

## 포장김치 새 트렌드 창조

### 사각 박스용기 적용 및 누름판 사용으로 맛과 편리성 살려



정 태 흥

CJ제일제당(주) 포장개발센터 신선포장팀 팀장

포장김치업계에 포장패키지 변화의 바람이 거세다. 비닐포장이나 파우치 제품이 대부분이었던 가정포장 김치가 사각박스나 김치독을 응용한 용기형 제품들로 변신하고 있다.

보관을 위해 옮겨담는 번거로움을 줄이고 유통과정의 손상 위험도 줄인 일석이조의 아이디어다.

드럼세탁기용 맞춤형 세제가 나왔듯이 이제 집집마다 하나씩은 다 있다는 김치냉장고 맞춤형 용기제품까지 나와 눈길을 끈다.

지난 달에 출시된 CJ 하선정 통김치는 포장김치 업계 최초로 사각 박스용기를 도입했다. 기존 포장김치업계가 소용량은 파우치, 중대용량은 비닐을 사용하던 단조로운 포장형태에서 벗어나 기존 포장김치 패키지 정형을 깬 사각용기를 사용했다.

3년 동안의 연구과정과 주부 모니터를 통해 이번 신용기를 개발한 CJ제일제당(주) 포장개발센터 정태홍 팀장.

그는 “요즘 신세대 주부들은 김치를 살 때마다 김치국물 흘리며 냉장고 용기에 옮겨담기보다는 애초부터 견고한 용기포장으로 김치통 역할을 할 수 있는 포장김치를 원한다는 것을 프로슈머를 통해 조사 돼 이에 맞는 패키지를 개발하게 됐다”고 말했다.

김치를 사다 먹는 주부들의 포장김치에 대한 불만을 수렴, 포장을 새롭게 바꾼 것이다.

또한 그는 단순히 포장을 바꾼 것 뿐 아니라 김치 맛을



살리는데도 주력했다.

바로 김장독 원리를 구현한 것.

시골에서 김장을 담글 때면 김장독을 땅에 묻은 뒤 배추김치 수십포기를 차곡차곡 쟁여넣고 우거지로 덮은 후 무거운 돌을 눌러 놓은 다음에 뚜껑을 덮는다. 여기에는 선조들의 오랜경험으로 터득한 김치를 맛있게 오래 보관하기 위한 과학적 원리이기도 하다.

정 팀장은 “김치 위에 무거운 돌로 눌러 놓으면 김치속으로 공기가 스며들지 않기 때문에 유산균이 잘 자라 김치가 맛있게 익는다”며 “하선정 통김치에는 바로 이 돌의 역할을 할 수 있는 누름판을 용기에 적용했다”고 설명했다.

정태홍 팀장은 특허받은 포장시스템인 포장재 누름판을 이번 신용기에 사용해 김치의 아삭한 맛을 극대화 한 것이다.

정 팀장이 개발한 하선정 통김치 용기는 포장 윗면 뚜껑 밑에 김치가 국물에 충분히 잠기도록 눌러주는 누름판이 있어 김치 양념이 더욱 깊게 배면서 변색, 탈색 및 곰팡이 발생을 방지한다.

디자인에 있어서는 비닐용기 위에 사각형 뚜껑을 달아 김치냉장고에 넣기 쉽도록 제작했다.

우선 뚜껑이 비닐을 움직이지 않게 잡아줘 국

물이 새는 것을 막아준다. 또 써 김치는 비닐에 다시 담고 뚜껑만 닫아 보관하면 된다.

또한 숨쉬는 김장독 원리를 응용해 별도 가스 흡착제 없이도 외부 공기와의 원활한 가스 순환으로 김치 맛을 살렸다.

현재 CJ 하선정 통김치는 보관과 맛 품질을 동시에 잡으면서 김치 냉장고 전용 제품으로 인기를 끌며 포장김치업계를 선도하고 있다.

정 팀장은 “앞으로 포장김치 시장은 기존의 비닐, 파우치 위주의 포장에서 벗어나 소비자 편의성을 강조한 다양한 용기 타입의 신제품이 출시될 것”이라면서 “CJ제일제당은 이를 선점하기 위해 지난 2005년부터 연구TF팀을 운영했고, 지난 3년간의 연구와 소비자 테스트를 통해 제품에 걸맞는 포장재를 개발하게 된 것”이라고 말했다.

그는 “소비자의 작은 의견이 새 상품 개발의 원천”이라고 강조한다.

“소비자의 트렌드는 빠르게 변하고 있습니다. 특히 소비자들은 제품 선택 시 편리성에 주목합니다. 소비자들이 원하는 식품에서의 편리성에는 바로 포장재가 그 역할을 담당하고 있습니다.”

정 팀장은 상품 내용물에 맞춰 포장이 바뀌는 것이 아니라 포장상태에 따라서 내용물이 바뀔 수 있을 정도로 포장의 질을 높이는게 목표다.

맛과 편리성을 책임질 수 있는 포장연구에 계속 주력할 것이라는 정태홍 팀장. 포장김치의 새 트렌드를 창조한 정태홍 팀장의 다음 도전이 더욱 궁금해 진다. ☐

이한얼 기자