

“일부 한약재·버섯 간에 나쁜 성분 있다”

파고지등 과다복용 땀 급성 간염 부작용

민간요법으로 쓰는 일부 버섯이나 식물·한약재가 간을 손상시킨다는 연구결과가 나왔다.

가톨릭의대 대전성모병원 내과 안병민 교수팀에 따르면 1998년부터 4년간 이 병원에 급성 간 손상으로 입원한 4백 39명 가운데 11%(49명)가 각종 식물제제에 의한 간 손상 환자였다.

급성 간손상을 일으키는 가장 큰 원인은 술(19%)이다. 다음은 약물(16%), A형 간염 바이러스(13%), B형 간염 바이러스(13%). 각종 식물제제의 순서였다.

간손상 가능성이 큰 식물 성분으로는 독버섯에 있는 알파아마니틴과 식물에 든 피롤리지딘 알칼로이드(PA) 및 푸란 등이 꼽힌다. 특히 PA 성분은 간정맥의 혈관이 막히는 정맥 폐쇄성 질환을 일으킨다.

PA 성분이 든 대표적인 간 독성 식물은 컴프리. 최근 식품의약품안전청이 일부 종(種)에 대해 판매를 금지시켰던 식물 중 한가지로, 전에는 일부 녹즙에 사용됐었다.

안교수는 “컴프리의 잎보다는 우엉처럼 생긴 뿌리에 PA 함량이 훨씬 높다”며

“외국에서 간손상을 일으켜 문제가 됐던 컴프리 차의 원료도 뿌리로 제조된 것”이라고 말했다.

한약재로 사용되는 황금, 길초근(쥐오줌풀의 뿌리) 등은 외국에서 간손상을 일으켰던 식물들과 유사한 종이다. 푸란 성분이 들어있을

가능성이 있는 보골지도 마찬가지.

안교수는 “몸에 좋은 약초라도 과다하게 먹으면 독이 될 수 있다”며 “전문 지식 없이 각종 식물을 환자가 직접 처방해 먹는 것은 위험하다”고 경고했다.

연(蓮)잎 ‘항암차’ 개발

‘백련차’ 특허출원, 새로운 농가소득원 기대

“연(蓮)잎에 암을 예방하는 물질이 들어 있는 것을 확인했습니다.”

순천대 박종철(46·한약자원학) 한의약연구소장은 최근 전남 고흥군의 한 식품업체와 산학협동연구 끝에 연잎을 재료로 한 기능성 차인 ‘백련차’를 개발, 특허출원했다고 밝혔다.

백련차는 연잎을 말린 뒤 녹차 잎 정도 크기로 썰어 가마솥에서 수차례 덥고 비비는, 녹차 제조과정과 비슷한 방법으로 만들어진다.

박교수에 따르면 연잎의 성분 분석을 한 결과 생리활성물질인 ‘플라보노이드 화합물’이 다량 함유돼 있는 것을 발견, ‘NM-253’이라

고 명명했다. 이 물질은 인체에 해로운 유해산소를 60%가량 제거하고 혈압 강하에 효과가 높은 것으로 나타났다. 유해산소는 호흡을 통해 체내에 들어온 산소 중 밖으로 배출되지 못하고 몸안의 단백질과 DNA를 손상시켜 세포를 노화시키고 암 등 성인병을 일으키는 것으로 알려져 있다.

NM-253은 또 후천성면역결핍증(AIDS)바이러스인 HIV의 활동을 돕는 효소 프로테아제(Protease) 생성을 40%가량 억제하는 효과가 있는 것으로 밝혀졌다는 게 박교수의 주장.

박교수는 “연이 뿌리만 식용으로 사용되고 나머지는 버려지는 것을 아깝게 생각해 잎 성분 분석에 나서 백련차를 개발하게 됐다”며 “연이 앞으로 농촌지역의 새로운 소득원이 됐으면 한다”고 말했다.

하품 녹차로 고품질 홍차 제조

일반제다 농가에 기술이전 계획

전남도농업기술원 차시험장은 최근 제값을 못받는 두세물 찻잎을 이용해 손쉽게 홍차를 만들 수 있는 방법을 개발했다.

이번에 개발된 녹차를 이용한 홍차 제조법은 차 시험장이 2년여의 연구 끝에 성공한 것으로, 특히 7월과 9월에 수확해 품질이 떨어지는 두물과 세물 녹차를 활용한 것이어서 주목받고 있다.

이 홍차 제조법은 수확한 잎을 25℃의 응달에 말려 수분함량을 55% 수준으로 떨어뜨린 뒤 30분간 비빔 처리해 찻잎이 발효가 잘 되도록 잘게 부순다. 이어 28℃, 수분 90%의 밀실에서 4시간 발효시키면 담홍색을 띤 홍차가 만들어진다. 이런 과정을 통해 제조된 홍차는 향이 은은하고 맛이

담백해 씹쓸한 맛 때문에 녹차를 꺼려하는 젊은 층으로부터도 인기를 끌 것으로 예상된다.

특히 찻잎은 첫물보다는 오히려 발효처리가 잘되는 두물, 세물차를 이용할 경우 질 좋은 홍차를 만들 수 있다는 것. 신기호 가공이용 담당은 “첫물을 제외한 녹차는 차로서는 가치가 크게 떨어져 할값에 팔리는 점에 착안해 홍차 제조법을 연구하게 됐다”면서 “첫물차는 고급 녹차를 내고, 품질이 떨어지는 두세물차는 홍차로 활용하면 부가가치 창출효과가 커 농업인들의 소득증대에도 큰 보탬이 될 것”이라고 말했다. 차 시험장은 이번에 개발한 홍차 제조법을 일반제다 농가에 기술 이전할 계획이다.

여름철 마시는 한방차 제호탕 숙면 돕고 해독 효과

여름이면 자연히 찾게 되는 탄산음료나 과일 주스 등 찬 음료수. 최근에는 음료수도 건강에 도움을 주는 역할을 하는 기능성 음료가 인기를 얻고 있다. 이때 여름철 사람들을 힘들게 하는 증상을 치료하는 ‘한방 기능성 음료’를 만들어 마신다면 더위와 함께 건강도 지키는 ‘일석이조’의 효과를 볼 수 있다.

밤에도 기온이 떨어지지 않아 쉽게 잠을 이루지 못할때는 제호탕, 앵두화채, 대추차, 맥문동차, 송화밀차 등이 특효다.

제호탕은 껍질을 벗긴 매실을 짙은 연기에 그을려 말린 오매가 주성분으로 이와함께 사인, 백단향, 초과 등을 곁들여 가루로 빻은뒤 꿀에 버무리어 끓였다가 냉수에 타 마시는 일종의 청량음료. 당뇨, 설사, 기침에도 잘 들으며 매실의 구연산이 체내에 쌓인 독소를 제거한다.

앵두화채는 씨를 뺀 과육을 설탕이나 꿀에 재었다가 오미자 우려낸 물에 타 마시는 음료로 밤에 잠을 이루게 도와줄 뿐 아니라 식욕을 돋우고 몸뚱이를 해독해준다.

대추는 신경을 안정시키는 효과가 있어 신경쇠약이나 불면증이 있는 사람에게 좋다. 주의할 점은 생대추는 오히려 불면증

을 유발하므로 말린 대추를 2~3토막으로 썰어 대추씨를 같이 넣어 끓인다.

맥문동은 성질이 차가워 열을 식히고 기운을 북돋우는 자양강장제로 사용 해온 한방 약재. 옛부터 땀을 많이 흘려 갈증이 나는 여름에 특히 사랑 받아왔다. 송화밀차는 소나무의 꽃가루를 탄 차로 기운을 돋구고 노화방지, 소화 및 신진대사 촉진에 효능을 가지고 있다고 알려져 있다.

여름철 기력을 회복해주고 정신을 맑게 해주는 차로는 오미자차, 구기자차, 결명자차가 있다. 오미자의 신맛은 수축작용으로 땀샘이 확장되는 것을 막아 땀의 양을 조절하는 역할과 함께 주의력을 향상시키고 비타민 A와 C가 풍부해 피로회복에도 도움이 된다. 구기자는 열을 식히고 근육과 뼈를 강하게 하며 노화방지와 원기 회복에 효과가 있다.

눈을 맑게 해준다는 결명자차는 눈이 충혈되거나 결막염이 있을 때도 효과가 있고 간기능 장애로 인해 눈이 침침해 지거나 머리가 무거울때 효능을 발휘한다. 주의할 점은 설탕이나 벌꿀을 타지 말고 마셔야 하며 성질이 차가우므로 설사를 하거나 배가 차할 때는 마시지 말아야 한다.

“우수한 한방 간염치료제 개발”

베트남 하노이 국영청년병원 의료팀

베트남의 의학자들이 약초를 이용한 성능좋은 B형간염 치료제 개발에 성공했다고 발표했다.

하노이에 있는 국영청년병원 의료팀은 12일 기존의 양약보다 효과가 뛰어나고 값이 훨씬 싼 한방 간염치료제를 개발했다고 밝혔다.

베트남은 B형간염이 널리 퍼져있는 나라중의 하나로 외국의 비싼 치료제를 대체할 수 있는 약을 개발하는 연구가 많은 학자들간에 추진됐었다.

의료팀은 4종류의 약초를 섞어서 만든 이 간염치료제를 지난 3개월간 20-65세의 환자 75명에게 복용시켜

본 결과, 6명은 완전히 치료됐고 50명은 심하게 나타났던 증상이 없어졌다고 보고했다.

청년병원원장인 응웬바킹 교수는 “새로 개발된 약은 한달간 복용할 수 있는 약값이 10달러에 불과하면서도 간염 수치를 95%까지 떨어뜨릴 수 있어 훨씬 경제적이다”라고 말했다.

기존의 양약은 40-70% 수치를 낮추는 것으로 알려졌다.

청년병원은 이 약을 하노이과학연구위원회에 보고하고 군병원 관계자들과 공동으로 본격적인 생산에 들어갔다고 밝혔다.

쑥 발효주 ‘천주’ 화학 역만장자 영농조합 선택

양평 역만장자 영농조합법인(대표 박순옥)이 선보인 ‘천주’는 쑥 발효라는 전통적인 제조방법으로 만들었다. 이 술은 숙취가 적고, 비염과 피부염 등에 효과가 있다는 것이 회사측의 설명이다.

박 대표는 “천주는 일반 가정에서 예로부터 삼비약으로 쓰던 약술이 원조”라면서 “술의 맛과 향을 순화시키고 약리적 효과를 높이기 위해 누룩, 발효제, 효모 등 첨가제를 일체 사용하지 않았다”고 말했다.

특히 약재의 효능을 극대화하기 위해 한 여름에 서늘함이 느껴지는 병커형 지하저장고를 만들고, 전국에서 모아온 수백개의 옛날 항아리를 이용해 장기간 숙성시키고 있다고 덧붙였다.