

### 배경 및 필요성

- 안토시아닌 색소 함량 우수 자색옥수수 포엽 식품 소재화
- 자색옥수수 포엽·속대 추출물 식약처 한시적 식품원료 등록(제2017-5호)

### 정보 내용

- 한시적 식품원료 사용 가능 유형 및 섭취량
  - 항목별 국민건강영양조사 데이터 반영 섭취량 평가
  - 고휴차(0.1%), 캔디류(0.5%), 기타주류(0.1%), 떡류(0.3%)
- 포엽 추출물 한시적 식품원료 등록(제2024-5호)
  - 추출물 제조공정 확립: 30% 주정 추출 분무건조 분말
  - 섭취 가능 식품원료: 독성시험 이상 없음 → 안전성 확보
  - ※ 최고안전등급 판정 및 무독성량(NOAEL)=5,000mg/kg

### 파급효과

- 자색옥수수 추출물 식품원료 개발 범위 확대(허가식품유형 5종 → 9종)
- 도내 기업 연계 사업 활성화 및 신수요 창출

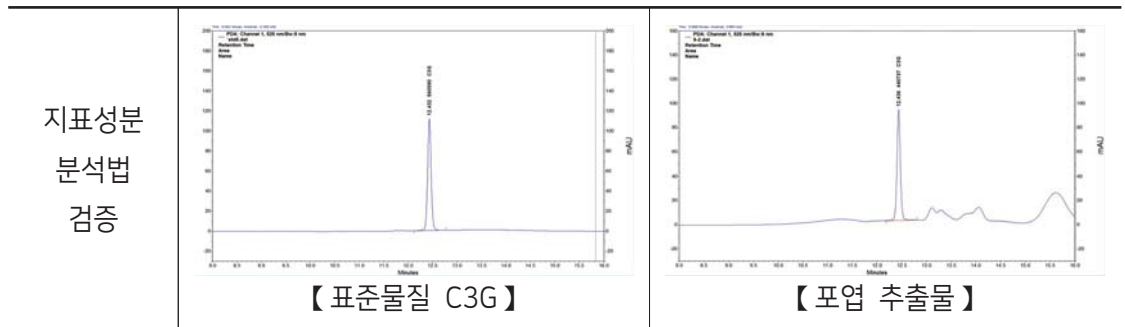
## 세부 연구결과

### ○ 자색옥수수 추출물별 허가대상식품 유형 및 제품 100g당 사용량 비교

포엽·속대 추출물(5종)	과자, 액상차 0.51g, 빵류, 식초 0.17g, 탁주 0.059g
포엽 추출물(4종)	고형차 0.1g, 캔디류 0.5g, 기타주류 0.1g, 떡류 0.3g

### ○ 포엽 추출공정 및 지표성분 설정

- 30% 주정 추출 → 덱스트린(부형제 20%) → 분무건조 분말
- 지표성분: cyanidin-3-glucoside(C3G) 1.6%~2.5%



### ○ 포엽 추출물 안전성 확보

- 설치류 단회 및 반복 투여 및 유전독성시험 이상반응 없음
- 최고안전등급 판정 및 무독성량(NOAEL)=5,000mg/kg

### ○ 포엽 추출물 허가대상식품 유형 및 섭취량 설정

- 항목별 국민건강영양조사 데이터 반영 섭취량 평가
- 고형차(0.1%), 캔디류(0.5%), 기타주류(0.1%), 떡류(0.3%)

