해조류에서의 다당 추출

복영빈, 장혜리, 추천호[1], 김영숙[1], 박권필*
순천대학교; [1](주)ETIS
(parkkp@sunchon.ac.kr*)

미역, 다시마, 큰실말, 김 등 많은 해조류에는 알긴산, 후코이단 등의 고분자 다당이 함유되어 있다. 각 해조류에서 다당들을 분리하여 추출•정제하는 공정들이 지금까지 연구•개발되었지만 공정이 복잡한 점이 있다. 알긴산과 후코이단 등의 다당은 모두 유익한 성분으로 항산화 효과 및 항암효과 등을 가진 기능성 물질로 분리하지 않고 같이 사용할 수 있다. 이 물질들을 분리하지 않고, 동시에 추출함으로써 추출•정제 공정이 간단해지는 이점이 있다.
본 연구에서는 여러 해조류를 전처리 과정의 변화를 통한 염분 제거 및 추출 수율 향상 등의 효과를 연구하였고, 전처리 과정 후 다당 추출•정제를 통하여 추출 수율 및 순도 등을 측정하여 비교•검토하였다. 간단한 공정에 의해 다당 전체 추출 수율이 향상되었다.