국가별 동향

네덜란드

계란을 먹으면 자선 기부를 많이 한다?

자선 단체 관계자나 모금활동을 하는 사람들은 주목할 필요가 있다. 계란을 먹은 사람은 그렇지 않을 때보다 자선을 베풀 가능성이 높다는 연구 결과가 나왔다. 네덜란드의 레이덴 뇌인지연구소가 식습관이 성격에 미치는 영향을 분석한 연구에 따르면 계란에 있는 화합물은 세로토닌 등 뇌에서 활동하는 화학물질과 작용을 일으켜 그것을 섭취한 사람이 자선 활동을 할 확률을 2배 가까이 높인다. 세로토닌 생산에 중추적 역할을 하는 트립토판(TRP)이란 아미노산 물질이 계란에 함유돼 있기 때문이다. 실험에서 연구진은 남녀 참가자 32명을 16명씩 두 그룹으로 나눈 뒤 한 그룹에는 계란 3개에 들어있는 분량의 TRP가 함유된 가루약을 주고, 다른 한 그룹에는 비슷한 모양이지만 TRP가 함유되지 않은 가루약을 준 뒤 이를 복용하게 했다. 이들 참가자에게는 참가비 10유로(약 1만2,400원)가 현금으로 지급됐는데, 참가비 봉투가 놓인 책상 옆에 유니세프, 그린피스, 국제 앰네스티 등 구호 · 환경단체 기부함이 놓여 있어 원하는 사람은 기부를 할 수 있게 돼 있었다. 실험 결과는 놀라웠다. TRP가 함유된 가루약을 복용한 사람들이 금액이나 인원으로나 2배 가량 더 많이 기부했다. 인디펜던트는 TRP가 구체적으로 어떻게 정서에 영향을 미치는지는 아직 분명하게 규명되지 않았지만 이론적으로는 TRP를 통해 촉진되는 옥시토신과 세로토닌이 사람의 정서에 영향을 미친다고 설명했다. [국민일보]

미 국

美연구진, 삶은 계란 날계란으로 복원하는 데 성공

미국의 한 연구진이 삶은 계란을 날계란으로 복원하는 데 성공했다. 이는 변형된 단백질을 되돌리는 새로운 기술로 식품 가공, 의약품 개발 및 암 연구에 중요한 가치가 있는 것으로 학계의 주목받고 있다. 캘리포니아주립대학 얼바인 분교(UCI) 그레고리 와이즈 교수팀은 삶은 것을 생것으로 되돌리는 기술을 발견했다고 밝혔다고 허핑턴 포스트 등 언론이 전했다. 와이즈 연구팀은 섭씨 90도의 끓는 물에서 20분 동안 삶은 계란을 상대로 실험을 진행했다. 연구팀은 먼저 삶은 계란에 일종의 화학물질을 추가해 고형화된 계란 흰자를 액체 상태로 다시 변화시켰다. 이후 연구팀은 호주 과학자들이 개발한 '와류 유체 장치'라는 시스템을 통해 뭉친 단백질 분자를 분리했고, 날계란의 끈적끈적한 상태의 단백질로 변하게 했다. 이번 연구는 단백질 변형에 걸리는 시간을 획기적으로 줄이는 데 의미가 크다고 평가받았다. 와이즈 교수는 "이전 방법으로는 최대 사흘 간 걸리던 작업을 새로운 방법으로는 몇분 만에도 마무리할 수 있다"면서 "계란 상태를 변화시키는

것이 아닌 여기에 의미가 있다"고 주장했다. [뉴시스]

베트남

공룡 발을 가진 닭 '화제'

다른 곳은 흔한 닭과 다르지 않다. 하지만 발은 전혀 다르다. 굵고 거대하고 당당하다. 닭은 두꺼운 부츠를 신은 것처럼 보인다. 이 닭의 발을 티라노사우루스 등 무서운 공룡을 떠올리게 만든다는 평가도 있다. 닭발 요리를 하면 양이 많이 나올 같기도 하다. 이 닭은 베트남에서 '동타오'로 불리는 종이다. 시각에 따라 괴상한 모양이고 거부감이 들 수도 있지만 현지에서는 아주 귀하다. 2013년에는 암수 한 쌍이 2,500달러(약 280만원)에 팔려 화제가 된 바 있다. [팝뉴스]

중 국

빵과 계란 물물교환하는 '행운의 빵' 아이디어

빵과 계란 물물교환 아이디어가 중국에서 화제를 모으고 있다. '행운의 빵'으로 불리는 이 프로젝트는 제과점의 재고 빵을 닭 사료로 주고 농장주는 계란으로 되돌려주는 것을 골자로 한다. 중국 최대 유통업체 '캉스푸(康師傅)'가 주최한 '혁신 도전 콘테스트'에서 빵과 계란을 물물교환하자는 아이디어가 대상을 받았다. 영예의 주인공은 베이징 외교대학에 재학 중인 장제란(21)씨. 장 씨는 빵집에서 팔고 남은 빵을 농장에 사료로 제공하고 계란으로 돌려받자는 아이디어로 1,679개 경쟁작을 제치고 우승을 차지했다. 단순한 물물교환 방식으로 사회 자원을 절약할 수 있고, 상생의 선순환을 실현할 수 있다는 취지가 높은 평가를 받은 것이다. 이 아이디어는 장 씨가 신입생 시절 농촌 봉사활동을 하던 중 닭 사료 가격을 걱정하는 사람들에게서 착안했다. 통상 제과점은 당일 팔리지 않는 빵은 수거한다. 제품 풍미가 떨어지고 빵이 굳어 상품성이 떨어지기 때문이다. 장 씨는 "닭이 재고 빵을 먹을 수 있다면 사료 값을 절약할 수 있지 않을까. 이 빵을 먹은 닭의 계란을 제과점에 보내면 서로 이득일텐데"라고 생각했다. 그녀는 청화대학 농업전문가의 자문을 얻은 결과, 순곡물빵은 영양이 풍부해 사료 대체품으로 사용 가능하고 최대 15일까지 보존할 수 있다는 사실을 알게 됐다. 남은 빵을 열흘 안에 닭에게 주면 무방한 것이다. 장 씨와 친구들은 순의구, 창평구 등 지역 농장과 제과점을 돌아다니며 연계를 시도했다. 처음에는 이 의견을 수용하는 사람이 많지 않았다. 그녀는 제과점에 남는 빵을 우선 무료로 제공해달라고 설득했고, 자신의 생활비를 털어 농장에 시범적으로 사용해보라고 배송했다. 사용해 본 농장주들은 사료 비용을 낮출 수 있다는 그녀의 말을 점점 믿게 됐다. 결국 농장주들은 빵을 받는 대신 계란과 딸기 등을 보내주는 것으로 제과점들과 계약을 맺었다. [메트로신문] 양계