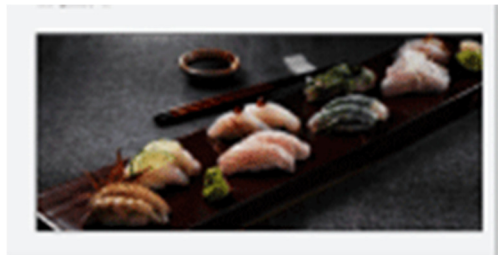


(2) 웰빙식품 광어의 쫄깃한 유혹

제주어류양식수협, 세계 입맛 사로잡는 광어회·초밥 등 선보여

데스크승인 2015.11.03 김태형 기자 | kimth@jejunews.com



'건강을 위한 프리미엄 웰빙식품인 제주광어를 맛보세요.'

제주어류양식수협(조합장 양용웅)은 부드러운 식감과 쫄깃한 맛으로 인기를 누리고 있는 제주광어로 만든 회와 초밥 등의 먹거리를 선보인다.

제주어류양식수협은 과학적이고 안전한 첨단 양식기술 개발 등으로 제주광어를 대한민국 양식광어의 대표브랜드로 키워내며 세계일류상품으로 만들기 위해 주력하고 있다.

제주광어는 흰살 생선 중에서도 지방 함량이 적어 칼로리가 낮고 단백질은 풍부해 남녀노소 부담 없이 즐길 수 있는 웰빙 건강식품이다.

다량의 콜라겐을 함유해 피부 세포를 보호하고 여성들의 다이어트에도 효과적이며 성인병 예방에도 적합하다. 또 항암 및 두뇌 발달에 좋은 DHA와 EPA가 다른 생선류에 비해 훨씬 많이 함유되어 있으며 발육 성장에 필요한 라이신 성분과 비타민D가 풍부해 자라나는 어린이들의 성장 발육과 세포 활성화에 도움을 주는 프리미엄 영양식품으로 추천되고 있다.

천연 지하암반해수로 건강하게 자란 제주광어는 양식장에서 출하될 경우 안전성검사를 통과해야 하며 철저한 관리를 위해 수시로 안전성 검사와 성분검사를 실시하는 등 소비자의 안전한 식탁을

생각하며 철저한 관리 아래 양식되고 있다.

예로부터 광어는 한국인이 즐겨찾는 생선회 가운데 하나로, 해양수산부에서도 웰빙 수산물로 선포한 바 있다. 저지방 식품으로 노인, 임산부, 당뇨병 환자들에게 추천되는 건강식품이기도 하다.

특히 광어의 간에는 비타민 B12 성분이 있어 빈혈 예방에 효과가 있으며, 유리아미노산의 일종인 타우린 함량도 풍부해 혈압조절 작용과 동맥경화 예방 등의 건강 기능에도 효과가 있는 것으로 전해지고 있다.

제주광어는 생선회 고장인 일본에서도 수출돼 품질을 인정받고 있으며 최근에는 미국에서도 인기를 끌며 해외시장을 확대하고 있다. 무엇보다 흰 생선살만의 깔끔하고 담백한 맛을 지닌 제주광어는 회와 초밥 등의 일식 뿐만 아니라 중식과 한식, 양식 등 다양한 요리 재료로 쓰이며 다양한 메뉴로 변신을 거듭하고 있다.

제주어류양식수협 관계자는 “소비자의 안심 먹거리를 위해 생산에서 관리 유통, 판매까지 철저하게 관리하면서 안전성을 확보한 제주광어를 건강 웰빙식품으로 선보일 것”이라고 밝혔다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의