

濟州島 農水產 資源의 効率的 이용에 관하여*

姜 永 周**

濟州道 주요 農水產 資源中 油菜實에서 얻어지는 油粕, 海藻인 감태 및 감귤果粒 加工등에 對하여 現在 利用現況과 앞으로 改善點등에 關하여 發表者 및 既存 研究 結果 등을 綜合하여 資源의 効率的 利用에 方向을 設定하고자 한다.

첫째, 現在 油粕은 菜種油의 副產物로서 비료 이외에는 거의 使用되지 못하고 있으나 油粕中에는 蛋白質 含量이 40~50%로 이를 抽出精製하여 食品用蛋白質源으로 開發한다면 油菜實에 對한 經濟性을 높일 수 있는 可能性이 充分하다고 생각된다.

둘째, 감귤加工工場의 稼動 期間이 現在 2~3個月로 이를 延長하는 方案이 加工用 감귤량을 增加시키는데 重要な 課題中の 하나이다. 이에 따라 現在 감귤 加工品中 重要な 果粒 혼입주스의 原料가 되는 감귤果粒을 貯藏하기 위한 方案을 모색하기 위하여 中間加工品으로 만들어 貯藏했을 때 現在 工場稼動 期間을 2배 정도 延長 可能的 것으로 생각된다.

세째, 濟州道 海藻資源中 現在 알긴산의 原料가 되는 감태는 알긴산 源藻中 世界的으로 優秀한 性質을 가지고 있으며 이에 對한 積極的인 活用方案으로 알긴산 處理工程中 副生되는 polyphenol이 착색제 및 항산화제로의 利用과 감태에서 抽出되는 알긴산의 誘導體를 合成하여 감태알긴산의 價値를 高揚시켜야 할 것이다.

* 본고는 제주도연구회 제 1 차 전국학술대회(1985. 11. 15)에서 발표된 것임.

** 濟州大 食品工學科 教授