

한방케익의 생약과 생크림의 조화

이사람

인삼·오미자·산약 등의 한약재를 이용한 일명 한방케익이 만들어져 화제다.

한방케익을 개발한 주인공은 이대 입구에서 제과점 오픈링을 운영하는 이수범씨(49).

주인겸 조리사인 이수범씨가 개발한 한방케익의 종류는 인삼·오미자·갈근·사삼·산약·죽여·건울등 30여 개나 되고 그중 인삼 오미자 케익은 맛도 좋고 특유의 향까지 배어나 청장년층은 물론 신세대들에게도 인기가 있다. 죽여, 건울로 만든 케익은 다이어트를 하는 주부나 20대 여성들이 많이 찾는 품목.

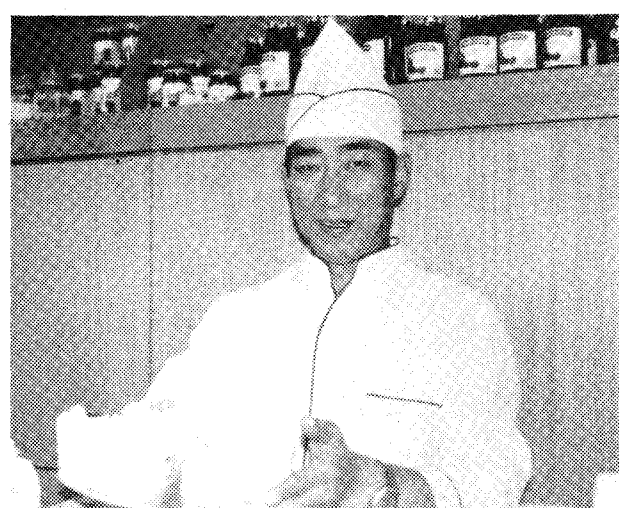
『생약재를 우려낸 진액을 밀가루에 다른 재료들과 함께 섞어 구워낸 한방케익은 건강식품 차원에서 이스트나 방부제 첨가없이 오직 무공해 한약재로만 정성된 만들어진다는 것이 일반케익과 다른 점』이라고 소개하는 이씨.

이들 한방케익은 생약 특유의 향을 보존하는 일이 최대의 노하우다.

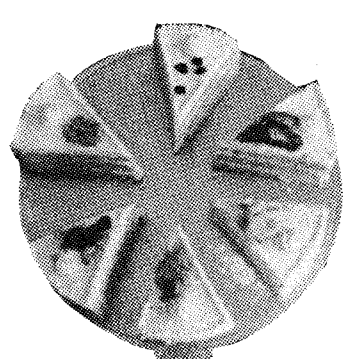
『2백도 이상 고온에서 굽다보면 독특한 향이 없어지기 쉽고 케익 특유의 부드러운 맛도 살릴 수 없지요』

『크림과 버터도 훨씬 적게 넣는 것은 물론이고 인삼이 익으면서 단맛이 강하게 나기 때문에 일반케익을 만들

오픈링제과점
이수범 사장



생약 진액으로 밀가루 반죽 설탕적어 다이어트식으로 인기



때 보다 설탕을 20% 밖에 안써요』 생약빵은 그래서 당뇨병 환자와 칼로리 조절을 하는 사람들에게 특히 인기가 좋다고 이씨는 말한다.

10여년의 빵굽기 경력을 가진 이수범씨가 한의사들의 조언을 얻어 3년여의 연구 끝에 개발해 낸 한방케익은 지난 3월부터 본격 시판되기 시작했으며 시판초기 약 보름간 무료시식회를 열기도 했었다.

한방케익은 또, 재료값이 만만치 않아 주로 주문제작 형태로 판매되고 있으며 고객의 기호에 따라 생약 진액의 섞는 비율도 조절한다.

추석 명절이나 부모님 생신선물용으로 많이 찾는 편이며 가격은 2만2천원선에서 8만원까지 다양하다. (전화 313-3735).

kg의 홍삼 및 태극삼등을 가공처리도 록 하는 한편 조합별로 고유 특산품 개발에 나서도록 유도해 나가기로 했다.

한방 성인병 예방음료 「숨쉬는 그린초」 출시

(주)진로종합식품 제약사업부는 최근 현대 도시인을 이한 체내 건강음료 「숨쉬는 그린초」를 출시했다.

「숨쉬는 그린초」는 성인병 예방에 좋다는 한방 어성초(일명 삼백초)액 기스와 각종 성인병 질환 및 골다공증에 효과가 있는 콘드로이틴, 탄수화물 대사에 중요한 역할을 하는 비타민이 함유되어 있어 체내를 맑고 깨끗하게 하는 기능성 그린 음료이다.

이 제품은 각종 성인병과 공해, 스트레스에 시달리는 현대인에게 좋은 체내 건강음료로 기존 병음료와 차별화, 언제 어디서나 부담없이 즐길 수 있도록 캔으로 개발됐다. 소비자권장가는 2백40ml 8백원.

인삼음료 개발 박차 2002월드컵 겨냥

2002년 월드컵을 겨냥해 인삼을 이용한 신제품이 적극 개발되고 있다.

인삼협동조합중앙회는 최근 한·일 양국이 공동개최키로한 2002년 월드컵을 전후로 우리 고유의 인삼제품에 대한 국내외수요가 확대될 것으로 보고 인삼양주와 인삼청량음료 신제품을 개발중이라고 밝혔다.

인삼협은 우선 내년까지 국내소비자는 물론 외국인들의 취향에 맞는 고급 인삼양주를 개발키로 하고 이를 중앙대학교 연구팀에 용역을 줬으며 인삼성분을 함유한 청량음료개발도 전문기관에 의뢰했다.

인삼협은 또 지난 7월부터 홍삼전매제가 폐지되면서 인삼관련업무가 재정경제원에서 농림부로 이관된 것을 계기로 가공산업에 적극 참여키로 하고 앞으로 인삼류종합처리장을 활용해 중앙화산하 조합당 연간 4천8백

스포츠맨 전문음료 「스포맥스」출시

한국담배인삼공사(대표 김영태)는 최근 6년근 홍삼을 이용한 스포츠맨 전문음료 '스포맥스'를 출시했다. 이 제품은 한국인삼연초연구원이 3년간의 연구 끝에 개발한 것으로 스포츠를 즐기는 운동가의 체력보강과 운동후의 근육피로회복 효능을 지닌 것이 특징이다.

또 홍삼추출액과 칼슘, 마그네슘 등 5종의 미네랄과 구연산, 오미자 등 2종의 생약재 및 5종의 비타민을 배합한 기능음료이다.

맥문동 맥문동 시세가 지난달에 이어 계속 상승곡선을 그려가고 있다.

현재 거래되고 있는 6백g당 도매시세는 거삼맥문동이 1만5백원선, 막막이 8천원 선으로 지난달보다 5백원 정도 올랐다. 올 생산량은 한계가 있어 내년 3~4월 햇것이 출하되기 전까지는 계속 상승세를 유지할 것으로 예상된다.

황기 1년근 소황기 값이 큰 폭으로 내렸다. 현재 거래되고 있는 소황기 6백g당 도매시세는 지난달 1만~1만3천원보다 5~6천원 내린 6천5백~7천원 선. 올 재배면적이 대폭 증가한데다 햇것이 본격 출하되기 시작하면서 당분간 내림세 보일 전망이다. 반면 3년근 이상의 대황기는 물량이 귀해 1만7천원, 3~4만원 선으로 보합세다.

일천궁 일천궁이 6백g당 2천1백~2백5백원선, 그보다 못한 것이 1천8백원 선을 형성하고 있으나 값이 더 떨어질 것을 예상해선지 거래는 부진한 상황. 산지농민들로 부터는 생근으로 6백g당 5백원선에 수매되고 있다.

산지 동향

경북 영양지역에서는 예년에 비해 재배면적이 2배 가량 증가한 반면 유통도는 감소한데다 영양지역의 천궁 평당 수확량이 예년보다 크게 떨어져 올 한해 일천궁 생산량은 예년수준으로 산지인들은 추정.

햇것이 본격 출하되기 시작하면서 가격이 2~3백원 정도는 더 떨어질 것이라는 추과 지금 시세는 재고량이 싸게 풀리면서 형성된 가격으로 제시세로 볼 수 없다는 두가지 의견이 동시에 제기되고 있다.

결명자 초결명이 6백g당 1천7백~1천8백원 선에 도매 거래되고 있다. 일부에서 수입산을 섞어 1천1백~1천2백원 선에 유통되고 있으나 생산자 확인증을 떼기 전에는 육안으로 수입과 국산의 구분이 어려워 대책이 시급하다는 지적도 있다.

당귀 당귀가 제 시세를 회복하고 있다. 현재 거래되고 있는 당귀 6백g당 도매시세는 5천5백원 선(토당귀), 3천5백원 선(일당귀)이다. 지난해 과잉생산으로 6백g당 2천3백원 선 까지 곤두박질 쳤던 당귀가 올해는 재배면적의 대폭감소로 제시세를 찾고 있는 것. 국내 수급은 충분할 것 이란 분석.

오미자 상품은 6백g당 1만1천원, 중품은 1만~1만5백원 선에 도매거래되고 있다. 수확기에 일손이 많이 요구되는 오미자는 농촌 인력부족으로 식재면적이 갈수록 줄어들고 있는 실정이며 올 재배면적도 예년의 70% 수준. 산지인 전북 장수군에 서만 약10만근 수확이 예상된다고.

황기 일천궁 가격 하향곡선

맥문동 시세 상승세 유지