

새롭게 선보인 건강보조식품 난유 탄생

◇ 홍보 팀

신 체 신진대사를 강화하는 난황 레시틴이 함유된 건강보조식품이 국내에도 등장했다. 30년 역사의 양계업을 이어 온 삼우축산 영농조합(대표 최우영 www.samwooko.com)이 선보인 “난유180”이 바로 그것. “난유 180”은 완전식품으로 알려진 계란의 난황에서 추출한 난유100%로 만들어졌다.

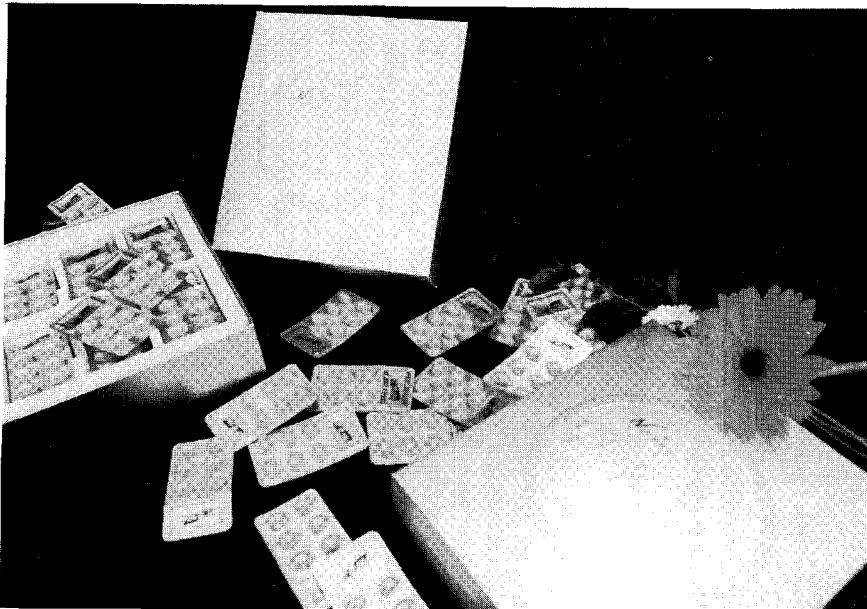
난유는 「중약대사전」에 의하면 중풍이나 심장질환, 고혈압 등에 좋으며 치료효과와 예방작용이 있다고 수록되어 있으며, 「동의보감」에는 이질과 칠창에 특효인 것으로 실려있다.

최근 난유가 더욱 구체화된 이유로 각광받

고 있다. 한국식품개발연구원의 유익종 박사에게 의하면, 이는 난유에 다량으로 들어 있는 레시틴 때문이다. 레시틴은 인을 함유하는 불포화지방산에 속하는 영양 성분으로 물과 기름을 섞이게 하는 독특한 유화작용을 하는 것이 특징이다. 레시틴은 또 세포막의 구성물질로 영양의 흡수를 도울 뿐 아니라 콜레스테롤 농도를 저하시켜 혈행을 개선시키고 두뇌에 영양을 공급하는 중요한 역할을 한다.

이러한 난유의 유용성 때문에 건강 장수 국가인 일본에서는 난유가 건강 보조식품으로서 벌써 오래 전부터 관련 시장에서 최고의 인기

를 누리고 있는 것으로 알려지고 있다. 그러나 국내에서는 선조들의 민간요법으로 널리 사용되긴 했으나, 그 제조법이 비과학적이며 비위생적인 이유로 많은 한계점들을 지니고 있었다. 그러나 이번의 “난유180”은 이를 개선하여 난황을 제조할 때 발생할 수 있는 과산화지질이나



발암물질의 위험성을 배제한 신기술로 제조되었다는 점에서 관심을 모으고 있다.

기존에 난유를 얻기 위해서는 계란을 삶은 후 노른자만 가려내 볶는 재래식 방법으로 추출, 제조과정상 불편한 점이 많았다. 그러나 이번에 선보인 “난유 180”은 신제조법을 이용하여 역한 냄새를 없앴고 섭취하기 편리하도록 캡슐에 담아 제조한 것이 특징이다. 뿐만 아니라 과거에는 레시틴 함량이 30%에 불과한 난유였으나, 이번의 “난유 180”은 효소를 이용하여 추출한 것으로 레시틴을 60% 이상 함유하게 되었다. 특히 이같이 개선된 난유제조 방법은 바쁜 현대인들에게 섭취의 용이함을 제공할 뿐더러 절름발이 영양상태로 살아가는 도시인들에게 건강의 균형상태를 회복시켜주는 중요한 건강보조식품으로써 계란의 ‘제2의 탄생’을 가능케한 것으로 평가되고 있다.

이 생산기술은 한국식품개발연구원에서 최초로 개발되어 최근 발명 특허를 획득(대한민국 특허번호 097484호)한 우수 품질의 난유를 유해성 용매를 전혀 사용하지 않는 효소 추출 방법을 이용하는 기술이다. “난유180”은 지난 10월 경기도 광주시청으로부터 식품제조·가공업 허가(광주시 제 3-32호)도 받았다.

또한 “난유180”은 지난 11월 21~24일까지 열렸던 ‘2001 우리 축산물 브랜드전’에 출품, 호평을 받았고, 최근 시판에 나섰다.

유박사는 “난황으로부터 만들어지는 난유는 계란의 엑기스라고도 말할 수 있는 것으로서 훌륭한 영양소의 결정체이다. 또한 난유는 내복하면 심장의 묘약이 되며, 어떠한 심장병에도 현저한 효과가 있다는 것이 대부분의 의사에 의한 임상보고로부터도 분명한 것”이라 말

했다. 이 제품을 출시하기 위해 몇해 전부터 계속 일본 등지를 오가며 준비해 왔던 삼우축산 영농조합의 대표 최우영씨 역시 난유의 우수성을 알고 있었으면서도 사업성 때문에 망설였으나, 일본에서의 폭발적인 인기를 보고 나름대로 확신을 얻었다고 한다. 흔히 말하는 2대 건강식품으로 우유와 계란을 꼽는데 가공 상태가 다양한 유제품에 반해 계란은 상대적으로 유관 제품의 수가 적었던 것이 사실이다. 이번 “난유180”의 출시가 ‘완전식품 계란’과 관련된 다양한 제품이 선보이게 되는 신호탄으로 될지의 여부에 관심이 모아지고 있다.

● 난유의 유용성 ●

1. 콜레스테롤의 축적을 예방해 준다.

레시틴은 지방질을 에너지로 바꿔주는 중요한 생리적인 역할을 한다. 즉, 레시틴은 물과 기름을 섞이게 하는 고유의 유화작용으로 콜레스테롤의 가용화에 관하여 콜레스테롤의 축적을 예방하고 개선시키는데 도움을 준다.

2. 혈액의 흐름을 좋게한다.

레시틴은 콜레스테롤의 축적 예방 및 개선에 도움을 줌으로써 혈액의 흐름을 원활히 하고 영양의 흡수에 관하여 생활의 활력과 강인한 체력을 유지시켜 준다.

3. 피로, 스트레스에 지닌 셀러리맨에 좋다.

레시틴은 뇌세포나 신경세포에 많이 포함되어 있어 스트레스를 완화시키는데 도움을 줌으로써 고된 업무와 스트레스로 인한 무기력감과 생활에 활력을 잃은 사람에게 좋다.

4. 당뇨고민의 해결

레시틴은 특유의 유화작용으로 콜레스테롤을 가용화하여 식생활의 변화로 인해 점차적으로 증가추세에 있는 당뇨병을 예방하는데 도움을 준다. 당뇨병으로 고민하는 사람에게 난유레시틴이 좋다.

5. 정력증강으로 자존심 회복

정력에 좋다는 식품에는 레시틴이 풍부하게 포함되어 있다. 정력감퇴에는 레시틴이 그만이다. 혈액순환 작용으로 정력을 증강시킨다.

6. 아름다운 피부를 유지시켜 준다.

난유에 들어있는 레시틴의 유화작용으로 피부의 건조나 노화현상을 예방하는데 도움을 준다. 레시틴에는 혈액순환을 좋게 하는 기능이 있어 피부에 영양과 에너지를 충분히 공급하여 피부세포가 재생되어 아름다움을 유지시켜 준다.

7. 치질을 예방한다.

누구에게도 멧뚱하게 말하지 못하는 고민거리 치질, 이젠 레시틴의 혈액순환 작용으로 치질고민에서 벗어날 수 있다. 탈지면에 묻혀서 환부에 바르기만 하면 깨끗해진다.

8. 고령화 시대, 치매를 예방해 준다.

고령화와 노인성 치매는 불가분의 관계에 있다고 한다.

하지만, 난유레시틴을 많이 섭취하면 레시틴 성분의 하나인 콜린의 작용으로 나이가 들어감에 따라 줄어드는 뇌의 신경전달물질을 늘림으로써 치매 예방에 도움을 준다.

9. 공부하는 자녀에게 좋다.

레시틴의 주요성분인 콜린은 두뇌를 구성하는 성분으로 혈액순환을 좋게하여 두뇌에 산소나 영양을 충분히 공급해 준다. **양계**

깨끗하게 청소하여 질병에서 해방되자!

자동화 기사 청소대행

● 원적외선 산업 (맥반석, 견운모)

● 증추이송 케이지 주문제작

동 광 공 업

대표 : 최 성 태

사무실 : 경남 양산시 상북면 석계리

전화 : (055)374-8461~2, 팩스 : (055)375-8461

휴대폰 : 011-374-8461~2