



장류패키징 변천

Sauce Packaging

박종원 / 대상(주) 포장개발팀 과장

그 동안 식품업계에서는 급속히 변화하는 시대에 맞추어 소비자의 사용 편의성이나 내용물의 보존성 및 안전성을 목적으로 제품을 개발, 판매해 왔다.

그러나 2010년 이후부터는 보다 자연친화적인 슬로우 푸드가 소비자의 관심을 모으면서 전반적인 제품 트렌드와 판매에 변화를 가져오기 시작했다.

슬로우 푸드는 정크푸드로 대변되는 패스트 푸드와 반대되는 개념으로 식품의 원료에서부터 식문화 전반에 이르기까지 단순히 포만감을 목적으로 두지 않고 먹거리를 통해 행복을 추구하자는데 의미가 있다.

슬로우 푸드 중 가장 대표적인 것이 장기간의 숙성과정을 필요로 하는 발효식품이다. 특히 장류는 그 개념에 매우 부합되는 식품군으로서 자연으로부터 생산되는 원료인 고추분, 콩 등이 미생물의 발효에 의해 분해되어 독특한 풍미와 맛을 형성하며 아미노산류나 유기산 등 기타 산물들이 만들어 내는 기능성 물질 등이 단순한 먹거리의 개념을 넘어 인간에게 이로운움을 준다.

이와 같은 이유로 세계적 흐름의 중심에 있는 한식 중에서도 특히 장류가 주목을 끌고 있다. 이러한 추세에서 발효식품인 장류의 세계화를 위해서는 내용물의 기술개발과 더불어 포장의 역할이 매우 중요한 요소로 대두되고 있다.

장류는 대표적인 발효식품이며 살아있는 식품으로서 유통 중 일정한 시간이 경과되면 미생물의 호흡에 의해 발생된 이산화탄소(CO₂)로 인해 포장 용기가 팽창하거나 심한 경우 파열되는 현상이 나타나게 된다.

또한 유통 과정에서 시간과 온도 등에 의해 자연적인 갈변이 가속화 된다. 이를 개선하기 위해 기능성 포장기술을 접목한 새로운 패키지 연구가 지속적으로 이루어지고 있는데, 미생물 호흡에 의해 발생된 이산화탄소(CO₂)와 포장 용기 내부의 잔류 산소(O₂) 및 유통 중 외부에서 투과되는 산소(O₂)를 흡착시킬 수 있는 물질인 가스흡수제를 봉입한 포장기술이 대표적이다.

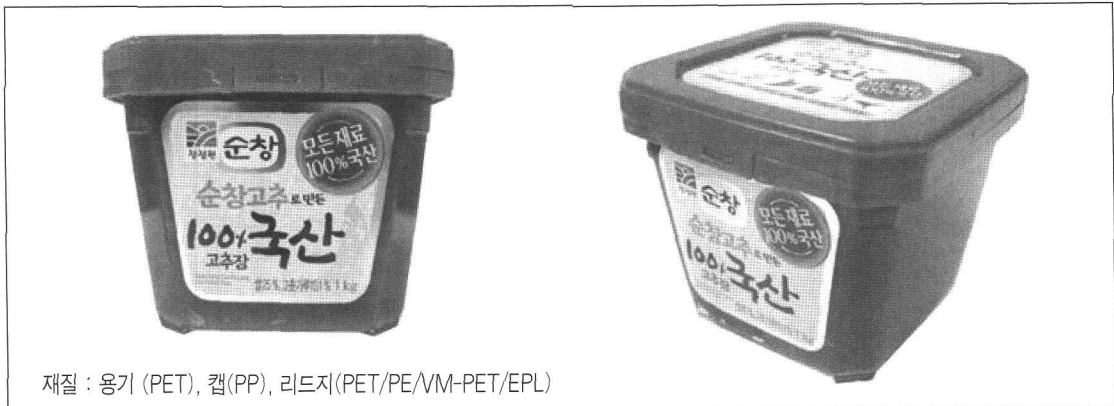
포장의 형태로는 일반적인 소재를 활용한 사출성형 용기(PP, PET), 고차단성 EVOH소재를 활용한 블로우성형 용기 및 리필형 비닐 파

[사진 1] 사출성형 용기(재질 : PP)



재질 : 용기(PP), 캡 (PP), 리드지(PET/PE/VM-PET/EPL)

[사진 2] 사출성형 용기(재질 : PET)



재질 : 용기 (PET), 캡(PP), 리드지(PET/PE/VM-PET/EPL)

우치, 토속적인 재질을 활용한 도자기 및 용기 등이 사용되고 있다.

사출성형 용기의 경우 유통상 외부 충격에 의한 용기 파손 클레임이 있고 외부에서 투과되는 산소(O₂)의 투과율이 높으므로 유통 중 시간에 따른 자연적인 갈변 현상을 막을 수가 없다. 또한 불투명 PP재질의 사출성형 용기의 경우 내용물의 보존상태 및 색상을 식별할 수 없으므로 소비자 선택의 폭이 좁은 실정이다.

일본의 경우, 일부 제품에서 고차단성, 고투명

성 소재(PAN)를 활용한 Sheet 성형 용기를 적용해 내용물의 보존성, 내용물의 식별성, 포장재의 경량화, 폐기물 감량화 등을 실현함으로써 내용물에 대한 신뢰성을 확보함과 동시에 환경친화적 포장재로도 인식되고 있다.

국내의 경우 과거에는 단순 유통을 목적으로 개발하였으나 1990년도 이후부터 소비자의 품질 인식수준이 향상되어 이를 충족시키기 위한 포장 용기의 개발이 가속화되고 있으며, 더 나아가 보존성 및 안전성의 확보는 물론 소비자가 사



특 집

[사진 3] 블로우성형 용기(EVOH다층)



[사진 4] 파우치



가 다양해짐에 따라 포장기술이 한 걸음 더 향상되어 유통상의 품질안전성 확보가 제품의 경쟁력을 결정짓는 중요한 요인으로 자리매김하고 있다.

이와 함께 환경문제가 심각해지면서 환경 친화적인 소재의 개발이 기업의 생존을 좌우하는 중요한 요소로 부각되고 있는 실정이다.

또한 독신층과 맞벌이 부부가 꾸준히 증가하고 있으므로 소용량 기능성 포장제품의 개발에 대한 활발한 연구가 이루어지고 있다. 이러한 다양한 측면에서의 포장기술 혁신이 없이는 전통발효식품인 장류 산업의 발전을 기대할 수 없을 것이다.

슬로우 푸드로서 장류에 대한 세계인의 관심을 증대시키기 위해서는 우량 균주 개량 등으로 제품 본연의 경쟁력을 확보하는 동시에 다양한 용도의 기능성 물질을 부여하여 제품의 기능적 특징을 향상시키거나 우수한 포장기술을 활용하는 것이 수반되어야 한다.

다시 말해, 품질 표준화를 위한 미생물군의 개발에서부터 보다 안전하고 편리한 포장용기의 개발에 이르기까지 종합적인 연구개발이 필요하다.

더불어 전통발효식품의 시장 확보를 위한 끊임없는 기술개발과 산업적 생산으로까지의 연결을 위한 과감한 기술적 투자가 필요하다고 하겠다. [KOL]

용하기 편리한 포장기술의 연구개발로 제품의 경쟁력 확보에 노력을 기울이고 있다.

최근에는 온라인 쇼핑몰 등 상품의 유통경로

신제품 및 업체 소개
월간 포장계 편집실
(02)2026-8655
E-mail : kopac@chollian.net