

## 송어 기능성식품 개발을 위한 영양성분 및 항산화 활성 분석

차월석\*, 신현재, 민명자<sup>1</sup>  
조선대학교; <sup>1</sup>조선대학교 산대원 미용향장학과  
(wscha@chosun.ac.kr\*)

송어는 송어목 송어과의 물고기로 학명은 *Mugil cephalus* 이다. 크기는 최대 몸길이 120cm, 몸무게 8kg 정도로 등쪽은 암청색, 배쪽은 은백색을 띤다. 주로 연안에 서식하나 강 하구나 민물에도 들어간다. 산란은 한국의 경우 10~2월(산란성기는 10~11월에 연안에서 이루어지며, 산란기에는 쿠로시오난류의 영향을 받는 따뜻한 해역으로 회유한다. 본 연구에서는 광주광역시 양동시장 대양수산에서 구입한 송어를 내장, 지느러미, 꼬리, 뼈를 제거하여 증류수로 깨끗이 씻어서 열수추출하여 농축하였다. 농축된 추출물은 free amino acid, total amino acid, vitamin, mineral 등의 영양성분분석을 수행하였으며 항산화 활성 확인을 위하여 총 페놀함량을 비롯하여 DPPH 소거능, 아질산 소거능, 환원력 등을 vitamin C과 BHA를 기준물질로 측정하였다. 본 연구를 통하여 송어 추출물의 기능성식품으로의 가능성을 확인할 수 있었다.

사사: 본 연구는 교육과학기술부와 한국산업기술진흥원의 지역혁신인력양성사업으로 수행된 연구결과임(2009년도)