

식품 집중 탐구

땅콩

▶ 땅콩 요리

음식마다 고소함이 듬뿍

많이 먹으면 젊어지는 '長生果'

<장생과>

99세까지 88하게

영양 많고 열량 풍부... 운동선수들에 좋아 '간 보호' 맥주와 궁합 잘 맞아 안주로 인기

땅콩은 1800년대에 우리나라에 들어온 작물로 비교적 재배 역사가 짧지만 다양한 쓰임새와 영양가 때문에 웰빙 견과류로 꼽힌다.

과자용으로 만들어지기도 하고 기름을 짜내 식용하거나, 기계유, 윤활유 등의 재료로도 쓰인다. 즐기와 낮은 질소 함량이 높기 때문에 가

축의 사료로도 사용된다. 땅콩은 음식은 물론 가루비누, 제지, 플라스틱 제품 등 300여 가지의 재료로 사용되는 자원이다.

땅콩은 지방이 45%~50%, 단백질이 20~30% 가장 포함되어 있는 영양가가 풍부한 식품에 속한다. 이 가운데 가장 많은 부분을 차지하는 지질은 불포화지방산이 대부분으로 리놀산과 아라키돈산 같은 필수 지방산이 많은 것이 특징이다.

이 필수 지방산은 혈관벽에 붙어있는 콜레스테롤을 씻어내는 등 혈액정화 효과가 뛰어난 영양분이다. 또 티로신은 혈행을 개선하는 효과가 있다.

참, 호도, 잣, 땅콩 등 견과류를 많이 먹는 사람 중에 장수하는 이가 많다는 것이 이를 증명한다. 리놀산이나 비타민E가 혈중 콜레스테롤을 낮춰주는 작용을 하기 때문에 동맥경화 같은 심인병을 예방한다.

또 땅콩에 들어있는 양질의 지방과 단백질, 비타민, 미네랄 등이 조절작용을 하기 때문에 빈혈을 막아준다 한다.

땅콩 한줌에는 밥 두 공기과 맞먹는 열량이 들어있다. 열량 소모가 심한 운동선수들이 땅콩이나 땅콩이 함유된 식품을 먹는 것도 이 때문이다. 특히 소의 간보다 단백질·무기물 및 비타민이 더 풍부하고, 크림보다 지방이 많으며, 설탕보다 칼로리가 높은 농축식품으로 분류된다.

땅콩은 변비 해소와 미용에도 도움을 준다. 비타민B1이 탄수화물의 대사를 촉진하기 때문이다. 양질의 지방은 흡수가 잘 돼 살결을 부드럽게 해주고 윤기를 돌게 한다. 또 무기질인 인산이 레시틴 형태로 들어있는 데, 이 성분은 참깨, 들깨, 콩 등에 풍부한 것으로 부족하면 정신과 질환을 앓을 정도로 중요한 영양소다.

땅콩은 맥주와 궁합이 잘 맞는 안줏감이다. 땅콩이 함유한 단백질과 지방, 그리고 비타민B군은 간을 보호하는 효과를 내기 때문이다.

땅콩은 비타민B1, B2, E, F 등도 많이 들어 있어 스테미너 식품으로 꼽힌다. 이는 값비싼 노화방지제 대신 땅콩으로 젊음을 유지할 수 있다는 말이다. 그러나 혈압이 높거나 여드름이 많이 생기는 사람은 과식을 피해야 한다.

땅콩이 칼슘의 양이 비교적 적은 산성 식품이기 때문에 땅콩을 먹을 때는 알칼리성 식품을 곁들이면 좋다고 한다.

콩 10개 정도면 비타민E, F의 하루 필요량인 5mg을 충족할 수 있다고 한다. 고단백, 고지방에 비타민B 종류가 풍부한 땅콩은 어린이나 청소년들을 많이 하는 셀러리의 간식으로 권장된다.

땅콩은 공기 중에서 산화하기 쉽기 때문에 시장에서 구입할 경우 겉질이 벗겨지지 않은 것을 골라야 한다. 땅콩의 겉질을 벗겨 공기에 노출하면 지방이 산화돼 유해한 과산화 지질이 만들어지기 쉽기 때문이다.

/윤영기기자 penfoot@kwangju.co.kr /사진=나명주기자 mjna@kwangju.co.kr



▲땅콩 드레싱 샐러드=①야채를 물에 깨끗이 씻어 물기를 털어낸다 ②떡기종은 크기로 뜯어내고 그릇에 담는다 ③샐러드 위에 드레싱(다진 땅콩, 설탕, 소금, 생크림 1/4컵)을 붓는다.



▲땅콩 닭강정=닭을 손질해서 전분과 소금 후추로 간한 후 반죽을 만든다 ②180℃ 기름에 두번 튀겨낸다 ③닭강정의 소스는 고추장, 설탕, 물엿, 케첩으로 만든 후 튀긴 닭을 버무린다 ④땅콩을 닭강정에 섞은 후 그릇에 담아낸다.



▲땅콩 잼 바케트=①물엿과 설탕을 끓인 후 땅콩가루를 넣고 졸인다 ②바케트 빵을 한입 크기로 썰어 그 위에 잼을 바른다.

▶땅콩 셰이크=①땅콩과 우유, 설탕, 얼음, 생크림을 넣고 믹서기에 간다.

<도움주신분=김지현 요리학원 김민경 강사 푸드스타일리스트 김나영>



땅콩은 콩과에 속하는 일년생 초본식물의 열매로 지역에 따라 호콩, 왜콩이라고 부르기도 한다. 한자로는 땅속에서 열매를 맺는다고 해 낙화생(落花生)이라고 부른다.

박은서 원장의 식품과 한방. 땅콩은 많이 먹으면 젊어지고 정력이 세진다고 해서 '장생과', '만세과'라고 한다. 한약재명으로는 '낙화생(落花生)'으로 불리는데, 혈액을 자양시켜주고 소화기를 보하고 폐를 윤택하게 하며 피부를 윤기있게 한다.

"고혈압·심장병 환자는 주의를"

는 변비, 아이들 백일해 기침 등에 효과를 볼 수 있다. 비타민E의 함량이 높아 세포를 튼튼하게 하고 적혈구를 증가시키고, 체내에서의 철분 흡수를 돕는다. 땅콩에 많이 들어 있는 '불포화지방산'은 많이 먹어도 살이 찌지 않으며 고혈압의 원인이 되는 콜레스테롤 수치를 낮추어 준다. 그러나 고단백, 고지방식이

때문에 혈압이 높은 사람이나 심장병 환자는 주의해야 한다. 또 레시틴이 풍부하여 인슐린 분비를 촉진하는 효과가 있으며, 당질의 함량이 낮아, 혈당의 급상승을 감소시키는 식품으로 당뇨병이 있는 사람에게도 좋다. '나이아신'이 다량 함유되어 숙취를 방지하고 혈액순환을 원활하게 하기도 한다.

게다가 속껍질은 지혈작용이 우수해 출혈이 잘 멎지 않고 멍이 잘 드는 아이들에게 좋다. 주로, 혈우병, 수술 후의 출혈, 내장출혈, 간장의 병으로 인한 출혈 등에 도움이 된다. 뿐만 아니라 식초에 절여 먹으면, 가슴 왼쪽에서 명치에 걸쳐 나타나는 협심증에 효과가 있다. 마른기침, 각기 뿐 아니라, 산모가 젖이 부족할 때도 효과를 볼 수 있다.

하지만, 속이 냉하고 손발이 몹시 차거나, 비만우리가 있으면 삼가야 한다. 찬음료와 함께 먹으면 좋지 않다.

대인동삼일부동산. 좋은 자리에 상가 건물을 싸게 사실분. 상가 전문소개업체인 저희 부동산으로 오십시오. 광주시내 전지역 상가중 점포가 잘 형성되어 월세가 다른지역보다 더 많이 나오고 앞으로 더욱 좋아질 비전있는 곳으로 1층 점포가 4~5칸 정도에 점포가 여러칸인 상가를 대표적인것만 골라 물건을 많이 확보하고 있어 일일이 광고하지 못합니다.

무등공인중개사. 건물투자, 땅투자(상무지구), 모텔매매, 상가투자(상무지구), 임야(농장), 임야매매, 생산녹지. ★신속문제 부동산 교환상담 환영★

정우부동산. 건물급매, 토지매매, 임야매매, 생산녹지. ★신속문제 부동산 교환상담 환영★

첨단월세공인중개사. 임대, 첨단중심 상업매매, 첨단 원룸 건물 급매, 첨단 인근 녹지 급매매.

국민공인중개사. 건물, 땅, 주유소 전문중개, 공장 급매, 빌딩 임대.

알파공인중개사. 상업용건물, 토지매매, 골프연습장 부지, 양산동 상업용지.

새하늘과세땅공인중개사. 1층 상가, 1층 상가, 원룸 매매, 원룸 매매, 원룸 매매, 원룸 매매.