

감초 지황 생산기반 조성필요 소비확대를 위한 획기적 제품 개발연구도 시급

자생식물 개발현황과 산업화방안 심포지엄

90년 이후 약용작물 연구가 활발해지면서 양적으로는 적지 않은 논문이 발표되거나 연구대상 선정 자체가 비교적 결과획득이 용이한 일부작물 또는 특정 분야에 치중돼 있는 것으로 나타났다.

최근 충북대학교 첨단원 예기술개발연구센타 주최로 열린 '한국의 자생식물 개발현황과 산업화 방안' 심포지엄에서 성낙술 연구관(농진청 작시 특용작물개발 연구실)은 '약용식물의 이용 및 개발현황' 주제발표를 통해 "소련의 경우 가시오갈피에 관한 연구가 오갈피속 식물의 분류조직부터 성분 가공 임상효과까지 수십편씩의 연구결과를 축적하고 있으나 우리나라의 경우 겨우 3건에 불과한 실정"이라고 지적했다. 연간 대일 수출 약 100만불을 상회하는 산수유, 음료 건강식품으로 개발이 유망한 두충, 오미자에 관한 연구도 목본류라는 이유로 연구대상으로써 기피하는 경향을 나타냈다고 밝혔다.

그러나 선진외국의 경우는 감초로부터 에이즈 바이러스 억제성분 분리, 달맞이꽃으로부터 습진치료제의 개발등을 시도하고 있고 이미 상당한 성과를 거두고 있다.

성낙술 연구관은 "미, 일,

불, 독등의 나라에서는 약용식물을 이용한 건강식품개발에 나서고 있고 일본의 경우 제약사와 제과사가 협력하여 생약재를 이용한 식품과 과자류를 생산하고 있다."며 "우리도 생약재 수요 확대를 위한 가공분야의 연구가 많이 시도돼야 할 것"이라고 밝혔다. 또 "순수농업적 측면에서도 작물을 보호분야 연구가 취약한 실정"이라고 지적하고 "재배약용작물에 대한 병蟲害 방제기술과 새로운 품종육성을 위한 기술연구가 선행되어야 할 것"이라고 강조했다.

한편 재배·생산에 대한 노하우가 축적된 작물은 오히려 과잉공급이 문제되고 있어 이를 품목에 대한 한약재 이외의 수요개발이 절실히 요구된다는 의견도 제

기됐다.

성박사는 "과잉공급이 문제되는 품목으로 우선 당귀, 황기, 천궁, 작약등을 꼽을수 있는데 일부 생산지에서는 이들의 액기스 또는 음료제품을 개발하여 생산하고 있으나 규모가 영세하여 큰 성과를 얻지 못하고 있는 현실"이라고 지적하고 "식품과학이나 영양학, 약학분야의 연구자들이 관심을 갖고 이를 품목들을 대량 소비화할 수 있는 획기적인 제품개발이 필요하다"고 강조했다.

이와함께 지금까지는 수요량의 대부분을 수입에 의존해 오고 있는 감초, 지황, 백출등에 대해서도 국내자급을 목표로한 생산기반 조성 필요성이 제기되기도 했다.

'동충하초' 특산품 개발 수원시-농협 공동, 피로회복 등 효과

경기 수원시는 수원농협과 공동으로 동충하초주를 지역 특산품으로 개발 시판 키로 했다고 8월 27일 밝혔다.

동충하초는 버섯포자가 겨울에 곤충의 유충에 잠복했다가 여름에 싹이나 곤충변식기의 영양을 먹고 자라는 버섯류로 항암, 면역성증가, 피로회복 등에 효과가 있는 것으로 알려지고 있다.

동충하초주는 급속냉동

건조시킨 동충하초에 곡물, 주정, 한약재 등을 섞어 숙성시켜 가공하는 방법으로 전문연구기관이 구체적인 제조기술을 연구중이다.

한약재 이용 양계 보조사료 개발

한약재를 이용해 병아리 폐사율을 줄이고 고기와 달걀의 맛을 높일수 있는 보조사료가 개발돼 관심을 끌고 있다.

인삼에서 순환질환 예방 확인 협심증, 치매예방, 항암효과 등

에 미치는 영향을 알아보기 위해 흰쥐의 대노피질세포의 치매등을 유발하는 신경독성을 나타내는 글루타메이트(흥분성 신경전달물질)를 과량 처리하여 10종의 진세노사이드의 신경보호활성을 검색한 결과 G-Rb1과 G-Rg3가 글루타메이트로 인하여 유도되는 뇌신경 독성세포를 사멸 또는 완화시켰음을 확인, 보고했다.

지난달 22일부터 25일 까지 전 세계 12개국 약 1,500명의 인삼연구자들이 참석한 가운데 롯데월드 호텔에서 가진 국제인삼심포지엄에서는 인삼의 약리효능 연구의 임상분야를 비롯, 성분·분석·재배·가공등의 전분야에 걸쳐 우수한 논문이 발표됐다.

이번 심포지엄 기간중 김낙두(서울대 약대)교수는 순환기계에 미치는 인삼의 약리효능 연구, 흰쥐를 이용한 실험결과 진세노사이드-Rg3 혈관의 내피 세포로부터 NO(산화질소)를 유리시켜 평활근을 이완하므로써 혈압을 강하, 그로인해 관상동맥확장으로 협심증 등 순환기계질환을 예방할 수 있다고 밝혔다.

김영중(서울대 약대)교수는 인삼이 중추신경계

경상대 수의과대학 김곤섭 교수는 최근 황금석창포, 삼칠금등 14가지 한방재료를 혼합해 양계용 보조사료인 'HG-1'과 'HG-2'를 개발했다고 밝혔다.

김교수에 따르면 이 보조사료는 일반 양계사료에 혼합해 닭에게 급여하는 것으

로 30여 양계농가를 대상으로 시험 사육한 결과 병아리의 질병 저항력이 높아져 폐사율이 줄어들 뿐만 아니라 일반사료로만 키운 닭보다 육질과 달걀의 맛을 높일 수 있다는 평가를 받고 있다.

진도구기자차

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

진도구기자차의 좋은 이유

- 구기자를 차나 음용수로 개발하여 장기 상복하는 것이 바람직하며, 일정기간 장기 복용할 때 구기자의 효능을 볼수 있습니다.
- 끓일시 맛과 향이 잘 우러나도록 특수 제조하여 구기자 특유의 맛과 향을 느낄수 있습니다.
- 다른 척가물은 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.

사용방법

차, 음용수, 병원식, 스프, 구기자 주 등에 이용할 수 있습니다.

구기자용법

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

구기자차

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