



유리용기 포장으로 전통식품 세계화 앞장

고진공유리병 포장시스템 개발

우리가 매일 식탁에서 맛있게 먹고 있는 김치는 우리나라 전통음식을 대표하는 식품이다. 하지만 주생활의 패턴이 바뀌면서 이제 땅속에 김치독을 묻어두고 꺼내어 먹던 그 맛을 되찾기는 힘이 든 것 같다.

이처럼 시대가 변하면서 의·식·주 생활이 바뀌고는 있지만 우리 전통이 하나 들쭉 잊혀져 가는 것은 꽤 서운한 일이 아닐 수 없다.

다보상사는 창립자인 박준명 사장이 자신의 지식을 총동원해 어릴적 농촌에 대한 향수와 고마운 마음을 담아내고 있는 전통식품가공 관련업체이다.

박준명 사장은 대학에서 화학을 전공하고 관

련업종에서 직장생활을 하다가 포장 분야에 빠져들게 되었다고 한다.

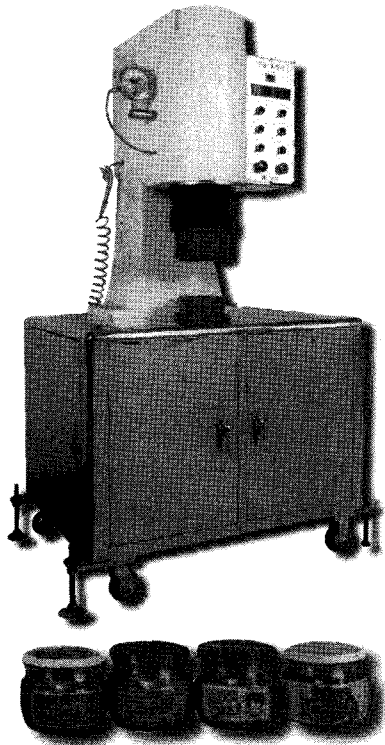
유리용기는 여러가지 포장재 중에서도 전통적으로 가장 오래되었고 인류가 개발한 포장재 중에서 가장 위생적이라고 알려지고 있다. 박 사장은 최근 식품포장재로 많이 나오고 있는 플라스틱, 종이에 비해 여러 측면에서 잘 어울리는 유리용기에 더 많은 애착을 가지게 되었다고 한다.

박 사장은 “식품은 사람이 먹게 되므로 안전하고 맛이 있어야 하며 위생적이어야 합니다. 이런 측면에서 보면 여러가지 포장재 중 유리가 가장 뛰어나다고 할 수 있습니다. 이러한 유리용기는 경량화와 깨지기 쉬운 단점이 있으나 이는 식품포장재로 필요한 조건을 갖추었다는 것으로 충분히 무마될 수 있다고 생각합니다”라며 식품포장재로서의 유리용기가 가진 우수성을 설명했다.

이러한 장점을 가진 유리용기를 이용해 우리 전통식품을 세계화할 수 있는 방안이 없을까 고민하던 중 우리 식품은 다른 나라 식품에 비해 두드러진 몇가지 장점을 가지고 있다는 것을 발견하고 이를 부각시킬 수 있는 방법을 연구·개발해 온 박 사장은 우리나라 전통식품의 특징으로 주식과 부식이 구분되어 있고 온식문화, 발효식품문화, 채식문화, 향신성 강한 문화, 주물



▲ 다보상사의 박준명 사장



▲ 다보상사에서 개발한 고진공유리병 포장 시스템과 고진공유리병에 포장된 김치제품.

력 문화, 도자기 문화 등을 들고 있다.

이러한 전통음식의 특징 중 발효식품의 대표적인 음식인 김치는 땅 속에 묻어두고 숙성시켜 꺼내어 먹을 때 제대로 된 맛을 느낄 수 있다. 김치의 맛에 가장 크게 작용하는 조건은 공기와 관련된 발효조건으로 김치의 경우 혐기적인 발효음식이므로 땅속에 묻어 공기를 차단할 때 가장 맛이 있을 수밖에 없다.

이러한 점에 착안한 박 사장은 김치 포장에 진공개념을 도입해 김치의 제맛을 찾고자 했다고 한다.

김치를 넣어 포장된 용기의 뚜껑에 대한 연구를 통해 진공상태에서의 발효를 가능케 한 것이다.

김치는 혐기적인 조건에서 발효를 하고 발효

시 반드시 CO₂ 가스를 발생하게 된다.

이 용기는 이러한 점을 고려해 김치의 맛을 더하기 위한 진공을 가능하게 하고 가열시 발생하는 가스를 밖으로 자연배출할 수 있는 특징이 있어 파손우려가 없고 안정적이다.

최근 대량생산하는 공장산 김치들이 크게 호응을 받지 못하는 이유도 이처럼 제대로 된 김치의 맛을 찾고자 하는 고려가 없기 때문이라고 지적한다.

진공포장을 추구하다보니 자연스럽게 유리포장을 선택하게 되었고 진공포장에 적절한 뚜껑은 플라스틱과 알루미늄 재질로 되어 있다.

이 뚜껑을 만드는데 많은 난관이 있기는 했지만 그만큼 보람도 느낄 수 있다고 덧붙였다.

우리나라 전통식품의 특징 중 하나가 데워서 먹는 온식문화인데 지금까지 시중에 나와있던 전통식품인 해물탕, 닭죽 등은 레토르트 파우치에 담겨 출시되고 있다.



▲ 다보상사에서 개발한 김치 외의 고진공유리포장용기

[표 1] 다기능성유리병 포장용기와 타포장재의 비교

(자료제공: 다보상사)

물 성	금속캔	레토르트파우치	플라스틱 캔	다기능성유리병 포장용기
재 질	금속석판	PE+알루미늄 호일 등 다층필름	EVOH+PE 등 플라스틱 다층 시트	유 리 용 기
데워먹는기능 (전자렌지 가능)	불 가	불 가	가 능	가 능
포장용기가 식탁용기 겸용성	불 가	불 가	가 능	가 능
접포진열시 겹쳐쌓기 기능	-	-	-	가 능
용기의 화학적 안전성	-	-	-	화학적으로 가장 안전한 용기이다
빈 용기의 가정생활 재사용성	-	-	-	재사용가능
폐기물의 환경성과 재활용성	-	-	-	폐기물의 재활용이 가능하며 재생비용이 가장 경제적이다

그러나 레토르트 파우치는 살균시 120℃의 고온에서 30~40분간 가열함으로 인해 맛과 향에 손상이 많으며 알루미늄 소재가 있어 전자레인지에 직접 데워 먹을 수 없어 다른 용기에 덜어 데우는 불편함이 있었다.

이러한 불편함을 충분히 인지한 다보상사는 진공유리용기를 개발에 착수하게 됐는데 이 진공유리용기의 특징은 600~650mmHg의 고진공하에서 고온·고압 살균을 하므로 영양분의 파괴가 거의 없고 이미(異味)·이취(異臭)가 없어 맛이 그대로 살아있는 것이다.

또한 전자레인지에 데워 먹을 경우 캔제품이

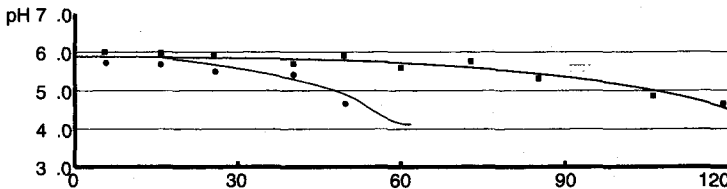
를 가지고 있으며 매장에 제품을 진열할 경우 차곡차곡 쌓아올릴 수 있는 장점이 있다.

“최근 환경문제가 이슈로 떠오르면서 환경친화적인 포장재에 대한 고민이 많아지면서 자연스럽게 유리용기 사용이 당연함에도 무겁고 깨지기 쉽다는 단점이 지적되어 배척을 받기도 하지만 이러한 단점을 보완하려는 노력과 더불어 위생성과 재사용성, 제품을 눈으로 직접 확인할 수 있다는 소비자 신뢰성 등의 장점을 부각시킨다면 현대적인 감각에 맞는 새로운 식품용기로 개발할 수 있습니다”라고 밝히는 박 사장은 내년 도에는 이 용기를 실용화시켜 소비자들에게 제

대로 된 우리 전통식품을 먹을 권리를 돌려주겠다고 한다.

이에 대한 구체적인 실천의 하나로 지난 1월부터 다보상사 계열사인 다보하이테크 식품을 운영하며 자신이 개발한 제품을 직접 생산해 소비자의 ‘제대로 된 먹거리’ 문화에

[표 2] 김치의 상미기간(賞味期間)과 pH와의 관계



(날짜와, 냉장고온도 4~8℃, 유리병 포장 배추김치)

* 수출용배추 김치의 일본 현재 유통시 날짜와 PH와의 관계, 일본 현지 유통회사의 시험결과임. (1995년 1월~5월)

대한 권리실현을 현실화하고 있기도 하다.

이처럼 박 사장이 우리 전통식품에 대한 애착을 가지고 연구·개발에 착수하게 된 계기는 사회생활 초반 직장 생활을 할 때 식품포장재 문화와 관련있는 일을 하다가 한 음료업체의 포장재를 패밀리사이즈 주스로 개선한 일이다. 당시 이 제품은 포장 용기의 변화로 판매촉진이 향상되었고 지금까지 상용화되는 쾌거를 거두었다고 한다.

이 포장은 깨지기 쉽고 무거운 고가(高價)라는 유리용기의 단점 때문에 채택되기 까지 많은 어려움이 있었으나 유리병의 장점을 알고 있는 소비자들의 폭발적인 반응에 힘입어 지난 기간의 어려움과 우려를 불식시키고 지금까지도 계속 시판되고 있다.

박 사장은 이를 계기로 우수한 포장재인 유리병에 대한 관심을 가지게 되었고 전통식품에 대한 개인적인 관심이 더해져 오늘에 이르게 되었다고 한다.

“저희 다보상사가 개발한 이 고진공유리포장병은 현재 젓갈류와 김치류를 담아 시판되고 있는데 뛰어난 맛과 재사용적인 측면에서 소비자들로부터 큰 호응을 받고 있습니다”라고 설명하는 박 사장은 제품의 판매를 촉진하기 위해서는 소비자들의 심리를 이용해야 한다고 주장한다.

“어떤 통계에서 보니 우리나라 주부들은 용기에 대한 애착이 강하다는 결론이 나와있더군요. 제가 개발한 이 유리용기는 주 소비층인 주부들의 이런 애착을 자극할 수 있을 것입니다”라며 소비자의 심리적 측면에서의 접근과 고진공유리포장병이 가진 자원재활용 측면에서의 우수성을 설명했다.

박 사장은 WTO체제 출범 이후 벌어지고 있

는 무역전쟁에서 세계의 상품과 차별화된 경쟁력을 가지려면 우리의 독특한 문화를 앞세워 세계시장을 공략해야 한다는 의견을 피력했다.


이러한 측면에서 우리 전통식품의 우수성을 세계에 알리고 농산물을 가공해 독특한 식문화를 앞세운 제품을 우수한 포장재에 담아 세계시장확대에 앞장서야 한다는 것인데 단순히 농산물만 수출한다면 가격 경쟁력이 중국, 동남아지역보다 떨어지므로 가공분야에 전력을 기울여 전통식품 시장을 개척해야 한다는 것이 박 사장의 주장이다.

환경문제에 대한 논의가 다양해지면서 현재 유통되고 있는 포장용기 사이에서도 각자의 우수성을 주장하는 목소리들이 높아지고 있다.

이럴 때 각자 높은 목소리 내기에 힘을 쏟기 보다는 보다 환경친화적이고 우수한 재질의 신 포장재 연구·개발에 최선의 노력을 다해야 함은 너무도 당연한 일이다.

별명이 ‘아이디어뱅크’라는 박 사장은 현재도 쉽없이 아이디어 구상에 여념이 없으며 몇 개의 개발계획을 구상 중이라고 한다.

늘 하는 이야기지만 중소기업들은 아무리 훌륭한 기술을 개발해도 자본부족 등 열악한 환경에 의해 사장되거나 대기업에 의해 주도권을 빼앗기는 경우가 많다.

개선되어야 할 것들이 너무도 쉽게 당연시되는 얘기처럼 되어가는 지금 꾸준히 신기술을 연구·개발하고 세계 시장에 앞장서고 있는 소신 있는 중소기업인을 보면서 침체된 자생력을 가지고 일어서는 중소기업의 강한 생명력과 국내 경제에 하나의 작은 희망을 가질 수 있었다. 

윤지은 기자