

## 삼계탕 원부재료 및 기타식품의 사상의학적 분류와 화학조성의 상관관계

유익중\*, 전기홍, 박우문, 최성유, 조혜연  
한국식품개발연구원

“동의수세보원(東醫壽世保元 ; 1894년)”에서 “삼계고(蔘鷄膏)”라 하여 소음인의 이질과 같은 설사병 치료제로 명시한 삼계탕은 소양인이나 태음인이 좋지 않은 상태에서 먹게 되면 어지럼증과 복통, 구토 등의 부작용이 나타날 수도 있다고 한다. 소비범위가 점차 확대되어감에 따라 부작용에 관한 대응책 연구의 필요성이 대두되었다. 본 연구에서는 삼계탕 원부재료 및 기타 식품의 기미론적(氣味論的) 온열량한(溫熱涼寒)을 분류하고 각 체질에 대한 적합성 여부를 고찰하였으며 식품의 화학성분 함량과 한열의 상관관계를 조사하여 삼계탕의 섭취에 따른 부작용의 원인 규명에 기초자료가 되도록 하였다. 삼계탕 원부재료 및 기타식품을 기미론적 온열량한으로 구분하고 각 식품에 적합한 성질을 분류한 결과, 삼계탕 원부재료는 온열한 식품이었으며 온열(溫熱)한 식품이 소음인에게 적합한 경우가 42~83%로 높게 나타났으나 태양인이나 소양인에게 적합한 경우는 0~25%로 나타났다. 소양·태양인은 0~18%만이 온열의 식품에 적합한 것으로 나타났다. 삼계탕 원부재료 및 식품을 온열량한으로 분류하고 식품성분표(1996)를 참조하여 식품의 일반성분 함량, 지방산 조성, 아미노산 함량, 비타민 함량 및 무기질의 함량과의 상관관계를 조사한 결과 식품의 온열량한과 각 화학성분에 대한 상관계수( $r$ )는 0.5미만으로 나타나 상관성이 매우 낮은 것으로 나타났다. 따라서 본 연구결과는 식품성분표에 나타난 일반성분 함량, 지방산 조성, 아미노산 함량, 비타민 함량 및 무기질의 함량 등은 식품의 한열분류와 상관성이 없으므로 식품의 화학적 조성과 성질을 나타내는 지질 및 단백질의 조성 등 추가적인 분석지표를 활용하여 식품의 한열분류와의 상관성을 재조사할 필요성을 제시하였다.