

고구마 부위별 프리바이오틱스 효능 정보 제공

배경 및 필요성

- 고구마에 대한 인식이 구황작물에서 기능성식품, 다이어트식품으로 전환되면서 국내외 생산과 소비 증가
 - 수확 시 생산되는 비규격 고구마와 지상부는 전량 폐기되고 있어, 이를 활용한 식품소재 개발 필요

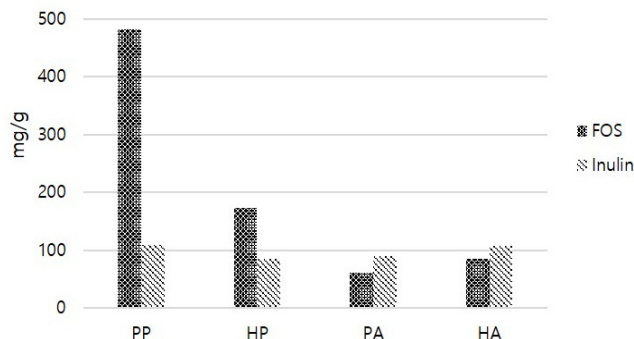
정보 내용

- 유익균 생육활성 검정결과 껍질과 지상부 우수, 괴근 효과 없었음

시료 \ 균주	<i>L. Rhamnosus</i>	<i>E. faecium</i>	<i>P. acidilactici</i>	<i>S. thermophilus</i>	<i>S. bouladii</i>
PA	-	+	-	+	+
HA	-	+	+	-	+
PP	-	+	+	+	+
HP	-	+	+	-	+
PT	-	-	-	-	-
HT	-	-	-	-	-

PA: 풍원미 지상부, HA: 호감미 지상부, PP: 풍원미 껍질, HP: 호감미 껍질, PT: 풍원미 괴근, HT: 호감미 괴근

- 프리바이오틱스 소재(프럭토올리고당, 이눌린) 분석 결과 풍원미 껍질에서 함량이 가장 높았음

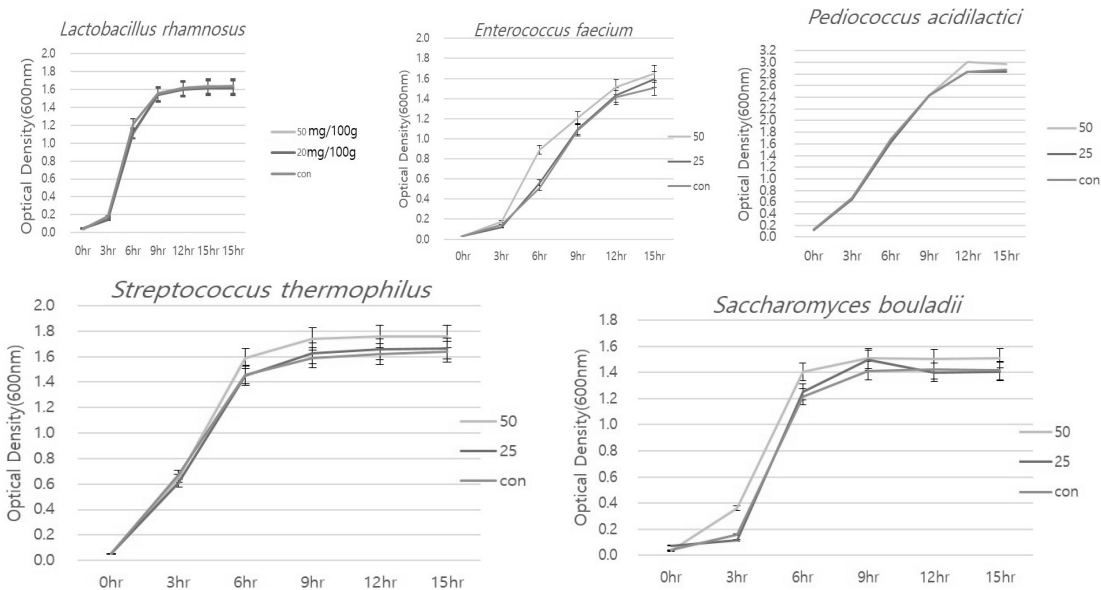


파급효과

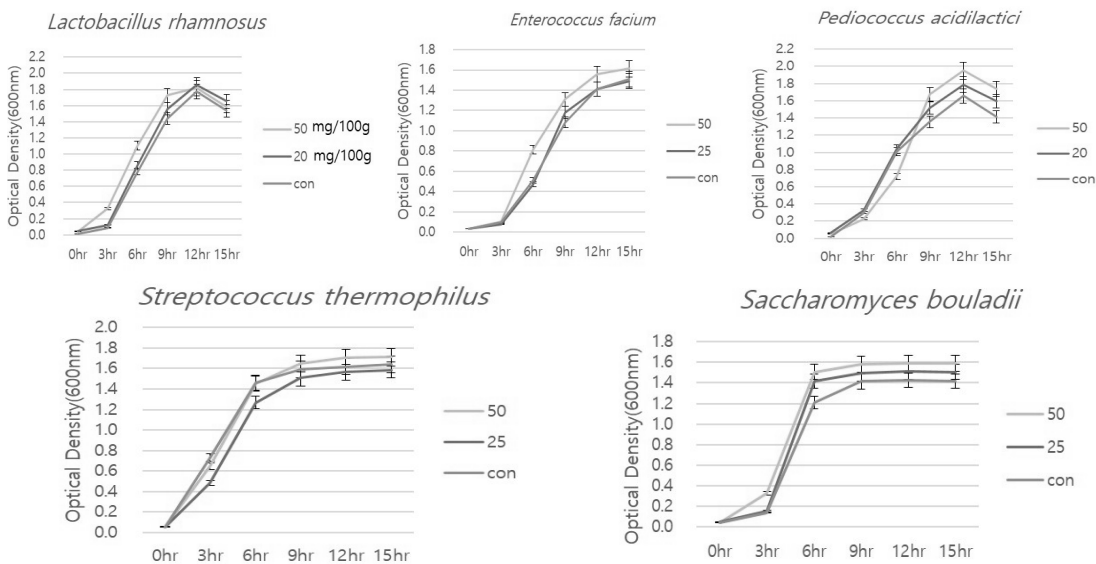
- 고구마를 이용한 새로운 식품 소재화로 신소득원 창출

<세부 연구결과>

○ 풍원미(지상부, 껍질) 생육활성 결과



【그림 1. 풍원미 지상부 생육활성】



【그림 2. 풍원미 껍질 생육활성】