우리 음식과 식품산업

(신동화, 도서출판 식안연, 2023)

우리나라 식품을 사랑하고 오랜 기간 연구해 온 식품학계의 원로인 신동화 교수가 저술한 "우리 음식과 식품산업"을 읽으면서 음식과 식품산업에 대해서 많은 것을 다시 생각하는 기회가 되었다. 여러 전문 분야 내용 중에서도 눈에 띄는 주제는 노령화 시대에 걸맞은 개인의 건강에 지대한 영향을 미치는 장내 미생물 구성에 따른 맞춤형 음식섭취(precision therapy)로 건강한 장수에 결정적인 역할을 한다고 기술하고 있다. 미래 식품은 아마도 이러한 건강 지향성 방향으로 전개되리라 믿는다. 이를 위해서는 우리나라 전통 발효식품의 우수성과 특성을 올바르게 공부함으로써 우리 삶의 궁극적 목표인 건강과 장수의 기대를 충족시킬 수 있을 것이다. 이런 의미에서 우리 전통 발효식품은 우수한 기능성을 갖는 장내 미생물을 계속 공급하는 가장 우수한 식품이며 발효식품을 많이 섭취하는 한국인의 식단이 건강 유지와도 관계가 있을 것이다. 이와 아울러 세계적으로 열풍이 부는 우리나라 전통 식품의 우수성과 K-Food로서의 세계적인 한식문화의 지속을 위해서는 원료확보, 과학적 효능 입증과 함께 안전관리는 필수적인 사항으로 이에 대한 전문가 의견을 폭넓게 제시하고 있다.

저자가 제시한 식량안보 및 식품 원료확보를 위해서 식량 자급도를 향상할 수 있는 관련 분야의 통합정보 빅 데이터 구축 등 식량 관리와 식품 정책에 대한 제안은 매우 고무적인 내용으로 향후 국가 식품산업정책에도 반영되어야 할 것이다. 오랜 기간 축적한 학식과 전문적 판단을 바탕으로 집필된 내용으로서 현재 사회는 물론 다음 세대를 위해서도 꼭 한 번 되새겨야 할 귀중한 내용이 축적되어 있다.

박 용 호
서울대학교 명예교수
유엔 산하 세계식품 규격 위원회 TF AMR 의장,
한국과학기술한림원 정회원