

밀순 추출물로 당뇨치료 식품 개발

전북대 이회선 교수팀, 인슐린 농도 높여 ... 개발기술 민간에 이양

혈당을 낮추는 밀순 추출물로 기능성 식품을 개발하는데 성공해 주목된다.

농림수산식품기술기획평가원은 <밀순 추출물을 이용한 당뇨병 개선 바이오 기능성 소재 산업화 연구>를 전북대학교 농업생명과학대학 이회선 교수팀에 맡겨 항당뇨 식품 시제품을 개발했다고 4월10일 발표했다.

연구팀은 저온 처리한 밀순 추출물이 당뇨가 생긴 쥐의 혈중 포도당 농도를 낮추고, 인슐린 농도는 높이는 것으로 확인됐다고 밝혔다.

밀순 추출물에서 분리한 감마아미노락산(GABA), 베타글루칸(β -Glucan), 아라비노실란(Arabinoxylan) 등 바이오 기능성 소재들이 시너지 효과를 내며 혈당 저하 활성을 높였다.

밀순 추출물의 인슐린 농도 증가 효과는 시중에 판매되는 당뇨병 치료제의 10% 수준이다.



연구팀은 독성·부작용 검사를 거쳐 2011년 12월 개발한 밀순 캡슐, 밀순 정제, 밀순 분말 기술을 2012년 말까지 민간에 넘겨 상용화할 방침이다.

연구 성과는 2010년 특허 출원됐고, 5편의 SCI(과학기술논문인용색인) 논문과 3편의 비SCI 논문은 국제분자학회지와 한국응용생명화학회지에 실렸다.

농림수산식품기술기획평가원은 “고부가가치 식품 기술을 개발하기 위해 2008년부터 2010년까지 전북대를 선정해 3억원을 지원했다”며 “밀순 추출물이 국내 밀 생산농가를 돕고 당뇨 기능성 식품으로 인정받기를 바란다”고 강조했다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2012/04/10>