



2024. 1. 29.(월)

보도 시점

11:00

배포

2024. 1. 29.(월)

09:00

1. 30.(화) 조간

위 건강에 좋은 ‘아까시꿀’, 알고 먹으면 더욱 꿀맛

- 농촌진흥청, 아까시꿀 영양학적 가치와 효능 연구
- 비타민 등 풍부하고 헬리코박터균에 강력한 항균 활성 가져
- ‘아카시아꿀’로 명칭 잘못 알려져…‘아까시꿀’로 바로잡고 올바른 식품 정보 제공 계획

농촌진흥청(청장 조재호)은 아까시꿀의 영양학적 가치와 효능을 구명하고 아까시꿀 관련 올바른 정보를 제공하는 등 국내산 아까시꿀을 지속해서 홍보할 예정이다.

국내에서 생산되는 꿀의 70%를 차지하는 아까시꿀은 특유의 향을 지녀 소비자 선호도가 높은 대중적인 꿀이다.

국산 아까시꿀은 설탕과 달리 단당류인 포도당과 과당으로 이뤄져 흡수가 빨라 피로 해소에 도움이 된다. 또한, 비타민 비(B)1과 비(B)2, 비타민 비 복합체인 니아신을 비롯해 칼슘, 구리, 철, 포타슘(칼륨), 마그네슘, 망간, 소듐(나트륨), 인, 아연, 황 등 우리 몸에 이로운 무기물이 함유돼 있다.

이와 함께 프롤린, 아스파라긴산 등 단백질을 구성하는 아미노산이 17종 존재하는 것으로 확인됐다.

농촌진흥청은 이전 연구에서 국산 아까시꿀이 위염, 위궤양, 위암의 발병 인자 중 하나로 알려진 헬리코박터 파이로리(*Helicobacter pylori*)균을 억제하는 것을 밝힌 바 있다.

이는 국산 아까시꿀에 함유된 아브시스산(abscisic acid)에 의한 것으로 국산

아까시꿀 1kg 중 아브시스산은 평균 24밀리그램(mg) 함유돼 있다. 다른 꿀에서는 아브시스산이 매우 적은 양 검출되거나 검출되지 않는 것으로 확인됐다.

또한, 슬로베니아, 이탈리아, 루마니아, 헝가리, 불가리아 등 해외에서도 아까시꿀이 생산되지만, 꿀 속의 아브시스산 평균 함량은 국산 아까시꿀의 1/3 정도에 머무는 것으로 나타났다.

한편, 흔히 알고 있는 ‘아카시아나무’와 ‘아까시나무’는 다른 품종으로 우리가 먹는 ‘아까시꿀’은 아까시나무에서 나온다. 아까시나무의 종명은 ‘유사아카시아’라는 뜻의 ‘슈도아카시아(pseudoacacia)’로, 국내에는 19세기에 처음 도입됐다. 한국전쟁 이후 산림 녹화사업을 통해 대량으로 산에 심어지며 ‘유사(pseudo-)’라는 뜻이 생략되고 아카시아로 불리기 시작했다.

그러나 한국-베트남 자유무역협정(FTA) 체결로 베트남에서 생산된 꿀이 수입됨에 따라 베트남 아카시아꿀과 국산 아까시꿀이 혼동될 우려가 있어 정확한 용어 사용이 필요하다.

농촌진흥청은 그동안 혼용되던 아까시꿀과 아카시아꿀 두 용어를 밀원식물에서 유래한 아까시꿀로 통일하기 위해 한국양봉협회, 농림축산식품부 등 관련 기관과 함께 용어 수정을 지속해서 논의하고 있다.

농촌진흥청 농업생물부 이상재 부장은 “아까시꿀과 관련해 잘못된 정보를 바로잡고 소비자들이 혼동하지 않도록 연구에 기반한 올바른 정보를 제공할 것이다.”라며, “설 명절을 맞아 소중한 사람에게 아까시꿀을 선물하면서 우리 아까시꿀에 관한 정확한 정보도 공유하길 바란다.”라고 말했다.

- 붙임 1. 국산 아까시꿀의 구성 성분
2. 헬리코박터 파이로리 항균 효과 확인
3. 용어 수정

담당 부서	국립농업과학원 양봉생태과	책임자	과 장	한상미 (063-238-2841)
		담당자	연구사	최홍민 (063-238-2897)

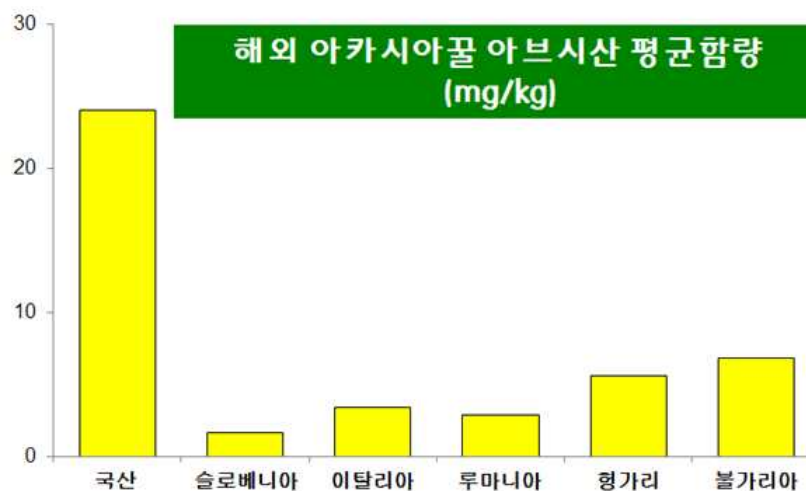
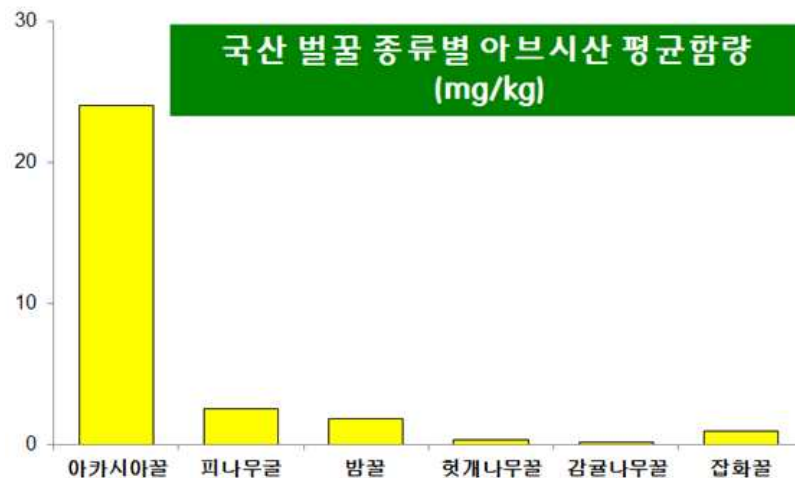
- 국내 양봉농가에서 생산하는 아까시꿀은 단맛을 내는 당류뿐만 아니라, 비타민, 무기질, 아미노산 등 우리 몸에 유익한 성분을 다량 함유하고 있음



그림 1. 국산 아까시꿀 구성 성분(%)과 당류, 비타민, 무기물 및 아미노산 조성

- 설탕과 달리, 단당류인 포도당과 과당으로 이루어져 있어 몸에 흡수가 빨라 피로 해소에 도움이 됨
- 비타민 B1, B2 그리고 니아신과 Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn 그리고 S 등 우리 몸에 이로운 무기물이 함유되어 있음
- 특히 나트륨과 균형을 맞춰 정상 혈압유지, 노폐물 제거, 뇌기능 활성화 및 에너지 대사에 관여하는 칼륨(K)과 산화·환원 반응에 관여하는 황(S)이 풍부하게 함유되어 있음
- 또한 17종의 아미노산이 아까시꿀에 존재하는 것으로 확인되며, 프롤린의 함량이 높게 존재함

- 국산 아카시아꿀의 항헬리코박터균 효과를 확인하고, 항헬리코박터균 효능을 나타내는 성분을 분리함
- 분리한 성분은 분광학적 분석을 통해 아카시아꿀로부터 분리한 항헬리코박터균 유효물질은 아브시스산(abscisic acid)으로 동정함
 - 또한, 벌꿀로부터 아브시스산을 정량·정성 분석법을 개발함
- 아카시아꿀 1kg 중 아브시스산은 평균 24mg (5.8~62mg) 포함하고 있으며, 밤꿀 등 다른 꿀에서는 매우 미량 또는 검출되지 않음.



□ 현황 및 문제점

- (도입배경) 아까시 나무가 아카시아나무로 잘못 알려져 정착
⇒ ‘아카시아’와 ‘아까시-나무’를 동일한 수종의 나무로 지칭하여 사용
- (문제점) 밀원 유래꿀 명명 시 ‘아카시아꿀’과 ‘아까시꿀’ 혼용하여 사용
- 실제 아카시아나무 유래 꿀 유입 시 용어로 인한 소비자의 혼란 야기
* 한국-베트남 FTA체결에 따른 아카시아나무 유래 꿀 유입 가능
⇒ 기존 사용하던 아카시아꿀에 대한 정확한 용어 정의 필요

□ 아까시-나무와 아카시아-나무 비교

- ‘아까시’와 ‘아카시아’나무는 같은 장미목 콩과 식물이지만 아까시 나무는 아카시아 속 식물이 아닌 전혀 다른 식물(*Robinia*속)

	아까시-나무	아카시아-나무		
학명	<i>Robinia pseudoacacia</i>	<i>Acacia dealbata</i> , <i>Acacia auriculiformis</i> , <i>Acacia mangium</i>		
영문명	False acacia, Black locust	mimosa tree, blue wattle, silver wattle, black wattle		
원산지	미국			
식물 분류	장미목-콩과-콩아과-로비니아속	장미목-콩과-미모사아과-아카시아속		
잎/꽃 형태	황기나 고삼의 잎처럼 어긋난 형태로 둥근잎이 존재하며 하얀색 포도송이처럼 늘어진 형태의 꽃이 핀	기본적으로 미모사를 닮은 작은잎이 총총히 마주보고 있는 형태이며 꽃은 종명에 따라서 공형태, 혹은 밤나무꽃과 유사한 형태		
개화시기	5월~6월(국내)	9월~12월(베트남)		
식물 사진				
	<i>Robinia pseudoacacia</i>	<i>Acacia dealbata</i>	<i>Acacia auriculiformis</i>	<i>Acacia mangium</i>
특징	<ul style="list-style-type: none"> - 콩과식물로서 질소 고정(토양비옥화) - 번식력이 매우 강한 수종 - 줄기에 가시가 존재(아까시로 불림) 	<ul style="list-style-type: none"> - 3종의 아카시아 모두 베트남에 자생하며 꿀 생산 가능 - 열대 식물로서 우리나라 식생 환경에서 자생 불가능 		