

복분자딸기 7



나무딸기류로 잘 알려진 나무가 복분자 딸기이며, 복분자는 한약명으로서 나무 딸기류의 건조된 미숙과(덜 익은 열매)를 총칭한다. 복분자는 요강을 뒤집을 정도의 힘을 가진 것으로 알려진 천연 강장제로, 특히 성숙한 열매는 독특한 색깔, 향기와 감미가 있으며, 비타민 및 생리활성 물질을 많이 함유하고 있다.

복분자딸기에는 어떤 효능·효과가 있을까요?

①	②	③	④
항당뇨	피부미백	항산화	항균

구분	제목	연구기관	연도	주요내용
①	C57BL/6N db/db 생쥐에서 복분자 미숙과 에탄올 추출물의 항당뇨 효과	(재)베리&바이 오식품연구소	2022	· 복분자 미숙과 50% 에탄올 추출물이 혈당을 감소시키는 것을 확인
②	성숙도에 따른 복분자 열매의 미백 활성 비교	농촌진흥청, 충북대학교	2020	· 복분자 열매의 성숙도에 따른 미백 활성의 차이를 확인해본 결과, MRF 추출물에 비해 IRF 추출물에서 ellagic acid의 함량이 더 높았으며, 이로 인해 tyrosinase의 저해 및 melanin 생성 억제도 더 우수한 것으로 판단, 이에 판단복분자 미성숙과는 천연 미백 소재로써 우수한 기능성 화장품 원료가 될 것으로 기대
③	Changes of antioxidant capacity, total phenolics and vitamin C contents during <i>Rubus coreanus</i> fruit ripening (복분자과실의 성숙시 항산화활성, 비타민 C함량변화)	국립산림과학원	2007	· 서로 다른 부위에서 선별된 3개 클론의 복분자 열매의 항산화 활성 변화를 서로 다른 숙성 단계에서 연구한 결과, 복분자 열매의 총 페놀 함량은 유리 라디칼 소거 활성과 상관관계가 있음
④	대장균과 황색포도상구균에 대한 복분자 추출물의 항균효과분석	한국교통대학교, (재)베리&바이오 식품연구소	2019	· 식품유래세균에 대한 복분자 추출물의 MIC를 측정한 결과, 복분자 완숙과의 열수추출물은 식품보존을 위한 천연항균제 소재로 적용 가능성을 확인