

건강 기능성 물질의 활용 방안

벽산 한의원 원장
설 현철

임상에서 고기에 대한 환자들의 반응

축산식품에 잔존 하는 건강에 위해한 물질에 대한 거부감

- 항생물질, 성장 촉진제, 성호르몬, 가공식품의 각종 첨가물

고기 자체에 대한 환자들의 인식

- 각종 만성 질환을 야기
- 비만, 고지혈증, 암, 당뇨, 고혈압, 동맥경화로 인한 심장병이나 중풍 등의 심혈관계질환, 퇴행성관절염, 지방간과 간염, 성조숙증, 등

대사성 질환

비만

- BMI 23이상 과체중
- BMI 25이상 비만

고혈압

- 140mmHg/90mmHg 이상
- 정상혈압 120mmHg/80mmHg

당뇨

- 공복 140mg/dl
- 식후2시간200mg/dl 이상

고지혈증

- 총 콜레스테롤 240mg/dl 중성지방 200mg/dl
- LDLH 90-140mg/dl 이상 HDL40-60mg/dl 이하

대사성질환의 주요원인

- ▣ 총 섭취열량의 과다가 주 원인:濕痰,瘀血 형성
- ▣ 우리나라: 탄수화물의 과다 섭취
총 섭취열량의 60-70% 차지
- 미국:지방의 과다 섭취
총 섭취열량의 50-60% 차지

고기 대사성 질환의 예방 및 치료에 필요!

소비자에 대한 이미지개선이 필요

- 자연환경 고려한 사육규모
- 동물복지

- 안전성, 건강기능성
- 천연물소재 활용



- 윤리적 소비와 생산 강조

스토리가 있는 제품

.성분별 건강기능성물질의 분류

페놀류

•쿠마린, 탄닌, 리그닌, 안토시아닌, 이소플라본

테르펜류

•카로티노이드, 사포닌, 토코페롤 등

탄수화물유래

•아스코브르산, 올리고사카라이드 등

지방유래

•오메가-3 지방산, 레시틴, CLA 등

단백질이나 아미노산유래

•아미노산, 캡사이시노이드, 이소치오시아닉 산, 엽산, 콜린 등

미생물제제

•:프로바이오틱스, 프리바이오틱스 등

무기질

•무기질

질환별 기능성물질의 분류

심혈관계

- 오메가 -3지방산, 레시틴, 감마-리놀렌산 등

소화기계

- 표고버섯, 구기자, 프로 바이오틱스, 알로에 등

정신신경계

- 대두 포스파티닐세린, DHA, 멜라토닌 등

면역계

- 인삼, 홍삼, 알로에 등

대사계

- 식이섬유, 인삼, 로얄제리, HCA, CLA 등

피부미용

- 화분, 스쿠알렌, 알로에 등

성기능

- 쏘팔메토, 인삼, 마늘, 은행 등

골대사

- 칼슘, 비타민 D 등

임상에서 건강기능식품의 오남용예

글루코
사민

- 당뇨환자, 위장장애 환자,비만환자

홍삼

- 고혈압, 불면, 심계, 두통환자

오메가
3지방산

- 비만환자, 당뇨, 고지혈증환자

비타민C

- 위산과다환자, 결석환자

알로에

- 몸이 찬 환자, 과민성 대장염 환자

한의학에서 바라보는 축산식품

기본 관점: 以類補類

고기

陽性食品, 補陽劑
부작용-痰火

우유

陰性食品, 補陰劑

콩

陰性食品, 補陰劑
콩의 藥性: 補陰利水

한방에서 동물성 소재를 활용했던 방법

湯劑

개소주, 흑염소탕

丸劑

사물황구환

酒劑

무술주(발효)

韓藥材 給飴

유황오리, 약돼지

주요 畜種에 대한 藥性

鷄肉

味甘, 補虛家, 縱治血漏 動風火

鴨肉

酸寒虛勞 水腫驚癇 熱脹消

牛肉

屬土, 補脾胃, 乳養虛羸, 滋血毅

豚肉

味甘, 肥暴羶, 縱能補虛, 動風痰

犬肉

性溫, 雖壯陽, 陽虛忌食, 炙渴亢

羊肉

味甘, 補虛羸, 開胃益腎 起陽痿

한약재로 만들어진 천연물 신약

조인스정

관절약(위령선, 하고초, 과루근)

스티렌

위장약(애엽)

아피톡신

관절약(벌침)

살사라진

비만약(방풍통성산)

신바로

관절약(청 파전)

넥시아

항암제(건칠)

건강 기능성 소재로서의 한약재 활용

效能別 藥材의 分類

補益藥類, 溫熱藥類, 清熱藥類 등등
예) 人蔘-補氣藥

五臟六腑別 用藥에 의한 分類

心小腸藥, 肝膽藥 등등
예) 人蔘-心, 肺, 脾의 藥

體質別 用藥에 의한 分類

太陽人, 太陰人, 少陽人, 少陰人
예) 人蔘-少陰人 藥

한약재 활용 예

- ▣ 돼지고기 성질이 참,
- ▣ 몸이 찬 소음인에 맞지 않음-소화장애를 일으키기 쉬움
- ▣ 성질이 따뜻하면서도 소화를 도울 수 있는 약재의 선택
- ▣ 초과, 육두구, 사인, 진피, 호초, 정향, 등의 理氣消導 약물을 배합 - 패티, 햄, 소시지 등
- ▣ 제품제조 또는 부추, 마늘, 염교, 양파, 건강 등의 溫熱藥物를 배합

식약 공용 한약재

- 집중관리대상품목- 119종 / 갈근, 갈화 등
- 집중관리대상 예외품목-70종 /
 - 사용부위 또는 채취시기 상이-금전초, 사과락 등 20 품목
 - 식품용도로 사용빈도가 높은 품목-44품목
 - 수산물 단순가공품목

- 국내 식약 공용품목 189종
- 일본 61개 품목, 중국 75개 품목

감사합니다