



珍味와 스낵食品開發

本會總務部長
金 頌 根

1. 珍味の 變革

오늘날 우리나라와 隣接 中國이나 日本에서 珍味를 맛 불러고하면 그 大部分은 水産物이 차지하고 있으며 이의 消費는 마치 술안주라하여도 過言이 아니며 그렇게 따진다면 珍味란 珍貴한 食物, 멀리서부터 모아들인 貴重한 食物의 語感이 있으며 大衆이 마음대로 입에 댈 수 없었던 歷史가 머리에 떠오른다. 最近에도 珍味는 家庭의 主人이나 그 집의 손님程度만이 입에 댈 수 있을 程度의 飲食物이 아니었던가 생각되므로해서 珍味라는말은 封建的인 感마저 든다.

그러나 世上은 달라져서 民主化의 물결은 食生活패턴도 크게 民主化시켰고 家庭의 主人이나 손님만이 맛 볼 수 있는 것들은 벌써 商品으로서의 將來性이 없는 것으로되고 말았다. 이와같이 珍味를 입에 대는 樣相도 變하여 從來에 主客 사이에서 서먹서먹하게 차분히 맛 보았던 珍味는 只今에와서는 배스속에서나 테레비앞에서 無意識的으로 입에 넣어서 消費되고 있는 狀態가 되었다.

여기에서 珍味에 對해서 散文的인 것을 끌리고 하는 것이 아니고 珍味에 對한 消費者가 市場이 크게 變化된 것을 認識하고 珍味の 將來에 對하여 考慮하기 위한 基盤을 呼訴하고자 함에 있다. 卽 오늘날과같이 消費形態로된 珍味를, 只今도 珍味라고 부를 것인가 함에 있어서는 珍味는 珍貴한 食物로서 大衆이 맛내로 먹을 수 있는것은 아니었다고 본다면 오늘날과 같이 大衆이 마음대로 먹고 또한 베이카側도 大衆에게 마음껏 먹을 수 있도록 만들어 내고 있는 食品을 무어라 부를 것인가 이에 對하여 이미 業界에서 實施하고 있는 呼稱인 「스낵」이란것이 適當하지않을까.

2. 美國의 스낵概觀

스낵이란 最近 10年來 美國에서 몹을 이르고 있는 食品의 새로운 分野이다.

이 스낵에 對한 定義는 曖昧한 것으로써 元來는 輕食이라는 意味였지만 今日의 스낵은 輕食이라고 잘라 말할 수는 없고 어느 食品雜誌에 記載된 定義로서는 「스낵이란 製品 그 自体의 性質에서 물이

는 이름이 아니고 그의 消費方法에서 이름지어진 것이며 食事와 食事와의 사이에서 아무 目的없이 그저 먹게되는 食物을 總稱해서 스낵이라고 부른다」라고 하였다. 事實 스낵속에 包含되는 食品으로서는 포테토칩, 낱뜨類, 콘칼, 파우다라이스, 빵콘等 極히 多彩하고 더욱 重要한 것은 이들 스낵이 相當數의 食品企業의 成長에 크게 寄與하고 있다는 點이다. 例를 들자면 美國의 비스켓業界는 비스켓 成長停滯로서 業界로서는 極히 不振하였지만 그 中에서 나비스코社가 好調의 成長을 나타내고 있음은 제반의 스낵에의 進出을 圖謀하였고, 그 위에 그것이 成功하였기 때문이라고 한다. 製粉業界에서 綜合食品公司로 脫皮할것을 企圖하고 좋은 業績을 나타내고 있다. 제네랄밀즈, 퀴스베리一等도 스낵에 進出이 活무시고 오토밀에서는 第一人者인 퀵카-오즈다, 오토밀 그 自体는 完全히 Konkurrenz의 商品이지만 스낵에 進出하므로서 亦是 좋은 業績을 나타내고 있다. 이리하여 美國에서는 지금이야말로 스낵은 소프트드링크(清涼飲料)와 같이 가장 収益性이 높은 商品分野가 되었다. 여기에서 이와같은 畧을 불러 일으킨 스낵이니만치 主力製品은 무엇인가 하면 그것은 옛부터 一貫해서 포테토칩이라고 한다. 포테토칩은 美國에서의 스낵中에서 歷史的으로도 主流製品이지만 最近의 스낵食品으로 每年 몇百種類라는 새로운 스낵食品이 紹介되고 莫大한 宣傳費를 걸고있음이 依然하며 스낵總賣上의 過半數 以上을 콘스탄트에 차지한다고 한다. 그러나 포테토칩의 경우, 大企業이 進出하고있지 않는 것은 特異한 現象이라 하겠고 포테토칩은 原料를 生(生)포테토에서 求해야하며 大量生産이 힘든것이 問題點이기 때문이라 하겠다. 그러하면 포테토칩은 스낵의 主流이지만 用態依然하게 그대로 있는가하면 그렇지않고 포테토 그 自体의 改良으로 기름으로 튀기더라도 기름을 너무 많이 吸收하지않는 포테토를 開發하고 이 때문에 포테토칩의 商品壽命이 길어졌고 區域販賣를 可能케 했다고 한다. 그 좋은 例로서 프리트레이라는 스낵專門메이커가 있어 美國 텍사스의 밀테스를 出發點으로 해서 포테토칩스, 콘칼等을 生産하여 成功하였고 市場을 美國의 中央部를 南쪽에

서 北쪽으로 擴大하여 스낵메이커-로서는 強力한 會社가 되었는데 이에 着限해서 켈시콜라가 1965年에 同社를 吸收코자 했으나 프리트레이-는 吸收合作에는 應하지 않고 對等合併으로하였기 때문에 켈시콜라社는 社名을 렛시코라로 改名하였다고 한다. 스낵生産業의 収益性의 크기, 成長力을 말하는 것이라고 하겠다. 이와같은 強勢를 보인 프리트레이-工場에서도 그의 포테토칩스工場은 거리의 工場地域을 떠나지않는 簡單한 것이었으며 結局 空氣를 옮기는것 같은 포테토칩은 큰 工場에서 集中的으로 生産해서 區域輸送을 하는편 보다는 消費地域에 戰術的工場을 만들어서 據點마다 生産하는 편이 生産性이 높아지리라고 생각된다.

그러나, 한편에서는 設備近代化의 메리트가 나오기 힘든 點이 포테토칩이 얼마나 消費가 많드라도 大企業이 進出해가지않는 原因으로도 볼 수 있겠다.

새로히 크게 開發되는 스낵食品의 大部分은 밀가루나 옥수수가루를 主原料로 한 膨脹整形된 것이 大部分이다. 그의 共通된 特徵은 첫째 量이 많아도 價格이 싸고, 둘째 아무리 먹어도 胃臟의 負擔이 적고, 셋째 가볍게 씹을 뿐으로서 口속에 남지않고 넷째 맛도 淡泊한 것이다. 要는 아무리 먹어도 싫증이나지 않는 타입의 것이나 이것이 肥滿에 連結되어서는 안되므로 當然히 低카로리가 아이고서는 안된다. 以上 美國의 스낵業界에 對해서 概觀한 것은 우리나라나 日本에서의 스낵에 對한 消費者形態와 市場形態가 거이 美國과 類似해 졌으므로 앞으로의 스낵食品開發도 美國의 前例를 分析할 必要가 있다고 보았기 때문이다.

3. 우리나라의 스낵食品

가. 밥풀튀김과 옥수수튀김

스낵食品이란 말이 나오기 前부터 우리 나라에는 쌀이나 옥수수를 설탕물을 添加해서 손쉽게 만들어진 眞空속속에 넣고 휘발유나나로 加熱시킨 다음 뚜껑을 열면 평하는 煤音과 함께 膨脹되어 튀어나오는 팝콘과 비슷한 밥풀튀김이나 옥수수튀김을 兒童들의 間食用으로 많이 愛用해 왔는데 이것은 스낵

食品으로서의 具備條件을 갖춘 우리나라 傳來의 스낵食品이라 하겠다. 卽, 아무리 먹어도 胃臟에 負擔을 주거나 肥滿과 直結되는 등의 欠陷이 적으므로 先進諸國에서 研究開發中인 스낵食品의 始祖格인 食品이지만 工業立國의 旗幟밑에 後進性과 零細性을 지닌채 漸次 뒷골목으로 숨어버리게 되었다. 이를 企業化 및 量産化시킴이 傳統의인 嗜好充足은 勿論 우리나라 固有의 스낵食品으로서 脚光을 받게 되지 않을까 본다.

나. 米菓

우리나라와 같은 東洋사람에 있어서는 첫째로 손꼽히는 스낵食品은 米菓라 하겠는데 米菓도 스낵인지 菓子인지는 論議되고 있는데 米菓의 大部分은 스낵으로서 消費되고 있음은 否認할 수 없는 것이다. 米菓가 스낵으로서 好評을 받게 된 原因은 그 澱粉이 100% 알화되었고 비스켈이나 쿡키와 달리 입속에 끈적끈적하게 남아 있지 않는데 있다고 본다. 卽 앞서말한 美國의 스낵食品에서 말한바와 같이 입속이 말짱하고 爽快하여야 한다.

그러나 쌀가루라는 높은 카로리-의 材料를 쓰고 있는것은 이것을 너무 많이 먹으면 胃臟의 負擔이 오고, 또한 肥滿과 直結되어 있다는 것은 스낵으로서 欠点이라고 보아야할 것이다. 특히 米菓의 大部分은 鐵板에 끼워서 구어지기 때문에 表面이 굳어지고 그 때문에 깨물기 위해서 齒牙에 負擔을 주고 있는 點은 스낵食品으로서의 改良되어야할 點인 것이다. 이 때문에 米菓를 만들기 위해서는 鐵板에서 구어야한다는 概念을 바꿀 必要가 있다.

다. 새우깡의 敎訓

이 點에 參考가 되는 것은 롯데工業에서 나오는 새우깡이나 이는 日本에서 만들어진 새우 센베이를 말하는데 그의 製法은 極秘로 하고 있어서 알길이 없으나 製品의 形態를 보고 짐작컨대 에크스트루-라에 依한 膨張整形法이 아닌가 본다.

여기에서는 製造方法推察의 適否가 問題가 아니고 새우깡은 從前의 센베이와는 다른 製法을 쓰고 있어서 센베이의 欠点인 表面硬化도 없고 量感은 있

으나 바삭바삭 부스러져서 이齒와 胃臟에 負擔을 주는 일이 없는 點이 스낵食品으로서 極히 뛰어난 것 이라고 보겠다. 事實 새우깡出現으로 새우가 동이 날 地境으로 量産을 거듭하고 있음은 單純한 製造方法에 따름이 아니고 그 맛에 對한 研究가 잘 進 涉되어 있고 한번 먹어 본 消費者를 놓치지 않을만 한 商品自體의 힘이 깃들여 있기 때문이다. 다시금 米菓에 되돌아가서 傳統의인 맛과 形態를 지키면서 製造方法의 改良과 變革으로서 實質的으로는 全然 다른 것을 만들어 낼 研究가 必要할 것으로 보며 이의 解決에 對한 힌트는 米菓原料로 化工澱粉의 使用과 製造方法으로서 膨張整形法의 應用等이 必要할 것으로 보인다. 이같은 研究로서 입맛이나 입속의 개운함과 製造方法의 迅速向上도 可能해질 것으로 본다

라. 새로운 스낵

위에서 論한바와 같이 膨張整形法에 의한 새로운 形態의 스낵食品이라고 하면 最近 三養食品에서 새로 開發市販中인 콘칩을 들 수 있겠는데 이는 大量 廉價인데다가 齒牙에도 胃臟에도 負擔을 주지 않고 스낵食品으로서의 資質을 充分히 갖추었다고 보나 唯一한 欠点은 消費者에게 傳統의인 嗜好面이 缺如되어 있다는 點으로 보아 이 콘칩이 붐을 이르기까지는 時間이 걸리지 않을까 본다.

마. 種實類

스낵食品이라고 하는 하나의 쿠름이 있는데 그것은 낱조이다. 낱조이란 말도 僻 廣義하지만 피-낱조를 主로해서 아-몬드낱조, 호도, 잣 등이 눈에 띄는데 種實 그대르라면 附加價值가 적고 이를 될 수 있는 대로 形態를 바꾸므로해서 附加價值를 높일 수 있고 메이카로서는 研究할만한 일이라고 보인다. 但只 피-낱조으로서가 아니고 若干의 코팅을 해서 맛의 變化때문에 注目을 끌게 하고 스낵食品으로서와 同時에 商品으로서의 價值를 높이게 되는데 코팅이니 被覆하므로해서 商品破損率도 높아질 것이므로 그 만큼 取扱上의 損失이 나온다는 問題도 있다. 그러므로 破損을 防止하기 위해서 被覆은 堅固하게 한

다면 스낵食品으로써 많은 값을 먹어달라고 하기는 어려울 것이며 反面 잘 부스러지지않고 堅固하지 않은 被覆方法이라고 한다면 化工澱粉等이 힘을發揮할 수 있지않을까 생각된다.

種實類 特히 파-날쯔의 問題點은 熱量이 높는데 있으며 스낵食品으로서 多量攝取했을 때 胃臟의 負擔이 커지고 肥滿으로 直結되는 것이 欠點이므로 경우에 따라서는 피-날쯔의 脫脂法을 前處理로서 實施함이 必要할 것으로 본다.

바 ' 其他

그렇다면 새로운 스낵食品은 現在 開發途上에 있으므로 스낵食品에 關한 情報은 어제의 것이라하여도 오늘날에는 이미 珍腐化되고 말지만 美國에서 開發되고 있는 오니온링 등은 東洋사람에게도 歡迎

되지 않을까 생각되며 이 스낵食品은 둥근과를 썰어서 기름에 튀긴 것이지만 實際的으로는 化工澱粉을 原料로해서 오니온프레이바를 添加한 것으로 이것은 化工澱粉의 開發面에서는 美國에서도 第一人者이며 내쇼날스타-치中央研究所에서 본 것인데, 마치 大衆의 嗜好을 全然 다른 別途의 製法으로 再現시킨것의 典型이라고 하겠고 이는 포테토 칩과는 달라서 原料面의 制約도 없는 것으로 새로운 스낵食品으로서 脚光을 받게 될 것으로 본다.

以上을 要約한다면 珍味라고하는 感覺으로부터 脫皮하여 大衆을 目標로한 스낵食品開發에 眼目을 傾注하여 줄 것을 提言하고 싶다. 끝

海外短信

生肉속 脂肪의 迅速定量法

쇠고기속의 脂肪含量을 迅速正確히 測定하는 方法이 開發되었다. 이 方法은 脂肪含量 4~40%의 生肉(쇠고기, 돼지고기)에 適用되며 分析方法은 고기 50g 을 470ml 의 자-르에 採取하여 3%의 冷食鹽水 200g을 加하고 NaOH 또는 HCl 을 pH를 6으로하고, 6~7°C 를 維持하면서 호모지나이저-에 넣어서 에말존으로된 液体 45g을 採取한다. (脂肪含量이 20%를 超過하는 試料에 있어서는 18g 만 採取하고 물 27g을 加한다). 이 에말존液을 250ml 비-카에 옮기고 0.6ml 의 Tweer80 乳化劑를 加하여 30秒間 호모지

나이저에 건 다음 無水 CaCl_2 1g, NaOH 8g, AntifoamA. Spray 0.5 g을 加하여 1~2分間 加熱한다.

그런다음 5g 의 NaCl 을 加하여 Babcock 병에 옮기고 99°C 의 湯浴속에 넣어서 加熱한다. 加熱後 室溫에서 1分間 放置하면 脂肪은 液層과 分離되기 때문에 이 量을 Babcock 병의 눈금으로 읽으면 脂肪含量을 求할 수 있다.

이 分析에 所要되는 時間은 10分이며 이 方法에 의해서 얻은 데이타는 從前에 使用된 에-틸抽出法(20~24時間), Babcock 法の Salwin 의 變法(20~25分)에 의해서 얻어진 데이타와 잘 一致되

었다.

이 方法은 ouseme 제조의 品質管理의 目的으로도 適用된다. (J. Food Sci, 36, 760(71))

