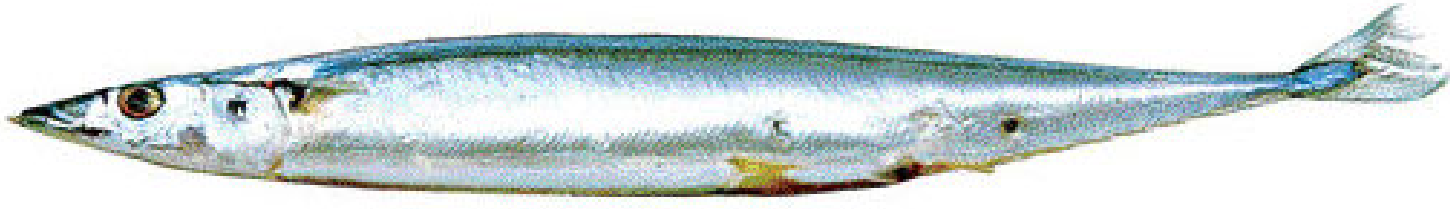


식품 집중 탐구

공치



발육에... 지능에... “안먹이면 손해”

99세까지 88하게

유류의 포화지방산은 콜레스테롤을 합성시키는 작용을 하지만, 공치에 들어 있는 불포화 지방산은 콜레스테롤이나 중성지방을 줄이는 '효자성분'이다. 같은 동물성 지방이지만 다른 생선이 살이 찌지 않는 이유는 이 때문이다.

이른바 '죽음의 4종주'로 불리는 당뇨병, 고혈압, 뇌졸중, 심장병은 인간의 생존을 위협하는 치명적인 4대 질병의 다른 이름이다. 그 가운데서도 고혈압, 뇌졸중, 심장병 등 3개 질환은 대부분 혈액과 혈관이 건강하지 않기에 생기는 병으로 알려져 있다.



공치는 지역에 따라 공치, 청갈치, 추광어 등으로 부르기도 하며, 무리를 계절에 따라 이동하는 습성이 있다. 껍질과 그 주변 살에 영양분이 많기 때문에 껍질을 벗기지 않고 조리하는 것이 좋다.

형성된다. 아이를 임신한 주부들의 경우 태아 두뇌발달을 위해서 등푸른 생선을 챙겨 먹는 것이 좋다는 얘기가. 공치와 고등어에 함유된 DHA나 EPA는 영양성분 파괴를 피하기 위해 기름에 튀기는 것보다 화나, 구이로 먹는 게 좋다. 기름에 튀길 경우 EPA가 용해돼 없어지기 때문이다.

공치는 계절별로 영양의 함량이 높아지기 때문에 가끔씩 가을에 많이 먹는 것이 좋다. 지방의 함량이 여름철에는 10% 전후지만, 가을에는 20% 정도로 올라간다.

“화(火)와 열(熱) 내려 순환기 질환 예방”



서민의 영양식품인 공치는 성질은 차면서 담담한 맛이 나고 불포화지방, 고단백질, 비타민 등이 풍부하다. 따라서, 몸의 화(火)와 열(熱)을 내려주는 데 특히 좋다. 지역에 따라 공치, 청갈치, 추광어 등으로 불리는데 '본초강목'에는 '참고공'라고 기록돼 있다.

한다. 비타민E와 셀레늄이 풍부해 눈을 활성화시키고 야맹증에도 효과가 있다. '공치가 나면 신경통이 들어간다'는 말이 전해지는 것처럼, 칼슘이 풍부한 잔가시가 많아 성장기 어린이 및 골다공증 예방에도 좋다. 청어대신 공치의 눈을 꼬챙이로 꿰어(貫目) 얼렸다 녹였다 하여 말린 것을 '과메기'라 한다. 제조과정에서 핵산이 많이 생성돼 원재료 보다 영양가가 높다고 알려져 있다. 불포화지방산이 풍부하여 동맥경화에 좋을 뿐 아니라, DHA와 오메가3지방산의 양도 더해져 어린이 성장과 피부 미용에 좋다.

뇌에 좋은 DHA 성분 풍부 고혈압·뇌졸중·심장병 등 3대 질환 예방 음식 ‘첫 손’

DHA는 혈액이 끈끈해지는 것을 막아주고 피를 맑은 상태로 만들어주는 작용을 하기 때문에 심장병, 심근경색이나 뇌경색 예방에 좋다고 알려져 있다. 심장병과 동맥경화 예방식으로도 공치가 좋지만 입신부는 공치를 자주 섭취하는 것이 좋다. 일반적으로 성인의 뇌에 포함된 DHA 가운데 50%는 태아기에 형성되고 나머지는 생후 1년 내에

EPA는 혈전을 용해시켜 혈액의 흐름을 원활하게 하고, 심장병과 뇌졸중을 예방하는 성분으로 알려져 있다. 이 성분은 총 콜레스테롤수치를 저하시켜 주고 HDL콜레스테롤 수치를 상승시켜주는 효능이 있다고 한다. 공치와 정어리를 먹으면 머리가 좋아진다는 연구결과도 흥미롭다. 이 사실을 최초로 주장한 사람은 영국 뇌영양 화학연구소의 마이클 포드 교수다. 지난 1989년 포드 교수는 일본 어린이의 지능지수가 높은 이유로 성장기에 생선을 많이 섭취했다는 것을 꼽았다.

DHA를 많이 섭취할수록 두뇌가 좋아지는 이유는 뇌에 DHA가 공급되면 뇌세포 감소가 억제되기 때문이다. 또 DHA는 뇌신경 물질을 늘려 정보전달을 쉽게하는 작용을 하기도 한다. 공교롭게도 DHA는 생선의 머리 부분에 많이 함유돼 있는 것으로 알려져 '어두유미'를 꼽았던 조상들의 지혜가 엿보인다. 이 밖에 공치에 함유된 EPA는 뇌기능과 시력, 기억력, 학습능력에 기여한다고 전해진다. 생선 기름이 산만한 행동, 심지어 자폐증을 가진 아이에게 유익하다는 보고도 있



공치원자튀김



공치살 채소볶음



갯길 공치구이

▶ 공치 요리 튀기고 볶고 굽고 조리도 ‘번듯한 밥상’

▲공치원자튀김(4인 기준)=요리 : ①공치를 손질하고 뼈를 발라 굽게 으갠다 ②깻잎과 풋고추를 다진 뒤 실과는 송송 썰다 ③①과 ②를 합한 것에 후춧가루를 뿌려 비린내를 없애고 밀가루를 2큰술 넣어 고루 섞어 엉기도록 버무린다 ④180℃ 굽는 기름에 안장을 하나씩 밀어넣어 튀기거나 팬에 굴러가며 지진다 ⑤오목한 냄비에 간장, 고추장, 다진마늘, 설탕, 고춧가루를 한데 섞어 약한 불에 끓이고 ④를 넣어 조림맛이 고루 배도록 버무려 가며 조리한다. ▲공치살 채소볶음=요리 : ①공치를 살만 발라 어슷하게 썰어 생강즙, 소금, 후춧가루를 뿌려 밑간한다 ②브로콜리

송이를 잘게 떼어내 끓는 물에 소금을 넣어 데친다 ③단호박, 감자, 양파, 피망을 채선다 ④달군 팬에 다진마늘을 넣어 볶다가 생선살과 준비한 채소를 넣어 볶는다 ⑤생선살과 채소가 어느 정도 익으면 굴소스로 마무리 한다.

▲갯길 공치구이=요리 : ①공치의 내장을 빼내 다음 깨끗이 씻어서 반으로 토막낸 뒤 소금을 고루 뿌려 간이 배게 한다 ②레몬을 0.3cm 두께로 썰고 ③레몬 고추와 생강을 채선다 ④공치 프라이팬에서 살짝 지져 표면만 익힌 뒤 굽개로 썬다 ⑤그릴에 굽는다 ⑥음기에 공치를 담고 위에 채선된 레몬 고추와 생강을 얹은 다음 레몬을 곁들여 낸다.

▲공치조림초밥=요리 : ①공치를 반으로 나눠 손질한다 ②고추를 동글게 자른 다음 양념장 재료와 잘 섞는다 ③단호박은 식초와 설탕 소금을 2 : 2 : 1의 비율로 섞어 약한 불에 잘 저어가며 볶는다 ④밥은 단호박과 깨를 섞어 양념한 후 한 입 크기로 뭉친다 ⑤팬에 공치와 양념장을 부어 약한 불에서 졸인 후 한 입 크기로 자른다 ⑥밥 위에 소스를 바르고 공치를 올린 뒤 매추리알로 장식한다. <도움 주신분 = 김지현(의과학원 뇌과학 연구원-푸드스타일리스트 김나영)>

대인동심일부동산
(주)223-1140, 2210-1101-602-2522
(광주광역시 남구, 대인동 신성리-1번)

비전부동산
☎571-4114, ☎019-684-2584
(양산시구사거리 광주은행 1층)

인애공인중개사
☎ 011-642-0391
* 최상급주택
* 최상급상업지
* 최상급상업지
* 최상급상업지

동부부동산건설(주)
투자상담 ☎ 681-0660, ☎ 010-4628-5454
(경북도 대구시 서구 동부동)

하이테크 건설링
☎ (대)383-5221, ☎ 011-609-5221
(상무지구 입구 - 구.상무대입구)

전원공인중개사
www.전원중개사.com
☎ 010-821-0899
(부산-유동동 삼성아파트 상가) 951-3000, 016-681-3210