

食品등의 規格 및 基準 改正 解説

保健社會部告示 제84-36(84. 5. 31)로 食品등의 規格 및 基準이 一部 改正되
었기에 그 內容을 소개하고 간단히 解説하고자 한다. ……………<筆者註>

權 右 昌
〈國立保健院 食品分析科長〉

保健社會部告示 제84-36(1984. 5. 31)

(부칙 : 이 告示는 告示한 날로부터 시행한다.)

1. 인스탄트麵類의 規格 및 試驗方法 改正

舊	改 正
제 4. 食品別 規格 및 基準 2. 인스탄트麵類 가. 規 格 (3) 조단백질(%) 라면 : 8.5 이상 짜장면 및 울면 : 9.0 이상 냉면 : 9.0 이상 밀가루를 주원료로 한 것으로서 유당처리를 하지 아니한 제품 : 9.0 이상 (4) 조지방(%) 라면 : 15.0 이상 짜장면 및 울면 : 13.0 이상 나. 試驗方法 (1) 水 分 검체(스우프는 除外한다)…………… (2) 조단백질 (3) 조지방	<div style="margin-top: 40px;">삭 제</div> <div style="margin-top: 40px;">삭 제</div> <div style="margin-top: 40px;">검체(수우프는 除外하되, 麵과 스우프를 分離할 수 없을 경우에는 이를 포함한다. 이하 같다)…</div> <div style="margin-top: 10px;">삭 제</div> <div style="margin-top: 10px;">삭 제</div>

(解説)

인스탄트면류에 대하여는 83. 12. 31. 保健社
會部告示 제83-54호로 그 시험방법을 改正한
바 있는 데, 그 내용은 인스탄트면류를 시험

할 때에, 스우프는 제외하고 麵만을 검체로
한다는 것이었다. 그 理由는 이미 言及한 바
있지만 인스탄트면류의 규격이 麵만을 대상으
로 하여 설정한 數値인데 스우프를 포함하여

시험하면 첫째, 스우프의 成分으로 인하여 麵 자체만의 성적을 얻을 수 없게 되고, 둘째, 스우프를 포함하여 시험하여도 스우프자체의 品質管理에는 별로 도움이 안되기 때문이었다

그럼에도 이를 改正하지 아니한 것은 과거에는 스우프의 成分이 비교적 單純하여 이를 포함하여 시험하여도 별로 영향을 미치지 아니하였으나 근래에는 製品의 多樣化에 따라 스우프의 종류도 많아져 이를 除外함이 타당하다고 인정 되었기 때문이었다. 스우프에 대하여는 「食品등의 規格 및 基準」중의 “제 3. 食品一般에 대한 規格 및 基準”중의 砒素, 重金屬 및 異物등을 적용하여야 할 것이며, 앞으로 필요하다고 인정되면 따로 규격을 설정하는 문제도 검토해 볼만 하다.

이번 改正의 내용은 위 대조표에서 보는 바와 같이 인스탄트면류의 규격에서 粗蛋白質 및 粗脂肪을 삭제 하였으며, 시험방법에 있어 스우프는 제외하되 스우프가 麵에 섞여 분리할 수 없을 때에는 포함된 상태로 시험한다는 것이다. 스우프를 분리하기 곤란한 제품은 라면류의 일부 제품과 같이 麵을 食器로 사용할 수 있는 容器(컵 등)에 넣은 것으로서 스우프가 따로 包裝되어 있지 아니하고 麵과 섞여 있는 상태의 제품을 말하는데 이러한 제품은 스우프를 쉽게 분리할 수 있는 정도까지는 除去하고(예컨대 면을 흔들거나 털어서), 그 이상 면에 포함되어 분리되지 않은 것은 包含된 상태로 시험하면 된다. 粗蛋白質 및 粗脂肪을 삭제한 것은 다음과 같은 몇가지 理由에서이다.

가. 規格의 現實化

인스탄트면류는 主原料가 밀가루이며, 이의 소량의 添加物이나 제품에 따라서는 澱粉을 混合하는 경우도 있다.

그런데 主原料가 밀가루인 이상 밀가루중에 包含되어 있는 蛋白質은 麵 製造時 人爲의 으로 增減시킬 수 없는 成分이기 때문에 完製品에 이를 다시 規制할 必要가 없으며, 또 스우프에 添加된 글루타민산나트륨중의 窒素가

蛋白質중의 窒素와 함께 分析値로 얻어져 蛋白質의 含量으로 간주되는 모순이 있는 것이다.

粗脂肪에 있어서도 라면류중의 脂肪分은 成型한 麵을 油湯處理하는 과정에서 자동적으로 含有되어 지는데 유탕처리工程에 따라 脂肪의 含量에 差異는 생길 수 있으나 그 量의 多少가 라면류의 品質上 중요한 의미를 가지고 있는 것이 아니다. 오히려 보다 중요한 것은 脂肪分의 含量이 아니라 그 脂肪의 品質이다. 즉 유탕처리에 사용되는 油脂의 品質이 좋지 아니하면 酸敗가 빨리 進行되어 제품이 變質되기 때문이다.

라면류를 유탕처리하는 目的은 제품의 乾燥와 即席性의 附與 및 독특한 風味를 내게 하는데 있다. 즉 成型된 麵에는 水分이 많이 함유되어 있는데 이를 유탕처리 함으로서 麵중의 水分을 단시간 내에 脫水시켜 數% 이하로 하고, 알파화(α 化)된 澱粉을 그대로 固定하여 數分內에 조리될 수 있도록 即席性을 附與하며, 麵의 조직을 치밀한 海綿狀으로 하여 독특한 風味를 가지게 하는 것이다.

따라서 제품의 品質을 유지하기 위해서는 적절한 유탕처리를 필수적으로 시행하여야 하므로 完製品의 종류에 區別없이 일률적으로 脂肪分의 含量을 규제할 必要성이 없는 것이다. 유탕처리공정에 있어 지나치게 乾燥되면 水分이 적어 油脂의 酸敗가 촉진되는 경우가 있으며, 반대로 乾燥가 不充分하면 곰팡이에 의한 變質의 우려가 있으므로 필요한 정도의 脂肪分은 당연히 함유되게 마련이다.

나. 製品의 多樣化

食品工業이 발달하고 國民들의 食生活水準이 向上됨에 따라 식품의 종류도 다양해져 가고 있다. 식품原料의 저변확대와 다양한 嗜好性에 맞추어 식품의 종류가 증가일로에 있음은 당연한 추세이다. 같은 종류의 식품이라도 기호성에 따라 원료의 使用(配合)比나 性狀을 달리하는 경우가 많은데 이러한 유사한 식품들을 하나의 規格으로 규제한다는 것은 어

럽다. 즉, 식품의 규격에 있어 종류를 너무 細分하거나 규격의 項目을 여러가지를 설정해 놓으면 그 適用範圍가 좁아져서 다양한 식품들을 모두 吸收할 수가 없는 것이다.

예컨대, 인스탄트면류(그 중에서도 특히 라면류)에 있어서 라면류가 처음 開發될 당시에는 그 제품이 단순하여 하나의 規格만으로서 적용에 지장이 없었으나 近來에는 라면류의 종류가 다양해져서 現行 라면의 규격에 맞지 아니하는 제품이 生産되고 있는 것이다(규격에 맞지 않는다고 해서 품질이 저하된 것이 아니고, 사용원료에 있어 澱粉을 일부 혼합하거나 떡을 함께 넣는 등의 경우임).

이와 같이 제품이 다양해지면 하나의 규격에 모두 흡수한다는 것은 무리다. 이는 비록 인스탄트면류 뿐만이 아니고, 다른 식품들에 있어서도 그러한 경우가 있는데 이는 앞으로 再檢討되어야 할 과제가 되고 있다. 또한 이러한 規格은 그 適用幅이 너무 좁아 결과적으로 유사한 식품들의 다양한 개발에 阻害要素가 될 가능성도 있다. 따라서 식품의 규격은 발전해 가는 現實에 맞추어 수시로 補完함이 필요한 것이다.

또한 嗜好性面에 있어서도 소비자의 기호는 각양 각색이어서 제품의 다양화는 필수적이며, 라면류에 있어서도 脂肪分이 많은 것을 즐기는 사람이 있는 反面에 이를 싫어하는 사람도 있는 것과 같다.

다. 自家規格을 公定規格에 統合

현행 「食品등의 規格 및 基準」에 인스탄트면류가 규정되어 있으므로 이에 해당되는 제품들은 모두 이 규격의 적용을 받아야 하는데 현재 이 公定規格에 맞지 아니하는 一部 제품들은 自家規格을 검정받아 적용하고 있다.

원래 자가규격制度는 보건사회부장관이 告示한 國家의 規格 및 基準에 定하여지지 아니한 食品 또는 添加物, 器具, 容器, 包裝으로서 國民保健上 필요하다고 인정되는 것에 대하여 그 製品加工業者로 하여금 成分規格이나 製造·加工·使用·調理 및 保存에 관한 基準

을 제출케 하여 보건사회부장관이 지정하는 檢査機關의 검정을 거쳐 이를 당해 식품등의 규격과 기준으로 인정하는 것이기 때문에 국가에서 定한 규격 및 기준이 있는 식품등은 자가규격대상이 되지 않는다. 따라서, 인스탄트면류도 公定規格이 定해져 있으므로 자가규격대상이 되지 않는 데 실제에 있어서는 일부 제품이 公定規格에 맞지 않는다고 하여 자가규격을 설정하고 있는 것이다. 같은 라면류에 속하면서 어떤 제품은 公定規格의 적용을 받고, 어떤 제품은 자가규격을 설정하는 것은 모순이므로 이는 吸收 統合되어야 하며, 이번 改正으로 이것이 가능하게 되었다.

이렇게 一部 製品들이 公定規格에 맞지 않게 된 것은 위에서 言及한 바와 같이 제품의 多樣化에서 起因한 것이다. 즉, 主原料인 밀가루 이외에 澱粉(變性 또는 감자)을 소량 사용하기도 하며 스우프에 있어서도 과거에는 분말스우프 1種 뿐이었으나 지금은 분말스우프 이외에 여러가지(調味料 및 香辛料등)가 있고 라면에 떡을 넣어 함께 조리하게 한 것도 있다.

2. 外國의 例

참고로 日本의 即席麵類(인스탄트면류)에 대한 규격기준을 보면 다음과 같다.

가. 食品衛生法上的 規格基準

成分規格: 麵에 함유된 油脂의 酸價가 3을 넘거나 過酸化物價가 30을 넘어서는 안된다.

保存基準: 即席麵類는 直射日光을 피하여 保存하여야 한다.

日本의 식품위생법상의 규격 및 기준은 위와 같이 성분규격과 보존기준이 設定되어 있는데 성분규격에는 면에 함유된 油脂의 산가 및 과산화물가만 규제되어 있고, 기타 成分은 전혀 규제하고 있지 않다. 보존기준으로서 直射日光을 피하도록 되어 있음은 光線에 의하여 變質됨을 豫防하는 데 있다.

나. 農林規格(JAS)

日本은 농림규격에서 라면류의 品目分類와 成分規格을 定하고 있다. JAS란 일본농림규격의 略字로서 그 目的은 適正하고 合理的인 農林物資의 規格을 制定하여 이를 普及하으로써 농림물자의 品質의 改善, 生産의 合理化, 去來의 單純公正化 및 사용 또는 소비의 합리화를 도모함과 함께 농림물자의 품질에 관한 適正한 表示를 하게 하므로써 一般消費者의 선택에 資料가 되게 하고, 公共의 福利증진에 기여하는데 있다고 되어 있다.

농림규격상의 즉석면류는 即席中華麵, 即席和風麵, 即席歐風麵 및 스낵麵의 4種으로 區分되어 있는 데 그 定義는 다음과 같다.

即席中華麵: 麵類添加알칼리劑를 써서 製麵하여 면에 中華麵 特有의 선택과 粘彈性을 附與한 것.

即席和風麵: 면류첨가알칼리劑를 안쓰고 메밀가루, 참마가루, 계란가루등을 加하여 製麵한 것.

即席歐風麵: 高蛋白質의 밀가루, 계란가루 등을 써서 押出하는 방법에 의하여 製麵한 것.

스낵麵: 麵을 食器로 사용할 수 있는 容器에 넣은 것.

그리고 이들 제품들의 規格 및 기준이 각각 자세하게 規定되어 있으나 그 主要사항을 종합해 보면 다음과 같다.

水分: 10% 이하(유탕처리 하지 아니한 것은 14.5% 이하). 다만, 즉석구烹면은 12.5%

이하.

酸價: 유탕처리한 것 1.2 이하(味付유탕면은 1.5 이하). 다만, 즉석구烹면은 酸價규제가 없음.

粗蛋白質: 즉석구烹면에 限하여 11.0% 이상

요오드棕色度: 1.0 이상

요오드정색도라 함은 즉석면류를 調理할 때의 即席性を 나타내는 理化學의 基準으로서 이것이 1.0 이상이라 함은 3~4分間의 煮沸時間으로서 또는 熱湯을 넣은 뒤 3~4分間에 可食狀態로 됨을 나타내는 數值이다.

위에서 보는 바와 같이 日本농림규격에서도 주로 면류의 위생에 관한 規定(산가 및 水分)과 即席性(요오드정색도)에 관하여 規制하고 있다. 즉석구烹면에 한하여 조단백질을 規制한 것은 즉석구烹면이 高蛋白質의 밀가루를 原料로 하기 때문이며, 이 제품은 押出에 의하여 製麵한 후 유탕처리를 하지 아니하기 때문에 酸價규제는 없다.

JAS制度의 대상은 農產物, 林產物, 水產物을 비롯하여 各種 加工食品이 되고 있다. JAS規格은 日本의 農林水產省에서 關장하는 것으로서 厚生省에서 關장하는 食品衛生法上的 規格基準과의 差異點은 食品衛生法上的 規格基準은 모든 食品에 適用되는 強制規程이며, JAS規格은 모든 食品에 적용되는 것이 아니고 JAS규격에 맞는 경우에는 그 食品에 JAS 마크를 表示하는 권장규격이다(所定의 절차를 밟아서). 이 마크를 表示하느냐 안 하느냐 하는 것은 營業者의 自由이다. ■