

## 전통수산식품의 발굴과 상품성 향상을 위한 설문 조사

김동수 · 조진호 · 김우재

한국식품개발연구원

### 서 론

우리 나라에서 생산되는 젓갈류의 종류는 400여종 이상이 생산되고 있고 이에 사용되는 원료는 신선한 어류, 패류 및 갑각류를 비롯하여 내장, 알, 정소 그리고 아가미 등은 전부 원료로 사용되고 있어 실질적으로 생산되는 제품의 종류 더욱 많을 것으로 판단되었다.

한편, 주요 젓갈 제조법을 살펴보면 가장 많이 사용하는 방법이 단순 소금을 첨가하는 방법, 그 외에 소금과 고춧가루, 소금과 익힌 곡류의 첨가, 소금, 고춧가루, 곡류에 담근 것, 간장에 담근 것, 누룩을 사용하여 숙성기간을 단축시키는 방법 등 다양한 방법이 있다고 알려져 있다.

이러한 많은 제품중 상품성이 높고 국제화가 가능한 젓갈을 선별하고 가공방법도 단순 염장에서 다양한 조미와 품질개선이 가능한 공정을 개발하기 위하여 일차적으로 설문조사를 실시하여 그 결과를 토대로 향 후 연구 진행방향을 결정하기 위하여 본 연구를 수행하였다.

### 수행 방법

#### I. 조사대상 : 총 74 개소

가. 업체 : 한성기업 및 오양수산 등 산업체 및 전통식품 업체 53개소

나. 학계 : 부경대학교 등 10 개 대학

다. 각 시도 등 지방자치단체: 11개소

#### II. 조사내용

1. 젓갈제품의 산업화 저해요인 (중복선택)
2. 전통젓갈의 문제점 및 개선사항
3. 전통젓갈의 국제화 방안

- 가. 품질 개선 방향
- 나. 국제화 가능한 젓갈제품 (5개 제품을 순위를 정하여 선택)
- 4. 젓갈산업의 활성화를 위한 기관별 개선 (노력)사항

## 결과 및 요약

1. 젓갈제품의 산업화 저해요인
  - 1)원료확보가 어렵다. 2)제품의 기호성이 낮다. 3)규격제품의 생산이 어렵다
  - 4)위생적 품질관리가 어렵다. 5)제품의 부가가치가 낮다.
2. 전통젓갈의 문제점 및 개선사항
  - 1) 기호성·비린내 (또는 산패취) 제거: ·악취제거를 위한 다양한 첨가물 개발  
·젓갈의 구수한 맛에 상큼한 감미 발현
  - 2) 발효공정·발효숙성기간 단축 및 과학화: ·저온숙성기술 개발·진공발효공정 개발·위생적 발효공정 개발·발효탱크 규격화
  - 3) 염도·저 염화 (2%수준, 4.5%이하)
  - 4) 포장방법·제품의 소포장화: ·진공포장방법 개발·가스치환포장 개발  
·포장디자인 개선 (신세대 기호 지향적)
3. 전통젓갈의 국제화 방안
  - 가. 품질개선 방향
    - 1)맛: ·젓갈고유의 특성을 살리면서 맛 완화 (담백 or 무취)·매운맛 감소  
·새콤달콤한 맛
    - 2)냄새 (향): ·비린내제거·악취 (고린내)제거
    - 3)색깔: ·붉은 색발현·제품별 다양한 색깔 응용
    - 4)염도: ·2-3% 수준·4.5%수준 (김치와 유사)
    - 5)조식감: 해당사항 없음
    - 6)포장방법: ·소포장 (10-50g, 100-300g 수준)·PE포장재 사용 지양  
·서구인의 취향에 적합한 디자인
  - 나. 국제화 가능한 젓갈제품 (5개 제품을 순위를 정하여 선택)
    - ①명란젓(13)②오징어젓(9)③새우젓(9)④멸치젓(7)⑤멸치액젓(7)⑥굴젓(5)
    - ⑦창란젓(5)⑧성게젓(5)⑨꽃게장(5)⑩조개젓(3)⑪가지미식혜(3)⑫토하젓(2)

## 참고문헌

- 김영명·김동수. 1990. 한국의 젓갈- 그 원료와 제품. 창조사. 서울, 102.
- 이철호·이용호·임무현·김수현·채수규·이근우·고경희. 1990. 한국의 수산발효식품. 유림문화사.
- 서혜경. 우리나라 젓갈의 지역성 연구. 1989. 중앙대 박사학위 논문. 요약.