

“복분자에 성기능 개선효과 있다” 고창군농기센터 복분자시험장 밝혀

전북 고창지역 농특산품인 복분자가 성기능 개선에 효과가 있는 것으로 나타났다. 고창군 농업기술센터 복분자시험장은 최근 “동의보감 등 한방의서에 수록된 복분자의 효능에 대해 고창 제일병원과 함께 임상 실험한 결과 상당한 성기능 개선 효과가 입증됐다”고 밝혔다. 임상실험은 스트레스와 갱년기 장애 등으로 성기능이 저하된 40대 남자 12명에게 매일 3회씩 20일간 인삼, 풍천장어 등 10여종의 한약재 화합물에 복분자 용액을 섞어 150ml씩을 투여한 뒤 만족도를 조사했다. 복분자는 수분 87%상태의 완숙과 미숙 열매를 각각 1대 1의 비율로 혼합했다. 이 결과 복분자 용액을 섞지 않은 화합물에 대한 반

응은 ‘그저 그렇다’(3)와 ‘조금 나아졌다’(4) 사이인 3.6였고 복분자를 10% 첨가한 화합물은 3.8, 20%는 4.1, 30%는 4.7로 조사돼 복분자 함유량이 높을수록 ‘좋아졌다’(5)에 가까운 수치를 나타냈다. 복분자시험장 연구원 이희권박사는 “이번 실험을 통해 복분자를 이용한 건강보조식품의 개발 가능성을 확인했다”며 “남성호르몬 증가

등 생리·생화학적 검증을 위한 용역을 학술단체에 의뢰할 계획”이라고 말했다. 장미과의 낙엽관목인 복분자는 한방에서 청량(淸凉), 지갈(止渴), 강장약(強壯藥)으로 사용된다. 복분자시험장은 고창지역 특산품인 복분자와 풍천장어를 활용한 술과 음료 등의 식품개발을 위해 설립됐다.

전북 무주군 안성농협(조합장 허관호)이 의욕적으로 펼쳐고 있는 천마재배 지역특색사업이 행정과 농업인의 적극적인 호응으로 활기를 띠고 있다. 올해로 10년째를 맞은 안성농협의 한약재 천마 육성사업으로 인해 이 지역은 전국 천마 생산량의

있다”고 말했다. 이곳 안성의 천마는 뇌질환 치료에 뛰어나고 정신신경 안정과 고혈압·당뇨병 등에 효험이 있는 것으로 알려져 대부분 한약재로 판매된다. 안성농협은 천마를 분말형태와 한국식품개발연구원에 의뢰해 개발한 정제형태의

무주특산물 ‘천마’ 건강식품 인기 군·안성농협 협력 10년째 육성

60% 이상을 차지하는 천마의 주산지로 확고히 자리매김하고 있다. 안성농협의 집념어린 육성노력과 행정기관, 농업인들의 적극적인 참여가 이룬 결과다. 천마 재배기술 교육과 가공·판매사업을 농협이 전담했고, 무주군은 자재비를 농가에 지원했다. 농협과 행정의 적극적인 지원속에 10여명으로 시작한 안성천마작목반(반장 김종호)은 젊은 농가의 참여가 꾸준히 늘어 반원이 135명까지 늘었다. 김종호 작목반장은 “재배한 천마를 농협에서 전량 수매해줘 소득보장이 되고 행정에서도 지원사업을 펼쳐 천마를 재배하려는 농업인이 매년 늘고

건강보조식품으로 판매하고 있다. 특히 최근 본격 시판에 들어간 <천마키토정>과 <천마칼슘정>은 효능이 뛰어나다는 소식이 전해지면서 주문이 끊이지 않고 있다. 허관호 조합장은 “천마를 지역명품으로 확실하게 정착시켜 농업인들에게는 안정적인 소득을 보장하고, 소비자들이 천마를 손쉽게 접할 수 있도록 다양한 제품 개발을 구상중”이라고 밝혔다. 시판중인 <천마키토정> 가격은 270정 기준 한상자에 6만5,000원이며, <천마칼슘정>은 450정 기준 7만5,000원이다. ☎063-323-2400.

한방 미숫가루 개발

충남농기원 인삼·오미자등 첨가 맛 산뜻

민들레 김치 개발 추진 전북도 임실군농기센터

민들레를 이용한 기능성 김치 개발이 추진되고 있어 관심이 쏠리고 있다. 전북도와 임실군농업기술센터는 민들레를 주원료로 한 김치를 생산·판매하기 위해 효능·성분분석 작업에 본격 착수키로 했다고 최근 밝혔다. 군농업기술센터는 이달중 식품개발연구원과 공동연구계약을 추진하고 민들레를 원료로 한 음료·차·환 등 건강보조식품도 집중 개발할 예정이다. ☎063-640-2554.

맥문동과 대추·오미자·인삼이 첨가된 한방미숫가루(사진)가 개발돼 관심을 끌고 있다. 충남도농업기술원 농산물가공팀이 개발한 이 한방미숫가루는 쌀과 보리쌀·콩으로 만든 기존 미숫가루 70%에 항균작용과 면역력을 높여주는 맥문동을 비롯해 소화를 돕는 오미자, 만병을 치료하는 인삼 등 한약재 농축물을 30% 정도 첨가해 만든 것이다. 새롭고 맛의 오미자, 씹새롭고 맛의 인삼, 천연의 단맛을 내는 대추가 가미돼 기존 미숫가루와 달리 텁텁하지 않고 산뜻한 맛을 낸다. 도농업기술원은 이 한방미숫가루 가공기술을 농촌부녀자 일감강기사업을 펼치는 도내 여성농업인 업체에 이전해 상품화할 계획이

어서 앞으로 농가소득을 높이는 데 기여할 것으로 기대된다. 아울러 기존 미숫가루는 직접 물과 혼합해야 하지만 한방 미숫가루는 판매와 저장이 쉽도록 캔 음료 제품으로 개발할 계획이다. 한방 미숫가루를 개발한 이기순 박사는 “여름철 더위를 이길 수 이기는 데는 미숫가루만한 것이 없다”며 “이를 상품화할 경우 쌀의 부가가치를 높이고 소비를 확산하는데 도 도움이 될 것”이라고 말했다.

홍주 원료 지초에 항산화 성분 다량 함유 진도군 농업기술센터 연구결과

전남 진도군 특산품인 홍주(紅酒)의 원료로 사용되는 지초(芝草)에 질병 예방 등에 효과가 있는 항산화 성분이 다량 함유된 것으로 조사됐다. 진도군 농업기술센터에 따르면 지난 1년간 전남대 연구팀과 함께 홍주의 붉은색을 내는 원료로 사용되는 지초의 성분을 분석한 결과 항산화 성분이 다량 함유된 사실을 밝혀냈다. 항산화 성분은 노화를 억제하고 질병 예방에 효과가 있는 물질이다. 기술센터 관계자는 “지초

에 함유된 항산화 성분은 알코올 농도 40도 이상에서만 용출돼 이를 추출하는데 어려움을 겪고 있다”면서 “앞으로 추출방법에 대한 연구가 계속될 것”이라고 말했다. 지초로 색깔을 낸 홍주는 알코올 농도가 40도 이상이어서 애주가들의 관심을 끌 것으로 보인다. 기술센터는 한방 약초로도 쓰이는 지초가 남획 등으로 점차 사라지고 있어 지초 재배법에 대한 연구도 병행하고 있다.

한방차로 봄철 건강을 지키세요!!

단방한약재 효능 및 먹는 방법

▲**참:** 칩뿌리는 예로부터 약용과 녹말이 많아 식량대용으로도 쓰였으며, 일반적으로 당분, 철분, 인, 비타민이 골고루 들어 있어 발한 작용, 감기예방, 두통, 소화불량, 천식, 당뇨, 변비, 간, 위장병, 숙취해소에 효과적입니다.

-> 건 찻을 물에 살짝 씻습니다. 물 1리터에 30g 정도 넣고 2/3가량 줄여들 때까지 약한 불에 천천히 다려 드세요. 두 번 정도 우려 드실 수 있습니다. <보리차, 대추, 감초와 꿀을 조금 넣어 드시면 풍미가 더욱 좋습니다.>

▲**구기자:** 구기자는 특정한 병의 치료에 쓰이는 것이 아니라 오래 복용하면 생리 작용을 원활히 하며, 오래 묵은 병의 자각

증상을 모르는 사이에 잊게 되어 건강을 되찾게 해줍니다.

-> 물 1l에 구기자 20g, 대추를 중간 불에서 30분 정도 달이면 붉은 빛깔이 우려납니다. 마시기 전 꿀을 타서 마시면 더욱 좋습니다.

▲**오미자:** 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 매운 맛의 다섯 가지 맛이 난해서 오미자라 하는데 오미자는 피로회복 및 기침이나 천식에도 효과를 볼 수 있으며 갈증해소에도 좋습니다.

-> ①물 1l에 오미자 20g, 함께 40℃ 정도의 물에 담가 12시간 정도 우려낸 후 체에 거릅니다.

②체에 거른 재료를 다시 적당량의 물을 부어 중간 불에서 10정도 끓여 다시 체에 걸러 처음 걸러낸 물과 섞은 후 꿀을 넣어

마십니다.(생강이나 계피를 함께 넣어 마시면 더욱 좋습니다.)

▲**당귀:** 피를 맑게 하고 혈액순환을 도와 월경을 조절하며, 진정작용 및 빈혈에 효과가 있어 여성들에게 특히 좋습니다.

-> 물 1l에 당귀 10g-15g, 대추를 넣고 센 불에서 끓입니다. 끓기 시작하면 불을 낮춰 문근하게 10분 정도 더 끓여 고운 체에 거른 후 마십니다. 기호에 따라 꿀을 넣어 마셔도 좋습니다.

▲**황정(등굴레):** 소화기를 좋게 하고 근육과 뼈를 튼튼하게 하며 현머리를 검게 하여 오래 살게 합니다. 추위를 잘 견디게 하며 얼굴색이 좋아지고 폐를 보호하며, 기침을 멎는 효과도 있습니다. 주의점: 속이 더부룩하거나 설사할 때는 주의 하셔야 합니다.

-> 보리차를 끓여 먹듯이 드시면 됩니다.