



식물의 잎, 뿌리 등에서 추출 맛과 향미 품질향상에 기여

李 源 春

향신스파이스(주)대표

인류는 유사 이전부터 천연의 향미물질을 식품에 사용하기 시작하였으며, 이를 향신료라고 하고 있다. 향신료는 식물의 여러 부분 즉 뿌리, 잎, 종자, 내피, 열매, 줄기 등으로부터 나오는데 맛과 향미를 내고 어떤 경우에는 육제품에 대해 방부효과를 가지기도 한다.

과거에는 잘 쓰이지 않고 국내에서 재배되지도 않던 향신료들이 서양음식의 전래, 가공식품의 발달, 국가간 교역의 활발 등에 힘입어 현재는 다양하게 쓰이고 있다. 이와같이 향신료의 종류뿐 아니라 사용하는 형태도 다양해 지고 있다. 즉, 천연 향신료를 그대로 사용하는 경우도 있고 건조 분쇄한 분말, 또 정유나 올레오레진과 같이 액체상으로 가공한 것을 사용하기도 한다.

정유는 증기증류법으로, 올레오레진은 용매추출법으로 생산되는데 이 두 제품은 천연향신료를 그대로 사용할 경우에 나타나기 쉬운 단점들을 보완할 수 있

다. 즉 향신료는 같은 종류라 하여도 재배지역에 따라, 기후조건에 따라 품질 및 가격등락 등이 매우 심하며 보관면적이 많이 들고 장기간 보관할 필요가 있을 때 미생물의 침해를 받기 쉽다.

그러나 위의 올레오레진과 정유는 늘 일정한 품질을 유지시킬 수 있으며 위생적으로 생산되므로 천연향신료와 병용함으로써 가공식품 품질의 표준화, 위생처리, 가격안정 등 가공식품 업계의 발전에 기여하고 있다.

이러한 천연 향신료에는 여러 가지가 있으나 본문에서는 국내에서 급속도로 신장하고 있는 육가공제품에 널리 쓰이는 주요 향

신료에 대해서만 간략히 소개하고자 한다.

1. 후추(Black pepper, White peper)

후추는 인도네시아 원산의 다년생 덩굴식물의 열매로, 우리나라에서는 재배될 수 없고 현재 동서양의 열대지방에서 재배되고 있다. 특히 고대에는 금과 비교될 정도로 고가의 향신료였으며 15세기에는 콜롬부스가 이것을 찾아 항해를 떠날만큼 귀했다.

후추는 수확시기와 수확 후 후처리에 흑후추와 백후추로 나눈다.

또한 앞서 말한 정유와 올레오레진도 일반 분말 후추와 함께 소세지 등의 육가공제품, 각종 소스, 드레싱 등의 가공식품에 널리 쓰이고 있다.

2. 파프리카(Paprika)

파프리카는 콜롬부스가 신대륙을 발견한 후에 각지에 전파된 고추의 일종으로 Sweet Red Pepper, Bell pepper라고도 부른다. 당시 신대륙에서 재배되던 고추는 매운 맛이 강한 종류였으나, 이것이 전파되는 과정에서 재배지의 토질, 기후 등의 여러 요인에 의해 많은 변종이 생겨서 열매의 모양과 길이 등이 다양하고(구형, 원추형, 선형 등) 색과 매우 맛의 정도 차이가 심하다.

이중 파프리카는 헝가리, 스페인, 모로코, 미국 등지에서 생육되는데 주로 식품의 외관을 좋게 보이게하는 목적으로 치즈요리, 달걀요리, 감자요리 등의 얇

은색 음식 위에 뿌리거나 가공식품 회사에서는 소시지 등의 육가공제품, 드레싱, 소스 등 붉은색이 필요한 식품에 천연색소로 사용한다.

3. 올스파이스(Allspice)

올스파이스는 도금양과 나무의 열매를 건조시킨 것이다. 이 나무는 정향나무와 같은 종류이며, 열매의 오일에는 유계놀이 라는 성분이 들어있다.

이 오일이 정향, 계피, 육두구의 혼합물과 유사한데서 올스파이스라는 이름이 유래되었다고 한다. 주요 생산지는 자마이카이며 구아테말라, 멕시코, 혼드라스 등지에서도 생산되고 있다. 올스파이스 열매는 피클용 향신료의 주성분이며 소세지와 염지시킨 육류, 생선제품의 향신료로도 쓰이고 있다.

4. 고수(Coriander)

고수는 원산지가 유럽남부와 지중해 연안의 파슬리과의 일년생 허브로 기후, 토양에 잘 견디며, 세계 여러 곳에서 재배되나 주요 생산지는 모로코와 루마니아이다. 이 종자를 분쇄시킨 분말은 카테분과 피클용 향신료 등에 들어가며 이를 가공한 정유와 올레오레진도 프랑크푸르트 소시지 등의 육가공제품에 가장 많이 사용되며 스낵류에도 널리 사용된다.

5. 세이지(Sage)

세이지는 남유럽이 원산지인 민트과의 다년생 초본으로 향신료 및 약용식물로 주로 유고슬라



▲ 가공식품의 발달로 식물의 잎, 뿌리 등에서 추출되는 향신료가 널리 쓰이고 있다.

비아와 알바니아에서 재배되고 있다.

세이지의 잎은 그 향이 여러 허브류와 잘 어울리므로 다른 향신료와 함께 스프, 소스, 드레싱, 카레분 등에 넣으며 특히 돼지고기의 조미에 적합해 포즈 소시지에 쓰이는 양이 매우 많다.

6. 육두구(Nutmeg)와 메이스(Mace)

이 두가지 향신료는 하나의 열매로부터 나온다. 지금도 이 둘을 구별하지 못하는 사람들이 많이 있다.

이 열매는 작은 복숭아나 살구처럼 생겼으나 복숭아의 부드럽고 즙이 많은 과육대신 두꺼운 층의 거친 섬유질상이 있다. 이 열매의 씨가 육두구이며 이 씨를 둘러싸고 있는 두꺼운 층이 메

이스이다.

육두구와 메이스는 주로 도너츠 등의 단음식에 쓰이며 여러 육가공제품의 배합, 소스, 잼, 스프 등에도 사용한다.

지금까지 설명한 주요 향신료들은 육가공제품이 발달된 서구에서는 향신료 전문회사들에 의해 각 육가공제품의 특성에 맞게 혼합되어 혼합향신료(Mixed Spice)로 주로 공급되며, 현재 국내에서도 일부 혼합향신료가 공급되고 있으며 이에 대한 연구 개발이 계속 진행되고 있다.

특히 육가공제품의 수입자유화에 대처해나가야 하는 국내 육가공업체는 관련업체와 더불어 제품의 지속적인 품질향상, 원가절감, 다양화 등 꾸준한 노력을 기울여야 할 것이다. ■