

## Analysis of whey proteins by high performance liquid chromatography(HPLC)

전영주, 정진석, 김인호\*  
충남대학교 화학공학과  
(ihkim@cnu.ac.kr\*)

HPLC은 빠른 시간에 물질의 성분을 정성·정량분석 하는데 많이 사용되고 있다. 특히 온도와 pH, 이동상의 종류에 따라 분리능이 많이 좌우된다. 분석하고자 하는 물질이 어느 조건에서 잘 분리되는지 확인하는 것은 HPLC 방법에 아주 중요한 부분을 차지하고 있다. 흔히 어린이 분유로 많이 사용되고 있는 whey에는 영양적으로 아주 중요한 다양한 단백질이 포함되어 있어 식품산업에 많이 이용되고 있다. 특히  $\alpha$ -lactalbumin( $\alpha$ -LA), serum albumin(BSA),  $\beta$ -lactoglobulin( $\beta$ -LG A and  $\beta$ -LG B)라는 단백질을 함유하고 있다.

HPLC를 이용하여 pH, 온도, 이동상인 종류와 조성을 용리기울기 조절기를 이용 변화시키며 whey에 함유되어 있는 단백질을 분석하였다.

<사사>

이 연구는 인하대 초정밀생물분리기술 연구센터의 연구비 지원에 의해 이루어졌습니다.