

(19)
(12)

(KR)
(A)

(51) 。 Int. Cl. ⁷
A23L 1/221

(11)
(43)

2002 - 0003159
2002 01 10

(21) 10 - 2001 - 0071669
(22) 2001 11 17

(71) 101 - 503

88 - 7 32/3

(72) 101 - 503

88 - 7 32/3

:

(54)

lase), (amylase), (cellu
 , , ,
 , , ,
 40 pH 4.0 - 5.0 , (2 가) 가 38 1
 . 가 54 - 72
 fructosan fructose 70% 가 20%
 30% , 3.4% 0.1%
 alliin alliin alliin allii
 n alliin
 diallydisulfide C₃H₅-SH-C₃H₅ Sulfide
 (3) 2 45 - 50

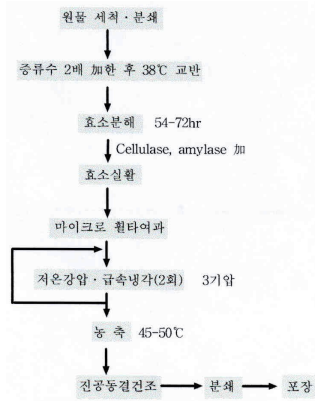
lase), (amylase), (cellu
) 가 (Allium fes
 tulosum Allium cepa) (Allium Sativum) (Allium)
 (Characteristic flavor compounds) (Volatite organic sulfurcompounds)
 (Enzymatic reactions)
 (Lachrymatory Compounds)

(Diallyl Sulfide, $CH_2=CH-CH_2-S-CH_2-CH=CH_2$),
 (Diallyldisulfide, $CH_2=CH-CH_2-S-S-CH_2-CH=CH_2$), (Divinyl Sulfide, C
 $H_2=CH-S-CH=CH_2$)

(cellulase), (amylase)
 3 1
 가 가 , 가 가
 (10%) , 100 - 120 10 - 12
 (cellu
 lase), (amylase)
 가 가 , 가 가

[]
 (2) 2 加 38
 (cellu
 lase), (amylase)

40 pH 4.0 - 5.0 가 , (2 가) 가 38 1
 . 가 54 - 72
 .
 alliin .
 alliin .
 alliin .
 alliin .
 allicin .
 allicin .
 diallydisulfide 2 C₃H₅ - SH - C₃H₅ Sulfide (3)
 45 - 50 .



3 1 (cellulase), (amylase), , , , 가 가 ,

[마늘엑기스 효소분해 및 일반추출방법과의 차이점]

효소분해	일반추출
수율을 2배 이상 높인다	수율이 10%미만
마늘의 유익성분 90이상 추출	유익성분이 알콜 및 물에 추출 되지 않는다.
효소분해로 유익성분 파괴 감소	열에 의해 파괴
색상이 맑고 선명함	열에 의한 갈변 현상으로 진한 담갈색

(57)

1.

(cellulase), (amylase)