

## 식품 집중 탐구

## 참깨

## ▶ 참깨 요리

고소한 맛에 영양도 만점

## 자양강장·노화방지의 '명약'

99 세까지  
88 하게

지방질·리놀레산 등 풍부...조미료·식용기름 각광

검은참깨 식이섬유·칼슘 많아 변비치료·강장효과

전으로 추정되지만, 고려시대에 발간된 향약 구급방에 최초로 참깨의 맛과 효능을 설명한 기록이 나온다.

우리나라는 예부터 참깨의 자양강장 효능과 노화방지 효과를 높이 평가해 애용했으며, 중국에서는 불로 장생의 묘약으로도 간주했다.

중국인들은 5천년 전부터 참깨를 이용했으며, 참깨 기름을 태워 나온 그을음으로 품질이 뛰어난 멸을 만들었다고 전해진다.

참깨는 고소한 맛을 내는 감미료 정도로 알려져 있지만 씹임새는 물론 영양가 면에서도 돋보이는 음식의 감초로 통한다.

기름의 질이 좋아 외국에서는 올리브 기름 대용으로 각광받고 있으며, 우리나라에서는 조미료(개소금)와 식용기름으로 주로 사용한다.

이밖에 식품 기공유(마가린) 공업원료(비누, 회장풀 등), 약용으로 쓰이고, 깻묵은 단백질, 칼슘, 인 등이 풍부해 사료나 거름으로 사용된다.

참깨의 품종은 색깔에 따라 흑임자(黑荏子)로 불리는 검은 참깨와 일반 참깨(황색, 갈색, 백색)로 나뉜다. 일반 참깨는 유지 함유량이 높기 때문에 기름을 짜는데 쓰이고 있으며 흑임자는 식이섬유와 칼슘이 많이 포함돼 있어 한방에서 변비 치료와 영양 강강제로 이용된다.

특히 흑임자로 만든 죽은 정력제나 병후 회복식으로 애용돼 왔다. 검은 참깨는 신장과 방광에 힘을 주고 원기를 보완해 주며 뼈와 머리 카락의 성장을 촉진하는 작용을 한다.

검은깨에는 리놀레산 등 혈관 건강에 이로운 불포화 지방산이 많이 들어있을 뿐 아니라 레시틴이 많이 함유돼 있는 등 기억력과 집중력을 향상하는 효과가 있기 때문이다.

보통 참깨에는 45~55%의 지방질과 필수 지방산인 리놀레산이 44% 가량 들어있다. 단백질은 20% 가량 함유돼 있으며, 이는 필수 아미노산인 글로불린의 일종으로 동물성 단백질과 비교해도 영양가면에서 뒤지지 않는다.

또 참깨에는 탄수화물과 비타민A, B1, B2, C 등이 풍부하게 들어 있고 열량도 높다. 산화방지 역할로 노화를 예방하는 셀레늄, 베타카로틴, 비타민E, 식이섬유를 비롯해 노화를 예방하고 항미를 더해주는 세사미놀도 들어있다.

여기에서 암암작용과 고혈압 예방에 효과가 큰 '오메가-3 지방산'도 함유돼 있다.

참깨에는 인체 영양의 필수요소인 올렌산, 리놀산, 아라기돈산 등이 포함돼 있으며, 특수 성분인 리그닌도 풍부하다.

참깨를 볶을 때 나는 고소한 향기는 시스틴(cystine) 성분 때문이다. 그러나 참깨의 영양분을 제대로 흡수하기 위해서는 가급적 가공하는 것을 피해야 한다. 매일 참깨 1큰술(10g)을 나무 무침이나 된장 양념에 섞어 먹거나 밥에 뿐 먹는 것이 효과적이다.

/윤영기자 penfoot@kwangju.co.kr

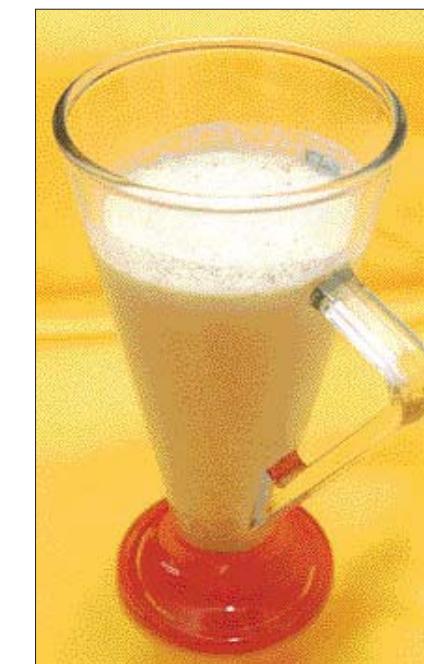
/사진=최현배기자 choi@kwangju.co.kr



참깨는 노화를 방지하는 셀레늄, 필수영양소인 칼슘 등을 풍부하게 함유하고 있는 영양분의 보고다.



▲참깨 고구마 튀김=①참깨를 깨끗하게 쟀어서 팬에 볶은 뒤 미서로 간다  
②고구마는 잘라서 설탕물에 담근다 ③물기를 제거한 고구마를 튀겨서 꿀을 바르고 미서한 참깨를 묻혀낸다.



▲참깨 닦가슴살 치킨볼=①닭가슴살의 물기를 제거한 뒤 잘게 다져 참깨 가루를 섞는다  
②에다 밀가루 적당량 넣어 버무린다 ③고추장, 물, 물엿, 간장, 다진파마늘, 참기름, 후추 등을 넣어 고추장소스를 만든 다음 팬에서 굽는다.

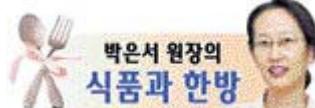
◀참깨 쉐이크=우유, 브읍 참깨, 펄, 소금을 약간 넣고 믹서에서 간다.

▼깨강정=①물엿, 설탕을 녹여서 볶은 참깨를 넣고 섞는다 ②강정을 굽힌 뒤 원하는 모양으로 잘라 대추와 잣을 뿐만 다.



〈도움 주신 분=김자현 오리원 진미연연구원·푸드스티일리스트 정강업〉

## “허한 몸과 오장 보호하고 기력 북돋워”



참깨는 예로부터 자양강장(滋養剛腸) 불로장생(不老長生)의 명약으로 '호마(胡麻)', '거승(巨勝)'이라는 이름으로 불렸다.

참깨는 맛이 달고 은순한 특질을 갖고 있어 간신(肝腎)을 보하고 오장(五臟)을 촉촉하게 한다. 또 만성위장염, 신경염, 고혈압, 변비, 빙혈, 치질 등에도 효과가 뛰어날 뿐 아

참깨는 장기능 활성화와 모발성장에 효능

이 있는 작물이다. 대소장의 기능을 원활하게 해주는 데다 모발을 잘 자라게 해주는 역할을 하기 때문이다. 따라서 건강증이 심한 사람, 새치가 많은 사람, 하체가 무력한 사람들에게 좋다.

한국서 '신농본초경'에는 '참깨는 허한 몸과 오장을 보호하고 기력을 북돋운다'고 나와있다.

참깨가 장수식품으로 알려져 있는 것도 강한 항산화 작용을 가진 성분(세마이놀, 비타민E, 셀렌)이 인체노화를 늦추기 때문이다.

참깨는 동맥경화의 원인이 되는 콜레스테롤의 산화를 막아주는 한편 간에 활력을 불어 넣어준다.

또 리놀레산과 비타민E 등은 피부건조를 막아주고 습진이나 옷같은 피부병에 대한 저항력을 길러주기도 한다.

참깨 달인 물은 부스럼과 종창(腫瘍)을 다스리는 데 쓰였다. 기름으로 먹을 때에는 열을 가하지 말고 그냥 먹는 것이 더 효과가 있다.

그러나 비장이 약하거나 설사를 자주하는 사람은 주의해야 한다.

(광주예인한의원·374-7575)

## 용봉(구)금보부동산

☎(0)43-6100 훈 06-610-9444  
(문호초고입구)

●부구 우산동 원룸(구동기수 뒤)  
대지 304㎡(91.9평) 연면적 768.69㎡(217.9평)  
부지 주변시설: 원룸 3동 10층 100평 1동 60평  
면적 2007년 9월 준공예정 예상가 1억 2000만원  
●광주구 월곡동 노화방지(노화방지부근)  
대지 226㎡(69.3평) 연면적 304㎡(103평), 부동  
면적 226㎡(69.3평) 구도 112평 단지면적 10평  
●조선시대 대지 226평 단지면적 10평 면적 304㎡(103평), 부동면적 226㎡(69.3평) 면적 304㎡(103평) 2007년 9월 준공예정  
●제작자: 박은서 원장(고성경)

●제작자: 박은서 원