



# 국내 식품포장용기의 안전화 노력

## 연구실적 전파에 보람

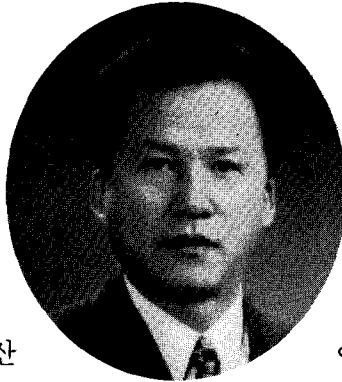
이희덕 / 한국식품공업협회 식품연구소 차장

**식** 품포장에 대한 새로운 인식의 전환이 눈에 띄게 나타나고 있다. 요즘 소비자들은 제품은 뿐 아니라 겉포장에 많은 관심을 갖고 있어 이는 구매에 많은 영향을 미치고 있다.

이러한 시점에서 포장재를 생산하는 업체에서는 제품보호 및 제품의 변질방지 등의 기본적인 역할은 무시한 채 겉포장만을 강조하여 생산하는 업체가 심심치않게 나타나고 있다. 이에 한국식품공업협회에서는 회원사인 가공식품 생산업체들에 자율관리 차원에서 포장재가 인체에 미치는 영향에 대해 철저히 분석, 정확한 데이터를 제공하고 있다.

한국식품공업협회 식품연구소에서 이러한 모든 연구가 이루어지는데 여기에 이희덕 차장이 실질적인 업무를 도맡고 있다.

이희덕 차장은 대학에서 식품가공학 전공, 국립보건원 식품첨가물과에 입사하여 식품연구에 몰두하고 있던 중 좀더 전문적이고, 체계적인 이론을 쌓고자 노력하여 식품공학 석사



학위를 취득하였다.

1995년 9월 한국식품공업협회 한국식품연구소에 입사한 뒤에도 식품제조업체에 실질적인 도움을 주고자 끊임없이 식품연구에 전념하여 현재 생명공학 박사과정 학위를 취득할 예정이다.

“1994년 ‘식품 과자류에서 화학냄새가 난다’는 모 방송국 프로를 보고 식품포장에 관심을 갖게 되었습니다. 일반적으로 식품을 내용만 생각하는 경우가 많습니다. 요즘 화려하고, 눈에 띄는 포장재를 선호하는 경향이 커져가면서 식품포장재 업체에서는 다색도의 잉크를 사용하고 있으며 이에 식품포장에 더욱더 신경을 써야 될 것입니다”라며 “현재 회원사인 식품가공업체들의 검사 의뢰를 받아 실험하고 있는데 100% 중 40%가 부적합 판정이 나옵니다”라며 밝혔다.

그러나 식품가공업체는 정부의 규제가 강화되면서 이러한 상황에 대처하려는 움직임이 나타나고 있다.

“현재 태평양의 경우 유용성에서 수용성으

## “많은 시간을 연구에 투자하고 그 결과에 만족합니다.”

로 바뀌면서 생산공정의 100%가 합격판정을 받았습니다. 앞으로 이러한 움직임이 계속된다면 식품가공업체의 미래도 그리 어둡지만은 않을 것입니다”라며 긍정적인 면도 내비쳤다.

이희덕 차장은 1992년부터 1994년까지 약 1년 반 동안 ‘새로운 유도체 합성법에 의한 토양침투수중 2,4-D, dicamba 및 mecoprop의 동시 분석법에 관한 연구’를 하여 발표, 한국 환경 농 학 회 지 는 물론 미국의 A.O.A.C.(Association of Analytical Chemists) 학회지에 기재되었다.

이희덕 차장은 “연구하는데는 많은 시간과 노력을 아끼지 않고 투자한 것이 좋은 결과가 나온 것 같습니다. 그 당시 A.O.A.C라는 세계적인 학회지에 실린 것이 너무도 기뻐합니다. 연구하는 동안에 어렵고, 힘들었던 모든 일들이 한순간에 다 녹아버리는 것 같았습니다. 6년이 지난 지금도 가끔 그 학회지를 볼 때면 그때의 기쁨과 설레임이 전해집니다”라며 잠시 회상에 잠기며 소리 없는 웃음을 보였다.

마지막으로 이희덕 차장은 “품질이 우수한

식품을 찾고 있는 요즘 시대에 식품의 품질을 유지·향상시키기 위한 관점에서 식품의 가공·품질유지 관련 식품포장 기술이 강조되고 있습니다. 식품가공 관련 업체에서는 이를 고려하여 소비자들의 욕구를 충족해 줄 수 있도록 끊임없이 관심을 갖고 연구하여야 할 것입니다”라며 피력했다.

식품업계에서 쌓은 16년이라는 그의 경력처럼 앞으로 국내 식품포장용기의 안전화를 위해 끊임없이 노력해 나갈 이희덕 차장의 모습을 기대해 본다. <sup>(ko)</sup>

권해진 기자

월간 포장계는 포장업계에 유익한  
최신 기술 및 정보를 제공하고 있습니다.

정기구독 및 광고 문익는  
(사)한국포장협회 편집실로 해주십시오.

TEL. 021835-9041