

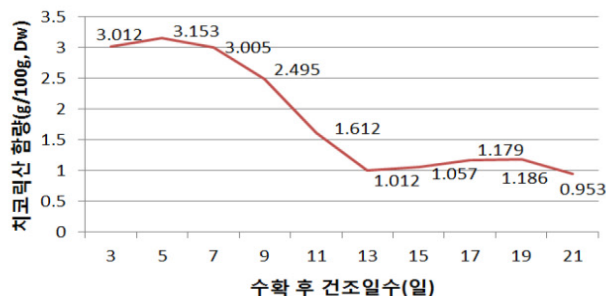
제약 원료용 이고들빼기 고품질 건조를 위한 열풍건조기 지원

배경 및 필요성

- 이고들빼기의 간기능개선 효과로 인해 기능성식품 소재 개발 중
- 현재의 건조방법인 자연건조는 일수가 지연됨에 따라 지표성분인 치코릭산 함량이 급격히 감소하는 문제점 있어 품질유지를 위한 건조방법 필요

제안 내용

- 이고들빼기의 지표성분인 치코릭산(chicoric acid)은 건조기간이 늘어날수록 급격히 감소하는 경향임



【건조일수별 지표성분 변화(치코릭산)】

- 열풍건조를 이용하여 신속한 건조로 지표성분 함량 보존 필요
- 이고들빼기 고품질 건조를 위한 농가의 열풍건조기 구입 지원

파급효과

- 이고들빼기 지표성분 보존을 통한 고품질 제약원료 생산으로 재배면적 확대 및 안정적 생산기반 구축

건의부서

- 평창군(농업기술센터)

<세부 연구결과>

○ 건조방법에 따른 지표성분

수확시기	건조방법		chicoric 함량 (g/100g Dw)	비 고
6.20	자연건조	음 건	3.153±0.021	비닐하우스내(차광50%)
		양 건	3.013±0.015	비닐하우스내
		45℃ 48hr	3.614±0.044	건조기
	열풍건조	55℃ 36hr	3.730±0.013	
		65℃ 24hr	2.417±0.038	

※ 건조방법 : 자연건조(차광 50%, 양건)

※ 자연건조(양건) : 비닐하우스내 72시간(3일), 자연건조(음건) : 차광비닐하우스내 5일

○ 건조일수에 따른 지표성분 함량 변화(치코릭산)

건조일수 (일)	chicoric 함량 (g/100g, Dw)
3	3.012
5	3.153
7	3.005
9	2.495
11	1.612
13	1.012
15	1.057
17	1.179
19	1.186
21	0.953



【좌: 5일 이내, 우: 장기 건조】

※ 건조방법 : 자연건조(차광 50%, 음건)