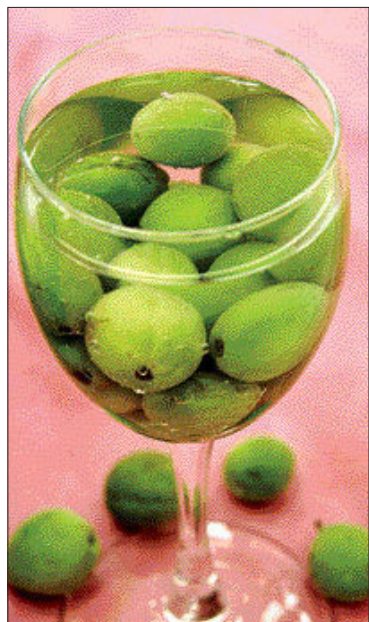


식품 집중 탐구

매실

여름철 매실은 '푸른 보약'

99세까지 88하게



매실은 유기산과 비타민이 풍부해 거친 피부를 촉촉하고 윤택하게 해주기 때문에 화장품의 재료로도 사용된다.

지난 1999년 TV드라마 '허준'에서 주인공 허준이 역병을 매실즙을 이용해 치료하는 장면이 방영된 이후 한때 매실관련 제품이 날개 돋친 듯이 팔렸었다.
때아닌 사람 때문에 씨가 마를 정도로 유명세를 치렀지만, 매실은 두터운 마니아층을 확보하고 있는 몇 안되는 과실이다.
매실은 무더운 여름을 건강하게 보내는 데 유용한 식품으로 널리 알려져 있다. 매실즙은 전통적으로 여름철 배앓이를 다스리기 위한 민간요법으로 애용됐다.
매실에 들어있는 피크린산이라는 성분이 독성물질을 분해하는 효능이 있기 때문이다. 식중독, 배탈 등 음식으로 인한 질병을 예방 치료하는 데 효과적이다.
식품 의약품 안전청은 장 속 유해세균 번식 억제에 매실의 효능으로 꼽고 있다. 눈치 빠른 일반인들은 매실의 이 같은 특성에 일찍이 눈을 뗀다. 생선회를 즐기는 일반인들은 식중독에 걸리는 것을 예방하기 위해 초밥을 쌀 때 우메보시(매실장아찌)를 넣어 먹고 있다.
매실을 구성하고 있는 성분의 85%는 수분이다. 나머지 10%의 당분과 5%의 유기산이 차지한다. 유기산 가운데 시트르산(구연산)

의 함량이 다른 과일에 비해 월등히 많다.
매실의 시트르산은 섭취한 음식을 에너지로 바꾸는 대사작용을 돕고 근육에 쌓인 젖산을 분해, 피로를 풀어준다. 갈증의 흡수를 촉진하는 작용도 한다.
특히 유기산은 위장의 운동을 자극해 입맛과 소화를 촉진하기 때문에 입맛이 없는 여름에 제격이다. 이 같은 이유 때문에 여름철 매실은 푸른 보약으로도 불린다. 매실을 이용한 각종 식음료가 여름철에 사랑받는 이유이기도 하다.
매실은 알코올 분해에 뛰어난 효능을 발휘한다. 매실주가 꾸준히 사랑받고 있는 이유다. 한국 식품과학회에서는 매실즙이 알코올을 분해하는 ADH 효소의 활성과 함께 숙취의 원인물질을 분해하는 ALDH 효소의 활성도 높인다는 연구 결과를 발표하기도 했다.
매실의 자극적인 향을 내는 피루브산은 간의 해독작용을 돕는다. 또 다른 성분인 카데킨산은 장 속의 유해세균 번식을 억제해 염증을 예방하는 것으로 알려져 있다.
또 매실에는 같은 무게의 사과보다 칼슘이 4배, 철분이 6배, 마그네슘은 7배, 아연은 5배 이상 많이 들어있다.

식중독·배탈 예방 치료
갈증·철분 등 영양 풍부
알콜 분해에도 효능
매실수확의 적기는 6월



매실은 소독 살균 작용이 뛰어나 식중독, 배탈 등을 다스리는 민간 약재로 사랑받아온 대표적인 과실이다.

매실의 수확기간은 5월 말부터 6월 중순까지다. 망종(芒種·6월6일 무렵) 이후 수확한 매실의 효능이 가장 크다. 매실 수확의 적기인 셈이다.
그러나 매실을 낱 것으로 그냥 먹는 것은 금물이다. 달 익은 매실의 씨와 과육에 이미 발달한 이라는 독성 물질이 들어 있는 데 많이 먹으면 유독한 청산(靑山)으로 분해돼 중독 우려가 있다.
매실주 등 음식이나 약재로 가공하면 청산 성분은 대부분 희석된다. 또 매실은 신맛이 강해서 날것으로 먹기 힘들고 차아도 상할 우려

가 있다. 게다가 덜 익은 매실은 식중독의 원인이 될 수 있기 때문에 반드시 가공해서 먹어야 한다.
가장 손쉽게 만들 수 있는 가공식품은 매실 진액이다. 매실의 씨를 빼고 강판이나 블렌더에 갈아 꼭 짜서 즙을 낸다. 이 즙을 냄비에 넣

고 약한 불에서 걸쭉해질 때까지 푹 끓이면 된다.
이 액을 한두 손가락 정도 물에 풀어 풀이나 설탕을 타면 훌륭한 매실 음료가 된다.
/윤영기기자 penfoot@kwangju.co.kr
(사진=최현배기자 choi@kwangju.co.kr)

매실 요리

"날 것으로 그냥 먹으면 탈나요"

- ▲매실 장아찌
요리: ①과육이 많은 매실을 골라 씻은 후 칼집을 넣어 씨를 빼낸다 ②과육에 소금을 뿌려 4시간 가량 절인 후 액을 따라낸다 ③물기를 짜내고 매실과 설탕을 1:1 비율로 설탕에 절인다 ④보름 정도 지난 후 과육을 건져낸 뒤 과육만을 먹거나, 고추장에 버무려 먹는다.
▲매실 소다수
요리: ①매실을 깨끗이 씻어 강판에 간다 ②매실 갈아낸 것에 황설탕을 넣고 1시간 가량 절인다 ③매실 조청을 만들어 ②에다 탄산수나 사이타를 넣고 섞은 다음 꿀을 넣고 마무리 한다.
(도움 주신분: 김지현 요리학원 이윤철 연구원)



매실 장아찌



매실 삼계탕



매실 소다수



매실 탕수육



박은서 원장의 식품과 한방

매실은 매화나무의 열매로 시고 따뜻한 성질이 있다.
약재로 쓸 때는 껍질을 벗기고 씨를 발라낸 후 연기에 그을린 뒤 말려서 검게 되는 것을 쓰는데, 이것을 '오매(烏梅)'라고 부른다. 조선시대 단오에는 임금이 친히 종신들에게 '오매'를 주재료로 만든 '제호탕'이라는 보약을 내려 신하들의 여름 건강을 챙겼다고 한다.
매실이 여름철 더위를 먹어 입이 바짝 타는 것을 그치게 하며, 땀을 많이 흘리는 데 좋다는 것을 고려한 임금의 배려였던 셈이다.
매실은 또 지혈효과가 뛰어나 대변이나 소변에 피가 섞여 나오거나 자궁출혈이 있는 경우에 좋으며, 폐의 기가 허약해져 생기는 만성 기침에도 효과가 있

다.
매실을 소금에 절인 '백매(白梅)'를 입에 넣고 있으면 입냄새를 없애준다고 해 민간에서는 구강청정제로도 애용했다.
매실주는 물고기의 독을 푸는 데도 좋아 매운탕이나 생선회를 먹을 때 적합하며, 입맛을 돋게하고 하고, 피로를 풀어주는 효과도 크다.
포도당이 분해돼 간의 '크립스 사이클'을 원활하게 만들어주는 역할을 하기 때문이다. 뿐만 아니라, 매실 속의 구연산은 강한 해독작용과 함께 목은 피를 하얗게 하며 건강을 챙겼다고 한다.
매실이 여름철 더위를 먹어 입이 바짝 타는 것을 그치게 하며, 땀을 많이 흘리는 데 좋다는 것을 고려한 임금의 배려였던 셈이다.
매실은 또 지혈효과가 뛰어나 대변이나 소변에 피가 섞여 나오거나 자궁출혈이 있는 경우에 좋으며, 폐의 기가 허약해져 생기는 만성 기침에도 효과가 있
(광주 예인신문)

Real estate advertisements for various agencies including '금천공인중개사', '첨단월계공인중개사', '금부부동산컨설팅', '정원공인중개사', '금호공인중개사', and '에셋코리아 부동산컨설팅'. Each ad includes contact information and details about property listings.