

食品工業의 現在와 將來

劉 太 鍾

(高麗大 教授)

1. 加工食品에서 強調되는 點

가. 營養價値

요즈음 食品을 加工할 때 영양가치에 대해서 많이 強調하고 있는데 營養價値라고 하는 것과 스테미너 식품이라고 하는 것을 통용시 하는 경향이 많다.

그래서 옛날에는 없었던 보신탕, 개소주, 등은 만병통치 약이란 식으로 선전을 하고 있고 생사탕이란 것은 뱀에 영양가치가 많다는 편중된 잘못 생각을 가진 사람이 많다.

營養價라고 하는 것은 5가지 기본 營養素가 골고루 포함된 것이다. 단백질이라든지 특별한 성분이 많다고 營養價値가 많은 것이 아니다.

우선 加工食品이라고 하는 것은 營養學에서 말하는 5가지 營養素가 골고루 포함돼 있어야 된다는 전제조건이 구비되어야 되는 것이다.

나. 嗜好的 性質

食品이 제아무리 營養 價値가 높은 食品일 지라도 사람들의 기호에 맞지 않으면 도저히

食品으로서의 價値를 상실하게 되는 것이다.

다. 衛生的 性質

이것은 有害性 問題이다.

아무리 맛이 좋은 食品이라도 독버섯 같은 비소나 불결한 食品은 우리가 大衆化시킬수 없는 것이다.

라. 實用的 性質

食品을 加工할 때는 營養價値, 嗜好性, 衛生 등 一般的인 問題를 항상 念頭에 두고 加工 食品이 다루어져야 한다는 것이다.

2. 食品原料와 加工

옛날에 人口가 많지 않을 때는 食品에 대해서 별로 신경을 안썼다. 그런데 요즘 食糧 危機라는 말이 생길 정도로 人口가 爆發的으로 늘어나면서 어떻게 하면은 손쉽게 食糧資源을 얻을 수 있을까 하게된 것이다. 그래서 “空氣에서 食糧을”이란 케치프레이즈가 契機가 되어 在來의 農業方式이 아닌 微生物을 利用한 食糧資源 生産이 活發하게 이루어지게 된 것이다.

3. Instant food Space food

食生活의 합理化와 더불어 食品의 形態와, 食糧構成이 차차 變化되는 傾向이 있다.

특히 食卓에 오를때 간단한 調理만으로 利用되며, 저장성과 수송성이 높은 加工食品의 生産과 消費는 날이 갈수록 늘어나고 있다. Instant食品이란 통조림, 병조림, 냉동食品, 건조식품등은 包含하지 않으며, 다음과 같은 特徵을 갖는 것이다.

○ 調理하는 努力을 줄이기 위해 만들어진 加工食品으로 調理하는 일을 全然必要로 하지 않는 食品을 뜻하는 것은 아니다.

○ 아무때, 아무 곳에서나 食卓에 올리는데 간단한 調理만으로 먹을 수 있는 것.

○ 前處理로 進歩된 食品加工의 과정을 거쳐 만들어 지는것.

○ 수시로 사용되고 저장성이 있으며, 수송과 휴대에 간편한것.

미국에서의 Aerospace feeding 처음에 tube

음식이었던 Apollo 16號로부터 Precooked, dehydrated food를 使用하고 있다.

4. Ration型 食品

Ration Survival food등의 發展을 食生活 改善과 항공 여행의 給食과 또 단체급식으로 까지 發展을 가져오게 되었다.

이중에서 가장 발달된 것이 C.Ration(미군전투식량)이다.

5. 未來食品

앞으로 상당히 食品業界에 있어서 發展可能한 것은 조립식품이다. 조립식품이란 어떤 식품이던지 완전한 식품이 없는 고로 식품들이 가지고 있는 장점들을 잘 취합해서 이상적인 식품을 만들어 내는 것이다. 우리가 食生活을 하는 것은 健康을 유지하는데 꼭 필요한 것이므로 이 조립식품은 상당히 발전될 가능성이 많을 것이다.

◎ 알 림 ◎

本誌는 本會 會員會社 및 研究團體, 그리고 官界·學界·企業界에 계신 讀者 여러분을 위해서 編輯·製作되고 있습니다.

지금까지 本誌를 愛讀해 주신 讀者 여러분께 감사드리오며, 혹시 配達事故나 住所移轉 등으로 제대로 郵送받지 못한 분들이 계시면 즉시 다음으로 연락해 주시기 바랍니다. 계속 愛讀을 바라마지 않습니다.

연락처 食品工業誌 編輯室

(265-8760, 266-6035)