

## 젓갈類의 衛生學的 檢査에 關한 研究

李 鍾 泰

慶南大學校 工科大学 食品工學科

### A Study on the Hygienical test of Fermented sea fishes

Jong Tae, Lee

Department of Food Technology and Science  
Kyungnam University

#### 研究内容 要約

이 조사는 1986. 10부터 1987. 11 까지 1 년간에 걸쳐 공장제품 20건과 가정제품 40건의 시료를 수거하여 본교 식품연구실에서 AO AC 법을 적용하여 분석하였으며 시설은 공장을 방문하여 제조인, 제법 등과 함께 조사하였다.

젓갈류는 고유의 식품으로서 우리나라 日本 東南亞, 유럽, 中東等 많은 나라에서 조미식품으로 쓰이고 있다.

우리나라에서만도 정식으로 보고 되고 농수산 통계로 기록된 각종 젓갈류가 10,000 여톤을 헤아리고 있으며 가정에서 간장류, 장류, 고추장류등의 50% 정도가 제조되어 소비되듯이 젓갈류도 상당량이 자가생산되어 소비되고 있음을 본다. 이와같이 다량이 소비되고 있음에도 아무런 규제없이 제조, 판매, 자가 소비

되고 있어 보다 위생적인 문제가 대두되고 있다. 특히 최근에 이르러서는 해수의 오염, 환경의 오염 농경지의 비료의 대량소비 농약의 살포증대등으로 야채, 곡류, 어패류, 난유류, 육류등 모든 원료식품에도 공해물질이 함유되고 있는 처지이다. 그런데 어패류를 원료로 하는 모든 젓갈류는 바로 이러한 환경위생 문제와 직결되고 있으므로 신선한 상태에서도 각종 아민류가 다량 검출되고 있거니와 대량생산하던 업체나 가정제조하는 원료등장 위생적인 측면에서 소홀히하여 제조되고 가공되는 과정이나 저장되는 상태가 아직도 통습적인 방법으로 쓰고 있음을 감안하여 영양적인 면보다 위생적인 면을 관찰코자 하여 아래와 같은 항목으로 조사한 것을 밝히는 바입니다.

첫째, 중금속 둘째, 질산함유량  
둘째, 질산함유량  
셋째, 아질산함유량  
네째, 취기

다섯째, 선택  
여섯째, 이물질 혼입  
일곱째, 용기 포장  
여덟째, 상태  
아홉째, 염도  
열째, 균류 등을 각종 장비를 활용하여 검출

코저한 것이다.

끝으로 이와같은 연구는 한국의 고유식인 김치류와 함께 N-Nitrosamine 류의 생성량에 따라 Hepatic disease, Cancer, Food toxication 등의 발병요인을 밝히는 데도 일익이 될 것이라 사료된다.