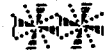
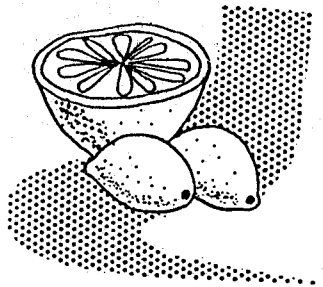




特殊用途食品에 對한 小考



編輯室



最近 食品業界 特히 先進國에서는 一般的인 傾向이 低熱量化를 試圖한 食品의 高級化 또는 多様化란 方向으로 기울고있다. 해를 거듭 할수록 봄을 이루고있는 健康食品이나 強壯食品도 나도는 程度로 우리나라의 食品業界도 多様化되어가고 있다. 그러므로 우리에게는 귀에 익지않은 말같지만 이와같이 食品의 多様化에 따르는 食品들을

特殊用途食品(Special Dietary)란 이름으로 부르고 있으며 FAO/WHO合同食品規格委員會에서는 規格基準까지 檢討하고있는 實情이다. 우리나라에서도 特殊用途食品이 政府에서 規格化되면 곧 市場에 登場할 것이고 大食品에이카에서는 앞을 다투어 量産에 힘쓸것이 明若觀火한 事實이다.

特殊用途食品의 種類

特殊用途食品에는 特殊患者의 治療目的으로 藥品과 併用해 오든 食餌 卽 高熱量食餌, 高蛋白質食餌, 減

塩食餌等に 基礎를 두고

1. 低카로리 - 食品,
2. 低나트륨 食品
3. 糖尿病食品
4. 調整油脂食品
5. 乳兒食品(離乳兒包含)
6. 妊産婦授乳食等이 오늘날 量産化는 되지 못하고 있으나 綜合病院等에서, 患者治療에 쓰이고 있으며 앞으로는 한발더나가서

1. 老人用食品
2. 基한 肉體運動 또는 特殊한 環境條件에의 해서 必要로하는 特殊營養食品을 包含한 營養素를 補給하는 食品.

3. 低 구루틴食品
4. 或種의 아미노酸 低含量食品
5. 低炭水化物食品
6. 低蛋白質食品

7. 알레르기 - 低減食品 等이라하겠다.

以上과같이 特殊用途에 따라 撰択攝取해야될 特殊用途食品에 對하여는 政府로서도 그 規格이나 基準等을 多角的으로 檢討해서 公布하도록 切望하는바이다. 그리고 各各 지녀야 할 條件들을 들어서 參考로 해주면 한다.

低카로리 - 食品

適用範圍: 低카로리 - 食品은 카로리 - 의 攝取를 制限할 必要가있는 사람을 對象으로하며, 熱量을 低減시킨 食品이다.

性狀: 低카로리, 食品이란 原料配合調理工程에서 카로리 - 를 減少 또는 制限시키고 普通食品보다 카로리 - 를 低減시킨 食品이다.

品質要素:

1. 카로리 - : 低카로리 - 의 特殊用途食品은 普通의 同一食品에 含有된 카로리 - 量의 1/2 以下야만 되며

2. 原料: 모 - 든 原料는 衛生上清潔하고 安全하며 良質의 것이라야하며 또한 殘留農藥이나 기타 健康에 危害를줄 有害物質을 含有하지않고 清潔한 狀態로 製造包裝保存되어야할것이다.

3. 標示: 標示事項은 한글로 外部에서 보기쉬운 곳에 明示할것이며 食品의 名稱, 主要原料名, 內容物의 重量等을 빼서는 않된다. 그리고 利用上의 說明으로서 特殊한 食事目的에 對하여 攝取와 調理 保存에 關한 注意도 빠뜨려서는 안될것이다.

低나트륨食品

適用範圍: 低나트륨食品은 나트륨의 攝取를 制限할 必要가있는 사람을 對象으로하며 나트륨含有量을 低減한 食品이다.

性狀: 이는 原料를 配合調理함에 있어서 나트륨을 減少, 制限 또는 除去시켜 普通食品보다 나트륨含有量을 低減시킨 食品이다.

品質要素:

1. 나트륨含量: 低나트륨의 特殊用途食品은 普通의 同一食品에 含有된 나트륨量의 1/2 以下.

2. 原料: 모 - 든 原料는 衛生上 清潔, 安全하

고, 良質의 것이라야하며 食品添加物은 必要不可欠한 것만 쓰도록할 것이며 殘留農藥이나 健康을 害할 有害物質이 包含되어서는 안될 것이며 清潔한 狀態로 製造, 包裝, 保存되어야할것이다.

3. 標示: 前과 같음.

糖尿病食品

適用範圍: 糖尿病食品이란 糖尿病患者를 對象으로한 食品이다.

性狀: 糖尿病食品이란 原料의 配合 및 調理過程에서 血糖値를 急激히 上昇시키는 糖質을 使用치않은 食品으로서 普通食品보다 糖質과 脂肪의 含量을 低減 또는 制限시킨 食品이다.

品質要素:

1. 糖質要素: 이食品에 含有된 糖質은 普通의 食品보다 1/2 以下라야하나 糖質, 糖알콜및 포도당으로서 同化不可能한 糖質은 除外한다.

2. 甘味料: 果糖, 키시모즈 및 알콜의 添加와 營養價가 없는 甘味料는 添加해도 좋다.

3. 原料: 前과 같음.

4. 標示: " "

調整油脂食品

適用範圍: 調整油脂食品은 体内的 飽和脂肪酸 및 コレ스테롤의 增加를 阻止 및 減少시킬 必要가있는 사람을 對象으로하며 体内的 飽和脂肪酸 및 コレ스테롤의 增加를 阻止하고 減少시킴을 目的으로하는 食品이다.

性狀: 調整油脂食品이란 原料를 配合調理하는 過程에서 体内的 飽和脂肪酸 및 コレ스테롤의 增加 阻止와 減少에 關與된다고 믿어지는 해바라기油, 사후라와油, 米糠油, 옥수수기름, 小麥胚油의 植物油脂를 많게한 食品이다.

品質要素:

1. 脂肪含量: 調整油脂의 特殊用途食品은 全脂肪含量이 30% 以上이고

2. 植物油脂含量: 해바라기油, 사후라와油, 米油, 옥수수油, 小麥胚芽油의 植物油脂含量은 全脂肪含量의 70% 以上일것.

3. 비타민 E 含量: 食品에 含有된 高度不飽和 脂肪酸에 對해서 維生素 E 00mg%

結語

도리키보전데 特殊用途食品이란 말이 誕生하게 된 経緯는 지난해 6월에 WHO(世界保健機構)와 FAO(世界食糧農業機構)의 合同委員會가 開催되는데 그때 Special Dietary(特殊用途食品)이 檢討된데서 부터 始作했다. 后 特殊用途食品의 規格決定에 까지 進涉을 모아 徐徐히 그 内容도 整備補完되어 오늘날에는 다음과 같다.

1. 健康한 사람의 特別한 營養上의 必要性에 合致되는 食品

- ① 乳幼兒食品
- ② 妊産婦, 授乳婦用食品
- ③ 老人用食品
- ④ 基幹 肉體運動 또는 特殊한 環境基準에 따라 必要로 하는 特殊營養食品을 包含한 營養素를 補給하는 食品

2. 醫學的으로 異常한 狀態下에 있는 사람을 爲한 食品

- ① 食塩代替物을 包含한 나트륨食品
- ② 低구루텐食品
- ③ 或種의 아미노酸 低含有食品
- ④ 低카로리-食品
- ⑤ 高카로리-食品
- ⑥ 低脂肪食品
- ⑦ 低炭水化物食品
- ⑧ 低蛋白質食品
- ⑨ 高蛋白質食品

위 各項의 規格에 對해서는 審議가 進行되고 있으나 食塩代替物을 包含한 低나트륨食品에 對해서는 8스텝의 段階에 進行되고 決定도 머지않은것 같다. 但只 低나트륨食品의 比率에 對해서는 우리나라와같이 鹽만을 主食으로하는 國民은 歐美諸國에 比해서 食塩의 攝取量이 習慣的으로나 嗜好的으로

로 많은 點에 問題가 있으며 國家別로 別途로 規制해야할것이다.

우리나라에서도 國民의 營養을 改善함을 目的으로 또는 國民食生活改善運動이 活發해져서 食生活 內容이 많이 改善되고있고 經濟成長과 때를 같이해서 國民食生活도 多少豊富해지므로해서 이 以上 여러가지 食品에 對해서 營養을 強化할 必要는 切實치안으므로 이 現實에 合致되도록 國民이 恒久的으로 取하고 있는 主食, 副食等에 限定해서 特殊營養食品의 標示許可의 對象으로 할 것을 決定해야 할것이다. 이와같이 特殊用途食品은 美國에서도 Diet Foods라해서 모든-種類의 食品이 発売되고 있다.

이들 食品은 對象이 乳幼兒, 妊産婦, 患者들이 主였는데 農藥으로 汚染된 原料의 混入이나 食品添加物의 添加는 極力 避해야할것이며 原料의 精選 加工技術의 高度化, 包裝等에 對한 萬般의 配慮를 必要로하는 것이다. 確實히 特殊用途食品은 注目を 끌수있는 食品이지만 우리들은 여기에 嚴重한 點檢을 함과 동시에 앞으로 어떤 方向을 取할것인가를 注意깊게 觀望해갈 必要가 있을 것이다.

