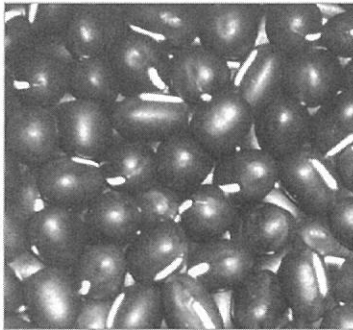


○○ 항산화 활성이 우수한 검정색 팥 ‘검구슬’ ○○

송 석 보 작곡과
농촌진흥청 국립식량과학원

팥은 비타민 B1이 곡류 중에 가장 많이 함유되어 있으며, 식이섬유가 풍부하고 사포닌 성분을 포함하고 있어 변비와 과식을 방지하는 데 좋다. 때문에 전통음식인 팥죽을 비롯하여 떡, 빵, 과자, 팥빙수 등의 양금 및 양갱 재료로 널리 사용되고 있다. 최근에는 현대인의 건강식뿐만 아니라 천연 색소, 다이어트 음료, 미백용 화장품 등 다양한 용도로 사업화 되고 있다. 현재 국립식량과학원에서는 팥 소비 증진과 가공산업 활성화를 위해 다양한 색상의 기능성 팥을 연구하고 있으며, 이번에 개발된 검구슬은 검정색 종피로 항산화 활성이 우수하여 기능성 가공식품 개발에도 사용될 수 있을 것으로 기대된다.

검구슬의 특성



▲ 검구슬



▲ 충주팥

- ▶ 검구슬은 검정색 종피의 중만생종으로 개화기와 성숙기는 기존 붉은팥 품종과 비슷하지만 직립형이어서 덩굴성인 기존 품종보다 쓰러짐에 강하여 기계화 작업에 매우 유리하다.
- ▶ 검구슬은 항산화물질인 폴리페놀과 플라보노이드의 성분이 기존 붉은팥 품종에 비해 각각 31%, 8% 정도가 더 많으며, 항산화 활성도 35% 정도 높은 것으로 나타나 건강 기능식품 소재로 다양한 쓰임새가 기대된다.
- ▶ 검구슬은 다수성 품종으로 수량은 201kg/10a이며, 6월 중·하순에 파종하면 고령지를 제외한 전국에서 재배가 가능하다. 중산간 지대에서는 파종량을 표준재배보다 다소 적게 하는 것이 쓰러짐 방지에 유리하며, 늦게 씨를 뿌리게 되면 늦서리로 인해 덜 여문 알의 동해발생이 우려된다. ㉟

〈출처 : 농촌진흥청 농업기술 2012년 8월호〉