

식용자원으로의 활용을 위한 단육(오소리)의 영양학적 특성

한종현¹⁾ · 박성진²⁾ · 박성혜^{1)†}

¹⁾원광대학교 한의학전문대학원 한약자원개발학과

²⁾한림정보산업대학 건강식품가공과

최근 기능성 소재에 대한 연구가 활발히 진행되고 있는 상황에서 주로 식물자원에 대해 서만 관심이 집중되고 있는 실정으로 동물자원에 관한 관심도 필요하리라 생각된다. 따라서 본 연구에서는 예로부터 환육, 단육, 지환 등으로 불리우며, 화상, 피로, 염증 및 미용효과가 보고되어 있는 오소리에 대해 관심을 가지고 연구하고자 하였다. 또한 2003년 7월 14일자에 고시 제 2003-33호에 오소리가 동물성 식품원료로 자유로이 사용이 가능케 되었다. 이에 따라 본 연구에서는 오소리를 한약재(백하, 수오, 복령, 백출, 두충, 구기자, 오미자, 숙지창, 황정)와 쌀, 누룩과 함께 섞어 1, 2차 발효 후 여과시켜 발효액을 제조하고 영양성분을 분석하여 기능성 식품으로의 활용 가능성을 타진하여 보았다. 그 결과 조회분 0.92%, 식이섬유 0.65%, 조단백 0.54%, 조지방 0.28%이었다. 아미노산 함량은 84.83mg%였고 이 중 필수아미노산이 43.96mg%로 매우 높은 함량을 보였다. 칼슘이 11.22mg%, 구리 0.49mg%, 망간 0.38mg%, 철분 0.28mg% 및 아연 0.20mg%로 함유되어 있어 미량원소의 구성이 바람직한 조성을 이루고 있었다. 또한 동물성 식품임에도 불구하고 포화지방산은 16.89%, 단일불포화 지방산은 28.18% 및 다가불포화지방산은 54.93%로 구성되어 있었다. 오소리의 보고된 효능·효과를 살펴볼 때, 불포화지방산이 그 기능의 주체가 되었을 가능성이 있으리라 판단되며 향후 그 기능에 관한 임상실험이 이루어진다면 기능성 식품소재로의 활용가능성이 매우 크다고 사료된다.