 측정하였고, 양파 juice extract 및 MeOH extract에 대한 linoleic acid의 air-oxidation에 대한 항산화 효과 등에 대한 실험결과는 다음과 같다. S-GOT, S-GPT치는 고지방식이 control치에 비교하여 양파즙 3 ml, 5 ml투여에서 모두 유의성 있게 상승 억제 되었다. 항고지혈 효과는 control치에 비교하여 양파즙 3 ml, 5 ml 투여에서 serum의 total lipids, triglyceride, total cholesterol 및 phospholipids치를 유의성 있게 상승억제 시켰으며, β -lipoprotein치는 3 ml 투여에서 유의성 있게 상승 억제 되었다. 또한 liver extract에 대한 효과는, 양파즙 3 ml 투여 군에서 triglyceride, total cholesterol치를 유의성 있게 상승 억제 시켰다. 또한 흰쥐의 체중, 간중량의 변화에서 양파즙 3 ml 투여는 고지방식으로 증가된 체중과 간중량을 유의성 있게 감소시켰다. 항피로 효과는 양파즙 10일, 20일간 투여에서, 10일간 투여는 mouse의 체중이 Normal-Control치 증가보다 감소 되었으나, swimming time은 Normal-Control치에 비교하여 유

의성 있게 연장되었다. 항산화효과는 linoleic acid의 air oxidation에서 양파 MeOH extract 및 juice extract를 첨가 한 군은 비교 약물(BHA, α -tocopherol)에 비교하여 유의성 있는 항산화효과를 나타냈다.

사 사

이 논문은 1996년도 조선대학교 학술연구비의 지원을 받아 연구되었습니다.

인용문헌

1. 송주택, 박만규, 김용철 (1974) 한국자원식물총람 930, 932, 934, 국책문화사, 서울.
2. Ueda, Y., Tsubuku, T. and Myajima R. (1994) Composition of sulfur-containing components in onion and their flavor characters. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. 58:108-110.
3. Bayer, T., Breu, W., Seligmann, O., Wray, V. and Wagner, H. (1989) Biologically active thiosulphinates and alpha-sulphinyl-disulphides from *Allium cepa*. *Phytochemistry*. 28: 2373-2377.
4. Kuo, M. C., Chien, M. J. and Ho, C. T. (1990) Novel polysulfides identified in the volatile components from welsch onions (*Allium fistulosum* L. var. *maichuon*) and scallions (*Allium fistulosum* L. var. *caespitosum*). *J. Agric. Food Chem.* 38: 1378-1381.
5. Misharine, T. A. and Golovnya, R. V. (1994) Dynamics of change in volatile components of ripened and unripened onion during storage, freezing, and heat treatment. *Applied Biochemistry and Microbiology*. 29:684-692.
6. Bakhsh, R. and Khan, S. (1990) Influence of onion (*Allium cepa*) and chaunga (*Caraluma tubercula*) on serum cholesterol, triglycerides, total lipides in human subject. *Sarhad J. of Agriculture* 6: 425-428.
7. Sklan, D., Bermer, Y. N. and Rabinowitch, H. D. (1992) The effect of dietary onion and garlic on hepatic lipid concentrations and activity of antioxidative enzymes in chicks. *J. Nutri. Biochem.* 3: 322-325.
8. Dawa, F. and Joseph, P. K. (1989) Toxic effects of excess onion extract in rats. *J. Food science Techno. India*. 26: 171-172.
9. Khushbaktova, Z. A., Syrov, V. N. and Batirov, E. K. H. (1991) Effects of flavonoids on the course of hyperlipidemia and atherosclerosis. *Khim. -Farm. Zh.* 25(4): 53-7. (In Russian)
10. Makheja, AN., Vanderhoek, JY. and Bailey, JM. (1979) Effects of onion (*Allium cepa*) extract on platelet aggregation and thromboxane synthesis. *Prostaglandins Med.* (United States) 2: 413-24.
11. Morimitsu, Y. and Kawakishi, S. (1990) Inhibitors of platelet aggregation from onion. *Phytochemistry*. Japan. 29: 3435-3439.
12. Morimitsu, Y., Morioka, Y. and Kawakishi, S. (1992) Inhibitors of platelet aggregation generated from mixture of *Allium* species and/or S-alk(en)yl-L-cysteine sulfoxides. *J. Agri. and Food chem.* 40: 368-372.
13. Dankert, J., Tromp, F. J. T., Vries, H. de. and Klasen, H. J. (1979) Antimicrobial activity of crude juices of *Allium ascalonicum*, *Allium cepa* and *Allium sativum*. *Zentralblatt für Bakteriologie, Parasitenkunde, Infektionskrankheiten und Hygiene*, IA. 245: 229-239.
14. Jeanfils, J., Burlion, N. and Andrian, F. (1991) Antimicrobial effects of essential oils from different plant species (*Allium cepa*). *Revue de l'Agriculture, Belgium*. 44: 1013-1019.
15. Hughes, B. G. and Lawson, L. D. (1991) Antimicrobial effects of *Allium sativum* L., *Allium ampeloprasum* L. and *Allium cepa* L. *Phytopher., Res. USA* 5: 154-8.
16. Dorsch, W. and Wagner, H. (1991) New antiasthmatic drugs of plant origin. *Immunol.* 14: 55-62.
17. Jurdi-Haldeman, D., MacNeil, J. H. and Yared, D. M. (1987) Antioxidant activity of onion and garlic juices in stored cooked ground lamb. *J. Food Protec.* 50:411-413, 417.
18. Chung, M. H. and Han, S. J. (1996) Effect of Composite preparation of crude drugs on experimentally induced hyperlipemia in rats. *Kor. J. Pharmacogn.* 27: 397-407.
19. Kimura, Y., Okuda, H. and Arichi, S. (1982) Effects of geniposide isolated from *Gardenia jasminoides* on metabolic alterations in high sugar diet-fed rats. *Chem. Pharm. Bull.* 30: 4444-4447.
20. Brekhman, I. I. and Dardymov, I. V. (1969) Pharmacological investigation of glycosides from ginseng and *Elutherococcus*. *Lloydia* 32:

- 46.
21. Tanizaw, H., Sazka, Y. and Komatsu, A. (1983) A new efficacy test of antioxidant based on air-oxidation of linoleic acid. *Chem. Pharm. Bull.* 31: 4139-4143.
22. Sebastian, K. L., Zacharias, N. T., Philip, B. and Augusti, K. T. (1979) The hypolipidemic effect of onion in sucrose fed rabbits. *Ind. J. Physiol. Pharmac.* 23: 27-30.
23. Augusti, K. T. (1974) Lipid lowering effect of allyl propyldisulphide isolated from *Allium cepa* L. on long term feeding to normal rats. *Indian J. Biochem. Biophys.* 11: 264-265.
24. Augusti, K. T. and Mathew, P. T. (1972) Effect of long-term feeding of the aqueous extracts of onion and garlic on normal rats. *Indian J. Exp. Biol.* 10: 239-241.

(1997년 9월 9일 접수)