

◇... 인간은 옛날부터 행복한 삶을 영위하기 위하여 건강유지와 불노...◇
 ◇... 장수에 대하여 깊은 연구와 노력을 기울여 왔으며 이를 절실히 갈...◇
 ◇... 구하여, 왔다. 그러나 물질문명이 고도로 발달하게됨에 따라 현대인...◇
 ◇...들의 일상생활은 더욱 복잡해지고 과음 과로 및 운동부족, 스트레스...◇
 ◇...들에 의해 비정상적이고 불규칙적인 것이 되었으며 각종공해와 질병...◇
 ◇...의 만연으로 현대인의 건강은 점점 약해지고 있다. 특히 문화생활...◇
 ◇...에 의한 식생활 개선으로 고혈압, 당뇨병등과 같은 성인병이 증가...◇
 ◇...하고 있으며 의학의 발달로 노인 또한 크게 증가하여 각종 노인...◇
 ◇...성 질환사 및 이들에 대한 복지문제까지 크게 대두되고 있어 더...◇
 ◇...육 건강유지에 대한 중요성과 노화 및 질병예방에 대한 근본적인...◇
 ◇...치료대책이 시급히 요구되고 있다. ...◇

〈꽃가루의 연구배경〉

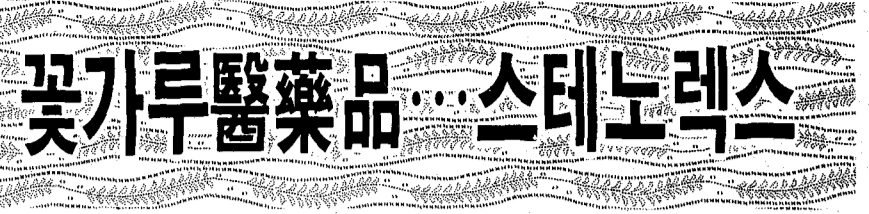
인류의 역사만큼이나 오래된 꽃가루가 옛날부터 약제로서 영양제로서 애용된 것은 꽃가루가 지닌 신비한 효험 즉 살아있는 생명력과 뛰어난 영양의 총합물질 때문이었다.

고대이집트의 여왕 클레오파트라(BC 69-30)도 미용과 감정의약으로 꽃가루를 먹고 온몸에 바르고하여 지칠 줄 모르는 정력과 아름다움을 유지하였으므로 대유럽인에게 공포의 대상이었던 바이킹의 무서운 체력도 꽃가루가 섞인 벌꿀로 술을 빚어 끊임없이 먹었기 때문이라고 고증되고 있다.

또 1백세 이상의 노인이 가장 많이는 소련 코카사스와 지방의 장수촌 아브

으로 꽃가루를 연구한 끝에 허약, 술, 병중, 병후등에 탁월한 효과를 지닌 6종의 식물을 얻었고 특수 무공해지역에서 재배취한후, 인체에 필요없는 불순물(특히 알레르기 유발물질)을 완전제거하고 천연의 생명물질만을 고농도액기스로 정제 추출하여 순수약품으로 제제화하는데 성공하여 이를 여러병원에서 각종 허약증, 알콜중독증, 정신신경질환, 노인성질환, 병중병후회복, 급·만성소모성질환 및 어린이 식욕과 폭넓은 임상실험결과 탁월한 치료효과가 명백히 입증됨으로써 인간이 영원하고 장구하던 새롭고 경이적인 천연의 식물성보약 스테노렉스를 개발하게 되었다.

스테노렉스는 1970년대부터 지속적인 연구실험을 통해 오늘날 제제학적으로가



수 개선하고 전신적으로 새로운 활력을 공급해 주는 독특한 약리작용을 발휘함이 다각적인 임상실험을 통해 입증되었다.

이는 에너지 또는 영양소 공급 및 호르몬들의 특수작용에 의한 것이 아니라 특이한 스테노렉스의 약리작용으로 생체의 모든 비정상적인 상태와 기능을 균형있게 해주는 것이라고 이를 연구한 과학자에 의해 보고되었다.

〈스테노렉스의 有効性·안전성〉

◇ 유효성 판정

▲임상학적=①신체적 항허약효과... 각종 질환 및 허약환자등에서 70%에 가까운 치료효과를 보였으며 특히 알콜중독 및 노인환자에게 근육의 활력을 50%이상 3

1일노중 배설량이 평균 0.95 - 2.33mg이 증가하였다.

③기타=병중병후 환자에서 적혈구수가 평균 22만이 증가하였고 헤모글로빈치도 평균 0.7%가 증가하였다. 또한 특이골 질환자에서는 평균혈장칼슘 배설량의 30.5mg 감소로 칼슘의 이용도를 증가시켰다.

결국 각종환자의 임상생화학적 검사에서 혈장단백의 현저한증가는 단백질합성능력의 증가효과를 확증한 것이며 노중 17-OH 및 17-Keto의 배설량 증가는 체내 부신피질증 내분비선의 기능강화 및 대사 개선효과를 간접적으로 입증한 것이다. 또한 병중 병후 환자에서의 적혈구의 증가와 헤모글로빈치의 증가는 스테노렉스가 항빈혈효과를 갖고 있음을 말해주며 특히 골질환에서의 칼슘의 체내이용도를 증가시킨것은 신속한 골질의 치유를 재삼 확실히 해주는 것이다.

〈結論〉

과거부터 영양학, 생화학, 의학, 약학 및 사회복합등 각분야의 수많은 학자들이 인간의 영원한소망인 건강유지와 불노장수를 위해 꾸준한 인내심을 갖고 연구노력하여 왔으나 그들의 노력에도 불구하고 뚜렷한 결과는 아직 불확실하며 또한 그동안 건강유지 및 회복을 위한 종합영양제, 피로회복 및 자양강장제, 이담개선펙, 아미노산 공급 및 체단백증량제, 식욕증진제 및 기타생약 또는 일반보약등의 약품들이 많이 나왔으나 이 역시 확실한 결과를 입증하지 못하고 있는 실정이다.

그러나 최초로 프랑스의 오조틴사에서 전세계적으로 정력, 미용 및 장수식품으로 널리 애용하고 있는 꽃가루를 이용하여 과학적인 제조방법으로 의약품화에 성공한 스테노렉스는 체내 영양소의 섭취 흡수 및 이용도로 향상시켜 신체의 간소작을 보수 유지 및 강화시켜주고 각종대사 및 기능을 증진시켜 줌으로써 전신적인 불균형 상태를 신속히 정상화시켜주는 동시에 신체적, 정신적 활력을 높여주는 천연의 활성 보약임을 입증함으로써 각종 허약증과 알콜중독, 제정환 및 급·만성질환자의 병중병후 회복, 어린이 식욕부진에 있어 기존의 종합영양제, 자양강장제, 일반한방보약제 및 건강식품류 분석품과는 전혀다른 놀라운 치료효과로 醫·藥界에 일대혁신을 불러일으킬 것으로 확신하며 가장 과학적이고 진보된 새로운 보약의 장을 열것으로 기대된다. (三亞藥品 開發部 공제)

天然의 生命物質만을 高濃度액기스로 精製抽出

하자 마을사람들도 주생업이 양봉업으로서 정제된 꿀은 내다팔고 자신들은 꽃가루가 잔뜩 섞인 찌꺼기만 먹는다는 사실 이외에는 특별한 장수비결은 발견하지 못하였음이 이를 연구한 과학자들에 의해 보고된바 있다.

이를 계기로 더욱 연구와 실험을 거듭한 결과 꽃가루의 신비가 식물의 살아있는 생명물질 즉 생식세포인 정자로서 과학자들은 이 꽃가루가 자성(雌性)세포와 수정하는 과정에서 꽃가루의 화분관이 자기 크기의 2만배로 늘어나는 것을 보고 꽃가루의 신비한 효험은 이러한 놀랍고 경이적인 생명력 때문이라 생각하게 되었으며 생식세포인 꽃가루속에 숨겨진 생명력이 활성 그대로 몸속에 들어왔을때 그러한 신비한 약효가 생겨 난다고 확신하였다.

〈꽃가루로 의약품화 성공〉

◇ 개발경위

불란서 굴지의 오조틴연구소는 계속적

◇ 병중 병후 성인환자 (21세~90세 사이의 남녀)

생화학적 결과

항목	R.B.C	Hb	혈청단백	혈청Alb	크레아틴	노증노	노증노
대상	358 만	11.3g%	62.2g%	30.8g%	8.4mg%	1.68mg/일	3.12mg/일
치료전	358 만	11.3g%	62.2g%	30.8g%	8.4mg%	1.68mg/일	3.12mg/일
치료후	380 만	12.0g%	67.5g%	33.0g%	8.6mg%	2.16mg/일	4.28mg/일
변화	+22 만	+0.7g%	+5.3g%	+2.2g%	+0.2mg%	+0.48mg/일	+1.16mg/일

(M. Moretti; Bordeaux Medical, vol. 9, No. 29, 1976. 2393-2396)

◇대상환자의 질환=소화기, 호흡기, 중앙성, 신경성, 노화성, 갑상성, 기생충질환등.
 ◇용법 용량=1일 3~4 캡셀씩 (평균 17일간 복용)

〈作用機轉 및 臨床효과〉

영양꽃가루의 신비를 과학적으로 밝혀

蛋白質合成 촉진시켜 內分泌機能강화 体内에너지 上昇과 食慾增進作用도

내고 농축액기스추출에 성공함으로써 개발된 스테노렉스는 많은 약리 및 임상생화학적 연구를 거친결과 RNA를 증가시켜 단백질합성 능력 및 혈장단백을 높이고 에너지대사 및 내분비기능을 향상시켜 약화된 정신적·신체적 기능을 강화, 보

백 5%까지 크게 향상시켰다.
 ②정신적 항허약효과... 각종 질환 및 허약환자들의 70%정도에서 개선효과가 있었으며 특히 알콜중독 및 노인환자에서는 정신적 집중력판단력등이 현저히 증진되었다.

③식욕증진효과... 각종 급·만성질환, 알, 만성알콜중독, 노인성질환자들의 75%이상에서 식욕이 회복되었으며 특히 다른약

물들로 실패한 각종 정신신경질환 환자에서도 50%에 가까운 효과를 나타냈다.
 ④체중증가효과... 각종 여러 질환환자들의 평균체중이 최저 0.9kg까지 증가되었으며 특히 인후·구강암환자등에서도 2.7kg이 증가되었다.
 결국 각종 급만성질환, 알, 만성 알콜중독, 노인성질환, 정신신경질환환자등에서 탁월한 치료효과가 나타났음과 이들의 치료기간이 4~8주간이었다는 사실로 미루어보아 스테노렉스는 각종 과음, 과로, 허약, 노인환자등에 매우 우수한 약효를 나타낸다는것은 확실하다.

▲생화학적=①혈장 단백질증가효과=각종 환자에 대한 실험결과 평균 2.13~7.2g%의 혈장 단백질이 증가하였다.

②노중 17-OH 및 17-Keto 증가효과=총 임상실험결과 노중 17-OH의 배설량은 0.38-1.83mg/일이 증가하였고 17-Keto

味覺에 대한 메카니즘

特定の 遺傳者가 좌우

런던大學의 릿슈博士들의 새學說은 味覺細胞를 포함한 膜이 여러가지 形態와 크기를 가진 구멍으로 된 「分子채」로 구성되어 있고 이 「채」가 나타내는데 따라 食物의 맛이 식별된다. 이 說을 확정짓기 위한 동물실험에서 人間은 苦味(쓴맛)로 느껴지는 物質을 여러가지 종류의 새알치에게 투여, 쥐가 맛을 느끼는가의 여부를 관찰했다. 쥐가 맛의 嗜好를 識別하려면 쓴맛의 물질을 주는 것이 좋다. 단맛의 물질을 주면 처음에는 좋아하지만 나중에는 질려서 實驗이 되지 않는다.

이 실험을 좀더 상세히 설명하면 먼저 두개의 볼그릇 飼育箱子內에 부착시킨 쪽에는 苦味物質을 용해투여하고 다른 쪽에는 물을 넣어 생쥐의 매일섭취량을 측정했다. 4일간 측정후 쥐의 종류에 따라 苦味水의 섭취가 어떻게 달라지는가를 비교했다.

이 實驗에서 2種의 苦味物質이 사용되었으니 그중 하나인 슈크로스·옥티아세레이트(SOA)의 경우에는 태반의 위에는 보통 물과의 구별이 되지 않았음을 밝혔다.

즉 많은 종류의 위에는 이 苦味를 감득하지 못한다는 結論이다. 단 1種의 위만이 이 SOA의 쓴맛을 싫어해 아무리 희석시켜도 마시려 들지않았다. 이는 당연한 일로 이물질에는 「吐氣가 생기는 맛」이 있어 맛을 아는 動物이면 도저히 마시지 못한다. 遺傳子研究에 의해 SOA를 知覺하는

分子「채」가味覺을 識別

런던大學 릿슈博士 古典的學說에 異見

○... 人間の 味覺에는 단맛·쓴맛·시고·짠것 네가지의 基本的感覺이있...○
 ○...으나 진보된 현대에 있어서 科學的인 힘을 빌린다해도 아직 人間...○
 ○...의 多種多樣한 微妙한 味覺의 메카니즘에 대해서는 모르는 部分이...○
 ○... 많다. 味覺에 관한 古典的인 學說에는 味覺세포가 그 表面에 各種...○
 ○...蛋白質受容器를 갖고 있고 자기 受容器는 단 1種類의 맛밖에 知...○
 ○...覺할수 없다는 가정하에 맛이 知覺되면 味覺세포와 연결된 神經末...○
 ○...端이 자극, 그것이 뇌에 전달됨으로써 맛을 感知하게 된다. 그런데...○
 ○...런던大學의 릿슈博士는 최근 개최된 포유동물유전생화학그룹의 會合...○
 ○...에서 이 古典的 學說에 이론을 제창하고 나섰다. 同박사등에 따...○
 ○...르면 적어도 쥐를 이용한 實驗에서 味(맛)를 식별하는 能力에는...○
 ○...食物에 대한 味覺受容器의 感度가 중요하며 종류에는 문제 될것이...○
 ○...없다. ...○

能力은 단일유전자에 따른다는것이 확인 스토리키네네의 맛을 知覺하는 能力에 되어 이 遺傳子를 SOA로 命名하게된 하나의 遺傳子는 前者의 실험에서 쥐에

受容器종류가 아닌 感度로 甘·辛·酢·苦 구별

것이다. SOA의 味覺을 준것과 같은 遺傳子임이 확인 되었다. 또 한가지의 苦味物質 스토리키네네로 현재까지 릿슈博士들은 쥐에 苦味를 知覺시키는 能力을 부여하는 유전자를 4개쯤 발견했다.

이 味覺메카니즘의 설명은 古典的인 味覺受容器說에서도 또한 새로운 分子「채」說의 관점으로 가능하다. 그러나 릿슈 박사는 쓴맛의 物質인 SOA와 스토리키네네의 形狀 즉 分子構造가 전혀 相異되는 점에서 「자물쇠와 열쇠의 관계」를 토대로 味覺受容器와 물질과의 組合을 가정하는 고전학설로는 이 味覺메카니즘을 설명하기에는 힘든다고 주장하고 있다.

新學說에 따르면 SOA遺傳子가 分子「채」를 規制 전혀 不變態의 슈크로스(SOA)와 스토리키네네의 苦味를 知覺시키는 能力을 부여하고 있다는 사실을 설명할수 있다. 分子「채」의 구멍의 形態 크기는 특정의 유전자에 의해 결정된다.

릿슈박사는 생쥐의 종류에 따라 苦味를 감득하는 쪽과 감득하지 못하는 쪽의 理由로써 分子「채」가 다르기 때문이라고 지적했다. 苦味를 감득하지 못하는 생쥐에 있어서는 苦味分子가 分子「채」로 인해 정지되고 味覺센서까지 도달하지 못한다. 단 分子「채」의 아래에 존재하는 것으로 여겨지는 이 센서에 대해서는 현재로서는 어떻게 움직이고 있는지 전혀 미지수이다.

이 分子「채」에는 味覺細胞를 보호하

는 또 하나의 기능이 있는 것으로 여겨진다. 動物의 味覺細胞에는 그 기능을 다하기 위해서는 物質과 직접접촉하는 것이 바람직하지만 食物과 접촉하면 파괴배려는 약점이 있다. (일본과학신문)