

한약재 혼합한 '기능성 녹차' 나왔다

천궁 당귀 백작약등 10여종 한약재 섞어

최근 차(茶)에 대한 소비자의 선호도가 증가하고 더불어 다양한 종류의 차도 속속 개발되면서 수요전망이 매우 밝은 것으로 알려졌다.

전남도농촌진흥원 보성차시험장(장장 최형국)은 최근 관내 녹차 주산지에서 생산한 우수한 차를 활용,

향차(香茶)·화차(花茶)·녹차와 한약재를 혼합한 기능성 차등 다양한 차의 개발로 차의 대량 수요증가가 기대된다고 밝혔다.

특히 보성차시험장이 국내 최초로 개발, 상품화를 앞두고 있는 기능성 차는 각종 질병예방과 면역성 증강 등에 효능이 있는 녹차

에 천궁·당귀·백작약등 10여종의 다양한 한약재를 혼합해 비만 방지용, 조혈과 혈액순환용, 숙취 해소용 등으로 각각 기능성을 부여해 개발함에 따라 수요 전망이 더욱 밝다고 관계자는 밝혔다.

기능성 차의 경우 실제 동물실험 및 효과시험에서 비만억제에 30.8%의 높은 효과를 보였으며 숙취해소, 조혈효과 등에서도 좋은 효

능을 보인 것으로 나타났다.

보성차시험장 조경숙 농업연구사는 "최근들어 차에 대한 소비자의 기호도가 다양해지고 제품 또한 다양하게 선보이면서 90년이후 소

비량이 해마다 20~30%이상 증가하고 있다"면서 "이번 녹차와 한약재를 이용한 기능성 차등 차의 다양한 개발로 차의 수요가 더욱 늘 것이라고 전망했다.

커피맛 치커리차 개발 세계시장 진출 기대

국산농산물을 이용 국제 감각에 맞는 경쟁력 있는 제품들이 속속 개발돼 관심을 끌고 있다. 커피문화에 익숙해진 세계시장을 겨냥해 내놓은 커피맛 치커리차가 그 대표적인 경우.

강원도 인제농협이 개발한 커피맛 치커리차는 커피

에 비해 카페인 함량이 적고 소비자들의 국산선호 분위기와 맞물려 판매확대가 기대되고 있다.

치커리는 현재 설악산 지역과 흥천, 내장산, 충북 등지에서 집중 재배되고 있으며 항암작용과 인체 면역기능 증가 물질인 이눌린을 67.8% 함유하고 있고 섬유질, 칼슘, 식품성 단백질이 풍부해 독일, 프랑스등에서 커피대용으로 소비되고 있다.

현재 치커리 가공품은 치커리볶음, 티백, 치커리청 등 3종으로 이번에 커피맛차가 개발돼 치커리 소비확대에도 일조할 전망이다.

인제농협은 커피맛 치커리차를 티백과 함께 자판기용도 개발해 사무실 등을 대상으로 판매에 주력하고 있다.

문의:(0365) 462-2570

감귤껍질

기름 짜내 세정제·방향제 이용

감귤 껍질에서 기름을 추출, 세정제 등으로 이용하는 기술이 개발됐다.

제주도농촌진흥원은 최근 대부분 그냥 버려지는 감귤 껍질을 분쇄해 물 2l 당 5백g의 비율로 섞어 열처리한 뒤 정유(精油)를 추출, 가공해 환경친화적인 세정제와 식품가공원료로 활용하는 기술을 개발했다고 밝혔다.

도농진원에 따르면 제주산 <온주>감귤에서 추출되는 정유는 리모넨 85.3% 감마(γ) 테르펜 6.7%, 베타(β) 미르센 2.2%, 알파(α) 피넨 1.3% 등으로 구성돼 있다. 특히 제주산 감귤은 정유수율이 1.1~1.4%로 외국산 오렌지 보다 7배나 많아 2만l의 정유를 추출, 가공해 6백60억원의 소득을 올릴 수 있을 것으로 조사됐다.

현재 미국과 브라질에서는 <발렌시아> 오렌지 등으로 오렌지 오일과 탄제린 오일을 생산, 판매하고 있는데 가격은 1백g당 20.8~27.2달러로 비싼값에 판매되고 있다.

김창신 농산물이용계장은 "감귤 껍질을 말려 한약재나 사료의 원료로 일부 사용하고 있지만 폐기되는 경우가 많다"면서 "앞으로 이 기술을 이용해 정유를 추출하면 식품향료, 비누, 껌, 음료수, 방향제 등으로 폭넓게 활용할 수 있어 농가소득향상에도 큰 도움이 될 것"이라고 말했다.

인삼, 오미자등 달인 '생맥산' 더워타는 사람에게 좋아

날씨가 더우면 온 몸이 나른해지면서 일의 능률이 떨어진다. 또 머리가 무겁고 입이 마르며 식후에는 맥을 못출 정도로 피곤하고 졸립기만 하다. 이럴때 '여름을 탄다'고 한다.

여름을 탈 때는 무엇보다 '생맥산'이 효과가 있다. 생맥산은 인삼 오미자 맥문동을 각 20g씩 물 2l에 넣고 약한 불로 2시간 정도 달여 만든 음료. 냉장고에 넣어 두고 물대신 마시면 여름철 청량음료로 이보다 좋은 것도 없다.

인삼은 달여 마신다. 기력을 증진시켜 더위와 스트레스에 대한 저항력을 키워준다. 인삼에 함유된 파나소나이드의 강력한 작용 때문.

맥문동은 여름철 땀을 많이 흘려 갈증을 느끼는 사람에게 좋다. 신경과민으로 얼굴이 달아 오르고 목이 말라 음식을 삼키기가 불편한 사람도 맥문동을 달여 마시면 편안해진다. 주부가 일시적 충격으로 가슴이 뛰고 열이 나면서 식욕이 없고 소변이 편치 않을 때도 효과적.

오미자는 시고 뽕고 달고 짜고 약간 매운 다섯가지 맛을 모두 갖고 있기 때문에 붙여진 이름. 여름에 흠여지기 쉬운 기를 모아주는 수렴작용이 있다.

세가지는 체질에 관계없이 누구에게나 적합하다. 또 '생맥산'으로 한데 달여 마셔도 좋고 따로 먹어도 된다.

한국특산식물원 개장

전북대학에 한국특산식물원이 최근 문을 열었다. 전북대 자생식물연구회가 지리산, 설악산, 울릉도, 독도 등에서 채집한 각종 희귀식물 2백여 종과 우리나라 고유식물 30여종이 자라고 있다.

진도구기자차

불로장생의 차 ~
현대인의 건강과 생활의 맛을 위하여
진도산 구기자로 정성의 마음을 담았습니다.



진도구기자차기 좋은 이유

- 구기자를 차나 음용수로 개발하여 장기 상복하는 것이 바람직하며, 일정기간 장기 복용할 때 구기자의 효능을 볼수 있습니다.
- 끓일시 맛과 향이 잘 우리나라로 특수 제조하여 구기자 특유의 맛과 향을 느낄수 있습니다.
- 다른 첨가물은 전혀 사용하지 않은 순수 구기자만으로 만들어 장기 복용해도 인체에 전혀 해가 없으며 오히려 해묵은 지병을 치료하는 효능이 있습니다.
- 우리나라에서 최초로 구기자 원형 100% 티백소분 포장되어 있어 가정에서 손쉽게 사용할 수 있는 위생적인 한방식품입니다.

사용용도

차, 음용수, 병원식, 스프, 구기자 주 등에 이용할 수 있습니다.

구기차 음용수

6g티백 1포를 물 3l에 넣고 센불을 가하여 끓인 후 약한 불로 우려나오도록 끓여서 냉장고에 넣어두고 음용하시면 입안의 개운함을 느낄수 있습니다.

구기차 차

6g티백 1포를 물 0.5l에 넣고 센불을 가하여 끓인 후 약한 불로 졸여 차 3잔이 되게 하여 구기자의 맛과 향을 느껴주세요.

제조 및 판매원 : 생약협회 진도군 사무소 (0632) 42-8459