

(7면에서 계속)

이 혼합액 속에서 정자는 운동성을 유지하게 된다.

(2) 정자의 영양과 운동

고환에서 생산되는 정자는 아주 미숙하고 물론 자체의 운동성도 없고 생식능력도 없다. 이것이 부고환을 통과하는 동안에 차차 성숙해 진다. 그리고 이것이 정액과 섞여짐으로써 겨우 활동성을 얻게 되는 것이다. 이렇게 되면 사정된 정자가 자궁에까지 도달할 수 있다.

정액에는 여러가지 영양분이 충분히 포함되어 정자에게 영양을 주고 생존과 운동의 에너

안 관계적으로 사용했던 『양성 전립선비대증』과 『양성전립선 증식증』이 함께 혼용되고 있으며 그냥 전립선비대증이라고만 불리는 것이 더욱 친근하게 들린다.

마치 총양돌기염보다도 맹장 염이란 이름이 더욱 널리 사용되는 것과 같다.

전립선이 비대하는 것은 남성호르몬의 활성이 떨어져 있는 시기이고 원인은 여러가지 있겠으나 남성호르몬과 여성호르몬의 불균형 때문이라고 일반적으로 이해하고 있다.

전립선은 갓 태어난 아기에게도 있으나 그 크기는 그야말로 발견하기 힘들 정도로 작다.

남자 50대 - 전립선 연령

지를 부여한다. 정액중의 화학성분은 많은 연구자에 의하여 구명된 것이 많다. 정낭액에서는 과당(果糖), 푸로스타글란딘(평활근수축작용있음), phospholylcholin, 비타민 C, flavin(황색색소, vit B2등), potassium, 각종혈액응고인자, 단백이 검출된다. 정자는 과당을 가하면 운동을 개시하거나 활발해진다.

전립선분비액에는 구연산, 칼슘, 아연이 많이 포함되어 이것은 살균작용이 있는 것이 판명되었다. 또 전립선액에는 정낭에서 나온 한천같은 것을 녹이는 효소가 있어서 액상으로 변한다.

이처럼 전립선액과 정낭액은 아연(亞鉛)을 많이 포함하여 살균력이 있고 정자를 방호하는 효과도 있고 정자의 활동을 촉진시키는 중요한 기능을 갖고 있다. 여하튼 정자가 여성의 자궁에 도달하여 난자와 결합하기 위해서는 전립선의 존재는 절대적인 것이다.

(3) 살균작용

전립선분비액중의 구연산, 아연은 살균작용이 있어서 이는 유도등에서 상행성 세균감염을 막는 방어벽을 만드는 것이 아니겠느냐 하는 설이 있으며 이것이 과거 전립선을 섭후선이라고 불렀던 이유가 아니겠나?

3. 전립선 연령

남성이 50대가 되면 크고 작고간에 전립선 내선부(內腺)에 비대성 병변이 생기기 시작한다. 그래서 남자 50대를 전립선 연령(prostateage)이라고 흔히 부르는 것도 이 때문이다.

물론 40대나 30대에서도 흔간 이미 비대변화가 일어나는 예도 있다. 이것이 소위 전립선 비대증인데, 사실은 이 병명은 잘못된 것이고 정확하게는 전립선증증(增殖症)이다.

의학용어로 비대라 함은 세포의 수는 늘지 않고, 다만 그의 크기만 커진 상태를 말하는 것이고 증식이라고 하면, 세포의 수와 크기가 함께 증가한 상태를 말한다. 그러나 오랫동

사춘기가 되면서 남성호르몬의 작용에 의하여 조금씩 커지면서 30세 전후면 약 20mg정도의 크기가 된다. 거의 커지지 않고 있다가 45~50세가 되면서 노화현상으로 작아지는 사람과 반대로 차츰 커지는 사람의 두 종류가 있다.

후자의 경우 50세, 60세가 되면서 뚜렷하게 비대증이 진행하게 된다. 즉, 50세 이상의 남성의 1/4은 전립선비대증이 뚜렷하게 있거나 여하튼 생길 가능성이 있다. 이것은 연령에 따라 증가하게 된다. “나이가 많으므로 할 수 없다”하는 것은 고령화사회를 눈앞에 두고 그냥 덮어버릴 문제가 아니다. 정확한 지식과 대책이 요구된다.

비대하는 양식, 그의 정도는 개인차가 매우 심하고 전립선의 양엽(兩葉)의 비대, 전립선의 중엽(中葉)의 비대, 양엽과 중엽의 비대, 느린 속도의 비대, 빠른 속도의 비대, 별로 크게 비대되지는 않지만 요도를 극도로 압박하는 예, 매우 크게 비대하였으나 별로 요도압박이 안되는 예 등을 볼 수 있다.

4. 전립선 비대

선천적으로 고환기능부전이 있거나, 고환을 제거하였던 남자, 또는 환관(내시)들은 비대증이 일어나지 않는다. 이것으로 보아 남성호르몬이 밀접하게 관여하고 있는 것은 알고 있으나 그의 구체적인 것은 아직도 모르고 있으며 남성호르몬과 여성호르몬의 불균형 때문일것이라고만 이해하고 있다. 그렇다면 남성호르몬이 많으면 걸리고 그의 반대면 무사한 것인가, 아무도 이에 대한 정답을 갖고 있지 않다.

항간에는 성생활이 과다한 사람에게 잘 생긴다는 말도 있고 있으나 저자의 해석으로는 과다한 성생활이 과다하게 되고 또한 전립선도 비대하게 된다. 식생활, 사회환경, 유전인자, 성생활 등등이 거론되기도 하며 이들은 모두 그러한 이론의 근거를 가지고 있다.

(다음 호에 계속)

『2천2백년전 중국의 진시황이 사신 서복을 일본에 보내 구해먹은 不老長生의 名藥이 다시마였다는 것은 이미 잘 알려진 사실이다.

그러나 지속적으로 먹게되면 고혈압, 당뇨, 심장병, 골다공증 등의 질병뿐아니라 암예방에도 효과가 있다는 사실이 알려지면서 요즘 사람들 사이에 “다시마 붐”이 일고 있다.

이것은 몇년전 부산 수산대 식품영양학과 교수팀이 발표한 연구논문 때문이다.

사실에 착안, 쥐의 실험에서 항암효과를 확인했다.

쥐에게 다시마를 먹이는 것과 동시에 유방에 종양을 만드는 밸암률질을 동시에 투여한 결과, 다시마를 먹은 쥐들은 먹지 않은 쥐들에 비해 밸암률이 13% 정도 낮았다는 것. 티즈 박사는 다시마에 함유된 후 코이진 성분이 유방암을 억제한다고 주장했다.

한편, 지난 1986년에는 다시마가 뇌졸증을 예방한다는 사실을 과학자들이 밝혀낸 바

성 칼슘은 25%만 몸속에 흡수되는데, 다시마 등의 해조류에 들어있는 칼슘은 흡수율이 아주 높죠. 우리를 병원장인 이상호씨의 설명이다. 이원장은 얼마전 뉴욕에서 열린 「제7회 국제 해초 심포지엄」에서도 이런 발표가 있었다고 덧붙인다.

이외에도 다시마의 효능에 대해 경희대 식품영양학과 조재선 교수의 다시마예찬론을 들어보자.

『예부터 다시마등의 해초류를 먹으면 혈압이 내려간다고

우수식품소개

미네랄의 보고, 기적의 해초 다시마

다시마에 들어있는 성분인 알긴산이 지방축적을 억제해주기 때문에 다시마를 섭취하는 것이 비만방지에 효과가 크다는 것이다.

『다시마 연구』에 참여했던 부산수산대 최진호 교수에 의하면 『다시마는 무기질을 다양하고 풍부한 알카리성 식품으로 소화율도 높고 체질의 산성화를 막아주며 또한 요오드, 칼륨, 칼슘 등 각종 무기질은 고혈압과 동맥경화를 억제하는 효과가 있으며, 다시마속에 들어있는 섬유질은 청자의 점막을 자극하여 소화운동을 높여 변비 해소에 도움을 준다』고도 한다.

또한 다시마의 효능이 “유방암 예방”에도 도움이 된다는 것이 최근 밝혀졌다.

미국 하버드 대학 공중위생학과의 제인티즈 박사는 해조류를 많이 먹는 일본여성의 유방암으로 인한 사망율이 미국 여성의 6분의 1에 불과하다는

도 있다.

뇌졸증을 일으키기 쉬운 고혈압 쥐에게 소금을 과잉투여하면서 동시에 다시마를 먹인 결과, 다시마를 먹지 않은 쥐가 모두 뇌졸중으로 죽었는데 반해 다시마를 먹는 쥐는 한마리도 죽지 않았다는 것이다.

『잠을 자다가도 특히면 깨서 울어대고 별일 아닌데도 깜짝 깜짝 놀라는 「어린이 경기」는 일단 칼슘부족을 의심해 봐야 합니다.

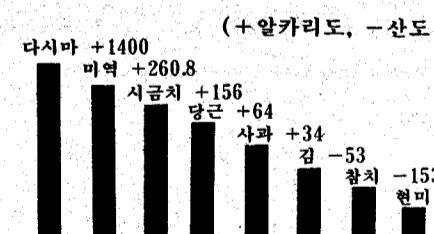
칼슘이 부족하면 뇌 신경계가 먼지낀 전선처럼 변해서 뇌신경 전달률질을 제대로 전달하지 못하기 때문에 칼슘이 부족한 어린이는 정서가 불안해지고 신경질적이 되거나 폭력적인 아이가 되기 쉽습니다. 그리고 체내에 칼슘이 부족하면 면역력이 떨어져서 감기등에 쉽게 걸리게 되죠. 이런 아이들에게 미역국을 끓여 먹이면 효과를 볼 수 있습니다. 우리나라 멸치속에 들어있는 동물

합니다. 다시마에는 알긴산이라는 식품섬유유가 다행 함유되어 있는데, 이것이 나트륨을 배출시켜 혈압을 낮추는 역할을 하죠. 최근 십여년사이에 암이나 고혈압, 지방간 등의 성인병이 늘고 있는데, 이는 식생활에 원인이 있습니다. 비만이나 성인병, 변비를 막아주 는 것은 종류와 감자류, 그리고 해조류인데 해조류중에서도 다시마가 으뜸이죠.

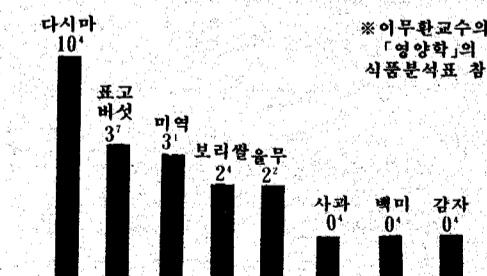
무엇이든 지나치면 좋을게 없지만, 다시마만큼은 아무리 먹어도 지나침이 없다고 한다.

또한 체내의 신진대사가 좋아져 모세혈관에 이르기까지 혈액의 공급이 원활해진 결과 모발신경을 자극하여 탈모를 예방하는 효과까지 있다고 한다. 다시마로 건강을 지키는 사람들의 목소리에 귀를 기울이는 것이 성인병을 예방하는데 도움이 될 것 같다.

1. 식품의 알카리도 비교



2. 섬유질 대비표

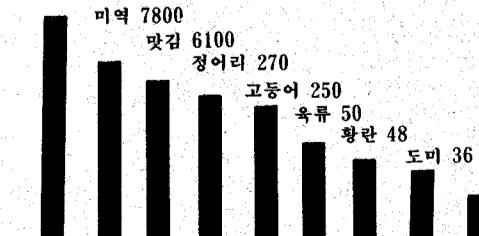


*이무환교수의
『영양학』의
식품분석표 참조

3. 식품의 영양소 비교

영양소	다시마는	
	육류의	우유의
칼슘	200배	13배
미네랄	18배	25배
철분	4배	130배
비타민A	44배	4배

다시마 13000



자료제공
손승남다시마엑기스(393-4646)