

“사슴 살코기에도 녹용성분 있다”

- 한국식품개발연구원 발표, 사슴고기 새로운 전기 맛을 듯 -

사슴의 살코기와 일반 뼈에도 녹용 성분 중 일부가 함유되어 있는 것으로 확인됐다.

한국식품개발연구원은 사슴 살코기와 일반 뼈의 성분을 분석한 결과, 녹용에만 함유된 것으로 알려졌던 강글리오사이드 성분이 평균적으로 살코기에는 녹용의 20%, 일반 뼈에는 40% 정도 들어 있는 것으로 나타났다고 지난 1월 9일 밝혔다.

강글리오사이드는 한방에서 헤모글로빈과 함께 뇌세포를 활성화시켜 뇌의 기능을 좋게 하고, 기억력과 집중력을 길러주며 면역 능력도 높여주는 것으로 알려진 신체기능유지 활성 기능물질이다.

이 연구원 박용곤 박사는 “사포닌이 인삼을 대표하는 성분인 것처럼 강글리오사이드는 녹용의 주효능 성분”이라면서 “결국 비싼 녹용 대신 사슴 살코기 섭취로도 효능을 기대할 수 있는 셈”이라고 설명했다.

성분 분석 결과 녹용내 강글리오사이드 함량이 1g당 5.66mg인데 비해 꽃사슴 수컷의 일반 뼈는 1g당 0.77~2.87mg, 살코기는 1.21~1.75mg이며, 엘크 사슴 암컷의 뼈는 0.92~2.31mg, 살코기는 1.16~1.49mg이었다.

청록코리아의 김무응 연구위원은 “사슴 사육농가들이 녹용에만 수요가 집중된 데다가 소비마저 부진해 어려움에 처해 있다”면서 “이번 연구결과는 양육농가

들의 수익구조 개선에 밑거름이 될 것”이라고 말했다.

한편 이 같은 내용은 MBC, KBS, SBS 등 주요 공중과 방송은 물론, 조선일보, 연합뉴스 등 거대 언론사에도 동시다발적으로 보도(본문기사 참조)돼 사슴고기가 새롭게 조명을 받는 계기가 되고 있다.

충청도 및 경기도 본회 회원 농가는 방송 이튿날 본회로의 전화통화를 통해 “사슴고기를 찾는 소비자 문의가 쇄도하고 있다”고 말하고 “기존 단백질원인 소, 돼지, 닭이 최근 갖은 질병으로 인해 대체 육류를 원하는 소비자들이 이번 방송을 통해 사슴고기에 대한 인식이 새롭게 전환된 것 같다”며 고무된 분위기를 전했다.

농가들의 반응과는 반대로 사슴 및 녹용관련 전문 연구진들은 조심스러운 분위기다.

일부 사슴 연구 전문인력은 “사슴고기가 새롭게 조명받는 것은 분명 경사스러운 일이지만 녹용을 구성하고 있는 성분 중 하나인 강글리오사이드 하나만으로 녹용과 사슴고기를 평가해서는 안된다”고 잘라 말했다. 이는 강글리오사이드가 오직 녹용 및 사슴에만 함유되어 있는 성분이 아니며 또한 현재까지 녹용의 신비스런 효능이 어떠한 성분으로 인해 약효를 발현하는 것인지 과학적으로 규명되지 않았기 때문이다. **한국양육**