

조리식품의 개발동향과 전망

최 준 봉

제일제당(주) 식품연구소

조리식품이란 가정에서 간단한 조리 조작을 통해 손쉽게 먹을 수 있도록 만든 부식, 간식 및 주식을 일컫는 말이다. 오늘날 소득이 증가하고 여성의 사회활동이 많아짐에 따라 조리식품의 수요가 늘어나고 있으며, 이미 식품충족시대를 지나 소비자들의 니즈는 맛, 편의, 건강을 추구하고 있다. 이에 따라 식품업체들은 소비자 니즈에 부응하는 다양한 제품들을 시장에 내놓고 있는데 그 대표적인 것들이 레토르트식품과 반조리식품이다.

조리식품의 개발과정을 살펴보면 먼저 제품에 대한 메뉴 아이디어를 도출하여 경험과 직관으로 가능성 있는 아이템들을 스크린하게 되고, 그 아이템에 대해 시작품을 개발하게 된다. 시작품으로 제품으로의 상품화 가능성을 평가하게 되는데, 이때 제품의 가격, 품질 등을 고려한다. 상품화 아이템이 결정되면 제품의 컨셉과 타겟소비자 등을 설정하고 본격적인 제품개발을 시작하게 된다. 제품개발은 배합비와 제조공정을 확정해 나가는 과정으로 여러 가지 다양한 시도를 하게 되며, 중간에 모니터 평가, CLT, HUT 등 여러 단계의 소비자평가를 거쳐 최종 제품을 결정한다. 그리고 이 모든 단계를 만족시킨 제품만이 시장에 나오게 되는 것이다.

이렇게 개발되는 조리식품은 개발상 여러 가지 어려움이 내포되어 있다. 조리식품은 조리와는 달리 유통중 안전성을 확보하기 위해 열처리를 거치게 되는데, 이때 상당한 맛 변화 및 성분 파괴가 일어나게 되므로 어떻게 하면 이런 변화들을 최소화할 것인가가 큰 숙제이다. 또한, 제품을 맛있게 만들기 위해서는 조리품으로서의 제품이 우선은 맛있어야 하는데 보통 제품개발자는 조리에 대한 지식이 부족한 경우가 대부분이라는 점이다. 따라서, 조리도 알고 제조공정도 이해할 수 있는 지식을 가진 사람이 요구되고 있다. 그리고, 실험실에서 개발된 제품을 공업적인 생산으로 제조하기 위한 공업화연구의 어려움도 매우 크다.

아무튼 사회가 발달하고 소득이 증가하여 소비자들이 삶의 질을 추구함에 따라 조리식품에 대한 요구가 늘어날 것은 분명한 사실이다. 그리고 소비자들은 좀더 맛있는 제품, 좀더 편리한 제품, 좀더 다양한 제품들을 원할 것이다. 따라서 식품을 연구하는 우리들은 좀더 과학적인 조리방법 및 제조방법을 연구함으로써 조리식품의 부가가치를 높이고 우리 식품인의 위상도 높이도록 끊임없는 노력을 다해야 할 것이다.