



# 오리육의 우수 영양성분 분석 및 성인의 오리육 섭취가 성인병 위험요인에 미치는 영향

-연구개요 및 오리육의 일반적 영양성분-

건국대학교 송혁 교수

## 연구 참여 인력

- 연구책임자 : 송혁 (건국대학교 축산학과 교수)
- 공동연구원 : 김정주 (건국대학교 생명자원학과 교수)
- 공동연구원 : 임영태 (건국대학교 스포츠과학부 교수)
- 공동연구원 : 이창진 (건국대학교 스포츠과학부 교수)
- 공동연구원 : 이승현 (건국대학교 의과대학 교수)

## ▣ 연구의 목적

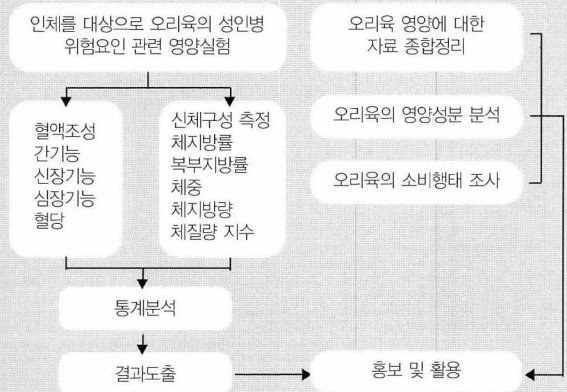
- 오리육의 성인병 예방 및 완화와 관련된 우수 영양성분 발굴
- 오리육을 인간에게 섭취 시켰을 때 나타나는 성인병 위험요인들의 대사변화 분석
- 연구결과 홍보를 통한 오리육의 소비 증진
- 웰빙 식품으로서의 오리육의 위상 증대

## ▣ 연구 수행 체계

### ▶ 연구 내용 및 범위

연구내용	연구범위	비고
오리육의 영양학적 우수성 조사 및 오리육 소비행태 조사	- 민간전래요법조사 - 동서양 의학교서자료 조사 - 한의학적 관련문헌 조사 - 오리육 소비행태관련 설문조사	문헌 및 현장조사
오리육의 성인병 예방 및 완화효과 사례조사	- 오리육 섭취를 통한 성인병 예방 관련자료 조사 - 오리육 섭취를 통한 성인병 치료 관련자료 조사 - 오리육에 포함된 성인병 위험요인 완화성분 이용 사례조사	문헌 및 현장조사

연구내용	연구범위	비고
오리육의 성인병 완화관련우수성분 발굴	- 불포화지방산 함량 분석 - 오리육에 포함된 유효 무기물함량 분석 - 오리육에 포함된 성인병 예방 관련기타성분 발굴	실험
오리육의 인체적용 후 성인병위험요인 대사변화확인	- 성인에게 오리육 섭취 - 섭취전·후의성인병위험요인분석 : 혈액분석 - 섭취전·후의성인병위험요인분석 : 신체구성 분석	실험



### ▶ 연구결과

- 오리육의 성인병 예방 및 완화 관련 우수성 문헌 조사
- 오리육의 성인병 완화 관련 우수 성분 분석
- 오리육의 인체 적용 후 성인병 위험요인 대사 변화
- 오리육의 소비행태 조사

## ▶ 오리육의 성인병 예방 및 완화 사례

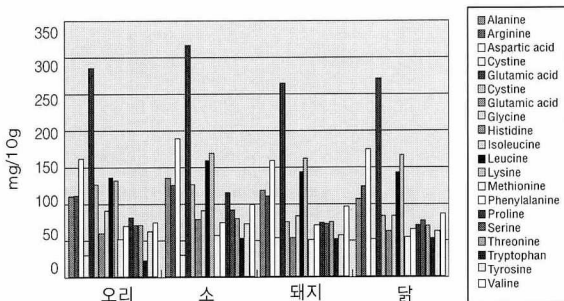
동양 의학고전에 의하면 오리육은...

1. 고혈압, 중풍, 토담, 토혈이 있을 때
2. 아편, 갈근, 수은, 비상, 알콜 등의 중독에
3. 빈혈증, 폐병, 신경통, 허약체질, 비만증, 병후회복 및
4. 관절염, 신장염, 각기병, 부인병, 피부병의 예방과 치료
5. 식은땀, 위장염, 양기부족, 정력이 약할 때 효능이 탁월하다.

## ▶ 오리육의 성인병 예방 및 완화 사례

- 인산 김일훈 선생의 1986년 저서 "신약": 유허오리의 탁월한 해독 작용
- 남현근(1979): 혈중 콜레스테롤 수치 감소
- 고진복(1995): 오리기름의 혈청과 간의 중성지방 감소 효과 규명
- 박성혜(2005): 체내 중금속 농도 감소 효과 규명
- 김노준(1997): 청둥오리알 추출물을 이용하여 혈당 감소 및 동맥경화 지수 감소 효과 규명
- 최귀현(2002): 유허오리 추출물을 이용한 암세포 생육 억제 효과 규명
- 윤원호(2004): 유허오리 추출물의 후두암 및 구강암 세포 증식 억제 효과 규명

## ▶ 오리육의 우수 영양성분 분석 : 아미노산



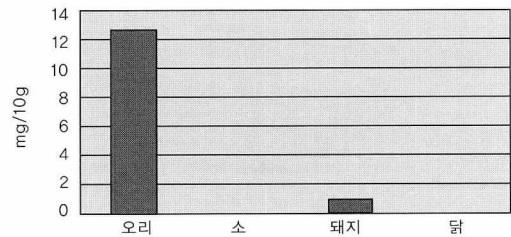
오리육에 포함되어 있는 필수 아미노산 함량은 다른 축종과 비교했을 때 유의성 있는 차이점은 없었고, 다른 축종과 마찬가지로 중요한 단백질 공급원이 임이 실험적으로 증명됨.

## ▶ 오리육의 우수 영양성분 분석 : 지방산

지방산	오리	소	돼지	닭
포화 지방산	0.19±0.042	2.7±0.011	0.97±0.039	0.39±0.021
단일불포화지방산	2.1±0.071	0.18±0.009	0.91±0.051	0.37±0.017
복합불포화지방산	0.6±0.008	0.017±0.002	0.16±0.000	0.16 ±0.004
트랜스 지방산	0	0.041±0.001	0	0.01±0.001

- 오리육에는 성인병을 예방 또는 완화 시키는 데 중요한 요인으로 작용할 수 있는 불포화 지방산을 약 70% 함유 : 소의 10배, 돼지의 2배, 닭의 5배 이상.
- 성인병의 발병요인으로 크게 주목을 받고 있는 트랜스지방의 경우 돼지와 마찬가지로 전무.

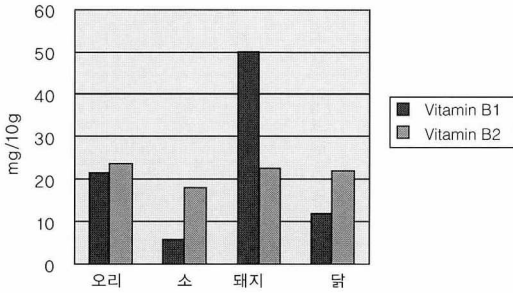
## ▶ 오리육의 우수 영양성분 분석 : 비타민A



오리	소	돼지	닭
12.9±0.71	0	0.9±0.24	0

- 비타민 A는 두뇌성장과 기억력, 신경계 발달, 세포 재생, 면역력 증진 등 성인병과 매우 밀접한 연관을 가지고 있는 물질로 잘 알려져 있는 성분.
- 4 종류의 축종에서 함량을 분석한 결과 오리에서 매우 높은 양의 비타민이 검출되었고 돼지는 미량, 소와 닭은 검출되지 않았음.

▶ 오리육의 우수 영양성분 분석 : 비타민B



	오리	소	돼지	닭
vitamin B1	21.5±0.86	5.4±0.28	49.7 ±1.12	11.7±0.35
vitamin B2	23.2±1.51	17.5 ±0.89	22.6±3.69	21.4 ±0.31

- 폐경기 여성에서 급격히 여성호르몬이 감소해서 신체적, 정신적 고통을 받게 되는데, 비타민 B군은 이러한 폐경기 여성에게 매우 효과적임.
- 비타민 B1은 기억력을 증진시키며, B2는 기분을 밝게 해주는 세로토닌 분비를 촉진시켜 우울증을 완화 시킬 수 있음.
- 비타민 B1은 돼지에 가장 많이 함유되어 있으며 오리가 두 번째로 많았음.
- 오리에 함유된 비타민 B1은 소와 비교해서 4 배, 닭고기와 비교해서 2배의 양을 함유 하고 있어, 폐경과 관련된 성인병 예방에 효과가 있을 것으로 사료됨.

오리가 월등히 높게 함유하지는 않았지만 다른 축종과 비교하여 크게 뒤지지 않았고 골고루 함유함.

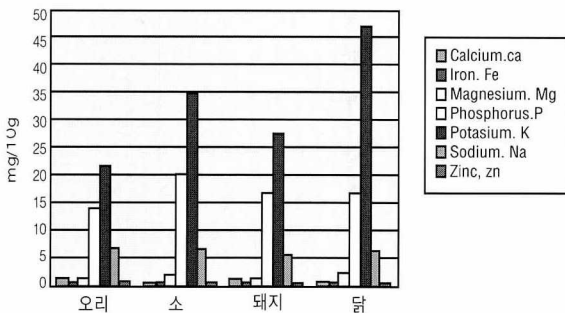
- 따라서 오리육 섭취시 무기물도 충분히 공급될 수 있다고 사료됨.

▣ 오리육의 우수 영양성분 분석 : 결론

- 오리육을 섭취했을 때 단백질 합성의 주요 원료가 되는 필수 아미노산을 다른 가축이 함유하고 있는 정도로 나타나 오리육이 주요 단백질 공급원으로서 사용될 수 있음.
- 무기물 함량은 다른 축종에 비해 차이를 보이지 않음.
- 면역력과 관련된 비타민A의 함량이 다른 축종에 비해 월등히 높게 나타남.
- 노화와 폐경기 질환의 완화에 관련된 비타민B군의 경우 오리육에 다량 함유되어 있음.
- 혈중 콜레스테롤, 중성지방 제거 등 심장기능 회복에 효과가 있는 불포화 지방산 함량이 매우 높은 것으로 나타나, 고혈압, 심근경색 등의 성인병에 긍정적인 영향을 줄 것으로 사료됨.

※다음호에계속

▶ 오리육의 우수 영양성분 분석 : 무기물



- 인체의 각종 대사 작용에 관계되는 무기물은

