

人氣食品

80年代의 人氣食品

劉 太 鍾
〈高麗大教授〉



最近에 이르러 食糧消費構造는 攝取 熱量面에서 점차 變化되어 澱粉質食品이 減少되고 蛋白質食品이 增加하는 傾向이 두드러지고 있다.

또한 生活樣式이 變化됨에 따라 食品消費構造도 多樣化되어 여러 가지의 加工食品의 消費가 全世界的으로 增加되어가고 있다.

急速한 人口增加에 따른 食糧需要의 增加로 食糧需要量에 대한 食糧生産量은 이를 따르지 못하고 있다.

西紀 2000年代의 世界人口가 약 65億이 된다고 推定할 때 그 때의 世界食糧需要量은 現需要量의 약 2倍로 增加될 것으로 展望되고 있다.

그러한 觀點에서 볼 때 未來食品의 開發은 참으로 切實한 立場에서 있는 것이다.

將來의 食品은 그 取扱이 더 간편해 지고, 더 산뜻해 보이며 品質과 香味가 좋은 것일수록 환영을 받을 것이다.

食品製造用의 새로운 蛋白質源이나 合成의 flavor製品 등의 使用을 包含하여 食品제조에서 原料物質의 選擇의 幅은 더욱 넓어져야 할 것이다.

一例如 지금까지는 直接食用으로 하지 않았던 小麥胚芽를 들 수가 있다.

胚芽를 加工하여 模造胡桃를 제조하는 경우가 바로 그것이다.

各種食品은 嗜好性에 전혀 影響을 주는 일 없이 營養的으로 完全한 것이 되게 研究가 될 것이다.

여러 가지 施設이나 消費者的의 마아켓에서 Convenience food가 차차 主體를 차지하게 될 것이다.

外食産業이 더욱 활발해 질 것이 期待되므로 食品의 종류도 더 多樣해 질 것이다.

營養失調를 위한 食品製造뿐 아니라 肥滿을 비롯한 여러가지 疾病을 豫防할 目的을 위한 食品의 生産이 廣範圍 하게 이루어 질 것이다.

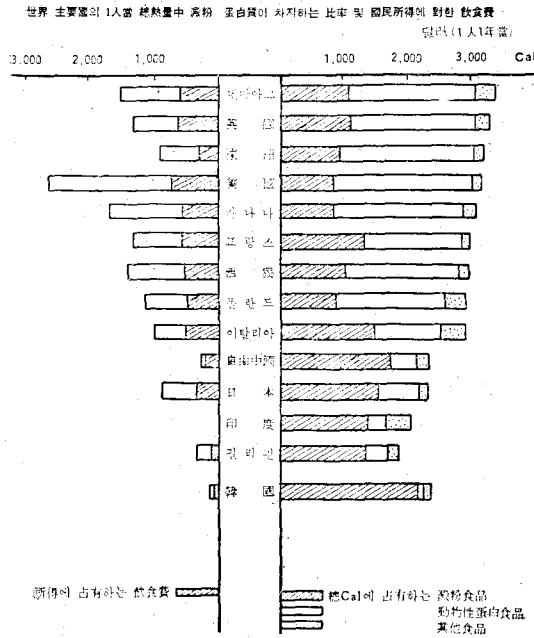
食品工業도 다른 技術分野의 發達과 마찬가지로 生命現象을 잘 理解하므로써 그것을 利用하는 方向으로 發展시켜야만 正道가 되는 것이다.

食品加工過程에서 微生物을 利用해 온 것은 太古때 부터의 일이다.

그 後 體驗을 통해서 微生物의 作用이 理解

되게 되자 微生物 그 自體가 存在하지 않아도 酵素를 添加해 줌으로써 製造過程이 可能케 되었다.

포도당이나 물엿을 生産하는데 Amylase가 쓰이고 있는 것은 그 좋은 본보기이다.



過去의 食品製造나 加工의 方法에는 없었던 것이 可能하게 된 것은 그야말로 劇的인 發展이라고 할 수 있다.

글루타민산나트륨(化學調味料)은 그 典型的인 케이스이다.

다시마의 특수한 감칠 맛의 成分으로서 글루타민산나트륨이 發見되었었다.

그 存在를 確認하고 量的으로 生産하려는 試圖에서 植物種子에서 抽出하는 方法이 開發되었다.

1950년에 이르러 微生物의 代謝過程의 知識이 더 알려진 結果, 발효에 의한 生産이 可能해져 大幅的인 코스트다운이 이루어졌다.

최근에는 다시 醱酵基質이 炭水化合物에서 醋酸으로 轉換되었다.

포도당보다 값싼 合成醋酸을 原料로 하여 더욱 간편하게 製造하게 된 것이다. 밀이나 콩을 가지고만 만들 수 있다고 생각되었던 化學調味料가 꿈에도 생각치 못했던 醋酸을 原料로 손 쉽게 만들어지고 있다는 事實은 앞으로 새로운 食品을 開發하는데 있어 크게 敎訓이 되는 事實이다.

油脂資源만 하더라도 탱크培養에 의한 微生物油脂(油脂含量이 높은 微生物)의 生産이 可能해 질 날이 올 것이고, 그것을 오늘날 우리가 먹고있는 油脂類와 비슷한 營養價와 香味를 갖도록 加工될 것이다.

오늘날 生物化學의 급속한 進歩는 食品工業에 크게 貢獻하고 있다.

現代는 原產地와 消費地와의 流通距離를 더욱더 멀게 強要하고 있다.

그것은 即 食品加工技術의 發達을 不可缺의 것으로 誘導하고 있다.

生物에 由來하는 素材가 그 大部分을 차지하는 食品에 있어서 生物化學의 知識이 品質의 維持나 貯藏技術을 推進하며 調理科學으로 發展을 거듭하고 있다.

食品加工이 不可避한 오늘날 여러가지 添加物の 必要性도 당연히 인정해야 하는데 科學的으로 安全性的 確認은 醫藥의 경우처럼 醫師가 그 使用을 調節하는 것과는 달라, 더욱 嚴重한 基準이 設定되어야 할 것이다.

解決方法의 하나로는 당연한 일이지만 優秀한 添加物の 開發이 있든가, 현재 사용하고 있는 物質의 安全성에 대한 확인이 있어야 할 것이다.

또 다른 하나의 方法은 새로운 아이디어에 의한 다른 方法에 의한 加工法의 開發이다.

동조립 코오팅을 위한 金屬의 缺乏이 冷凍食品의 開發을 촉진한 것이 그 좋은 보기이다.

加工이나 添加物 本來의 目的이 所在를 明

識히 하고 目的達成의 代替案을 마련하는 일이다.

너무나도 당연한 일이나 지금과 같은 混亂期에는 자칫하면 문제의 本質을 잊기가 쉽기 때문에 이러한 點에 留意하는 일이 바람직한 것이다.

먹는다는 本質에는 人間生活의 즐거움이 당연히 있는 것이다.

食品에 대해 사람들이 받아 들이는 개념은 매우 感覺的이다.

따라서 食品開發에 있어서 官能評價의 重要性은 더 말할 나위도 없다.

따라서 食品開發에서의 官能評價의 重要性은 새삼 強調할 필요조차 없다. 資源面을 생각해서도 食品分野에서 더욱 可食部分의 比率을 어떻게 增大시켜 非可食部分을 줄이느냐 하는 문제가 아주 切實하게 다루어져야 할 것이다.

특히 非可食炭水化合物(섬유소, 리그닌, 헤미셀룰로오스 등)의 量은 오히려 現在 食用으로 하고 있는 炭水化合物의 量보다도 많은 것이다.

그것을 活用하는 方法의 하나는 해당 炭水化合物의 分解酵素를 適用하는 것이다.

그 分解酵素는 強力한 活性을 갖는 微生物을 培養해서 酵素를 抽出해야 할 것으로 생각된다.

이것은 비단 廢棄物을 活用하는 단순한 意味뿐 아니라 새로운 食糧資源을 얻는다는 觀點에서 큰 意義가 있는 것이다.

우선 우리 周邊에서 흔히 보는 감자나 고구마의 廢棄物(껍질)이나 배추, 케비지 등에서 廢棄物을 섬유소 分解酵素인 Cellulase를 利用해서 食品으로 轉換하는 것을 하나의 例로 들 수 있다.

油脂資源이나 蛋白質資源에서도 같은 경우를 얼마든지 찾을 수 있을 것이다.

다음으로 생각해야 할 것은 包裝問題인 것이다.

包裝材料의 減少에 최대의 努力을 경주해야 할 것이다.

Comvenience food나 半調理食品, 小型包裝 등은 이미 家庭에서 調理의 比重을 輕減시켜 왔는데 主婦의 勞動力化를 推進해 왔다.

美國에서는 Cut meat技術의 完成으로 貯藏技術이 進歩했을 뿐 아니라 流通機構의 變革을 招來하여 Super market의 發展을 促進한 사실은 흥미있는 일이다.

이러한 例에서 보는 바와 같이 食品의 機能이 초래한 社會的인 效果는 매우 크다고 할 수 있다.

아직은 사람 個個人的 體質에 적합한 食餌를 만드는 일로 個個人的 健康管理가 可能한 段階에까지는 오지 못하고 있으나 病院給食의 System化는 基本的으로는 보다 多樣化한 마켓에의 適合이며 現實으로는 그 적합한 方法이나 產業自體의 可能性을 示唆해 주고 있다.

一般市民의 生活自體가 多樣化, 分極化하는 일이 豫想되는 오늘날 그러한 生活패턴에 받아 들여지는 製品과 充分한 知識을 공급하는 일이 要求된다.

即 食品產業自體가 人間을 위해 무엇을 해야 하느냐 하는 高次元의인 觀點에서 이루어져야 할 것이다.

食品產業은 國民의 生命線이라고 表現하고 있는 것처럼 眞실한 표현은 없다.

이 生命線이란 農業, 科學研究, 加工, 輸送 販賣의 여러가지 機能을 總和시켜야만 堅固한 것이 되기 때문이다.