

우리 傳統食品에 대한 科學的, 現代의 解析과 産業化



院長 金 泰 洙

WTO 체제의 출범 이후 無限競爭 時代에 접어들어 물 밀 듯이 밀려 들어오는 외국 農産物과 加工食品의 홍수 속에서 우리 農産物로 만든 우리나라 固有의 傳統食品을 繼承 發展 시키고 국 내의 시장에서 競爭力을 갖기 위하여는 우리 모두의 더욱 많은 努力이 要求되고 있습니다.

이러한 시대적 要請에 부응하여 국 내의 시장에서 우리의 農産物과 食品이 경쟁에 이기기 위하여서는 技術의 革新과 品質을 더욱 向上시켜 競爭力을 提高시킬수 있는 戰略이 必要하다고 봅니다.

김치, 인삼, 醬類, 한과 등 우리 固有의 傳統食品은 그 자체로도 差別性을 가질 뿐만 아니라 原料도 대부분 우리 農産物이어서 그 需要 增加는 국내 農業發展과 연결되는 長點이 있으며, 이러한 傳統食品 분야의 發展을 위해서는 傳統食品에 대한 충분한 理解와 現代의 解析을 바탕으로 소비자 의 嗜好에 맞는 商品으로 開發되어야 할 것입니다.

이러한 의미에서 당 연구원은 그동안 蓄積된 食品分野의 基礎 및 應用 技術力을 바탕으로 ‘無菌 包裝밥 生産技術 開發’, ‘식혜의 産業的 工程 開發’ 등 傳統食品을 産業化하는데 필요한 연구를 遂行해 오고 있으며, 김치의 綜合的인 연구, 국류의 인스턴트화, 불고기의 국제화 연구 등 우리나라 傳統食品 3,000여종에 대해 이를 繼承發展 시키고자 노력하고 있습니다.

이러한 次元에서 本誌에서는 “傳統食品의 科學的 解析과 産業化 方案”이란 特輯을 통하여 傳統食品을 主食, 副食, 嗜好食, 調味食 分野로 大分類하여 그 분야별로 産業的 製造 方法 및 現況 소개와 함께 國際的인 食品으로 그 産業的 權利確保를 위한 傳統食品의 國際 特許化 方案, 韓國傳統食品規格 紹介 뿐만 아니라 機能性 등 그 優秀性에 대한 전반적인 내용을 體系化하여 다루어 왔습니다.

主食 分野로서는 죽류, 밥류의 가공기술을, 副食 分野에서는 김치 젓갈류를, 嗜好食 分野는 식혜의 産業的 工程開發과 전통술의 發掘 및 우수성 考察을, 調味食 分野로서는 된장, 간장, 고추장 등 醬類의 現代化 方案에 대해 이미 掲載 한 바 있으며, 「食品技術」本號에서는 主食으로 국수류와 수제비류를, 副食 分野에는 傳統燻製技法을 이용한 畜肉加工技術을, 嗜好食 分野에서는 한과류를, 調味食 分野로서는 청국장과 식초류를 다루고 있습니다.

앞으로도 이러한 體系로 우리 傳統食品 分野에 대한 특집을 마련하여 掲載 함으로써, 우리 전통 식품의 科學化 및 現代化에 있어 식품과학계가 當面하고 있는 總體的인 課題와 具體的인 問題 解決 및 아이디어 提供의 契機가 될 수 있도록, 많은 活用 있기를 期待합니다.