

식품 집중 탐구

닭고기

▶ 닭고기 요리

가슴살로 다이어트食을

단백질 보충·활력 충전 '여름 보양식'

99세까지 88하게

심장병 예방·두뇌 성장·스트레스 해소 효과

날개부위 콜라겐 성분 풍부 피부미용에 좋아

여름철 대표적인 보양식 재료인 닭고기는 식용의 역사가 삼국시대까지 거슬러 올라갈 정도로 유서 깊다. 중국의 약학서인 '본초강목'은 "조선산 장미계가 닭 가운데 가장 맛이 좋다"고 기록하고 있다. 닭은 고기는 물론 풍부한 영양가를 지닌 달걀을 덩(?)으로 제공하므로 조선시대에는 각 가정에서 닭을 길렀고 다양한 닭요리도 이 때

부터 등장했다고 한다.

이처럼 사랑받아온 닭은 근육형성에 도움을 주는 단백질의 보고다. 근육을 비롯해 인체 조직을 구성하는 것은 단백질이라는 것은 상식. 이 단백질 대사가 이뤄지려면 비타민B6가 보조 효소로 작용해야 하는데 닭고기에는 질이 좋은 단백질이 풍부할 뿐 아니라, 비타민B6도 풍부하다. 비타민B6는 다른 수용성 비타민과 달리 근육 조직 가운데 축적되는 영양소다.

또 단백질은 근육형성에 도움을 주는 핵심 영양분인 동시에 머리카라, 피부, 손톱, 뇌의 기

능 유지와 성장에도 관여한다.

여름철에 삼계탕이나, 닭요리를 많이 먹는 오랜 식습관에도 조상들의 지혜가 배어있다. 여름철에는 땀을 많이 흘리고 차가운 음료를 많이 마셔 체내 영양 균형을 조절하는 기능이 저하된다. 이 과정에서 몸 안의 단백질과 비타민C가 많이 소모되는 데, 닭고기는 소진된 단백질을 보충해주고 몸안에 활력을 주는 역할을 한다.

닭고기는 육류지만 다이어트 식품으로도 통한다. 닭고기 중에서도 가슴살은 다른 부위에

비해 칼로리가 1/2밖에 되지 않고 쇠고기나 돼지고기 보다도 칼로리가 훨씬 낮다.

닭고기의 열량은 100g 당 126kcal로, 310kcal인 돼지 삼겹살이나 224kcal인 쇠고기 등심에 비해 월등히 낮다.

여성들이 다이어트를 하면서 살이 찌는 것을 우려해 육류를 꺼림에 따라 심신이 허약해질 수 있지만, 닭고기를 적당한 섭취할 경우 몸에 필요한 단백질을 보충할 수 있다.

닭고기에 풍부하게 들어있는 리놀렌산은 동맥경화와 심장병을 예방해준다. 또 닭의 간은 간기능이상으로 근육이 위축되거나 쉽게 피로를 느끼고, 시력이 떨어지는 경우에도 좋다.

닭 가슴살에는 두뇌 성장을 도와주는 한편, 세포조직을 생성하고 각종 질병을 예방하는 영양분이 들어있다. 특히 필수아미노산이 풍부해 뇌 신경 전달물질의 활동을 촉진하기 때문에 스트레스를 이겨내는 데도 효과적이다.

닭고기는 피부미용에도 좋은 식품이다. 피부를 매끄럽고 탄력있게 만들어주는 콜라겐 성분이 풍부하기 때문이다. 닭의 날개 부위에 많이 들어있는 콜라겐은 피부의 탄력을 유지하는 데 필요한 영양분이다.

콜라겐은 자외선과 노화과정에서 손실되는 만큼 별도로 섭취해야 하는 성분으로 동물뼈, 뼈, 연골, 껍질, 힘줄에 함유된 섬유상 단백질이다.

닭고기는 부위마다 다른 효능을 갖고 있어 영양상 필요에 따라 적당한 부위를 골라 먹을 수 있는 것임이 있다.

다이어트를 원할 경우에는 단백질이 풍부하고 칼로리가 적은 가슴살, 피부미용을 위해서는 콜라겐이 많이 들어있는 닭의 날개부위를 먹으면 효과적이다.

닭의 영양분을 고스란히 섭취하기 위해서는 영계를 먹는 것이 좋다. 영계란 알을 낳기 전인 생후 6개월 이전의 닭을 말하는데, 보통 생후 5~6개월 정도 자란 닭이 가장 영양가가 높다고 한다. /용역기자 penfoot@kwangju.co.kr

/사진=최현배기자 choi@kwangju.co.kr



▶닭고기 오징어 볶음=손가락 굵기로 썬 닭고기를 오징어와 함께 팬에 넣고 고추장, 간장, 고춧가루, 설탕, 파, 마늘, 청·홍 고추와 함께 볶는다.



▶닭가슴살 스테이크=①닭 가슴살을 얇게 썰고 잔칼집을 넣은 다음 소금, 후추간 한 후 그릴에 구운 뒤 고추장과 케첩으로 맛을 낸다.②소스를 뿌린다.



▶닭가슴살 스무디=삶은 닭 가슴살에 우유와 얼음, 꿀, 소금을 약간 넣고 믹서기로 곱게 갈아 차게 해서 먹는다.



(도움 주신분=김지현 요리학원 문헌식 연구원·푸드스타일리스트 정강영)



닭고기는 단백질 함량이 높고 콜라겐 등 영양성분이 풍부해 근육형성을 촉진하고 피부 미용에도 좋다.

박은서 원장의 식품과 한방. 닭고기는 따뜻한 성질이 있어 몸의 정(精)과 수(髓)를 보충해 원기를 더해준다. 닭고기는 한의서에도 "소화력을 강화시켜 골수를 튼튼하게 하고 기운을 나게 한다"고 효능이 나와있는 것처럼, 예로부터 '식약동원(食藥同源)'의 대표적인 육류였다. 따라서 질병을 앓은 뒤나 몸이 쇠약하고 입맛이 없는 경우에 먹으면 좋다.

"성질 따뜻해 몸에 원기 더해줘" 설사나 이질, 몸이 마르고 갈증이 나는 증상, 몸이 잘 붓고 소변을 시원하게 보지 못하는 증상, 자궁출혈, 산후허로(產後虛勞)나 젖이 잘 나오지 않을 때도 효과가 있다. 한의학에서는 닭의 간(간)을 보화하는 역할을 한다는 점을 고려해 근육이 위축되거나 피로해지고 시력이 떨어질 경우 섭취를 권장하기도 한다.

을 예방하는 데 도움이 된다. 오골계(烏骨雞)는 간장과 신장을 보호하는 효능이 뛰어나 정력이 떨어진 경우에도 효과가 있다. 지네를 먹어서 키운 닭은 중풍, 동맥경화 등의 성인병에 좋다. 이밖에 계란노른자(鰾子黃·계자황)는 아이들의 열성경기에 좋고, 계자청(鰾子淸)이라 불리는 흰자는 인후질환에 효과가 있다. 그러나 닭고기는 열(熱)이 유희되고 풍병(風病)을 유발하기도 한다. 몸에 열이 많은 사람이나 특별한 질병이 있을 때는 주의해서 섭취해야 한다. (광주 예인한의원·374-7575)

대인부동산컨설팅. 011-625-0510. 식당, 일식, 찻집, 레스토랑, 고, 전문점 적합. 1층 50평 임대, 1층 30평 임대. 학원임대 (1층 25평 봉선동 학원화적지). 상가건물매매. 모텔매매.

금부부동산컨설팅. 261-8948. 신림매매, 상가건물매매, 건물매매, 토지매매, 상가신축건물 임대, 모 집.

방방곡곡 부동산컨설팅. 010-3002-0099. 토지매매, 상가신축건물 임대, 모 집.

A+ 에이플러스공인중개사. 062-973-9174. 매매상환임·사업목적부지·건물·자산투자부지 등 에이플러스를 최적대상하고 적정유치기간은 예측하는 매매상환 거래전문성·최상의 경제효과와 신속성, 평판적 안전성, 사회적 비밀보호를 지키는 거래. 상무지구 상용용지, 상무지구 상용용지, 상무지구 SM빌딩, 상무지구 SM빌딩, 상무지구 SM빌딩, 상무지구 SM빌딩.

현대공인중개사. 062-371-1900. 전문주거용지 24필지 선착순 분양. 1. 접근성이 용이함, 2. 정남향으로 단지를 배치하여 조망 및 일조권 확보, 3. 주변의 레저 및 관광명소들이 근거리 위치, 4. 투자 가치가 높음.

법원경매 전문회사. 법원경매인찰장 앞. 상공권 파트너 / (주) 옥션코리아 무료상담. 011-686-8446. 상가주택/주택, 모텔/호텔, 아파트.