



# 식품과 포장

## Food and Packaging

국민소득 증대와 웰빙시대를 맞아 소비자의 식생활 패턴도 급격히 변하고 있는 추세다.

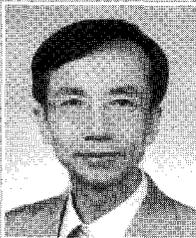
기능성식품, 신선식품, 편의식품에 대한 선호 추세와 소비자들의 건강, 안전 및 환경에 대한 인식이 높아짐에 따라 항산화제, 미생물 생육 억제제 등의 식품보존제가 화학물질에서 천연물로 바뀌고 있으며 포장재의 경우도 폐기물처리나 재활용률이 높아지면서 지구환경 보호를 위해 무공해, 저공해 포장재 및 포장재로부터 식품으로 전이되는 포장 첨가제 사용에 민감한 반응을 나타내고 있다.

또한 이러한 기능을 보유한 플라스틱에 대한 사회 환경적 관심의 증대로 인해 고기능성, 다기능성, 분해성 포장재의 필요성이 대두되고 있는 실정이다.

특히 건강보조식품, 신선편의식품 등에는 항균성, 선도유지성, 보향성, 가스차단성, 내열성, 향온유지성 등의 다양한 기능을 지닌 포장재가 광범위하게 연구개발, 보급되고 있다.

이러한 중에 국내에는 최초로 4년제 포장학도가 연세대 원주 캠퍼스에 설립됨으로써 포장분야에서 전문인력 양성을 위한 초석이 되고 있다.

특히 선진국은 물론이고 우리나라도 소비자들의 식품에 대한 니즈가 다양해지고 있으며 편의성과 안전성이 부여된 농수산물, 가공식품, 중간수분식품, 건조식품, 지용성식품 등이 20,000여 가공 공장에서 소비자의 니즈를 충족시킬 수 있는 식품으로 개발, 판매하고 있다.



강 수 기  
한국식품개발연구원 원장

## 포장업계 분야별 관련기술 공동 발전해야...

다만 소비자들의 소비행태에 부응할 수 있는 천연물을 이용한 식품의 개발과 품질유지를 위한 고차단성, 보향성 등의 기능을 갖는 포장재의 사용이 불가피한 실정임에도 환경부 등에서 추진 중인 환경친화적인 포장재만을 사용하기에는 식품의 특성상 선결되어야 할 여러 가지 문제가 남아있기도 하다.

이를 위해서는 지류, 플라스틱류, 유리병, 금속 및 비철금속류와 제지업계, 지류가공, 인쇄관련 분야 등의 포장관련 모든 분야에서 관련기술의 종합적인 발전이 적극적으로 추진되어야 할 것이다.

특히, 가공식품보다 농수산물 분야의 관련 포장기술의 향상이 절실하며 이 분야는 국가 과학기술로드맵(NTRM)에서도 우리의 기술 수준이 선진국의 55% 정도로 평가되고 있어 향후 적극적이고 지속적인 연구개발이 수행되어야 할 것이다.

2005년부터는 선진기술을 보유한 많은 국가에서 다양한 농수산물 수입이 예견되며 이로 인한 우리 농가의 피해는 더욱 커질 것으로 여겨진다.

따라서 품질경쟁력을 갖춘 우리 농산물을 소비자에게 제공하기 위해서는 국민 모두가 힘과 지혜를 모아 위기 극복을 위한 구체적이

고 실질적인 대처방안 마련이 필요하다. 또 친환경적이며 가공식품의 품질을 유지하는 다양한 기반기술 구축에도 혼신의 노력을 다해야 할 것이다.

이에 우리 한국식품개발연구원에서도 신선농산물의 유통기술 개발사업을 지속적으로 수행하는 한편 안전성 관련기술 개발을 보다 체계적으로 수행하고자 관련 연구센터를 설립, 운영하고 있으며 연구력 향상을 위한 예산 확보를 위해 노력하고 있다.

이와 관련하여 식품포장 관련단체와 업계에서도 우리 연구원과 긴밀한 협조체제를 구축하여 상호 시너지효과가 극대화될 수 있기를 간절히 기대해마지 않는다. ☐

**신문고를 올려봅시다**

토론 및 토로의 상징인  
신문고를 올리면  
문제가 해결될 수 있습니다.

**편집실 : (02)835-9041**

**E-mail : kopac@chollian.net**