

식품 집중 탐구

들깨

▶ 들깨 요리

입맛 돋우는 맛과 향 '동양의 허브'

99세까지 88하게

꿀꿀과의 한해살이 풀인 들깨는 특이한 냄새와 향 때문에 동양의 허브로 불린다. 입맛을 돋게 하는 독특한 맛과 향을 띠고 있는 만큼 특성을 살린 요리법도 다채롭다.

들깨의 영양분 가운데 가장 주목받는 성분은 필수지방산이다. 필수지방산은 체내에서 만들

필수지방산 풍부...고혈압·암·치매 예방 효과 들깨잎은 흡연자·스트레스 많은 사람에게 좋아

어지지 않는 지방산으로, 반드시 음식을 통해 섭취해야만 하는 지방산이다. 들깨에 들어있는 주요 지방산은 니콜렌산(54%), 리놀렌산(13%), 올레산(19%)이다. 특히 들깨는 필수지방산인 오메가-6 계열의 리놀렌산과 고도의 불포화 지방산인 a리놀렌산을 63% 가량 함유하고 있는 영양가 높은 천연 기름 가운데 하나다. 이 가운데 a리놀렌산은 등푸른 생선이 다량

함유하고 있는 양질의 EPA, DHA와 같은 계열의 오메가3 지방산이다. 이는 고혈압, 알레르기성 질환 등 생활습관병을 일으키는 에이코사노이드의 합성을 억제하는 성분으로 알려져 있다. 또 리놀렌산은 항염작용이 효과 및 암세포 증식억제 등 암예방에 효과가 있는 것으로 동물실험 결과 입증됐다. 게다가 리놀렌산은 신경계에 영향을 미치는

필수지방산으로 두뇌활동을 촉진하는 한편 치매예방 효과도 갖고 있는 성분이다. 일반적으로 리놀렌산은 리놀레산과 함께 인체에 꼭 필요한 지방산으로 결합될 경우 성장저해, 불임, 피부질환이 나타날 수도 있다고 알려져 있다.

들깨 가루는 불용성 식이섬유소를 많이 갖고 있어 발암물질과 만나면 결합, 흡착을 통해 이를 제거한다. 또 들깨에 함유된 푸라보노이드가 발암물질에 의한 돌연변이를 현저히 억제한다는 연구결과가 나오기도 했다. 들깨잎은 무기질인 칼슘이 시금치 보다 더 많이 들어있으며 철분은 시금치 함량과 맞먹을 정도로 많다. 또 비타민A, C가 매우 풍부하게 들어있어 비타민C의 소비량이 많은 흡연자나 스트레스를 많이 받는 사람들에게 좋다.

또 들깨잎 추출물에는 녹색색소 클로로필의 구성성분인 피롤과 오메가-3 계열의 지방산인 메틸 ETA라는 물질이 포함되어 있다. 이 성분들은 암세포의 성장과 DNA의 합성을 억제하는 것으로 밝혀져 깻잎의 가치를 세삼 높이고 있다. 깻잎은 보통 불고기, 갈비, 생선회와 씹을 해서 먹는 데 영양분을 서로 보충해주는 효과를 낸다. 깻잎은 쇠고기에 포함돼 있지 않은 비타민A와C를 많이 함유하고 있어 비타민을 보충해주고 육류섭취로 콜레스테롤이 혈관에 흡착되는 것을 예방해준다.

깻잎에 들어있는 엽록소는 항산화 작용, 돌연변이 억제 및 항암작용 등을 나타낸다. 파이롤도 암예방 효과를 내는 물질이며 그외 안토시아닌 등 푸라보노이드 색소도 많이 들어있다. 들깨잎에 함유된 페라라알데히드와 리모넨은 생선과 육류의 비릿한 냄새나 느끼한 맛을 없애주는 작용을 한다.

깻잎 특유의 향을 내는 페닐 키톤은 방부제 역할을 하기 때문에 생선회와 함께 먹을 경우 식중독을 예방하는 효과를 볼 수도 있다고 한다. /윤영기기자 penfoot@kwangju.co.kr

사민=위직원기자 jrwi@kwangju.co.kr



▲들깨 소스 두부 뽀니에르=①두부를 적당한 크기로 썰어 소금 밑간한다 ②깻가루를 묻혀 노릇하게 구운다 ③채썬 양파, 청·홍피망을 살짝 볶다가 팽이버섯, 맛살,소금을 넣어 살짝볶은 뒤 마지막에 우유 한 스푼을 넣어 볶는다.



▲삼겹살 깻잎말이 구이=①삼겹살을 소금, 후춧가루로 밑간한다 ②삼겹살과 깻잎을 돌돌말아 마늘과 함께 꼬치에 끼워 굽는다.



▲양배추 깻잎김치= ①양배추를 반 갈라 소금물에 1~2시간 절인 후 한 잎씩 떼내 행군다 ②깻잎은 씻어 물기를 제거하고 백오이, 홍고추와 쪽파를 4~5cm 길이로 채 썬다 ③고춧가루와 마늘, 생강을 면보에 넣고 물에 담가 살살 흔들어서 색과 향을 우리고 소금과 설탕으로 간한다 ④절인 양배추 잎에 깻잎을 올리고 나머지 채소를 고루 섞은 뒤 양배추 잎을 덮는 과정을 반복하여 쌓는다 ⑤④를 밀폐용기에 차곡차곡 담은 후 ③의 김치국물을 부어 하루 정도 숙성시킨 뒤 냉장 보관한다.



▲들깨 셰이크=믹서에 들깨가루, 우유, 얼음을 넣고 간다.

(도움 주신 분=김지현 요리연구원·진미연구원·푸드스타일리스트 김나형)



들깨는 동남 아시아가 원산지로 국내에서는 통일산 시대에 참깨와 함께 널리 재배된 것으로 알려져 있다.

백은서 원장의 '백발과 한방'... 예로부터 '들깨'는 건강식이나 미용식으로 사랑 받았다. 백발이 검어지고 주근깨, 기미가 없어지고 원기가 왕성해지는 효능이 있다고 믿었기 때문이다. '동의보감'에는 '몸을 덥게 하고 독이 없고 기(氣)를 내리게 하며 기침과 갈증을 그치게 한다. 간을 윤택하게 해 속을 보하고 정수(精

髓), 즉 골수를 매워준다'고 효능이 나와있다. 성질이 따뜻하고 독이 없어 기침, 담천(痰喘), 호흡곤란, 식욕부진, 거담, 기체(氣滯), 변비 등을 다스리는 데 사용된다. 들깨잎은 한사(寒邪)를 몰아내며 기의 순환을 원활하게 하고 소화를 촉진하는 효능이 있기 때문에 감기, 오한발열, 소화불량, 구두,

태동불안 등 질환에 효능을 나타낸다. '보초강복'은 들깨잎이 '냄새나는 것을 없애며 기가 차미는 것과 기침을 치료하며, 위장을 튼튼히 해주고 이뇨작용을 한다'고 약효를 설명하고 있다. 두통에 시달릴 때 잎을 날 것으로 비벼 코에 넣으면, 독특한 향기로 인해 통증이 사

라지는 효능을 볼 수 있다. 잎을 구성하는 특유의 정유성분은 방부제 역할을 하여 생선회와 함께 먹으면 식중독 예방효과도 기대할 수 있다. 게다가 신경안정제보다 더 뛰어난 안정효과가 있어, 불면에 시달리는 사람에게 효과적이다. 일본에서는 들깨잎과 비슷한 자소(紫蘇)잎을 신경안정제로 사용하기도 한다. '들기름'은 혈관의 노화를 방지하는 주요한 비타민 E, F가 함유되어 있어 '장수의 묘약'으로도 불린다. <광주 예인연합회 374-7575>

Advertisement for '백발과 한방' featuring a woman and text about health benefits of flaxseed.

Real estate advertisements for various areas including Daegu, Gwangju, and Seoul, listing properties for sale and rent.