

## Research Note

백삼 및 홍삼 농축액의 사포닌 분석

고성권\* 이충렬 최용의 임병옥 성종환 윤광로

중앙대학교 인삼산업연구센터, (주)일화 중앙연구소, 중앙대학교 식품공학과

### **Análise de Ginsenosídeos de concentrados de Ginseng branco e vermelho**

Sung Kwon Ko\*, Chung Ryul Lee, Yong Eui Choi, Byung Ok Im,

Jong Hwan Sung<sup>1</sup> and Kwang-Ro Yoon<sup>2</sup>

*Korea Ginseng Institute (Instituto do Ginseng da Coréia), Chung-Ang University*

*1 Ilhwa Co. Ltd. Central Research Institute*

*2 Department of Food Science and Technology, Chung-Ang University*

#### **Resumo**

Concentrados comerciais de Ginseng branco e vermelho foram analisados por seus teores totais de ginsenosídeos e seus subtipos Rb1, Rb2, Rc, Rd, Re, Rf, Rg1 20 (S) Rg3, 20 (R) Rg3, 20 (S) Rb1 e 20 (R) Rb1. O teor de saponina bruta e ginsenosídeos totais de concentrados de Ginseng branco (WGC) foram cerca de 2 a 3 vezes maior do que os concentrados de Ginseng vermelho (RGC). Análise por HPLC mostrou que o teor de cada ginsenosídeo foi maior em WGC, com aquelas de Rb1, Rg1 e Rb, sendo mais de três vezes maior do que a de RGC. O ginsenosídeo 20 (S) Rg3 - artefatos específicos encontrados apenas no Ginseng vermelho - foram detectados tanto em WGC e RGC por HPLC. As diferenças nos teores desses específicos ginsenosídeos entre WGC e RGC não foram significativos. O conteúdo do ginsenosídeo 20 (S) Rg, determinado por HPLC, foi de 0,40% e 0,53% em WGC, enquanto que 0,48% e 0,47% e dos ginsenosídeos de 20 (R) Rg3 foram de 0,14% e 0,22% em WGC, e 0,10% e 0,11% em RGC, usando os métodos de *shibata* e *Food Code*, respectivamente.