

이론과 기술이 양립하는 새로운 전기 마련

한국제과제빵학회의 출범을 앞두고

『본회는 ... (중략) ... 제과제빵 전반에 대한 이론과 기술을 연구 발전시켜 이를 보급시키며, 학술과 기술의 진흥으로 산학협동 및 국민의 ... (중략) ... 향상시킴을 목적으로 한다.』

학계와 업계가 공동으로 참여해 오는 6월 출범을 앞두고 있는 한국제과제빵과학회(KSBST : Korean Society Baking Science and Technology)의 설립 목적이다.


최근 몇 년 동안 2년제 대학에 제과제빵 관련 학과가 속속 개설되면서 이들과 업계를 중심으로 이제 베이커리업계에도 정식 학회가 출범해야 된다는 여론이 조용히 일고 있었다. 급기야는 이런 생각들이 제과제빵학회의 설립으로 가시화 되었고 지난달 준비위원회 구성을 마치고 6월 창립총회를 앞두고 됴므로써 우리 업계도 정식 학회가 출범하게 된 것이다.

베이커리업계는 그 어떤 분야보다도 친목과 기술발전을 도모하는 모임들이 많다. 몇년전 본지가 제과인들의 라이프 사이클을 조사한 적이 있었는데, 사람마다 다르긴 하지만 이들은 평균적으로 3개 이상의 모임에 참가하고 있는 것으로 나타났으며, 심지어 10개 이상의 모임에 참여하고 있는 제과인들도 있었다.

이들 모임은 회원간의 친목을 위주로 하면서 업계에 대한 각종 정보를 교류하고 상호의 기술 발전을 위하여 세미나를 개최하는 등 열심히 활동하고 있는 곳이 많다. 그 중에서 몇 군데는 활발한 활동을 전개하고 많은 노력을 기울여 그 동안 업계의 기술 발전에 크게 기여했다는 평가를 받고 있기도 하다.

아쉬운 점이 있다면 기존의 모임들은 아무래도 학술적이나 이론적인 접근보다는 기술의 연구와 보급을 위주로 활동해 왔다는 측면을 가지고 있어 이론과 기술이 고르게 발전할 수 있는 토양을 만들기에는 어려움이 있었다. 예를 든다면, 제품의 공정을 연구하고 맛을 향상시켜 빵과 과자의 품질을 높이는 데는 많은 성과가 있었으나, 공정의 근거가 되는 화학적인 변화나 사용되는 재료의 가공 적성에 대한 연구는 한계가 있었다. 그리고 업계 안에서는 훌륭한 모임들이지만 울타리 바깥까지 객관적인 '힘'을 미치기에는 부족한 감이 있었다.

현재 식품쪽으로는 여러 분야의 학회가 맹활약 중에 있다. 그 중에서도 1968년에 창립된 식품과학회는 정회원인 1,750명, 평회원이 175명, 단체회원이 75개사이고 학술지 및 소식지를 연간 14권이나 발행하고 있으며, 주요사업으로는 학술발표회, 강연회, 토론회를 개최하고 학계와 산업계 간의 유대를 강화해 식품에 관한 지식을 보급하는 등 식품 업계의 발전에 큰 힘을 보태고 있다. 또, 식품 및 영양 분야에 관한 연구 기반을 확장시킬 목적으로 1988년에 창립된 한국식품영양학회는 정기 학술대회와 심포지움을 통해 영양학의 발전을 도모하고, '식품위생관계법규', '식품영양학사전', '식품재료사전'을 개발 보급하는 동시에 다양한 활동을 통해 영양학 분야의 선도적인 역할에 일익을 다하고 있다.

그 동안 베이커리업계는 배합과 공정의 과학적인 창조물인 제과제빵에 대한 학술적인 연구가 미흡했었으나 이번 학회의 출범을 계기로 이론과 기술이 양립하는 길을 트게 되었다. 앞으로 한국제과제빵학회가 정식 학회로 설립된다면 업계의 정책 연구나 제도 마련 등에도 큰 역할을 할 수 있을 것으로 보인다. 다만 그 과정에서 업계의 근간을 이루고 있는 기술인들과의 협력을 통한 발전을 꾀할 때 진정으로 이론과 기술이 합해 새로운 차원을 전개하는 긍정적인 힘을 갖출 수 있을 것으로 생각한다. 

홍성대 <편집장> sdhong@mbakery.co.kr