

47

기름의 산화안정이 높은 고 올레산 땅콩 품종 '케이올'

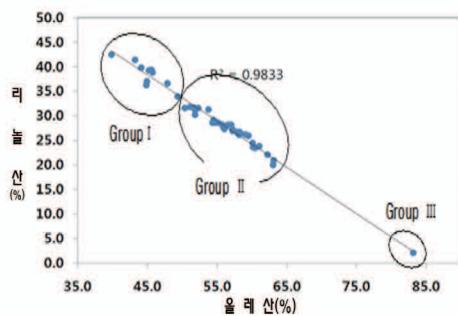
연구자 : 밭작물개발과 배석복 055-350-1215

연구 배경

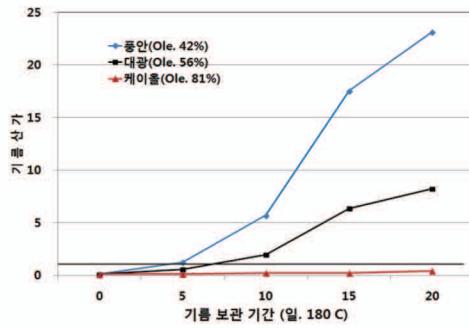
- 최근 웰빙 영향으로 심혈관질환 예방 등 건강기능성이 좋은 것으로 알려진 견과류와 올리브기름의 수입이 증가하고 있음
 - 수입액 : 견과류 3000억원/년, 올리브기름 600억원/년 (2012)
- 수입견과류는 대부분 올레산 비율이 땅콩보다 높아 보존·유통기간이 긴 편임
 - 올레산(%) : 땅콩 48.2, 캐슈넛 57.4, 마카다미아 60.1, 아몬드 64.9, 헤이즐넛 80.6 (농진청자료)
- 고 올레산 기름은 산화 안정성이 높아 식품 보존기간 연장, 무 트랜스지방, 심근경색 예방, 수입견과류·올리브 대체 등 식품·기능성 면에서 유리

주요 연구성과

- 국내육성 땅콩 43품종은 올레산 비율에 따라 저 그룹 I (45% 전후), 중 그룹 II (55% 전후), 고 그룹 III (80% 정도)으로 나눌 수 있음
- 땅콩 고 올레산 품종 '케이올'(올레산 81%)은 180°C에서 보존하였을 때 저 올레산 품종 '풍안' (42%), 중 올레산 품종 '대광' (56%)에 비해 기름의 산가변화가 매우 적어 산가 1에 도달 일자는 풍안 3.9일, 대광 6.5일, 케이올 20일 이상이었음



땅콩 품종 간 올레산 분포



땅콩 품종 간 산가 변화

파급효과

- 국산 땅콩의 용도 확대 및 국내 산업의 수입대체 : 수입 올리브 기름(올레산 77%), 견과류(아몬드 올레산 66%)와 수입대체 및 경쟁력 회복 기대