

# 광우병 걱정 없는 칼슘물질 개발

김영만 교수팀, 가다랑어 뼈가루 식품화 ... 유기산 처리로 흡수율 높여

최근 미국산 소의 광우병 파문이 확산되고 있는 가운데 우골분을 대체할 수 있는 칼슘 함유식품이 개발됐다.

동의대 식품영양학과 김영만 교수팀은 가다랑어 뼈가루와 한방추출물을 이용한 칼슘 함유식품 개발에 성공했으며, 개발된 식품이 골격대사 기능에 상당한 도움이 되는 것으로 나타났다고 1월6일 밝혔다.

김영만 교수팀은 수산가공공장에서 버려지고 있는 가다랑어 뼈가 무기질 함량이 풍부하고 인체흡수에 영향을 미치는 칼슘대인의 비율이 인체와 비슷한 2.16대 1인 점에 착안해 연구를 거듭한 결과, 유기산 처리를 통해 칼슘 흡수율을 높여 식품 개발에 성공했다.

또 한방 방제학 원리에 입각한 한방물질을 섞어 기존 칼슘제제의 부작용인 위통과 소화불량, 변비 등을 해결해 생체 이용률을 증가시켰다.

이에 따라 전량 수입되고 있는 기존 칼슘제제인 우골분을 대체할 수 있는 저렴한 칼슘제제를 공급할 수 있는 계기가 마련돼 기능성 식품산업의 활성화에 기여하고 골다공증 등 골격질환 예방 등 국민보건 향상에도 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

김영만 교수팀은 신 개발물질을 현재 특허 출원중이며, 특허를 취득하는대로 골격질환 호전제로 상품화할 방침이다.

한편, 칼슘은 노인들과 폐경기 여성들에게 자주 발병하는 골격질환과 순환기계질환, 대장질환 등과 밀접한 관련이 있는 물질로 정상 식사만으로는 충분한 섭취가 이루어지지 않아 칼슘 함유식품이나 칼슘 제제에 대한 수요가 증가하고 있는 실정이다.

김영만 교수팀은 가다랑어 뼈가루 제제가 기존 칼슘함유 식품인 우골분의 효능은 그대로 지니고 대체할 수 있어 광우병에 대한 우려 없이 값싼 칼슘제제로 활용할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

<Chemical Journal 2004/01/07>