

트렌드 & 스타일

우리 집에서 홍삼 만들어 먹는다

홍삼이 건강식품의 지존으로 자리매김하고 있다.

현대과학에 의해 홍삼의 유용성이 새롭게 부각되면서 홍삼정이나 홍삼환을 주머니나 가방속에 지니고 다니며, 과자나 비타민처럼 먹는 사람들이 부쩍 늘었다.

최근에는 홍삼분말을 이용한 캔디·젤리·아이스크림·초콜릿 등 다양한 홍삼제품이 나와 장년층은 물론 어린이·청소년들의 애호식품이 되고 있다.

특히 지난 1996년 정부의 홍삼전매제가 폐지된 이후 가정에서도 약탕기나 찜틀을 이용해 홍삼을 만드는 가정주부들이 부쩍 늘어 홍삼 대중화를 앞당기고 있다. 이로 인해 홍삼약탕기 시장도 수백억원대로 확산되는 추세다.

농협과 일부 사회단체에서 홍삼분말로 초콜릿·두부·한과를 만드는 행사를 펼칠 때면 일반인들의 신청이 쇄도해 홍삼의 파괴력을 짐작케 한다.

이에 따라 홍삼제품도 점차 진화하고 있다. 10년 전까지만 해도 홍삼엑기스·홍삼정·홍삼분말·홍삼차 등 10여가지에 불과했으나, 최근에는 홍삼을 이용해 다양한 가공제품이 나오고 있다. 비스킷 등 과자류에서부터 견, 사탕류, 캐러멜류, 한과류, 스낵류, 우유 등 유가공품, 알가공품, 햄, 두부 등에 이르기까지 홍삼을 이용한 제품이 셀 수 없이 많다.

국내 홍삼시장의 규모도 빠른 속도로 팽창하고 있다. 2002년 이후 2천억원 대에서 지난해 4천300억원, 올해는 8천억원을 웃돌 전망이다. 이는 3조원에 달하는 국내 건강식품시장의 30%에 육박하는 수치다.

홍삼의 뒤를 영양보충류(비타민·식이섬유 등), 알로에류, 글루코사민류, 콜로이드류, 감마리놀렌산류, 오메가3류 등이 팽창세를 보이고 있으나 숨이 가쁜 상황이다.

역전 국내 홍삼시장은 108년 전통의 6년 근 브랜드 '정관장'을 앞세운 한국인삼공사가 앞도적인 우위를 점하고 있다.



홍삼이 최고의 건강식품으로 검증되면서 최근 홍삼을 직접 만들어 먹는 가정이 늘고 있다. 한국인삼공사 광주 농성점에서 제조기를 이용해 홍삼을 만들고 있는 장면. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr

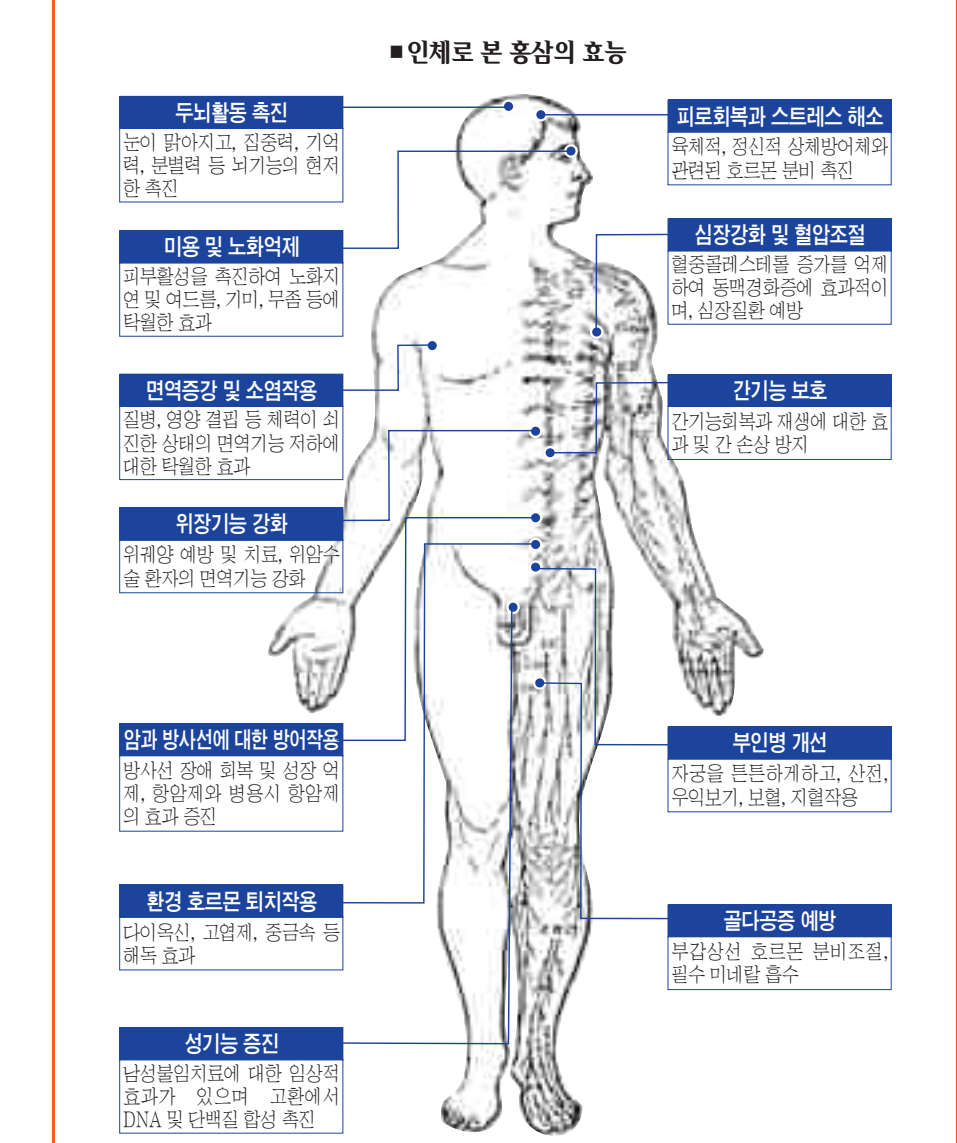
초콜릿·젤리·두부·아이스크림 등 홍삼제품 다양 시장 규모 8000억원...5~6년 장기복용 크게 늘어



지난해 홍삼매출은 4천300억원으로, 우리나라 홍삼시장의 70%를 차지했다. 한국인삼공사는 사업다각화를 통해 오는 2010년 매출 1조원을 달성한다는 로드맵을 그려 놓고 있다. /이종태기자 jilee@kwangju.co.kr

가정에서 홍삼 만드는 법

- ▲약탕기(유리·질그릇) 등을 이용해 충분히 달여 추출해낸 탕액으로 복용하는 것이 효과적이다.
▲홍삼 12~20g, 대추 10g, 생강 3g을 준비한다(1일 복용량).
▲800ml의 물과 준비한 재료를 약탕기에 넣고 달인다.
▲2시간 정도 끓여 물의 양이 400~500ml가 되게 한다.
▲달인 홍삼액은 냉장고에 보관해 하루 2~3회씩 공복에 복용하면 된다.
▲한번 달이고 난 홍삼은 2회 정도 재탕이 가능하다.



동양의 비아그라 '홍삼의 힘' 노화방지·고혈압 예방·항암 효과...6년근이 최상

우리나라 사람들은 왜 홍삼에 대해 열광할까? 한마디로 효능 때문이다. 홍삼은 6년근 수삼을 증기로 쪄서 건조한 답황색 인삼을 말한다. 그러나 제조과정을 거치는 동안 성분변환이 일어나 수삼이나 백삼에 존재하지 않는 홍삼 특유의 새로운 약효성분들이 생성된다.

홍삼은 사포닌(3~6%)·함질소화합물(12~16%)·탄수화물(60~70%) 등 유기물과 회분(4~6%)의 무기물로 구성된다. 이들 중 인체에서 주된 약리작용을 하는 성분은 진세노사이드(Ginsenoside)라고 불리는 사포닌(saponin)·물리·녹은 거품이 인다고 해서 희랍어로 비누라는 어원을 지닌다.

당류와 탄수화물의 복합체인 사포닌의 경우 홍삼에만 무려 32종이 존재한다. 중국삼(전철삼) 15종, 미국삼(화기삼) 14종, 일본삼(죽철삼) 8종에 비해 2~4배에 달하는 수치다.

현대과학에 의해 밝혀진 사포닌의 효능은 '만병통치약'에 가깝다. 사포닌은 노화방지 성분인 지닌 말톨(maltol), 암세포 증식억제 및 항종양 활성작용이 뛰어난 폴리에틸렌(polystyrene)과 더불어 노화방지에서부터 항암효과, 고혈압 예방 등 중추신경계를 비롯해 내분비계·면역계·대사계 등에 두루 효능이 있는 것으로 검증된 상태다.

그렇다면 왜 고려인삼이며, 6년근 고려인삼으로 만든 홍삼을 최고로 치는가? 미국삼과 구별해 동북아에서 나는 인삼을 통칭하는 고려인삼은 위도 38도선 이남에서 잘 자란다. 사계절의 기후와 토양특성도 우리나라가 가장 적당하다. 고려인삼에 사포닌이 많은 것도 이 때문이다. 물론 가격도 미국삼 등에 비해 10배 가량 비싸다.

인삼은 6년에 이르러서야 체형과 품질이 최고 상태에 달한다. 6년이 지나면 체형이 불량해지고 껍질이 목질화되는 등 오히려 품질이 떨어진다.

홍삼은 6년근 수삼을 증기로 쪄서 건조한 답황색 인삼을 말한다. 그러나 제조과정을 거치는 동안 성분변환이 일어나 수삼이나 백삼에 존재하지 않는 홍삼 특유의 새로운 약효성분들이 생성된다.

21세기부동산컨설팅(주) 부동산의 길을 아는 사람들 ☎(TEL) 525-0021, 전철상담 011-612-3421
경매 투자자 투자상담 환영!!
현금투자 최요지
현금투자 최요지 긴급매매

고려삼 효능, 중국·일본삼의 2배

인삼속의 식물종은 세계적으로 6~7개로 알려져 있으나, 상품으로 유통되고 있는 인삼은 3종류다. 한국 등 동북아시아에서 생산되고 있는 고려인삼중, 미국·캐나다에서 나는 미국삼, 중국남부의 운남성 등에서 생산되는 전철삼 등으로 구분된다.

홍삼은 6년근 수삼으로 세삼(삼맛기)→증삼(삼저기)→건조→정형(체형 다듬기)→선별과정을 거쳐 수분함량이 14% 이하가 되도록 가공한다. 이 과정에서 가장 중요한 것은 증삼온도로, 이는 업체별로 영업비밀에 속한다.

(地蔘)·양삼(良蔘)은 중하위 등급이다. 완벽하게 사람인(人)자를 닮은 천삼은 전체 홍삼 생산량의 0.5%에 불과하다. 1뿌리에 22만원을 호가하는 것으로 알려졌다.

용봉(구)금보부동산
LC타워(주)
일가공인중개사
대인동심일부동산

국민공인중개사
건물
모텔 목욕탕 및 각종 상가건물
사상님께서 소유하고 계신 건물을 빌려나 임대

21세기부동산컨설팅(주)
부동산의 길을 아는 사람들
현금투자 최요지
현금투자 최요지 긴급매매

2006년도 광주 남구지역 예식장 선호도!!(극장식 웨딩홀)
만족도!!(음식이 맛있기로 소문난) 1위업체선정!!
이젠 극장식 웨딩홀에서 결혼하자!!
센트럴시티웨딩컨벤션
10,11,12월 예식, 송년모임 예약접수중