

사업구분 : 경상기본연구		Code 구분 : LS0505		버섯(전반기)	
연구과제 및 세부과제명			연구기간	연구책임자	
버섯을 이용한 기능성식품 개발			'05~'06	경기도원 버섯연구소 정세운	
버섯을 이용한 기능성 음료 개발			'05~'06	경기도원 버섯연구소 김정환	
색인용어	약용버섯, 기능성음료, 기능성 성분				

## 1. 연구개요

### 가. 연구의 필요성

- 최근 버섯의 기능성이 주목받고 있으며 이를 활용한 다양한 기능성식품 개발이 요구되고 있음.
- 생리적 기능과 면역활성이 우수한 버섯을 기호성과 대중성이 우수한 기능성 음료를 개발함으로써 버섯소비와 생산을 활성화 시키고자 함.

### 나. 년차별·단계별 종합연구목표

구분	종합연구목표
1년차(단계)목표	· 기능성 음료 제조를 위한 버섯의 가공 및 추출방법 구명
2년차(단계)목표	· 버섯 기능성 음료의 이화학적 특성 및 생리활성 평가

## 2. 연구추진내용

### 가. 종합연구내용

세부과제명	주요연구내용	연구목표	연구년도
버섯을 이용한 기능성 음료 개발	○ 기능성 음료 개발에 알맞은 전처리법 및 추출법 확립, 이화학적 특성 및 관능 평가	○ 약용버섯류를 이용한 기호성과 대중성이 우수한 음료 개발	'05~'06

**나. 당해연도세부연구내용**

세부과제명	주요연구내용
버섯을 이용한 기능성 음료 개발	<시험1> 원적외선 적정 처리시간 구명 가. 시험버섯 : 상황버섯, 영지버섯 나. 처리시간(분) : 0, 30, 60, 90, 120 다. 조사항목 : 폴리페놀함량, 항산화활성, 아질산염소거능 등  <시험2> 적정 버섯첨가량 구명 가. 시험버섯 : 상황버섯, 영지버섯 나. 첨가량 : 0.1, 1, 5, 10, 20g/ℓ 다. 조사항목 : 색도, 무기고형분함량, 관능평가 등  <시험3> 버섯 음료와 시판 음료의 기능성 비교시험 가. 시험버섯 : 상황버섯, 영지버섯 나. 처리내용 - 기능성 음료 종류 : 버섯음료, 시판녹차음료(대조) 다. 주요조사항목 : 폴리페놀함량, 아질산염소거능, 항산화활성 등

**3. 연구결과 활용계획**

- 버섯 기능성 음료 제조방법 ..... (산업재산권 2007)

**4. 기대 및 파급효과**

- 버섯을 활용한 다양한 기능성식품 개발
- 버섯식품 개발에 의한 대량소비기반 구축

### 5. 연구원 편성

세 부 과 제 명	구 분	소 속 (과·팀명)	직 급	성 명	담당업무	전화번호
버섯을 이용한 기능성음료 개발	세부과제책임자	버섯연구· 가공이용	지방농업연구사	김정한	시험처리	229-6107
	공동연구자	"	"	정재운	시험분석	229-6107
		"	연구보조원	문미화	시험분석	-

### 6. 연도별 연구비 소요예산

(단위 : 백만원)

과 제 및 세 부 과 제 명	2005 년도	2006 년도	계
o 버섯을 이용한 기능성식품 개발			
1) 버섯을 이용한 기능성 음료 개발	20	20	40
계	20	20	40