

안정성 · 편리성 갖춘 식품 포장 개발 주력

Safety and Convenience of Packaging

이 병환 / 삼진화학(주) 영업부 이사

1. 서두

여름 우리는 이맘때면 어떻게 하면 좀더 시원한 여름을 보낼까로 고민한다. 그 고민의 해결사 중의 하나가 빙과류이다.

빙과의 원형은 눈이나 얼음에 주류, 꿀, 과즙, 과일 등을 섞어서 만든 차가운 음료에서 비롯된 것으로 알려진다.

기록에 따르면 구약시절 아브라함과 이삭이 프로즌(frozen) 또는 쿨드 워터(chilled water)를 먹었다고 전해진다.

또한 기원전 3천년 경부터는 눈 또는 얼음에 꿀과 과일주스를 혼합해 먹었다고 하고 공자 시대에는 석빙고를 사용해 얼음이나 눈을 보관하였다는 기록이 있는 것으로 보아 빙과류는 과거부터 우리 주변에서 발달해 왔음을 알 수 있다.

상기와 같은 보관 방법은 현재로 오면서 보관 방법의 일부는 포장으로 변신을 거듭하며 하나의 포장형식으로 산업화되고 기술을 가미한 고기능 산업으로 변모해오고 있다.

본고에서는 삼진화학(주)의 빙과포장재 생산 실적 및 현황, 그리고 앞으로 신소재 개발 및 향후 계획에 대해 논해 보도록 하겠다.

2. 빙과 포장재 사용량

빙과 포장재 생산업체로서 좁은 의미의 삼진화학은 크게 그라비어, 플라스틱, M/B(master-batch)의 생산 부분을 갖고 있다.

삼진화학(주)의 조화된 3개 생산 부분에 의거하여 전체 생산되는 포장재는 연간 원단 길이로 총 1억만미터 이상을 생산한다.

기타 플라스틱 부분으로는 유음료 및 가공음료가 있는데 남양유업과 빙그레에 납품하고 있다.

[표 1] 빙과포장재 생산실적

(단위:천미터)

구분	2000년	2001년
총생산량	122,787	121,219
빙과포장재 생산량	27,727	30,563



◀ 삼진화학(주) 생산제품

3. 빙과류 포장재 사용 현황

빙과류는 크게 카톤(투게더 등), 콘&컵(메타콘, 파르페 등), Soft bar 및 청량바(메로나, 캔디바, 키스베리아 등), Pencil(더위사냥 등), MONACA(붕어싸만코 등)로 분류할 수 있다. 연도별로 구분해 보면 1970년대에는 시장형성기로 부문별 대표브랜드 체제였으며 1980년대는 청량바나 펜슬류가 확대되고 모나카류가 출시되기 시작했던 시기다. 1990년대는 형태 내지 패키지의 차별화를 통한 펜슬형의 다양화가 이뤄졌고 소프트바가 지속 런칭된 시기로 평가된다.

2000년대에는 카톤류가 고급화 · 대형화되는

현상을 보이기 시작하고 맛의 퓨전화가 확산되는 추세이다(표 2).

4. 빙과류 신소재 개발 동향 및 계획

외국은 물론 국내에도 7월부터 PL법 시행과 관련해 납품업체와 긴밀한 관계를 유지하고 있으며, 식품포장이 갖추어야 할 보존성과 안정성, 그리고 편리성을 포함 제품 개발에 전력하고 있다.

또한 각 부분에 걸쳐 콘 제품의 경우 현재 주로 사용 중인 인쇄 / AL / PAPER / PE의 합지된 제품을 인쇄 / PAPER / PE 형태로 Cup LID 제품의 경우에도 PET / PRINT / AL / PE / SURLYN 제품을 PET / PRINT / PAPER / PET / PE / SURLYN 등 소비자에게 위험한 요소를 제거한 패키지 개발에 박차를 가하고 있다.

청량바 및 소프트바의 경우 OPP / PRINT / AL 증착 / 합지 / CPP에서 OPP / PRINT / 합지 / W-OPAQUE로 변경 · 완료한 상태이다. ☐

(표 2) 빙과포장재 종류에 따른 사용 현황 (단위:천미터)

구분	2000년	2001년
카톤(Carton)류	2,293	2,242
콘 & 건류	2,563	4,387
청량바 및 소프트바류	20,501	21,059
MONACA류	2,370	2,874