

육가공제품의 시장현황과 향후 개발방향

김 형 세 / 제일제당(주) 상품개발팀 과장

I. 서 론

인류 역사에 있어서 고기 섭취는 먼 원시시대부터 맛있는 요리가 아닌 단순히 먹기 위한 수단인 식생활로부터 시작되었다. 그러나 사람들이 점차적으로 맛을 알고 찾는 시대가 되면서 같은 재료로 더욱 맛있게 먹어 보려는 방법의 모색이 본능적인 것이었다는 생각이다.

생식으로 시작하여 화식으로 발전하면서 산에서 잡은 짐승을 통째로 구워서 먹었는데 연기에 그을린 고기가 며칠이 지나도 상하지 않고, 독특한 향미까지 지니자 보존식으로 햄을 만들게 되었고, 오늘날엔 현대인의 구미에 맞는 육가공 식품이 출현하게 되었다.

여기서 우리는 육류 즉 고기란 어떤 식품인가에 대한 정의를 내려 본다면 “육은 인체에 유익하고 영양적인 식품이며, 인간이 섭취함으로써 비타민과 무기물의 공급원으로 가장 비중이 큰 식품”이라 할 수 있다. 따라서 육과 육제품의 식품으로서의 위치와 그 역할에 대하여 다음과 같이 살펴보고자 한다.

첫째, 한국의 육가공 역사를 간단히 조명해 보며 이와 관련되는 육가공 제품의 현황과 향후 제품 개발 방향을 알아보고,

둘째, 육가공 식품의 안전성 확보를 위한 효과적인 관리 방안 등을 제안해 보며,

셋째, 육가공제품의 올바른 선택과 사용방법 등을 통하여 육제품에 대한 이해도를 높이고자 한다.

1. 육가공 역사

우리나라 육가공 역사는 먼 옛날로 거슬러 올라갈 수 있다. 그 이유는 우리 민족이 원래 수렵민족에서 기원하였으므로 고기를 먹었던 것은 아주 오래전부터일 것이라는 추측 때문이다. 따라서 대개 가족 및 부족 단위로 사냥한 것을 처리하여 취식하는 형태였을 것이다.

여하튼 고기를 사용한 기록은 정확하지는 않고 다만 추측할 뿐이지만 그래도 체계적인 육가공 공장이 설립된 것은 1915년 경이라 생각된다. 그러나 이것은 대부분 선진문명을 먼저 받아들인 일본인 손에 의해 이루어졌고, 한국인에 의해 최초로 설립된 것은 1926년 군납위주의 근강축산식품공사였다는 자료가 있다.

그 후 육가공 제품은 제한적으로 이용되어 오다가 6·25가 일어나면서 미국과 유엔군의 보급물로서 본격적인 육가공제품의 맛을 보게 되었으며 이 맛은 아직도 기성세대에게는 잊지 못할 맛으로 기억에 남아있다.

1960~70년대의 소규모 형태로 운영되던 육가공업은 1980년에 들어 대기업들이 대거 육가공사업에 뛰어들면서 비로소 외국제품과 버금가는 제품을 만들게 됨으로써 바야흐로 한국 육가공업이 대중화 선언을 하게 되었다.

80년대를 지나면서 육가공사업은 원료가격 및 수급 등의 문제점을 극복하기 위해서 중전의 고급형 제품에서 원가절감형 제품을 내놓음

으로써 대중화에는 성공하였지만 고급햄 부분의 시장진출은 그만큼 늦어져 맛을 알고 찾는 고객으로부터 점점 육가공품에 대한 신뢰감을 잃게 되어 최근까지도 수요가 정체되는 등 어려움을 겪고 있다.

그러나 '93년 하반기부터 육가공업계의 자생책으로 좀더 고급제품을 출시, 소비자 요구에 부응코자 노력을 하고 있다.

또한 '94년부터는 종전의 여러 종류의 원료(돈육, 닭고기, 칠면조)를 사용하던 것을 구분하여 순돈육제품 등을 내놓고 있으며, 특히 최근 육가공협회와 공동으로 대대적인 육가공제품 홍보안을 준비하고 있다.

2. 한국 육가공 제품 현황

다른 식품도 마찬가지겠지만 우리나라 육가공제품은 그 시대의 식생활, 가정경제, 사회적 여건에 따라서 발전 변화되어 왔으며, 우리나라보다 먼저 선진 육가공 기술을 받아 발전시킨 일본과는 전문적인 시각에서 볼 때 기술력, 시장규모 등에서 우리와는 약 20여년의 격차를 보이고 있다. 이는 주로 상품구색 및 구매력 등을 기준으로 한다.

우리나라는 1980년 고도의 경제성장과 더불어 육가공업 부분에서도 급속한 발전을 이루었다. 그러나 1992년 하반기부터 매년 20% 이상 성장하리란 예상과 달리 역신장 혹은 정체국면을 면치 못하고 있다. 주요인으로는,

- ① 사회전반적인 경기침체
- ② 신제품 및 햄류의 저가화에 따른 품질저하
- ③ 경쟁식품분야의 발전
- ④ 육가공품에 대한 일부 부정적인 인식에 의거한다고 볼 수 있다.

육가공제품의 연대별 변화 내용을 보면 다음과 같다.

- ① 1980년대 이전은 주로 어육을 사용한 어육 혼합소시지가 주종을 이루었으며, 이는 80년 중반까지 강세를 보였다.
- ② '83년부터는 현재의 제품과 유사한 네모난 형태의 제품이 출현하면서 원료부분도 어육

에서 축육으로 바뀌는 계기가 되었으며, 이때 육가공 캔제품이 처음으로 선을 보였다.

- ③ '86년경에는 처음으로 후랑크소시지가 등장하여 계속해서 시장 폭을 넓히던 사각형태의 햄류와 함께 축육을 원료로 한 육가공 제품이 시장을 주도하였고, 특히 '86년도부터 불기 시작한 스포츠의 국제화(아시안 게임, 88올림픽) 등으로 어린이용 미니소시지 등 여러 신제품 등이 선을 보여 다양화 및 고급화를 지향하였다.
- ④ '90년도에 들어서는 주로 포장재료에서 많은 차별화를 하여 제품을 내었고, 특히 이 시기에 많은 육가공 업체가 새로 나타나면서 육가공시장의 경쟁이 심화되었으며 이때 생산가를 밀도는 저가책이 출현하면서 상대적으로 품질도 저하되는 어려움을 겪게 되었다. 그러나 이와는 반대로 고급화와 건강지향형 제품도 선을 보이는 등 각각적인 노력이 있었던 시기였다.

3. 최근의 제품 개발 동향

최근에 들어서 수입자유화 WTO가입 등으로 점차 밀려오는 값싼 수입품과 국내 업체간의 경쟁으로 점차 제품 경쟁력이 약화될 것이라는 우려가 많다. 그러면 외국의 최근 개발 현황은 어떠하며 이에 대한 우리의 대처안은 어떤 것인지 알아보기로 하자.

1) 일본의 제품 개발 현황

일본 육가공 역사는 100년 정도로 우리보다는 길다.

그러나 일본은 지금 우리가 겪고 있는 어려움을 이미 70년대 경험을 한 바 있어 우리에게 좋은 교훈을 주고 있다. 그러나 당시 어려움을 극복한 일본의 육가공업은 고급화, 다양화 정책을 지속적으로 유지해왔고, 기술력의 향상에 더욱 적극적으로 노력하고 있다.

일본의 제품개발 현황은,

- ① 원료 부위별 특징을 고려한 제품

- ② 건강지향(저지방), 부위별 사용이 쉬운 닭고기를 사용한 제품
- ③ 지역 특성을 고려한 브랜드 제품
- ④ 고품질의 수제햄 및 소시지
- ⑤ 간편조리 및 요리 용도에 맞는 제품
- ⑥ 육제품을 변형한 새로운 타입의 제품 등 다각적인 개발을 추진하고 있다.

2) 미국의 제품 개발 동향

현재 미국에서 수입 시판되고 있는 제품의 라벨을 보면 모두 'Nutrition Facts'라는 표시가 되어있다. 이는 미국 FDA에서 '94년부터 적용하고 있는 식품영양표시법에 의거 시행되고 있는 법이며, 제품의 개발방향도 영양학적인 면을 많이 고려하고 있다. 그 예로 보면,

- ① 건강지향제품(건강보조제품)
- ② 노년층을 겨냥한 특수 제품
- ③ 병원식
- ④ 핵가족화에 기인한 외식 증가에 따른 중간 재료 수급산업
- ⑤ HACCP적용제품이다.

하지만 육가공제품은 거의 주식 개념으로 사용하므로 간편지향, 용도 등을 많이 고려하고 있다. 특히 단체급식이 50% 이상을 차지하고 있으므로 이 부분 개발은 항상 필수적이다.

3) 우리나라의 제품개발 방향

이미 앞에서 언급한 바와 같이 점차 소비자들이 건강에 대한 관심 고조로 건강지향제품(저지방, 저염, 영양첨가) 등이 주류를 이룰 것으로 예상되며 특히 수입자유화에 따른 제품 경쟁력을 고려한 제품 개발이라 하겠다. 그 내용을 살펴보면,

- ① 값싼 수입캔제품과 냉동소시지 출현으로 전통조리캔 제품과 국내시장에 강한 전통맛을 강조한 소시지군을 집중적으로 육성하는 것이고,
- ② 80년대 강세를 유지했던 어육을 원료로 한 제품으로 건강지향 및 우리 고유의 맛을 살리는 방향
- ③ 수입개방이 늦어지는 햄류 부분의 형태차

별화를 통한 시장 정착과 새로운 공법의 제품으로 소비자에게 자연스러움과 신뢰감을 줄 수 있는 제품

- ④ 마지막으로 용도의 다양성 및 단체급식에 적합한 제품군의 발굴·육성이 필요하며 현재 업계에서도 이러한 점에 입각한 안을 마련, 적극 추진하고 있다.

II. 육가공 식품의 안정성 보장을 위한 효과적인 관리방안

최근 세계적으로 대형화하고 있는 식중독 사고의 방지와 식품의 안정성 및 건전성을 확보하기 위하여서는 시설을 위주로 하는 종래의 전통적인 감시방법이나 경험적인 위생관리방식 으로서는 곤란하다는 것이 국제적으로 인식되고 있다.

이러한 점에서 중요관리 장소에 감시 활동을 집중시킬 수 있고 감시를 하는 데 있어서 과학적인 근거를 제공하여 주며, 업계의 책임 및 활동을 제고시켜 줄 수 있는 자주위생관리방식인 HACCP제도 도입이 식품의 안전성 및 미생물학적인 안전성 확보의 측면에서 적극 검토되고 있다. 특히 FAO/WHO의 Codex 위생분과위원회에서는 HACCP를 식품위생의 일반원칙으로 채택, 각국에 대하여 HACCP도입을 전제로 한 감시제도 및 제조회사가 자발적으로 위해식품을 회수하는 회수제도(recall)의 도입이 검토되고 있다.

이러한 제도들이 국내에 정착하기 위해서 관련 행정부에서는 외국의 사례만 적용 시행하는 안을 지양하고 제반여건을 마련 후 국내 사정에 맞는 제도를 만들어야 수입개방화에 따른 제품경쟁력 및 국민보건건강에 기여할 수 있으리라 생각한다.

1. 제품 안전성의 향후 방향

- '93년말 일본 농무성 식품 유통국에서 조사한 자료에 의하면 햄, 소시지 구입시 주부들이 주목하는 사항을 보면 ① 식품첨가물(80.7%) ② 원재료명, ③ 제조년월일, ④ 상미기간으로

나타나며 특히 신제품의 경우는 기존제품과의 가격 차이도 고려한다고 한다.

이에 반하여 현재 수입자유화에 따른 조사내용에서는 ① 원재료함량, ② 제조년월일, ③ 상미기간, ④ 원산지 표기 등을 주목하여 구입한다는 통계가 나왔다. 이는 앞으로 정부차원에서 추진하고 있는 미국의 식품안전국과 같은 기구를 새로 만들 경우 식품첨가물 등과 같이 지금까지 관심의 초점이었던 부분들이 해소되고 원재료나 원산지 표기 등이 주요 표시사항으로 등장할 것으로 보인다.

2. 육가공식품의 문제점

그러면 지금까지 국내에서 위해논쟁이 되었으며, 일부 소비자들이 육제품을 불신하게 된 원인을 다시한번 상기해 보면,

1) 식품첨가물

육가공에 사용하는 식품첨가물은 모두 식품공전에 표기되어 있는 것만 사용하며, 투입비율은 국내 기준도 정해져 있어서 그 기준에 따르며 외국기준에 비하여 낮은 수준이다. 그 예로 '아질산염에 대하여' 알아보자.

- ① 육색의 고정
- ② 미생물의 발육억제 및 저장성향상
- ③ 풍미의 생성
- ④ 산패에 의한 산패취의 생성억제 등이 있

으며, 그 동안 육가공제품의 사용에 관하여 많은 연구자료를 통한 홍보 내용을 보면,

가. 육제품에 첨가된 아질산염은 제조 후 저장 중 빨리 분해되어지므로 소비자가 육제품을 구입시 10~40ppm 정도이며 육가공품을 통해서 섭취되는 아질산염은 자연식품 및 대기오염에 의해 섭취되는 것 등을 합친 총 섭취량에 비할 때 극히 미량에 불과하다.

나. 아질산염은 발색, 기호성 및 미생물의 생장을 억제하여 육제품의 저장성을 좋게할 뿐 아니라 Cl. botulinum에 의한 식중독을 예방한다. 또한 육제품 중 발암의 원인이 되는 nitrosoamine은 거의 검출되지 않으며, 염지 육제품을 fry할 때 생성되었으나 ascorbate의

첨가로 그 생성량을 대단히 줄일 수 있어 발암의 위험은 문제시되지 않는다.

다. 우리나라의 아질산첨가 허용량이 외국 어느 나라보다 낮고 또한 육가공 부분 소비량이 극히 낮을 뿐 아니라 cold chain이 제대로 되어있지 않은 상태에서 유통되므로 아질산에 대한 사용 제한은 신중히 연구되어야 한다.

따라서 육가공업계는 이와 관련하여 대 소비자 홍보계획을 추진하고 있으며 이에 따른 철저한 연구를 병행해서 소비자의 불안감을 해소할 수 있도록 노력하고 있다.

2) 유통구조

육가공제품은 그 특성상 냉장 혹은 필요에 따라 냉동보관을 하게 되어있다.

그러나 아직까지 재래시장 및 대형유통에서도 cold chain화가 미비하여 제품 이미지에도 큰 마이너스요인이 되었다고 생각된다. 이러한 상황에서도 업계에서는 자사제품의 보관 안전성을 위해 해마다 많은 예산을 냉장고와 냉동고 보급에 투입하고 있으나, 아직 미미한 상태이며 이러한 경비가중은 육제품의 적정이익에도 영향을 주어 육가공업계에 큰 부담을 주고 있다.

이는 냉장유통체계가 제대로 되어 있지 않은 데에도 원인이 있지만 유통업자의 인식부족과 전기료 등 원가를 아끼겠다는 발상에서 비롯된 것이다. 유통기한을 넘겼거나 제품보관상의 하자가 발생할 경우 우리나라만 유독 제조업자가 그 책임을 지게 되어 있다. 함량 등 제품 자체에 문제가 발생한 경우만 아니라면 보관의 책임은 유통업자에게 있다고 주장하는 목소리가 높아지고 있는 상황이다.

육가공제조 업체의 연간 반품 폐기량은 약 3%로 100억원에 이른다고 보고되고 있다.

3) 육제품 취급시의 위생문제

식품 특히 육가공제품은 원료 또는 일차 생산에서 비롯하여 최종 단계에 배송, 소매, 식품 조리시설 또는 가정에서의 취급에 이르기까지는 여러가지 취급을 거치게 된다. 위생학

적인 관점에서 식품의 취급 시설의 설계는 아래의 점을 고려하여야 한다. 즉

- ① 생산, 수확 및 도살
- ② 신선 원료의 수리
- ③ 가공처리
- ④ 저장
- ⑤ 배송, 취급 및 사용
 - 도매시장 및 소매점포에 있어서
 - 식품조리 시설에 있어서 위생적인 면이 아주 중요하다.

이러한 관점에서 육가공업계의 자구노력과 정부차원의 효율적인 식품 감시 방안이 자율적인 위생관리 체제의 조기정착화, 식품안전성 및 건전성 확보에 기여함으로써 국제식품규격, 기준의 조화 및 국민보건향상에 기여할 수 있을 것이라 생각된다.

Ⅲ. 육가공 제품의 선택 및 이용방법

동양의 경우에 육식문화는 아직까지 정착되지 못하고 있다고 볼 수 있다. 우리가 생각하는 화식의 경우와 같이 우리 식문화는 자체가 끓이고 굽고 볶아먹는 등 뜨거운 음식 위주이기 때문에 장기 보존이 필요하며, 유럽처럼 빵에 육가공품을 끼워먹는 냉식문화에 비해 육가공품은 아직 우리 식생활과는 맞지 않는다고 볼 수 있다.

실제로 찬음식을 그대로 먹어야 하는 햄을 우리는 반드시 구워 먹어야만 직성이 풀린다. 이는 육가공품에 대한 소비자들의 불신과 교육부재 탓이다.

육류와 육가공품의 품질식별 방법은 다르나, 양질의 생육을 선택할 때는 ① 고기의 색, ② 지방의 색, ③ 지방교잡정도, ④ 고기의 결 등을 주로 육안으로 보고 구입하게 된다. 그러나 육가공품은 주로 제품 외관 및 포장상태를 먼저 보고 구입한 후 사용 후 맛에 대한 신뢰가 생겼을 때 재구매가 이루어진다.

햄·소시지는 그 자체가 소금간을 하고 향신료를 듬뿍 넣어서 맛있게 조리된 것이기에 원칙적으로는 다시 조리하여 먹는 것보다는 순수

하게 그대로를 음미하는 것이 바람직하다. 적당한 소금기에 훈연이 되어 생기는 향은 생고기를 가지고 하는 요리에서는 도저히 느낄 수 없는 독특한 향과 맛을 지니고 있다. 햄·소시지를 이용하여 만드는 요리책자도 많이 나와있다. 이미 앞에서 서술한 바와 같이 우리나라도 국민학교 단체급식 시작과 같이 이미 많은 업체 및 학교들이 단체급식을 시행하고 있다. 육가공 제품을 신선한 상태로 제공하는 것은 우리의 책임이라고 할 수 있지만 냉장고 시설이 미비하여 보관 중에 부패되어 가끔 사고가 발생될 때마다 안타까운 마음이 든다. 물론 위생적인 생산은 필수적이지만 미리 사용량을 계획하여 주문하면 좀더 육가공품에 대한 인식도 좋아지리라 생각된다. 그리고 업계에서는 단체급식용 제품 개발에도 적극적으로 임해야 할 것이며 특히 식단을 기획하는 분은 새로운 아이디어를 우리와 함께 공유한다면 우리는 항상 신선하고, 위생적인 육가공제품을 공급하여 건강한 국민생활에 일조할 수 있을 것이다.

Ⅳ. 결 론

육가공업은 항상 소비자 수요에 부합되는 신제품개발로 지금까지 만들어진 제품의 품질을 높이고 새롭게 구조개선을 해나가야 할 필요가 있는 업이다. 이를 위해서는 용도별 제품의 구색을 높이고 무엇보다도 시급한 것은 소비자로서 하여금 육가공제품에 대한 인식을 바꾸도록 계획적인 홍보로 유도해야 되겠다.

따라서 우리 업계도 이 분야에 유능한 인재를 발굴, 지속적이고 효과적인 제품개발을 해야 한다고 생각하며 육을 소재로 한 식품분야의 영역을 확보하기 위해서는 적극적인 정부의 지원 노력도 필요하다고 본다.

끝으로 육가공사업은 최근의 레저 생활의 확산, 여성의 사회 참여율 증가, 외식문화의 확대, 서구 음식에 길들여진 신세대들의 성장으로 계속적으로 소비가 증가하며 발전하리라 확신한다. *