

Vol.18
2019.December

News Letter

Imsil Cheese & Food Research Institute



대한민국 치즈산업의 중심
|재| **임실치즈&식품연구소**
Imsil Cheese & Food Research Institute



Contents

Imsil Cheese & Food Research Institute

- 03 머리말
- 04 2019년 하반기 이모저모
- 06 2019년 주요성과
- 08 (사)임실엔치즈클러스터사업단 소개
- 10 유제품가공사 민간자격증 소개
- 11 치즈 숙성실 홍보
- 12 정책동향
- 16 전문가 칼럼
- 18 치즈 응용 요리



머리말

대한민국 치즈산업의 중심

지금부터 52년전 전북의 작은 임실에서는 벨기에 출신 지정환(본명; 디디에 세스테벤스) 신부님께서 가난한 한국농촌을 잘 살기 위해 국내 최초로 치즈를 만들기 시작하였습니다. 이후 치즈협동조합을 결성하여 상업화를 이루어 임실지역의 낙농산업에 큰 기틀을 마련하였습니다. 임실이 어디 있는지는 몰라도 임실치즈는 전국민이 알고 있는 대표 브랜드가 되었으며, 매년 개최되는 임실N치즈축제에는 전국에서 40여 만 명이 찾아와 즐기는 대표축제로 발전하였습니다.

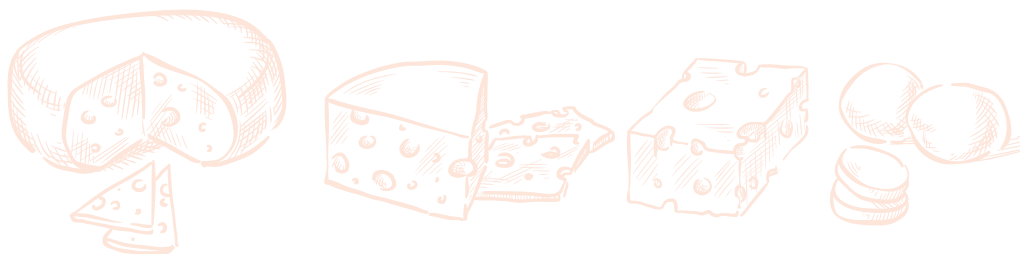
지금의 임실치즈가 있도록 선구자적 역할로 헌신하시던 대한민국 치즈의 대부(代父) 지정환 신부님이 금년 4월 13일 선종하시어 그분의 빈자리가 너무도 크게 느껴지는 한 해였습니다. 마지막까지 한국인에 입맛에 맞는 매운맛 치즈 개발에 시험제조현장까지 직접 찾아와 지도하시는 열정을 보여 주셨습니다. 연구소에서는 지정환 신부님의 선구자적 역할과 유지를 본받아 임실치즈산업 발전을 위한 한국형 치즈개발에 더욱 노력하겠습니다.

앞으로 임실치즈앤식품연구소는 임실치즈의 브랜드 가치를 제고하기 위하여 한국 고유의 유산균스타터 개발을 통한 한국형 자연치즈개발과 임실에서 생산되는 유제품의 품질제고는 물론 안전성을 높이는데 최선을 다해 청정 임실의 낙농 및 발효유제품 산업을 뒷받침해 나가도록 연구역량을 키워 나가겠습니다.

또한 임실치즈앤식품연구소에서는 치즈뿐만 아니라 임실지역에서 생산되는 특산품인 여성 갱년기에 좋은 엉겅퀴, 관절 무릎에 좋은 독활(땅두릅 뿌리)을 이용한 건강기능식품 개발연구가 추진되고 있습니다. 또한 옷발효식품가치창조사업을 통해 옷타는 성분인 우루시올 성분을 제거하는 기술을 개발하여 특허등록을 마쳤으며, 이를 장류, 발효식초, 주류에도 활용하여 옷된장, 옷간장, 옷막걸리 등 상품개발을 완료하였습니다. 옷추출물의 활용도를 확대하기 위해 임상시험을 마쳤으며, 식품의약품안전처의 개별인정을 받게 되면 다양한 식품에 적용이 가능하여 임실지역의 새로운 소득원으로 자리매김할 것입니다.

임실치즈앤식품연구소는 “현장에 답이 있다”는 일념으로 현장중심의 연구를 통해 대한민국 자연치즈 산업의 중심이 되고, 임실지역 농특산품을 고부가가치 식품산업으로 발전시켜 새로운 소득작목 개발을 통한 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 더욱 더 정진하겠습니다. 감사합니다.

(재)임실치즈앤식품연구소 소장 정 석 곤



2019년 하반기 이모저모

제14회 전라북도 과학축전 체험/전시프로그램 운영



(재)임실치즈앤식품연구소는 2019년 9월 20일부터 9월 22일까지 3일간 전라북도와 전라북도교육청이 주최하고 (재)전북테크노파크가 주관하는 제14회 전라북도 과학 축전 행사에 참여하여 체험/전시프로그램을 운영하였다. '치즈 볼 만들기' 체험프로그램 운영을 통해 약 354명의 체험객들이 발효원리를 이해하였으며, 전시 프로그램 운영을 통해 연구소 개발제품과 향토건강식품명품화사업단과 영경귀 및 독활 소재에 대한 우수성을 널리 홍보하는 계기가 되었다.

향토건강식품명품화사업 독활 소재 건강기능식품개발 연구성과 교류



(재)임실치즈앤식품연구소는 2019년 11월 28일부터 11월 29일까지 2일간 목포 소재의 (재)녹색에너지 연구원에서 진행된 2019 전국지자체연구소협의회 하반기 워크숍에 참석하여 각 지자체연구소간 연구 협력 기반구축 및 네트워크 활성화를 통한 상호협력 체계를 구축하는 자리를 가졌으며, 향토건강식품명품화사업단의 독활 추출물을 이용한 관절 건강 개선 건강 기능식품 개발연구 성과를 발표하여 임실군의 독활 소재에 대한 우수성을 홍보 하였다.

2019 임실N치즈축제 및 제8회 임실 자연치즈 콘테스트 개최



2019년 10월 3일부터 6일까지 총 4일간에 걸쳐 2019 임실N치즈축제가 임실치즈테마파크에서 진행되었다. 이 기간 중 (재)임실치즈앤식품연구소는 다양한 프로그램 운영을 통한 임실 치즈의 홍보 및 국내 치즈 산업의 발전을 도모하였으며 특히 치즈 숙성실을 개방하여 다양한 숙성치즈와 무주머루 와인, 요구르트 등을 준비하여 함께 곁들여 먹을 수 있는 치즈 플레이트를 선보였다. 또한 제 8회 임실 자연치즈 콘테스트에서는 임실 소재 치즈공방에서 금상, 은상을 수상하여 임실N치즈 브랜드의 위상을 공고히 하였다.

관내 · 외 기관 유가공 위탁교육 실시

2019년 하반기는 치즈 및 발효유에 관심이 있는 사람들에게 전문 교육의 기회를 제공하기 위해 다양한 교육을 실시하였다. 한국치즈과학고등학교, 임실군 농업기술센터, 우석대학교 식품과학과, 전북농식품인력개발원 등 다수의 기관을 대상으로 유제품 제조 이론 및 치즈 실습에 직접 참여 방식으로 교육을 진행하여 만족도를 높일 수 있었다. 특히 관외 지역을 대상으로 한 교육을 통하여 국내 치즈전문 교육기관으로서의 (재)임실치즈앤식품연구소 위상이 임실을 넘어 대외로 널리 알릴 수 있는 기회가 되었다.



지역전략식품산업육성사업 '옷 식품산업 규제 강화 대응을 위한 공청회' 개최

옷발효식품가치창조사업단은 2019년 9월 20일 산학연이 모두 참여하는 '옷 식품산업 규제 강화 대응을 위한 공청회'를 개최했다. 공청회는 식약처에서 허용하고 있는 특허사항인 '장수 버섯을 이용한 우루시올 제거 기술'을 활용하여 식품을 제조하여도 우루시올이 검출되어 식품에 사용이 불가능한 상황으로 대안 마련이 시급한 상황이다. 일반적인 농약의 잔류 기준보다 엄격해지면서 사실상 옷을 활용한 식품 개발이 불가능하도록 되어 공청회에서 나온 규제 개선안과 여러 의견 등을 수렴하여 식약처에 관련 규정 개정을 건의할 예정이다.



옷발효식품가치창조사업단 신제품 3종(옷 진액, 옷 간장, 옷 된장) 출시

옷발효식품가치창조사업단은 옷을 활용한 장류 2종(된장, 간장)과 옷 진액 등 신제품을 출시하였다. 지난 임실N치즈 축제와 순창장류축제에서 임실군 특허(제10-1892617호)를 통한 임실 옷의 안전성과 옷 막걸리, 옷 육수, 옷 된장, 옷 간장, 옷 진액 등의 제품 홍보를 진행하여 소비자들의 긍정적인 반응과 함께 제품 구매로 이어졌다. 특히 옷 발효식품가치창조사업단은 옷 진액, 옷 육수, 옷 막걸리 등의 가공 상품과 옷 간장, 된장, 고추장 등의 장류 상품에 대한 사업화를 통해 임실 옷의 소비를 촉진하고 농가 소득에 도움을 줄 것으로 예상된다.



2019년 하반기 주요사업 성과

주요 사업	주요 성과			
자립화 기반 조성	<div>○ 치즈숙성실 운영 추진</div> <div>- 가우다 치즈 제조(2회/주, 240kg/1회) 및 판매</div> <div>- 관광객 대상 임실 숙성치즈 홍보</div> <div>○ (사)한국산학연합회 공동개발기관 신규 지정</div> <div>- 중소벤처기업부 산학연합력기술개발사업 참여자격 획득을 통한 지역 산업체 연구개발 및 산업화지원 기반 마련(2019.03.21)</div>			
연구과제 수행	<div>○ 연구과제 수행(총 5건, 1,629 백만원)</div>			
	No	과제명	사업명	연구비(백만원)
	1	영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품 명품화사업	430
	2	임실·순창 옷 발효식품 가치창조사업	지역전략식품 산업육성사업	1,067
	3	유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발	농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업	50
	4	식품 기능성평가 인체적용 전시험	옷나무 추출물을 이용한 비임상 독성시험	60
	5	숙성치즈 아이스크림 개발 (숙성치즈를 첨가한 젤라또 개발)	임실엔치즈 6차산업화 지구조성사업	22
지식재산권 확보(특허)	<div>○ 특허 출원(6건)</div>			
	No	명칭	특허 출원일	출원번호
	1	옷나무 및 두충으로 구성된 조합 추출물을 유효성분으로 함유하는 비만증의 예방 및 치료용 조성물	2019. 02. 13	10-2019-0016791
	2	생강 및 캡사이신을 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2019. 07. 17	10-2019-0086092
	3	옷나무 추출물을 이용한 우수한 기호도 및 고품질을 갖는 깔끔한 맛의 해산물 육수의 제조방법	2019. 11. 08	10-2019-0142378
	4	옷나무 추출물을 이용한 우수한 기호도 및 고품질을 갖는 진한 맛 육수의 제조방법	2019. 11. 08	10-2019-0142379
	5	l'm실한 관절앤독활 (29류)	2019. 12. 10	40-2019-019637
	6	l'm실한 관절앤독활 (35류)	2019. 12. 10	40-2019-019623
	<div>○ 특허 등록(6건)</div>			
	No	명칭	특허 등록일	출원번호
	1	환경스트레스에 저항성이 우수한 인체 유래 유산균 및 이를 이용한 발효유 제조방법	2019. 01. 17	10-1941645
	2	치즈와 토마토를 이용한 잼 및 소스의 제조방법	2019. 02. 25	10-1953603
	3	커피 토핑용 치즈의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 커피 토핑용 치즈	2019. 04. 01	10-1966556
	4	발효옷 추출물을 포함한 막걸리의 제조방법	2019. 04. 10	10-1969369
5	유청막걸리 식초 및 그 제조방법	2019. 05. 31	10-1986539	
6	가시보라 영경Q (29류)	2019. 10. 04	40-1528518	

주요 사업	주요 성과
학술논문 발표 (논문)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 논문(5건) 1. The ethanolic extract of <i>Aralia continentalis</i> ameliorates cognitive deficits via modifications of BDNF expression and anti-inflammatory effects in a rat model of posttraumatic stress disorder (2019.01.08, BMC Complementary and Alternative Medicine) 2. <i>R. verniciflua</i> and <i>E. ulmoides</i> extract (ILF-RE) protects against chronic CCl4-induced liver damage by enhancing antioxidation (2019.02.06, Nutrients) 3. Chlorogenic acid-rich <i>Solanum melongena</i> extract has protective against rotenone-induced neurotoxicity in PC-12 cells(2019.07.31, Journal of Food Biochemistry) 4. <i>Rhus verniciflua</i> and <i>Eucommia ulmoides</i> extracts (ILF-RE) protects against high-fat diet-induced hepatic steatosis by enhancing anti-oxidation and AMPK activation(2019.09.06, The American Journal of Chinese Medicine) 5. Neuroprotective effects of <i>Cornus officinalis</i> on stress-induced hippocampal deficits in rats and H₂O₂-induced neurotoxicity in SH-SY5Y neuroblastoma cells(2019.12.26, Antioxidants)
학술논문 발표 (포스터)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 포스터(5건) 1. Quality characteristics of seafood stock prepared with urushiol removal <i>Rhus verniciflua</i> extract (Patent No. 10-1892617)(2019.08.22, 한국식품저장유통학회) 2. Preparation and characterization of color wheat(Arriheuk) extracts with different extraction conditions (2019.08.22, 한국식품저장유통학회) 3. Effect of fermented fertilizer using <i>Lactobacillus brevis</i> treatments on growth character and antioxidant activity of <i>Angelica acutiloba</i> Nakai (2019.10.01.~10.02, 한국약용작물학회) 4. Quality characterization of commercial flour and color wheat (Arriheuk) (2019.10.25, 한국식품영양과학회) 5. Quality characteristics of <i>Maesil(Prunus mume)</i>wine prepared with urushiol removal <i>Rhus verniciflua</i> extract(Patent No. 10-1892617) (2019.10.25, 한국식품영양과학회)
신제품 개발	<ul style="list-style-type: none"> - 옷 과실주 2종(포도주, 매실주) - 옷 약주 - 향긋한 독활차(원광허브 공동개발) - l'm실한 관절앤독활 2종(전라북도생물산업진흥원 공동개발)
교육 훈련	<ul style="list-style-type: none"> - 한국치즈과학고등학교 유가공교외현장실습교육(16명/12회) - 임실군 농업기술센터 치즈 제조 교육(2회/15명) - 우석대 식품과학과 유가공 실습 위탁교육 실시(2회/35명) - 임실군 옷 재배 참여 농가 교육(20명/8회)
기업지원	<ul style="list-style-type: none"> - 유업체 식품안전 위생검사 실시(8회) - 관내 완제품 미생물 안전성 검사(6회, 치즈 99점/요구르트 80점) - 임실관내 유가공업체 현장애로(35건) - 임실관내 유가공/식품업체 현장애로 해결(5건)
체험 및 견학	<ul style="list-style-type: none"> - 전주대 의과학대학 바이오기능성식품학과 연구소 견학(2019.01.08) - 상하농원 연구원 연구소 견학(2019.01.09) - 지역전략식품산업육성사업 우수사례 벤치마킹 견학(2019.01.30) - 생물종다양연구소, 용암해수산업화지원센터 연구원 연구소 견학(2019.06.20) - 파주시 농업기술센터 치즈연구회 연구소 견학(2019.06.27) - 포천시 의회 의장단 연구소 견학(2019.08.09) - 옷 산업 활성화를 위한 참여기관 워크숍(2019.08.13) - 네팔 카트만두대학 연구소 견학(2019.08.22) - (재)진안홍삼연구소 연구원 연구소 견학(2019.09.18) - 지역전략식품산업육성사업 옷 산업 활성화를 위한 관련 기업 공청회 개최(2019.09.20) - 제14회 전라북도 과학축전 체험프로그램 운영(2019.09.20~22) - 2019 임실N치즈축제 아이스크림 볼 체험프로그램 운영(2019.10.03~06) - 지역전략식품산업육성사업 임실 옷 산업 유통 활성화를 위한 선진지 견학(2019.10.10~11) - 생명나눔재단 연구소 견학(2019.10.30) - 지역전략식품산업육성사업 R&D 성과보고 워크숍(2019.11.21)
홍보	<ul style="list-style-type: none"> - 연구소 (사)한국산학연협회 공동개발기관 신규 지정 내용 홍보(2019.04.02~04.05, 전북일보 외 5건) - 연구소 식품개발팀 '식품기능성평가지원사업' 연구 관련 홍보(2019.06.11, 뉴시스 외 5건) - 지역전략식품산업육성사업 옷발효식품가치창조사업단 '임실군 옷나무 활용 식품규제 대응책 다각 모색' 관련 옷산업 규제 강화 대응책 마련(2019.09.20, 프레시안 외 15건) - 제14회 전라북도 과학축전 연구소 개발제품 전시부스운영(2019.09.20~22) - 지역전략식품산업육성사업 옷발효식품가치창조사업단 '임실N치즈축제' 사업단 홍보 및 시제품 판매 (2019.10.03~10.06) - 지역전략식품산업육성사업 옷발효식품가치창조사업단 '순창장류축제' 사업단 홍보 및 시제품 판매(2019.10.18~10.20)

(사)임실엔치즈클러스터사업단 소개



임실치즈산업을 육성하고 자립기반을 마련하기 위해 설립
임실치즈의 고품질화·고부가가치화·명품화·세계화를 목표로 활동

혁신체계 구축 및 네트워킹

교육을 통해 임실치즈 혁신리더를 양성하고
해썹(HACCP)인증 등의 컨설팅 지원



생산 및 유통가공 기반구축

공동유통망을 구축하고
경쟁력 제고를 위한 설비 지원



산업화 및 마케팅

효율적인 마케팅 전략을 통한
공동브랜드 홍보 및 다양한 판촉 행사



체험관광 활성화

다양한 체험관광
콘텐츠 개발 지원



유제품가공사 민간자격증 소개

(재)임실치즈앤식품연구소에서는 2018년 유제품가공사 민간자격시험 인증기관으로 등록을 완료하였다. 이를 통해 매년 핵심 인재 육성 사업으로 진행하고 있는 한국치즈과학고등학교 교외 현장실습 위탁교육 및 임실치즈아카데미 교육의 객관적 성과 인증을 통한 교육의 내실화를 지향하고 낙농가, 일반인 및 재학생들의 유가공 분야 진출 유도, 목장형 유가공 운영자들의 사후지도 연계 구도를 구축하고 있다. 또한 매년 시행하는 유제품가공사 인증 시험 운영을 통해 인증시험기관으로서 (재)임실치즈앤식품연구소의 위상을 강화할 예정이다.

자격증 소개

[유제품가공사]는 원유를 이용하여 각종 유제품(시유, 발효유류, 치즈류, 버터, 아이스크림류, 기타 유제품)을 제조하는 기술을 습득하고 이러한 기술을 이용하여 유제품을 제조 및 가공하여 판매하는 것을 직무로 한다.

[유제품가공사]자격은 특성상 원유를 이용하여 유제품을 가공할 수 있는 전문교육 과정 이수 횟수와 숙련 정도에 따라 1, 2, 3등급으로 등급을 분류한다.

① 등급별 검정기준

등급	검정 기준
1급	유가공업 경력이 있는 자로서 유가공을 완전히 숙지하여 최상의 유제품을 가공할 수 있는 능력이 있음
2급	유가공업 경력이 있거나 반복적인 교육을 통해 유가공을 심도 있게 이해하여 상품의 유제품을 가공할 수 있는 능력이 있음
3급	유가공업을 준비하거나 시작하는 단계로서 기초 유가공을 이해하고 관련 유제품을 가공할 수 있는 능력이 있음

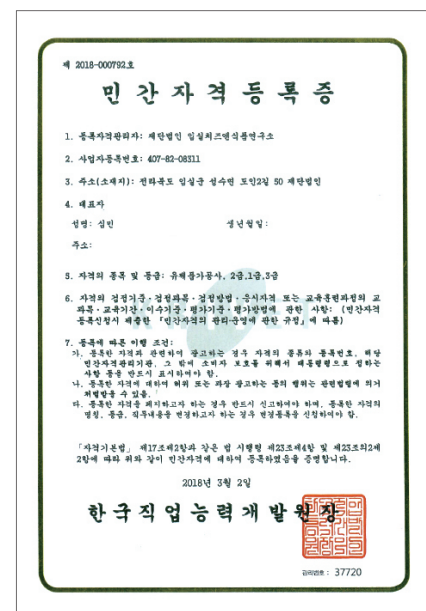
② 등급별 응시자격표

자격종목	등급	응시 자격
유제품 가공사	1급	2급을 소지하고 유제품 제조관련 업종 경력이 최소 2년 이상의 자격을 갖춘 사람
	2급	3급을 소지하고 임실치즈앤식품연구소 교육 과정에 2회 이상의 수료 또는 관련 업종 경력이 1년 이상의 자격을 갖춘 사람
	3급	임실치즈앤식품연구소 교육과정 1회 이상 수료한 사람

③ 유제품가공사 검정 과목 및 검정방법

구분	검정과목 및 검정방법	시간
필기 시험	검정과목 유가공학 일반, 발효유제품제조론, 치즈제조론, 낙농미생물학, 식품위생학 검정방법 1. 각 과목 O, X 선택시험 2. 각 과목 5지 선다형 객관식 시험	1시간 (60분)
실기 시험	검정방법 1. 필답형실기 : 유가공에 관한 전반적인 주관식 서술 및 실기 시험 2. 유제품제조실기 : 주어진 유제품(발효유, 치즈)의 제조전반 관련 실기 시험	2시간 (120분)

※ 자격 검정 시험 실시 4주 전에 검정 일시를 포함한 시험 실시에 필요한 사항을 임실치즈앤식품연구소 홈페이지(www.icf.re.kr)에 공고한다.



다양한 숙성치즈를 눈과 입으로 즐길 수 있는 기회

치즈 동굴 숙성실

Cheese



(재)임실치즈앤식품연구소에서는 임실관내 목장형 유가공 업체의 숙성치즈 제조, 판매 활성화와 연구소 자립화 사업의 일환으로 임실치즈테마파크 내에 위치한 치즈 동굴 숙성실을 2019년 정식 개장하였다. 치즈 동굴 숙성실에서는 임실치즈의 역사, 치즈의 기본적인 제조방법 설명과 특히 임실지역 숙성치즈의 우수성에 대한 홍보에 주력하고 있다. 동굴 숙성실에서는 맛있게 익어가는 다양한 숙성치즈를 눈으로 즐기고, 치즈와 와인&요구르트로 구성된 치즈플레이트를 통해 맛있게 입으로 즐길 수 있는 다양한 기회를 제공한다.



“맞춤형·특수 식품, 간편식품 등 5대 식품분야 집중 육성한다.”

2022년까지 산업규모 17조원, 일자리 7만5천개 목표
정부, 식품산업 활력제고 대책 발표

추진배경

- 정부는 12월 4일(수) 제5차 혁신성장전략회의 겸 제28차 경제관계장관회의를 거쳐 5대 유망식품 집중 육성을 통한 「식품산업 활력 제고 대책」을 관계기관 합동으로 발표하였다.
- 식품산업은 성장가능성과 일자리 창출 효과가 크고, 농업·물류·외식 등 전·후방 연관산업으로의 파급효과가 큰 산업
- 인구구조의 변화, 건강·편의성 중시 등 새로운 소비 트렌드와 우리 식품에 대한 해외 인지도 향상 등으로 식품산업 성장 여건 성숙
- 그러나, 대부분 기업이 영세(10인 미만 기업 91%)하고, R&D 저조 등으로 기술 경쟁력이 취약해 신시장 진출과 해외시장 개척에 한계

성장가능성이 높은 유망분야를 집중 육성하여,
식품산업 전체의 활력을 제고하고 일자리 창출 등 국가경제에 기여

주요내용

- 정부는 인구 구조, 소비 및 유통 트렌드 분석을 토대로, 앞으로 성장가능성이 크고 사회·경제적으로 중요한 5대 유망분야로, ① 메디푸드(Medi-Food), 고령친화식품, 대체식품, 펫푸드 등 맞춤형·특수 식품, ② 기능성 식품, ③ 간편식품, ④ 친환경 식품, ⑤ 수출 식품을 선정
- 제도 정비 및 규제 개선, 연구개발 지원 등을 포함한 분야별 대책과 함께, 전문인력 양성, 민간 투자 확대 등 산업 육성을 위한 인프라 구축 방안을 제시
- 이번 대책을 통해 5대 분야의 국내산업 규모를 2018년 12조 4,400억원에서 2022년 16조 9,600억원, 2030년에는 24조 8,500억원까지 확대하고, 2018년 5만 1,000개 수준의 일자리를 2022년에는 7만 4,700개, 2030년에는 11만 5,800개까지 늘려 나갈 계획
- 정부는 이번 대책이 계획대로 차질없이 추진될 수 있도록 기관별 역할을 분담하고, 농식품부, 해수부, 식약처가 협업하여 대책의 추진상황을 정기적으로 점검하고 미흡한 부분은 보완해 나갈 계획

식품산업 활력 제고 대책 추진 기본방향



분야별 주요 대책

구 분		주요 내용
맞춤형·특수식품	메디푸드	① 식품공전 내 특수의료용도식품 분류체계 확대·개편 ② 식사관리용 식단제품 유형 신설 ③ 질환별 재가식 맞춤형 메디푸드 제품 및 소재 개발
	고령친화식품	① 「고령친화산업진흥법」대상 제품에 식품 추가 ② 고령친화 우수식품 지정 및 인증제(KS) 시행 ③ 공공급식 체계를 활용한 고령친화식품 제공방안 연구·검토
	대체식품	① 대체식품 개발을 위한 R&D 지원 중장기 로드맵 마련 ② 대체단백질 연구개발비에 대한 세액공제 검토 ③ 대체식품을 위한 기준설정 및 안전관리절차 등 관리방안 마련
	펫푸드	① 펫푸드 원료·가공·표시기준 마련 및 「(가칭)펫푸드 관리법」 제정 추진 ② 민간 참여 펫푸드 품질 인증체계 구축 ③ 유기 인증 제품 확대 및 기능성 표시제 도입 검토 ④ 맞춤형 제품개발을 위한 사양 정보 DB 구축 등 R&D 추진
기능성식품		① 일반식품의 기능성 표시 허용 ② 안전성과 기능성이 입증된 의약품 원료의 건강기능식품 제조 허용 ③ 건강기능식품의 소분·혼합 포장 판매 허용 ④ 기능성 원료은행 구축 및 기능성 식품 제형센터 설립을 통한 기술지원 강화 ⑤ 기능성 식품 전문인력 양성을 위한 계약학과 설치 ⑥ 수출용 건강기능식품 국가 인증제 도입
간편식품		① 급속 냉·해동기술 연구개발비에 대한 세액공제 검토 ② 밀키트 제품의 특성을 반영한 식품유형 신설 ③ 즉석밥, 가공김 등 간편식 제품의 글로벌 규격 마련 추진 ④ 원료농산물 계약재배 활성화 및 지역 농특산물 반가공·소재화 지원 ⑤ 간편식 포장재·용기의 친환경 소재화를 위한 기술 로드맵 마련
친환경식품		① '무농약원료가공식품' 인증제 시행 ② 유기농산물 원료 사용 가공식품에 대한 '유기' 표시기준 완화 ③ 유기농산업 복합서비스 지원단지 조성
수출식품		① 신남방·신북방 시장 개척, 할랄시장 및 UN 조달시장 등 신규 시장 진출지원 ② 한류·한식 문화 활용 마케팅 지원 강화 ③ 국가간 비관세장벽 협의체 확대
인프라 구축		① 민-관-학 협업의 청년 푸드테크 창업 교육 확대 ② 창업 단계별 맞춤형 지원을 위한 청년식품 창업허브 구축 ③ '농식품 기술창업 액셀러레이터 육성지원' 사업 추진 ④ '산업구조고도화 지원 프로그램' 등 민간 투자지원 강화 ⑤ 한국방송광고진흥공사를 통한 유망 창업·중소기업 광고·홍보 ⑥ HACCP 및 건강기능식품 GMP 의무적용 확대 ⑦ 임산부·환자용 제품 등 식품이력추적관리 등록 확대

식품소비 트렌드 전망

소비자의 식품 선택 시 건강, 편의성 및 다양성이 중시되고
윤리적 소비 등에 대한 인식 제고로 새로운 분야의 성장가능성 대두

1. 개인별 특성에 맞춘 맞춤형·특수 식품

- 다양성이 중시되어 소품종 대량생산에서 개인의 특성 및 기호 맞춤형 식품에 대한 수요가 증가하고 푸드테크 기반 식품기술 발달

2. 건강한 삶을 위한 기능성 식품

- 기대수명 및 비만·당뇨 등 식습관 관련 질환이 증가하며 식생활을 통한 웰빙, 질병예방 중요성에 대한 관심 고조
 - * 기대수명 증가 추이 : '16) 82.1세 → '20p) 83.2 → '30p) 85.2
 - * 만성질환자 증가 추이 : '05) 1,141만명 → '11) 1,461 → '17) 1,730

3. 편의성이 중시된 간편식품

- 1인가구 및 맞벌이가구 증가로 음식 준비 시간 단축 등 편의성 중시
 - * 1인 가구 비중 추이 : '17) 28.5% → '19) 29.6 → '21p) 30.5

4. 윤리적 소비를 추구하는 친환경 식품

- 소비자 인식 개선으로 사회적 책임과 연대·결속을 생각하는 윤리적 소비 증대
 - * 착한소비 관련 버즈량 : '15) 88,393 → '18) 196,624(122.4% ↑)

5. K-Food의 글로벌 선호도 증가에 따른 수출 식품

- 한류 확산과 외국인 관광객 증가로 K-food에 대한 글로벌 선호도 증가
 - * 국내 방문 해외관광객 수 : '10) 880만명 → '15) 1,323 → '18) 1,535
 - * 해외한식 인지도: '11) 24.2% → '16) 64.4

● 2019년 글로벌 소비자 트렌드(유로모니터) ●

- | | |
|---|--------------------------------------|
| ① 나도 전문가(Everyone's an Expert) | ② 내 삶은 내가(I Can Look After Myself) |
| ③ 즉각적인 만족(I Want it Now!) | ④ 가격보다 품질(Back to Basics for Status) |
| ⑤ 플라스틱 제로(I Want a Plastic Free World) | ⑥ 윤리적 소비자(Conscious Consumer) |
| ⑦ 잊혀지는 즐거움(Finding my Joy of Missing Out) | ⑧ 디지털로 함께(Digitally Together) |
| : 디지털 연결을 끊고 직접대면 | : 디지털 기술발달로 원격으로 함께 참여 |
| ⑨ 나 혼자 산다(Loner Living) | ⑩ 나이는 숫자일 뿐(Age Agnostic) |

〈출처〉 “맞춤형·특수식품, 간편식품 등 5대 식품분야 집중 육성한다.”, 농림축산식품부 홈페이지 보도자료, 2019.12.04. ,

외식·HMR 증가... 식생활 변화에 대응해야 할 3가지

급격히 증가하는 HMR · 배달음식 안전문제 관심 가져야
영양표시제 강화, 일일섭취기준 알리는 쉬운 방법 도입해야
초등학교서 영양교사 활용 식생활교육 활성화해야



신동화 전북대 교수

우리 생명 유지에 가장 기본이 되는 식품을 먹는 방법이 빠르게 변하고 있다. 가정에서 전통적인 방식으로 식사를 하는 빈도가 낮아지면서 외식 횟수와 가공 식품 소비량이 늘어나는 경향이 뚜렷하다. 사회 환경과 가족 구성원 수 변화 등이 큰 요인이 되고 있다. 한국농촌경제연구원 조사보고서(2019.12.6.)에 의하면 가족과 함께하는 식사를 하는 횟수는 2016년 이래 계속 감소하는 경향을 보이는 것으로 나타났다.

일주일에 가족과 함께하는 횟수가 아침은 4.92회, 점심은 2.42회에 그치고 있다. 사회활동에 따라 외부에서 점심이나 저녁을 먹는 횟수가 점점 늘고 있는 것을 보여주고 있다.

일부 가정에서는 집에서 아예 조리를 하지 않는 현상까지 나타나고 있다. 즉 가족을 위해 주부가 조리하기보다는, 외식을 하거나 조리된 음식을 배달해 먹고 있는 현상이 심화되고 있는 경향이다. 그 이유로 편의성과 경제성을 들고 있다.

이와 같은 소비행태의 큰 흐름을 어떻게 할 수는 없지만, 우리 건강과 가장 밀접한 관계가 있는 식품의 섭취 경향은 이 분야 종사자나 국가기관도 큰 관심을 가지고 흐름을 관찰할 필요가 있다. 특히 소비자의

건강을 지키기 위해 어떻게 관리하고 방향을 잡아야 할 것인가는 국민건강을 위해 소홀히 할 수 없는 일이다.

집안에서는 조리가 비교적 위생적이고 영양학적으로 균형 잡힌 식단이 될 수 있으나, 외식은 자기의 기호에 치중되고, 선택의 폭이 넓지 않아 영양 불균형을 초래할 수도 있다. 특히 근래 급격히 증가하고 있는 HMR은 편리하고 다양한 제품을 접할 수 있으나, 자칫 편중된 영양으로 장기적으로는 건강을 해칠 우려가 있다. 특히 배달음식은 우리 식탁 문화에도 큰 변화를 불러오고 있다.

외식을 하는 이유를 ‘맛있는 음식을 즐기기 위해서’라고 응답한 소비자가 2016년 48.7%에서 2019년 60.5%로 증가했고, ‘음식을 준비할 시간이 없어’라는 답이 그 다음을 보이고 있다(KREI 조사). 맛을 찾아가는 것은 인간의 본능이지만, 맛에만 치우치다 보면 건강 유지를 위한 필수영양소의 균형 잡힌 섭취가 어려워질 수 있다.

이런 경향과 함께 더 걱정스러운 것은 식품안전을 충분히 고려하고 있느냐다. 어느 분야보다도 식품안전은 소비자의 건강과 직결되므로 결코 쉽게 지나칠



수 없다. 소비자의 요구도 식품안전을 보장해야 한다는 비율이 매년 증가하는 경향이 뚜렷하다. 이는 우리 생명과 직결되기 때문이다. 아울러 수입식품에 대해 걱정하는 비율이 높아지고 있다.

이와 같은 소비자의 식품 선택 변화에 식품산업계는 어떻게 대처해야 할 것인가? 지금의 추세라면 외식과 가공식품 소비 증가는 계속될 것이며, 1인 가구 증가와 함께 가정식을 먹는 빈도는 감소하고, 외식과 가공식품 소비가 늘어날 것이다.

이런 큰 흐름에서 외식업체와 식품산업계는 자기 상품의 판매 촉진이 제일 우선이었으나 소비자의 건강을 지켜줘야 한다는 더 무거운 책임감을 느껴야 할 것이다. 몇 가지 측면에서 각별한 배려와 준비가 필요하다고 생각한다.

첫째, 급격히 증가하는 HMR이나 배달음식의 안전 문제다. 안전은 가장 중요한 요구사항이다. 빠름과 편리함을 추구하다 보면 가장 중요한 안전이 뒤로 밀리는 우를 범할 수 있다. 이 분야는 일차적으로 해당 업체의 문제지만, 결국 국가관리기관이 책임져야 할 분야이다. 국민은 안전한 식품을 먹을 권리가 있고, 이를 국가는 보장해줘야 할 임무가 있다.

두 번째는 균형 영양 공급을 위한 노력은 계속되어야 한다. 소비자의 취향은 맛을 추구하는 경향이 뚜렷하다. 이는 일시적인 만족에 불과하고, 식품을 먹는 가장 앞선 목적은 영양 섭취라는 것을 잊어서는 아니 된다. 소비자는 자기가 먹는 식품의 영양소 구성을 알 수 없다. 이를 관리하는 것은 업소의 책임이나, 균형 영양을 추구할 수 있도록 제도적 장치가 필요하다. 영양표시제 강화와 일일섭취기준을 알리는 쉬운 방법을 도입해야 한다.

마지막으로 소비자를 위한 건강한 식품 섭취에 대한 교육이다. 조사결과에 의하면, 초등학교 과정에서 건강한 식품 섭취에 대한 교육이 가장 효과적이다. 초등학교에서 영양교사를 통해 식생활 교육을 활성화해야 한다.

근래 비만, 암 등 만성병 이병률이 높아지는 것은 약만으로 통제하기 어렵다. 건강한 식단을 통해 관리해야 한다. ‘음식으로도 고칠 수 없는 병은 약으로도 불가능하다’ 이재마 선생의 말씀이다.

〈출처〉 “외식 · HMR증가...식생활 변화에 대응해야 할 3가지”, 식품저널 인터넷식품신문, 2019. 12. 13

cheese

치즈 응용 요리

COOK&TIP RECIPE

마카로니앤치즈

Macaroni & Cheese



*재료

마카로니 1컵, 우유 200mL, 체다치즈 3장, 베이컨 3줄,
양파 1/4개, 파프리카 약간

*만드는 방법

- ① 끓는 물에 소금 1작은술, 마카로니를 함께 넣고 11-12분 정도 삶고, 양파와 파프리카, 베이컨은 작게 조각내어 썬다.
- ② 작게 썬 베이컨은 한번 볶아주고, 삶아진 마카로니는 채망에 받쳐 찬물로 헹군 후 물기를 제거한다.
- ③ 후라이팬을 약불에 올린 후 버터 1큰술을 둘러 녹이고, 밀가루 2큰술을 뭉치지 않게 섞어준 후 우유를 부어 끓인다.
- ④ 밀가루가 뭉친데 없이 풀어지면 체다치즈를 넣고 녹이며 후추와 소금으로 간을 한다.
- ⑤ 미리 썰어둔 야채와 베이컨, 마카로니를 넣고 골고루 섞어준다.

〈출처〉 <https://blog.naver.com/qw3859/221213095117>





55918 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50
TEL 063.644.2180 FAX 063.644.2185
www.icf.re.kr