

전통발효식품의 육성 방안과 세계화 전략

신 동 화
전북대학교 식품공학과

I. 요약

발효는 인류의 역사와 함께 해 왔으며 과학 기술 발전에 따라 자연 발효에서 관리 하는 방법으로 급격히 변하고 있다. 발효는 미생물과 미생물이 생산한 효소의 작용으로 일어나는바 미생물 관리를 통하여 실로 다양한 제품 생산이 가능하고 역할의 범위도 지극히 넓다. 즉 원하는 최종 제품의 종류에 따라 미생물을 선택하거나 발효조건을 관리하여 목적 지향적 완제품 생산이 가능한 경우가 많다. 한국인의 식단을 이루는 기본은 각종 발효 제품을 근간으로 하는 조미료이며, 조미료에 따라 맛의 변화가 온다.

발효를 통하여 소화성의 증대, 비타민 등 새로운 미량물질의 생산, 풍미의 개선 혹은 새롭게 창조하거나 저장기간을 연장하기도 하며, 사용하는 원료와는 완전히 다른 신제품을 만들어 내기도한다. 근래의 연구 결과들을 살펴보면 여러 기능성 물질이 발효를 통하여 생성되며 이들이 인체 내에서 긍정적인 역할을 한다는 것이 밝혀지고 있다. 전통식품 중 발효식품은 가장 큰 비중을 차지하며 곡류 중심의 식단에 맛을 부여하여 먹는 즐거움을 주고 전망있는 다른 산업으로 발전 해 나갈 수 있는 특성이 있다. 발효식품은 다양한 원료를 사용 할 수 있고 원료에 따라 많은 서로 다른 제품생산이 가능하다. 우

리나라에서 생산되는 주요 발효식품은 김치를 포함한 절임류, 곡물 또는 과실을 이용한 주류, 어류로 각종 젓갈을 만들 수 있으며 근래 수요가 늘고 있는 요구르트 등도 인기 있는 발효식품이다. 특히 발효 식품에 관여하는 미생물들이 probiotic으로 작용하여 장내 미생물의 항산성 유지 및 유해 세균의 증식억제 등 긍정적 역할을 하며 우유 발효균으로 알려진 젖산균류 뿐만 아니라 다른 세균들도 probiotic으로 작용한다는 것이 밝혀지고 있으며, 특히 장류에 많이 관여하는 Bacillus 속 들의 긍정적 역할이 속속 알려지고 있다. 또한 발효를 통하여 prebiotic도 만들어 지는 것을 알 수 있다.

앞으로 발효식품의 기능성의 과학적 입증 발효의 과학적 관리, 제품의 다양화와 함께 안전성도 검토할 대상이다. 또한 심도있게 발효 관여 미생물을 탐색, 동등하고 발효기반의 이용확대, 맞춤형 특수 미생물의 탐색과 용도 확인 등 노력이 필요하다. 우리나라 전통식품 중 큰비중을 차지하는 발효식품을 세계화하기 위해서는 건강기능성의 과학적 기반 구축과 전문 학술 활동을 통한 홍보, 현지 식품에 맞는 fusion food의 개발도 필요하다.

발효식품을 포함한 전통식품은 경제적 측면과 함께 문화적 가치가 동시에 고려되어야 하고 다문화 추세에 따라 유연성 있게 변화를 수용 할 필요도 있다.

전통 발효식품을 우리 식문화를 세계에 전파 시키는 좋은 매체로 활용 할 수 있을 것이다.