

가공식품과 유통근대화

사회구조가 점차 복잡해지고 생활수준이 향상됨에 따라 가공식품의 필요성이 날로 높아지고 있다.

바쁜 생활과 정형화된 사회구조 속에서 보다 쉽게 그리고 보다 간편하게 식생활을 해결하고자 하기 때문이다. 또한 일상생활에서 흔히 부족되기 쉬운 영양분을 가공식품을 통해 섭취할 수 있다는 점에서도 이의 인기는 더해가고 있다.

가공식품은 원래 제 1차 대전때 군용식품으로 등장한 것이 그 시초였다. 이것은 주로 분말을 이용한 인스턴트식품류가 주종이었으나 그후 가공기술의 발달과 함께 일반용 저장식품으로까지 그 영역을 넓히게 된 것이다.

가공식품은 이제 우리 식생활의 필수품화되었다. 라면을 비롯한 주식은 물론 각종 반찬류인 부식 그리고 기초식에 이르기까지 다양하게 개발돼 있으며 내식과 외식의 교량역할을 해주는 간편식도 가공식품의 일종, 또한 그 내용물도 분말 등의 인스턴트 식품류를 비롯 축육가공제품, 수산가공제품, 과일가공 또는 채소류 가공에까지 이르고 있다.

앞으로 식생활의 개선과 함께 가공식품의 이용영역은 한층 더 넓혀질 것이며 그 제조기술도 발달돼 갈 것이다. 특히 '86.'88양대 스

포츠제전을 앞두고 있는 우리로서는 식품위생과 함께 식생활 개선이 필연적이다.

그러나 이러한 가공식품은 일반적으로 그 내용물이 계절성이거나 비저장 부패성인 경우가 대부분이기 때문에 제품의 유통과정이 까다롭고 어렵기 마련이다. 이런 난점을 극복하기 위한 방법으로 캔류가 많이 개발되고 있지만 유통단계나 경로의 복잡으로 인한 구조상의 모순으로 문제가 되기도 한다. 또 가공식품은 제조업체가 영세성을 면치못하고 있는 경우가 많다. 시장성이 충분한 제품은 공장생산화가 가능하겠지만 아직은 대부분이 가내공업형태를 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

가공식품이란 천연식품이나 기타의 식품에 인공을 가한 것이므로 되도록 빨리 소비되는 것이 좋다. 즉 유통단계를 최대한 축소시킬 필요가 있는 것이다. 물론 과일을 시럽에 담근 것은 6개월, 그리고 육류나 야채를 간하여 양념한 것은 제조후 2~3개월이 지나야 충분히 제맛이 우러난다고 하지만 그것도 보관상태에 따라 다를 것이다.

일반적으로 축육가공제품이나 수산가공제품 등을 5°C 이하의 동절기엔 5일, 30°C 정도의 하절기엔 2일 정도가 알맞다. 요즘은 냉동 냉장시설이 발달하여 다소 오랫동안 보관할 수도



尹 錫 雄
〈每日經濟新聞社 産業部長〉

있겠지만 제품을 구입시에는 반드시 제조년월 일을 확인해야 한다. 너무 오래된 것이면 내용물이 부패되거나 용해될 수도 있기 때문이다.

가공식품의 소비량은 어쨌든 급격히 늘어나고 있다. 생활자체가 점차 간편해지고 인스턴트화돼 감으로써 식생활도 그렇게 흘러가기 때문이다. 특히 아파트단지내의 소비량이 크게 늘고 있음은 주거환경과의 함수관계를 나타내는 증거이다.

가공식품의 수요증가는 생활의 패턴변화에 따른 필요에 의한 것이겠지만 74년부터 시작된 유통근대화로 큰몫을 하고 있다. 대기업의 대거진출로 유통업체나 기구들이 점차 대형화 근대화되고 있고 그에 따라 유통기법도 새로이 개발, 다양화되고 있다.

백화점을 비롯한 슈퍼마켓 연쇄점 편의점들이 늘고 있고 또한 재래시장의 경영도 조금씩 과학화되고 있는 것이 사실이다. 그러나 대부분의 유통업체들이 아직은 영세규모인 것도 부인하지 못할 사실, 현재 전체 소매점중 법인업체의 비중이 1%에도 못미치고 있다는 사실이 그것을 입증한다. 다시 말해 우리나라의 유통업체는 상업적경영 내지는 가업적경영을 벗어나지 못하고 있다는 것이다. 가계와 경영이 미처 분리돼 있지 않거나 가계와는 분

리돼 있다 하더라도 손익계산과 자본이동이 불분명한 개인기업의 형태가 지배적이다.

부엌시간을 좀더 유용하게 이용하고 또 보다 간편한 생활을 누릴려는 욕구와 함께 가공식품의 수요는 더 한층 늘어날 전망이다. 이에 발맞춰 유통구조의 근대화와 유통시설 현대화가 시급하다. 또 유통단계도 최대한 줄여야 한다. 유통구조가 복잡하면 복잡할 수록 시간과 비용은 더들게 마련이다.

현재 추진되고 있는 산지계약재배나 직거래제도 또 소비지에서의 종합구판장운영 등은 이런 점에서 합리적인 방안이라 할 수 있다. 그리고 점차 늘어나고 있는 가공식품의 수요를 위해선 생산이나 유통면에서의 집중적이고 장기적인 투자와 함께 지원책도 따라야 할 것이다. 체계적이고 신속한 정보전달을 위한 「전용방송망」의 설치도 생각해 봄직하다.

또한 소비자도 과학적인 사고를 바탕으로 가공식품을 선택 사용함으로써 편견과 불안을 극소화시킬려는 노력을 해야 할 것이며 생산자도 양식을 가지고 내가 먹는다는 생각으로 양질의 제품을 보다 값싸고 보다 빨리 공급한다는 원칙 아래 생산활동을 해야 할 것이다. 어차피 오늘날의 현실이 천연식품이나, 자연식품만으론 생활할 수 없는 상황이니까.