

食品産業의 技術開發 育成

丁 容 鎮

(保健社會部 統計擔當官)

1. 식품산업육성의 당위성

1. 식품산업과 국민건강

사람은 태어나면서 숨을 거둘 때까지 음식물을 하루도 빠짐없이 섭취하여야 한다는 점에서 값싸고 질 좋은 식품을 공급한다는 것은 4천만 국민 전체의 건강과 생명에 직결되기 때문에 진정한 식품산업의 육성 발전은 국내 산업 보호차원을 넘어서 가계 경제의 안정을 통한 국민 복지증진은 물론 국민건강증진을 위해서 전체 국민의 중요 관심사가 아닐 수 없다.

더욱 우리나라와 같이 좁은 국토나 빈약한 부존자원 속에서 인구 밀도가 세계 3위라는 과다인구를 가진 나라로써 식량, 에너지 등 국가간 자원보호 추세가 강화되고 있어 식품의 주요자원을 수입에 의존하고 있는 우리로서 장기적 견지에서 식품의 자급자족을 위한 진정한 식품산업의 보호육성은 국가 안보적 견지에서는 물론 국가 천년대계를 위해서도 국가의 중요 정책과제가 아닐 수 없다.

결론적으로 식품산업은 국민경제적 측면과 값싸고 질 좋은 식품을 위생적으로 안전성 있게 공급할 수 있도록 국가가 적극 보호육성하는데 있다고 본다.

2. 현대산업사회와 식품산업의 발전

급속한 산업화, 도시화의 전진은 우리들의

식생활의 관습 패턴도 현저히 변화하고 있다.

종래 농경사회의 대가족제하의 직접생산, 자가요리라는 자급자족체제에서 산업, 도시화로 특징 지우는 현대산업사회는 핵가족제화, 여성의 사회참여 확대에 의한 각종 인스턴트 조리면의 식품수요증가, 소득의 증가에 따른 식품수요의 다양화, 고급화, 식도락화, 메스 미디어, 교통통신의 발달에 의한 수요의 촉발, 취미, 여가, 체육활동의 활발화에 의한 의식기회의 증대, 식품제조 가공기술의 발달에 의한 신제품개발, 품질향상에 의한 새로운 수요의 창조등 국민의 사회경제적 생활양식의 변화, 생활수준의 향상등에 의하여 국민 식생활패턴의 변화를 가져와 식품산업은 질적 양적으로 무한대로 변화 발전을 가져오고 있다.

3. 우리나라 식품산업의 당면과제

최근 우리나라는 경제성장에 따른 국민생활수준의 향상과 산업화, 도시화의 가속은 가공식품의 수요증대로 식품산업은 급속도로 발달하고 있으나 이와 함께 국민경제, 보건위생면에서 시급히 해결하여야 할 여러가지 문제점도 크게 대두되고 있는 바 그중 몇가지 대표적인 당면 개선과제는 다음과 같다.

1) 식품소비증대와 '86' 88 서울 올림픽대책

근래에 가공식품에 대한 수요가 급격히 증가하고 있어 가계 식료품 비중중 가공식품의 비율이 70년초의 12.7%에서 80년대는 31.7%

로 높아지고 1990년경에는 국내 수요가 50% 선에 달할 것으로 예상되고 있다.

또한 급년 한해만 해도 각종 국제스포츠대회 및 IMF, IBRD 총회 개최 등으로 계속 외국인 내왕이 증가하고 있으며 특히 '86아시안게임, '88서울올림픽대회를 앞두고 식품의 산업은 계속 폭발적인 수요를 맞이하고 있어 이러한 급작스런 국내외적 수요증대에 대비하기 위해서는 외국인의 기호에 알맞는 다양하고 우수한 가공식품과 한국 전통식품의 개발보급을 위한 획기적인 식품의식산업의 육성보호대책이 시급하다.

2) 국제화에 따른 식품가공 기술개발촉진

우리나라 식품산업은 원료로부터 최종가공에 이르기까지 대외 의존도가 점차 증가하고 있을 뿐만 아니라, 최근 미국등 선진국은 농산물식품등에 관한 국내시장 개방압력이 국내시장, 식품산업에 커다란 현실적 위협이 되고 있어 외국의 우수한 식품의 국내 침투를 억제하고 우리 제품의 국제경쟁력을 높혀 식품의 수출을 높이기 위한 식품제조 가공기술개발 육성지원이 점차 중요시 되고 있다.

특히 1985년 7월부터 간장, 식초, 설탕, 마아가린, 쇼트닝, 마요네즈, 옥수수 통조림등 22개 품목이 새로 수입자유화 되고 면실유, 꿀, 젓소등 농수산물] 11개품목이 수입개방되어 이번 자유화조치로 식품 및 1차상품의 수입자유화율이 종전 75.8%에서 78.2%로 높아 가고 있어 시장개방확대에 따른 우리 식품산업의 보호를 위한 기술개발육성 지원이 시급히 요망된다.

3) 식품위생수준의 향상

우리나라 식품산업은 규모의 영세성과 기술수준의 낙후는 식품제조, 가공, 유통면에서 위생안전조치의 무관심과 소홀로 부정·불량식품이 아직도 근절되지 못하고 식중독사고등 고발이 빈발하고 있음은 국민의! 건강을 해치며 사회적 불안을 초래하고 있음은 최근의 불량 저질 된장, 간장사건이 커다란 사회문제가

되어 국민에게 전체 가공식품에 대한 불신 불안을 가져왔음은 식품위생의 중요성을 잘 말하여 준다.

최근 소비자 보호단체에 따르면 식품고발건수가 1983년 1/4분기에 626건으로 전년도 동기에 비하여 51%가 증가된 것으로 집계되고 있다.

정부는 불량·부정식품의 근절을 위해서 관계부처와 합동으로 강력한 단속을 하고 있지만 이러한 단속에 앞서 식품제조업자나 식품취급업소는 식품위생의 안전을 위한 자각과 세심한 지도감독이 무엇보다도 중요하다.

2. 우리나라 식품산업의 현황

1. 식품산업발달의 발자취

근대적인 식품공업의 역사는 매우 짧아 1945년 해방과 더불어 미군이 진주하기 시작하여 이때부터 각종 새로운 가공식품 기호식품등을 처음으로 대하기 시작하여 소규모의 제과, 청량음료등의 가공식품공업이 태동하기 시작하였다.

이어서 1950년대는 6·25동란과 전후 복구사업용으로 미군이 잉여농산물을 대폭 도입하면서부터 제분·제당공업이 뿌리를 내리기 시작하였다.

또 조미료 제조시설이 건설되기 시작했다.

1960년대에 들어서면서부터 정부의 5개년 경제개발계획과 함께 국내공업 육성책에 힘입어 식품공업분야도 새로운 성장기로 돌입하게 되었고 파월 장병용 야전식량(C레이손)을 시작으로 가공식품의 수요도 크게 증가하여 라면, 콜라, 아이스크림, 통조림, 빵류등의 가공식품이 급속히 발달하기 시작하였다.

1970년대는 우리나라 경제의 비약적인 성장으로 인한 국민소득 수준의 향상은 화학조미료, 청량음료, 아이스크림, 농수산통조림등의 수요가 크게 증가되었고 식품가공품, 낙농유제품, 식용유등으로 점차 고급화 다양화로 생활패턴의 서구화 경향이 뚜렷하기 시작하

였다.

또한 정부에서 식량자급을 위한 쌀밥위주의 전통적 식관습을 개선하기 위하여 분식장려시책의 추진으로 제빵, 제분, 제과, 제면공업이 크게 성장하였다.

2. 일반적인 현황

우리나라 식품산업은 전반적으로 규모의 영세성, 기술기준의 낙후성, 생산성의 저위, 소비자의 불신, 식품위생행정의 다원화등 매우 어려운 상황 속에 놓여 있다. 특히 80년 광공업 제조업 생산통계에 의하면 우리나라 식품제조업체중 50인이하의 제조업체가 전체의 87.8%를 차지하고 있는 반면 생산액은 전체의 9%에 불과하여 우리나라 식품공업은 한마디로 표현해서 태반은 가내수공업적 중소 영세기업과 극소수의 고도 자본집약적 대기업이란 2중 구조하에 놓여 있다.

우리나라의 전제조업중 식품가공업이 차지하는 위치는 1983년 경제기획원 광공업 제조업 통제조사보고에 의하면 다음표와 같이 부가가치를 기준으로 비교하면 1971년 제 1위(식품, 화학, 섬유, 비금속광물순)에서 1982년에는 제 4위(기계, 화학, 섬유, 식품순)로 떨어졌고 출하액으로 비교하면 1975년 14%(1조 1천억원)에서 1982년은 13.2%(6조 1천억원)로 감소하였으나 절대 출하액의 총액은 크게 증가되어 식품제조업의 전체 외형 규모가 점차 커지고 있음을 알 수 있다.

또 식품산업 부문간의 구성비를 1975년과

1982년 출하액으로 비교하면 단순가공업인 도정 및 제조업은 15.87%에서 8.56%로 크게 감소한 반면 고급식품인 낙농품제조업은 4.66%에서 10.69%로 급신장 추세를 보이고 있음은 우리 국민들의 식생활 패턴의 변화를 나타내고 있다.

우리나라 가공식품의 생산성을 살펴보면 국민생활수준향상에 따라 진과자, 콜라, 사이다, 청량음료, 껌등의 기호식품이 1968년도에 비교하여 7배에서 14배정도의 급신장을 보이고 있으며 설탕, 조미료, 라면, 식빵등의 생산량도 다른 제조업에 비하여 매우 높은 신장율을 보이고 있다.

수산가공품 생산은 국민 식생활 개선으로 高次加工品の 비중이 증대되고 있으며 이를 제품별로 보면 高次加工品の 대부분을 차지하고 있는 냉동품은 386개소의(1산 5,615톤) 냉동업체에서 명태, 고등어, 갈치등의 원형동결을 주로하여 334,084톤을 생산하였다.

주식 대체식품으로 각광을 받고 있는 煉製品은 어묵, 어단, 어육소세지, 어육라면, 계맛살, 조개맛살, 새우맛살등 제품이 다양하여 매년 생산이 늘어나고 있으며 앞으로 우리나라의 식생활개선과 영양공급에 크게 기여할 것이다.

통조림은 연제품이나 조미가공품과 같은 신장에는 미치지 못하나 꿀, 고등어, 홍합, 정어리등의 가공으로 매년 증가 추세이며 1984년도에는 전년대비 11%의 증가를 보였다.

조미가공품은 1969년부터 생산되기 시작하

食品製造業의 出荷額과 그 構成比

(단위 : 百만원)

區 分	1 9 7 5		1 9 8 2	
	出 荷 額	比 率(%)	出 荷 額	比 率(%)
飲料品製造業	309,250	27.83	1,106,793	19.59
酪農品製造業	51,865	4.66	604,246	10.69
빵製品 및 국수製造業	125,664	11.30	706,000	12.49
搗精 및 製粉業	176,401	15.87	483,544	8.56
動植物性油脂製造業	34,425	3.09	271,095	4.79
海産物통조림 및 加工貯藏業	58,623	5.27	373,474	6.61

資料 : 鑛工業統計調查報告書, 經濟企劃院, 1982.

식품산업의 산업상 위치('81부가가치기준)

(단위: %)

부 문	'70	'76	'80	'81
식품	20.6	18.6	16.6	15.8
섬유	14.7	23.5	19.5	19.8
화학	18.9	20.6	20.5	20.0
금속	3.7	5.4	7.8	8.4
기계	10.0	19.8	21.8	23.4
기타	31.5	12.8	13.8	12.6
합계	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: 광공업 통계조사보고서('83 경제기획원)

식품산업의 출하액 비교('81년 기준)

분 야	금액(억)	%
제조업	467,175	100.0
식품	61,648	13.2
섬유	82,708	17.7
목재	9,701	2.1
종이 및 인쇄	18,064	3.9
화학	126,419	27.1
비금속 광물	17,811	3.8
금속	45,041	9.6
기계	98,168	21.0
기타	7,615	1.6

자료: 광공업 통계조사보고서('83 경제기획원)

연도별 가공식품의 생산현황

식품	년 도	1968	1972	1976	1980	1968기준 증가율(%)
분유	유(M/D)	2,184	7,267	13,785	32,354	148
우유	유(M/T)	17,321	77,115	197,334	452,327	261
마아가	린(M/T)	7,498	14,789	28,721	11,063	147
밀가	루(M/T)	697,912	1,399,754	1,316,019	1,471,625	210
식빵	빵(M/T)	—	46,595	63,227	136,895	294
건과	자(M/T)	111,074	18,633	58,800	90,923	821
설탕과	자(M/T)	—	23,241	27,407	53,875	232
라면	면(M/T)	80,348	94,014	185,312	217,134	270
정당	당(M/T)	140,014	205,243	297,743	758,017	541
검	(M/T)	4,923	10,936	17,376	33,691	698
M S	G(M/T)	7,738	19,453	38,250	53,892	696
사이	다(kl)	20,414	36,952	54,559	176,429	864
콜라	라(kl)	12,800	49,983	41,948	186,688	1,459
쥬스	스(kl)	—	—	92,805	163,468	176

자료: 산업생산연보(경제기획원) 1981,

冷凍品 處理形態別 構成比('84)

(단위: M/T)

	生産量	構成比(%)	主要品種
計	334,084	100	
原形凍結	254,794	76	명태, 고등어, 갈치
處理凍結	79,110	24	명태, 감오징어, 봉장어

자료: '85 농수산물, 농림수산물통계연보

여 매년 급증하고 있는데 1984년에는 120개 업체에서 전년 대비 51%나 증가한 20,823톤을 생산하였는데 이는 소비수요와 수출증가에 기인된 것으로서 주요품목은 조미오징어와 조미

취치포등이다.

1970년대 초와 비교할 때 高次加工品은 생산량이 급속히 증대하는데 비하여 저가공품은 생산량이 일부품목은 감소하고 있는 등 좋은 대조를 보이고 있다.

3. 식품산업의 기술수준 비교

우리나라 식품산업의 기술수준은 제분, 제당, 조미료등 일부 품목을 제외하고는 기술수준이 낙후되어 있다.

냉동, 냉장기술을 비롯하여 간편식품, 발효유제품, 식품첨가물, 육가공품, 농축식품, 특

水産加工品 生産推移

(단위 M/T)

	'72	'82	'83	'84	'84/'83 (%)
計	161,845	489,024	553,909	588,141	106
高次加工品	103,914 (64.2)	349,511 (71.5)	422,509 (76.3)	473,718 (80.5)	112
冷凍品	90,236	253,055	294,112	334,084	114
煉製品	1,608	45,321	64,055	71,989	112
통조림	7,883	19,525	25,307	27,965	111
魚油粉	2,606	22,328	24,408	18,206	75
調味加工品	1,463	8,695	13,748	20,823	151
寒天	118	587	879	651	74
低次加工品	57,931	139,513	131,400	114,426	87
海藻製品	15,937	67,870	71,845	57,946	81
煮乾品	8,955	32,434	25,267	26,741	106
素乾品	16,794	25,748	19,428	18,046	93
鹽乾品	346	116	194	159	82
鹽藏品	2,153	1,316	1,925	945	49
鹽辛品	8,649	9,840	8,275	6,603	80
기타	5,097	2,189	2,466	3,986	89

자료 : '85 농수산부, 농림수산통계연보.

수식품등은 다음 표에서 보이는 것과 같이 식품산업의 기술수준은 선진국 수준급을 100%, 아직도 육가공품, 건조 및 농축식품, 간편 산업화 단계를 80%, 개발단계를 60%, 응용 식품, 영양식품등은 겨우 기초연구 응용단계 연구단계를 20%로 보았을 때 우리나라의 식 에 있으며 식품저장가공 기술수준은 전반적으

식품가공 기술수준 비교

구분	분야	기술수준(%)				적용품목
		20	40	60	80	
통조림	통조림 가공기술 제조기술	→	→	→	→	양송이, 복숭아, 콩치, 고등어 돈육, 우유, 젤
유가공품	시유 및 분유 발효유	→	→	→	→	시유, 분유 발효유, 요쿠르트, 치즈, 버터
육가공품	쏘세지 햄, 베이컨 조미건조육	→	→	→	→	어육, 돈육, 쏘세지 햄, 베이컨 조미육포
조미료및첨가물	조미료 식품첨가물	→	→	→	→	MSG, 핵산조미료 향미, 식용색소
당질	제당 대체감미료 전분이용	→	→	→	→	정백당 포도당, 스테비오사이드 가교전분
제분	소맥분 기타 맥분	→	→	→	→	밀가루 복합분

분 야 별		기술수준(%)				적 용 품 목
구 분	세 분	20	40	60	80	
건조및농축식품	열풍건조	→	→	→	→	조미오징어, 양파 감자전분, 인스턴트전분 고급 야채류 및 기타 식품 농어단백, FPC 분말 분유
	연속탈수	→	→			
	동결건조	→	→			
	어 단 백	→	→			
	분무건조	→	→			
	저온건조	→	→			
간 편 식 품	IM 식품	→	→			순산IM, 육IM, 농산IM 라면, 스우프 햄버거, 고로케 핫도그, 포테이토 칩
	인스턴트식품	→	→	→		
	조리식품	→	→			
	스낵식품	→	→			
특 수 식 품	식이식품	→				Diet food, 입산부용 이유식, 아동식 휴대식품, 비상식품
	유 아 식	→				
	영양강화식품	→				

자료: 농어촌 개발공사 식품연구소 기술보급실

식품저장 가공기계 기술수준

분 야 별	기술수준(%)				적 용 기 계
	20	40	60	80	
통 조 립 유 가 공 육 가 공 제 분 냉 동 냉 장 특 수 건 조 장 치 포 장 기 계	→	→	→		자동 진공 권채기, 다목적 선풍기 착유기, 호모게나이저, 열교환기 초퍼, 필라, 사이펀트 컷터 로올러, 체, 제육기 압축기, 자동밸브, 응축기, 냉각기 저온 저습 건조기, 진공동결 건조기 분무건조기, 드랍드라이어 진공포장기, 레토르트 파우치, 메트라 팩
	→	→	→		
	→	→	→		
	→	→	→		
	→	→	→		
	→	→	→		

자료: 농어촌 개발공사 식품연구소 기술보급실

로 응용연구단계에 있음을 보여주고 있다.

4. 식품산업의 외국기술도입

우리나라 식품산업에서 외국기술을 도입한 내용을 보면 1982년말 현재 총 58건에 금액은 6천 2백여만\$로 그중 농림수산업에 39건 21,716천\$로 전체의 34.7%, 식품제조업은 19건에 40,670천\$로 65.3%를 차지하고 있어 식품산업에 대한 외국인의 투자규모는 미약하며 앞으로 더욱 늘어날 전망이다.

국가별 투자는 일본과 미국이 절대다수를 점하고 있다.

한편 식품산업에 있어서 외국의 다국적기업의 국내진출상황을 보면 음료, 유가공, 육가공등의 분야에 과감하게 진출하여 국내기업과 치열한 경쟁을 벌이고 있어 이러한 다국적기업의 출현은 국내식품산업에 큰 충격과 함께 국내식품산업의 기술개발압력을 더욱 가중시킬 것이다.

5. 식품위생수준

1984년말 현재 보사부 통계에 의하면 식품제조업 및 가공업소수는 총 15,510개이며 식품판매운반등 관련업소는 35,162개소에 이르

농림수산업 및 식품제조분야별 외국자본 투자 내용

구분	인가건수	금액 (단위: 천달러)	구성비(%)	비고
농림수산업	39	21,716	100.0	34.7
농림업	10	4,333	34.1	
수산업	18	6,843	53.8	
축산업	11	1,540	12.1	
식품제조업	19	40,670	100.0	65.3
식료품	16	33,501	82.4	
통조림	1	453	1.1	
절임	1	109	0.3	
유가공	2	15,145	37.2	
육가공	4	2,438	6.0	
조미료 및 첨가물	3	3,414	8.4	
제분	1	105	0.3	
제과	2	10,050	24.7	
다류	2	1,784	4.4	
음료	3	7,169	17.6	
증류주 및 합성주	1	3,000	7.4	
청량음료	2	4,169	10.2	
합계	58	62,386	100.0	100%

업종별 국가별 투자현황

업종별	국가별	일본	미국	스위스	프랑스	네델란드	영국	노르웨이	덴마크	계	
식료품업		18	18	1	1	1	1		1	41	56%
음료업		7	4		1			1		13	18%
사료업		7	4							11	15%
기타제조업		7				1				8	11%
합계		39	26	1	2	2	2	1	1	73	100%
		53%	35%								

자료: 과학기술처 기술도입 현황(1983)

다국적 식품기업의 자본진출 현황

회사명	생산제품	합작비율(%)		투자액 (천달러)	진출한 국가수	비고
		내자	외자			
General Food Corp	커피	66.6	33.4	1,685	20	29개 자회사 100개 공장
Kellogg	스넥	20.0	80.0	8,500	17	
Universal Food	도너츠 및 이스트 제조	75.0	25.0	201	7	
Isephz Seagnam & Sons Inc.	위스키 제조	50.0	50.0	3,000		
Coca Cola Export Corp	코카콜라, 원재 환타	100	—	3,100	28	145개 공장
Castle & Cooks	통조림	38.15	63.25	453	12	
CPC International Inc	스우프, 요쿠르트 유가공제품	50.0	50.0	3,100	44	118개 공장
Nestle S.A.	유아식, 이유식	5.0	95.0	12,475	95	302개 공장 751개 판매점

자료: 재무부, 외국인 투자현황(1983)

84年度 主要 監視 現況

1. 施設點檢

區 分	點檢件數	適 合	不適合	不適率 (%)	不適合에 대한 措置				
					許可取消	營業停止	施設改修	警 告	
計	370,982	288,249	82,733	22.3	11,077	7,733	30,289	33,634	
保 社 部	1,200	927	273	22.7	56	29	15	173	
市 · 道	小 計	369,782	287,322	82,460	22.3	11,021	7,704	30,274	33,461
	接客業所	317,736	243,795	73,941	23.3	10,122	7,200	26,943	29,675
	製造業所	16,969	14,042	2,927	17.2	303	294	1,486	844
	販賣運搬業所	35,077	29,485	5,592	15.9	596	210	1,845	2,941

2. 製品 收去 檢査

區 分	檢査件數	適 合	不適合	不適率 (%)	不適合에 대한 措置			
					品目取消	製造停止	警 告	其 他
計	20,242	19,637	605	3.0	11	314	137	143
保 社 部	1,307	1,234	73	5.6	1	26	22	24
市 · 道	18,935	18,403	532	2.8	10	283	115	119

3. 廣告 및 包裝 團束

區 分	實施件數	違反件數	違反率 (%)	違反事項 措置				告 發
				取 消	停 止	警 告	其 他	
計	3,280	104	3.2	4	83	29	7	
保 社 部	1,335	28	2.1		22	18		
市 · 道	1,945	76	3.9	4	61	11	7	

고 있다.

이러한 식품관계업소의 위생검사결과를 1984년도 감시실적에 의하여 살펴보면 시설점검부적율이 22.3%로 나타나고 있으며 제품수거결과는 부적율이 3.2%로 상당히 높은 율로 나타나고 있어 국민보건측면에서 식품위생수준의 향상을 위한 강화가 요청되고 있다.

식품위생 감시단속상의 부적유형을 보면 부패변질식품, 인체유해물질 함유식품, 병원생물에 오염된 식품, 규격기준에 부적합한 식품, 원료의 불량, 품질관리 불철저, 시설미비, 종사자 위생관념 불량등으로 나눌 수 있다.

3. 식품산업의 보호육성 방향

1. 국민식생활 변화와 식품산업 발전방향

인간의 식생활패턴은 생활수준에 따라 생존단계, 인식단계, 선택단계, 식도락단계, 예술단계로까지 구분할 수 있다고 한다.

즉, 빈곤시에는 주로 배고픔을 면하기 위하여 음식을 섭취하기 때문에 선택의 여지가 없으나 소득수준이 향상됨에 따라 여유가 생겨 먹는 식품의 종류를 선택하게 되고 나아가서는 식도락을 즐기는 미식경지까지 도달하게

된다.

우리나라도 50년대가 생존단계라면 60년—70년대는 인식단계를 거쳐 80년대부터는 선택단계로 변모하기 시작하고 도시 일부 부유층에서 이미 식도락 또는 미식단계에까지 도달하였다.

이렇게 우리 국민의 식생활 패턴의 변화에 따라 향후 식품산업 발전양상을 전망해 보면 첫째, 현대인의 의식구조가 건강에 대한 관심도가 높아져 육류소비와 조미식품 및 채소류의 소비증가와 함께 고칼로리식품 보다는 저칼로리인 식물성단백식품, 천연자연식품에 대한 선호도가 점차 높아지고 특수 건강식품으로 당노병식, 감염식, 콜레스테롤 예방식품 등이 보급될 것이다.

둘째, 소득향상에 따라 생활의 여유가 생겨 레저, 스포츠, 여행등의 증가에 의하여 식품은 간편화, 고급화, 다양화등에 따라 각종 인스턴트 편의식품이 발달하게 된다.

셋째, 소비자의 기호성 발달은 다류, 음료, 고급주류등의 기호식품 선호와 영·유아등의 건강을 위한 특수 영양보충 식품의 수요가 크게 증가할 것이다.

위와 같이 우리나라는 경제성장에 따른 소득수준의 향상과 사회 경제적 환경변화에 따라 가공식품의 수요가 크게 증가하고 있으나 우리나라 식품산업의 현황은 규모의 영세성, 원료의 해외의존도 심화, 국산원료의 가공율 저위, 기술수준의 저위와 연구개발투자의 미약과 함께 식품위생면에서 부정불량식품 발생을 증가등의 여러가지 문제점을 내포하고 있는바, 특히 '86아시안게임과 '88서울올림픽개최 대비를 위한 각종 가공식품의 기술개발 품질향상과 함께 식품제조 위생안전수준의 향상이 증대한 국가 정책적 과제로 등장하고 있다.

2. 식품산업 기술발전 방향

1) 원료의 안정적 수급대책

식품원료의 해외 의존도가 매우 높아 소맥, 옥수수, 원당, 유치류등의 경우 90—100%를

수입에 의존하고 있어 쌀, 밀, 쇠고기등을 제외하고도 수입액이 매년 7—8억\$에 달하고 있어 가능한한 원료수입을 억제하고 국산원료로 개발 대체토록 정부와 기업은 획기적 장단기 수급 근본대책이 필요하다.

2) 식품산업의 보호육성

그동안 정부는 식품산업을 소비산업으로 여기고 중화학공업 육성시책에 우선한 결과 우리나라 식품산업은 몇몇 대기업을 제외하고는 95% 이상이 다른 제조업에 비하여 영세성을 못 면하고 있어 식품산업의 육성을 위하여 선별적으로 시설자금지원, 경영지도, 세계우대 기술지원등 대책이 필요하다.

식품산업의 근본적인 개선책으로 식품산업의 단지화 및 식품 콤비나트 건설의 검토로 필요하다.

3) 식품산업 기술개발 촉진

식품의 품질향상과 신제품 개발을 위한 기술개발에는 전문인력과 지속적인 개발투자가 필요하나 우리나라의 경우 기업의 영세성으로 전문기술인력 부족과 연구투자능력 결여로 기술개발투자비가 매출액대비 0.3%에 불과하여 선진국의 2% 이상과 비교하면 우리나라 기술개발 투자확대가 필요하다.

기업은 계열회사별로 공동출자하여 기술개발연구센터를 설치하는가 하면 부족한 연구개발비를 공동연구, 공동개발체제로 투자비를 확대하고 정부나 공공연구기관의 식품기술개발체제를 대폭 증가하여 정부와 민간기업이 공동으로 식품기술개발연구 투자비를 대폭 증가시켜 나가야 할 것이다.

4) 식품위생행정의 강화

식품은 국민의 생명건강과 밀접한 관계가 있기 때문에 현재 식품산업의 영세성으로 인한 식품 기술제조환경의 부정·불량식품이 빈발하고 있어 제조가공, 보관, 유통단계에서 식품의 위생적인 안정성 확보대책과 식품위생행정강화 대책이 무엇보다도 중요시되고 있다. ▮