

창조경제와 식품산업발전 전략

김재철
인제대학교
식품생명과학부
aT Center
2013년 6월 5일

창조경제와 식품산업

- 모방 대 창조
- 다양성과 창의력, 융 복합에 의한 독창적인 식품산업부문 창출
- 안정적인 일자리 창출, 사회 경쟁력 증대에 기여

농·수·축·임산업



가공산업



식사 제공 산업

식품산업 규모와 전망

- 성숙된 사회의 경우 대략 국민 총생산의 10% 상회
- 향후 사회변화에 따라 총지출에서 식품지출비중은 꾸준히 감소
- 부가가치와 생산성 증대가 모든 부문에서 이루어지는 방향으로 재편되나, 전세계 시장규모는 지속적으로 증대

식품 가공산업과 국가 경쟁력

식품구입비중 가공식품구입용 지출 비중 비교

| | |
|--------|----------|
| 미국, 유럽 | 90 이상 |
| 일본 | ~80 |
| 대한민국 | 60~70(?) |

*식품구입용 총지출을 100으로 할 때 가공식품구입용 지출비중

개인당 하루 식사 준비/뒤처리 시간 변화(미국)

| | |
|---------|--------|
| 1940년대: | 2시간 |
| 2000년대: | 30분 이하 |

가공식품산업 성장

- 긍정적 현상
 - 가구수 증가
 - 국민소득 증가
 - 가공식품 사용빈도 증가
- 부정적 현상
 - 인구정체
 - 식품섭취량 정체상태

사회변화

대가족, 자급자족



산업혁명

소가족, 대량생산

집단효율성



민주화, 정보기술혁명

개인별 특성화

개성존중

식생활변화

가정조리식



가공식품

Microwave oven
식기, 식사도구

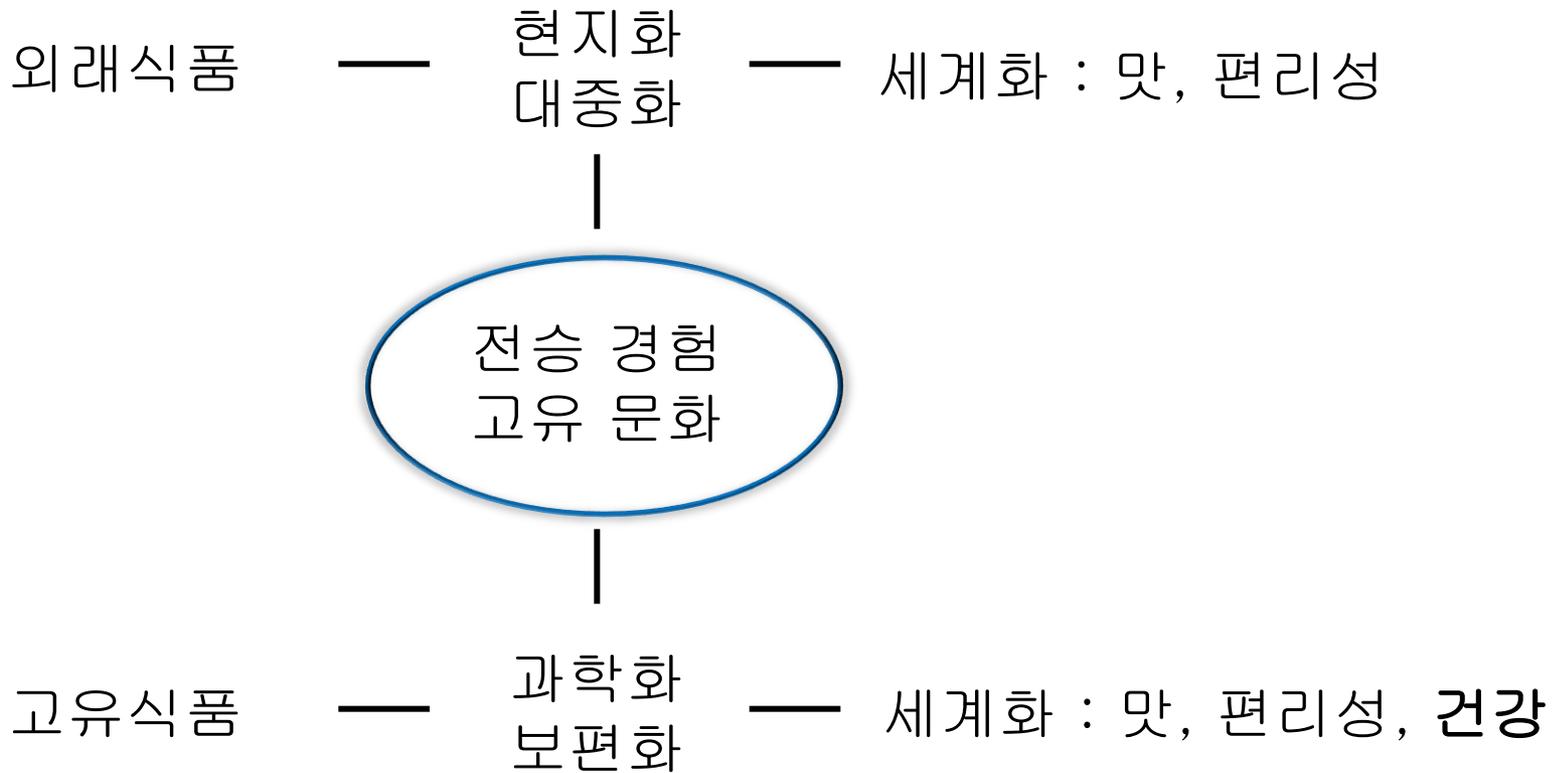


식사제공산업



반가공조리식품

가정에서 조리행위
다시 증가



주요 식품군별 생산 실적

2009년

| 순 위 | 품 목 명 | 출 하 액 (억원) | 수 출 액 (천\$) |
|-----|-------------------|--------------|---------------|
| 1 | 유당면류(봉지라면) | 12,862 | 51,628 |
| 2 | 밀가루 | 11,489 | 4,299 |
| 3 | 탄산음료 | 10,546 | 9,744 |
| 4 | 기타가공품 | 8,339 | 68,159 |
| 5 | 조제커피 | 7,572 | 28,029 |
| 6 | 과자(스낵과자류) | 7,527 | 13,442 |
| 7 | 백설탕 | 7,158 | 128,087 |
| 8 | 빵 또는 떡류 | 7,096 | 3,249 |
| 9 | 수산물가공품(어류) | 7,072 | 165,405 |
| 10 | 과자(비스킷류) | 6,936 | 18,486 |
| 11 | 복합조미식품 | 6,748 | 23,383 |
| 12 | 혼합음료 | 6,182 | 25,530 |
| 13 | 소스류 | 6,170 | 9,156 |
| 14 | 콩기름(대두유) | 5,578 | 4,414 |
| 15 | 유당면류(용기면) | 5,543 | 44,234 |
| 16 | 과·채음료(가열) | 5,095 | 18,220 |
| 17 | 배추김치 | 4,996 | 75,307 |
| 18 | 초콜릿가공품 | 4,971 | 27,760 |
| 19 | 두부 | 4,248 | - |
| 20 | 곡류가공품 | 4,198 | 9,477 |

* 원료식품 원산지 ?

출처 : 식품의약품안전청

기본 추진 방향

- 우리식품 을 연구대상으로 연역적, 객관적 방법으로 접근, 예) 쌀알 상태에서의 변화
- 원료식품의 규격화, 표준화로 식품가공산업과 식사제공 산업과의 긴밀한 연계체제 구축으로 융 복합에 의한 부가가치 극대화
- 첨단 이종기술과의 융 복합에 의한 신기술과 설비, 운영체제 개발 : 독립적 조직 필요
- 독창적 농 식품산업 발전으로 창조경제실현

고유식품 : 가격 인식 변화
식단가

Wine, Spaghetti, Cheese

VS.

전통주, 된장, 김치...

- 한식 – 조리하기 번거롭고
 - 손이 많이 가고
 - 뒤처리가 어렵고 많음

⇒ 역설적으로 가공분야의 미비

ex) 빵 vs. 밥(떡), 치즈 vs. 된장·김치

그 결과 고유식품 소비감소

쌀 소비 140 kg – 70 kg 이하

식사 제공 방식

- 밥/반찬 따로 : 전개형 제공방식
VS.
단품제공방식(비빔밥)
- 단백질, 지질, 탄수화물, 섬유질, 수분의 조화: 세계적으로 건강식으로 인식

전문성에 대한 인식

- 조리, 요리
- 가공, 제조
- 식품, 기능성 식품, 의약품
- 식품안전성
 - 정책 혼선
 - 소비자 혼란
 - 국가 경쟁력 저해

식품의 역할

- 에너지 제공
- 식도락 : 맛, 편리성
- 건강증진 : 질병예방

식량안보문제
경쟁력저하

치료(장기적 관점)

재정부담

食藥同源

안정성(stability) 확보에 의한

안전성(safety) 보장

질병유형과 섭취식품의 상관관계

- (한국인의 년도별)비만도와 만성질환 상관관계
- 하와이이주 일본인2세와 일본본토 거주인의 질병유형
- 장수촌의 식습관과 생활환경

주요 패스트 푸드 업체 국내 현황

| 업체명 | 진출 년도 | 주 종목 |
|------|-------|-----------|
| 콜라 | 1968 | 탄산음료 |
| 롯데리아 | 1979 | 햄버거 류 |
| 맥도날드 | 1988 | 햄버거 류 |
| 피자헛 | 1985 | 피자 |
| KFC | 1984 | 치킨, 햄버거 류 |
| 파파이스 | 1993 | 치킨 |
| BBQ | 1995 | 치킨 |

식품안전 개념

부당이득 취득을 위해

- 식품변조(Adulteration) : 분석
유사물질, 화학물질 첨가
- 부적절한 처리 : 가공설비, 규모의 경제
식품위생, 안전
- 오도(misleading) : 정확한 정보전달
과대포장, 과장표현

식품과 약품의 개념정립

- 몸 속으로 들어가 작용
- 식품은 세가지 기능충족
- 약품은 질병의 급성증상에 대한 대응
- 식품은 장기적 대처 (기능성 식품)

식품산업전개방향

- 부가가치 증대 : 단위무게당 가격 상승
 - 가공도 증대
 - 건강기능성

부가가치 분산형 대비 부가가치 집중형

과제

- 가공 식품 다양화 : 설비, 기술, 운영체계
- 포장 단량화
- 맛의 다양화 - 양념, 지질의 조화
- 건강이야기

산업의 구체화

가공 고도화: 단위공정설비·장치 산업

건강증진 : 맞춤형식품 제공

고유(전통)식품의 현대화를 위한 대상과제

I. 쌀 가공품 (10%미만):

- 밥, 떡, 국수, 한과류
- 가공, 포장설비 개발, 대중화

II. 국류: 가공, 포장설비개발

III. 김치류: 가공설비개발과 생산성 향상, **포장법** 개발

IV. 장류: 전통 장류제품 **품질우수성** 지속적 연구와 홍보
품질인증제도에 의한 **명품화**

V. 젓갈류: 품질과학화, 포장법, 저장법 개선

VI. 전통주 : 규모의 경제, 고급화, 원료제한 해제,
유통망 구축

식품산업 발전을 위한 추진원칙

- 農漁民과 食品産業從事者들의 실질적인 所得增大에 기여
- 國內外 農水畜林産業과 긴밀하고 유연한 연계체계 강화
- 상호보완적 첨단 융 복합 식품가공기술과 설비 개발을 위한 집중적 지원체계 구축으로 식품 안전성증대와 생산성 향상

식품산업 발전을 위한 중점추진현안

I. 융복합에 의한 식품가공기술과 설비 개발 기반조성

- 이종분야 융복합에 의한 신기술과 설비개발로 식품산업고도화와 다양화: 학문분야, 기술, 제품군별
- 고유식품현대화를 위한 설비와 생산시스템 개발

II. 경쟁력향상을 위한 제도와 지원

- 식품전문직제 신설: 식품직렬개설과 적정수준의 인력확보
- 관련법규와 제도 재정비

III. 식품공학과 영양분야 교육과 연구역량 심화

- 식품산업관련분야 역할분담과 유기적 협조체제 심화
- 대학의 교육/연구 역량 육성
 - 식품유통기한 교육/연구 센터
 - 지역별, 대학별, 연구자 별 전문화 유도