

스낵(Snack) 제조기술의 현황과 전망



院長 金 吉 煥

現代人の 食生活 패턴이 하루 3食의 主食 위주에서 1일 多食化 경향으로 바뀌면서 넓은 의미에 있어서의 스낵(snack) 즉 가벼운 식사(Light or Casual or Hurried Meal), 도시락, 간식 부문의 소비확대로 인하여 이 부문에 대한 제품개발에 많은 관심이 모아지고 있습니다.

본 호에서는 이 중에서 간식부문에 속하는 좁은 의미의 스낵류(snacks)를 특집으로 다루었습니다.

협의를 스낵(snacks)류는 과자류의 일부분으로서 위(胃)에 부담을 주지 않고, 간편하게 증숙이나 건조 또는 팽화의 공정을 거쳐서 바삭바삭한 조직감을 가지는 동시에 코팅(coating)이나 조미(seasoning) 등을 통해 제조되는 제품특성이 있는 것으로 이를 요약하면

1) 전분의 α 화가 높기 때문에 소화가 용이하고 위에 부담을 주지 않으며, 2) 씹을 때 부드럽고 경쾌하며, 3) savory한 맛을 주기 때문에 많이 먹을 수 있고, 4) 조미방법에 따라 다양한 맛을 주기가 쉬우며, 5) 광범위한 수요층을 대상으로 간식, 조식, 술안주, 음료와의 병용식 등도 가능하며, 6) 패션성이 있는 제품형상이나 포장형태 및 디자인이 가능할 뿐 아니라 어떠한 장소에서도 가벼운 기분으로 먹을 수 있는 제품이라고 말할 수 있습니다.

이러한 스낵류의 최근 5년간 국내 스낵시장의 규모는 전체 제과시장의 약 20%를 차지하였으며, 종류별 판매동향을 보면 corn계의 스낵제품이 서서히 감소하는 추세를 보였고, 감자전분이나 소맥전분 등을 원료로 하여 압연성형 또는 압출성형시켜 frying 또는 baking한 다음 다양한 맛과 모양을 가지는 제품들이 증가하는 추세에 있습니다.

본 호에서는 스낵의 주요 제조기술을 사용원료별로 소맥스낵(wheat snack), 콘스낵(corn snack), 감자스낵(potato snack), 미과류(rice snack), 너트류(nuts) 등으로 나누어 다루고, 제조공정별로 압연성형스낵(rolling snack), 압출성형스낵(extruding snack), 퍼핑스낵(puffing snack), 튀김스낵(frying snack) 등으로 분류하여, 그 주요 제조기술의 특성과 스낵의 품질을 좌우할 수 있는 포장(package) 방법, 포장 재질 및 형태 등 바람직한 스낵 포장과 발전 방향에 대해 다루었으며, 또한 국내외 snack 관련 연구문헌과 특허자료를 조사하여 그 목록을 게재하였습니다.

다른 가공식품에 비해 life cycle이 짧고 수입품의 시장 잠식이 크며 물류비용의 상승 등으로 어려움이 있는 국내 스낵업계, 학계 등에서 연구개발에 활용되어 다소나마 유익한 정보가 되기를 기대합니다.