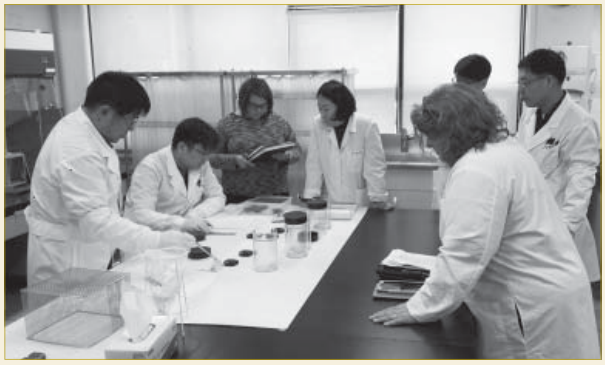
수산물의 위생안전 확보와 이용 확대로 산업화를 선도하는 국립수산과학원 식품위생가공과

국립수산과학원은 1921년 설립된 조선수산시험장으로 출발하여 약100년의 수산역사를 이끌어 온 국가종합수산연구기관이다. 특히 수산물의 이용가공에 관한 연구는 조선수산시험장 제조계로부터 출발하여 현재의 식품위생가공과에 이르게 되었다. 식품위생가공과는 수산물 생산해역 기준 규격 및 관리, 위생안전관리 등을 통한 식품안전 확보와 기능성 및 영양학적 우수성을 알리고 수산가공기술 개발을 통한 수산물 이용확대 및 소비촉진을 목표로 다양하고 광범위한 연구를 수행하고 있다.

패류독소 식중독사고 ZERO화로 식품안전 Risk 최소화

식품위생가공과에서는 식품안전관리계획 일환으로 매년 봄철 연안해역에서 발생하는 패류독소에 대한 관리업무를 수행하고 있다. 패류독소조사는 시험선을 이용하여 정기적으로 90여개소의 해상 지점에서 패류를 채취 · 분석하여 독소 발생 동향을 파악하고 정보를 제공하는 업무이다. 패류독소가 발생하면 조사 빈도를 강화하여 주 1회 또는 주 2회 패류를 채취 · 분석하게 되는데 그 결과는 지자체와 어업인에게 제공되어 패류채취금지 등 행정조치의 근거가 되고 조기수확을 유도하여 어민 피해를 최소화하는데 활용되고 있다. 식품위생가공과는 유관기관 간의 유기적인 협조체제를 구축하여 기준치 이상의 패류독소를 가진 패류의(유독패류의) 유통을 사전에 차단하여 국민들이 안심하고 섭취할 수 있는 수산물을 공급하고 나아가 한국산 패류가 국제 시장에서 신뢰성을 유지하는데 기여하고 있다.



패류생산 지정해역 관리를 통한 패류수출지원

우리나라는 한 · 미패류위생협정('72)과 대 EU 패류수출 관련 규정 (Directive 2006/766/EC, regulation 854/2004/EC) 등 외국과의 협정에 의거하여 총 7개의 수출용패류생산지정해역을 지정 및 관리하고 있다. 동 지정해역 조사 및 평가 업무는 식품위생가공과에서 총괄하고 있다. 한국패류위생계획에 따라 지정해역의 해

수 및 패류에 대한 위해요소(생물학적, 화학적 및 독물학적) 조사 및 육 · 해상 오염원에 대한 평가를 실시하고, 이를 바탕으로 정부가 패류의 안전을 담보하여 수출 경쟁력을 높이고 어가 소득증대에 기여할 수 있도록 하고 있다. 더불어 수출상대국이 인정하는 패류생산 지정해역은 "청정 해역을 보유한 나라"라는 상징적 가치를 갖는 것으로 식품위생가공과는 패류생산 지정해역 관리에 만전을 다하고 있다.

세대 맞춤형 가공기술과 품질관리 핵심기술요소 보유

어린이, 청년 및 장년 등 세대별 기호에 맞는 수산식품 가공 기술을 개발하고 산업체에 기술을 이전하여 다양한 수산식품의 상품화에 노력하고 있다. 또한 수산식품을 미래유망산업으로 육성하기 위하여 1차 생산자, 가공업체, 유통업체 등과 상호협력 체계를 구축하고 산업계의 현장애로 해소를 위한 기술 지원과 올바른 수산물 식습관 형성을 위한 수산물 소비 촉진 연구도 함께 수행하고 있다. 그리고 수산식품의 주요 수출 장애요소인 일반세균수 및 히스타민 저감 기술을 개발하여 산업계에 보급하는 등 가공공정에서 위해요소를 줄이거나 제거할 수 있는 "품질관리 핵심 요소기술"을 개발하고 있다. 나아가 가공기술의 표준화와 제조공정 간소화 기술 개발 등을 통하여 수산식품 산업의 활성화 및 수출시장 확대를 위한 발판을 마련하고 있다.

수산물의 영양적 가치부여와 신기능성 식품소재 개발

국민건강 정책지원과 수산물의 영양학적 가치부여를 위하여 국내 수산물 및 수산식품의 영양성분을 분석평가하고 그 정보를 국민에게 제공하고 있다. 또한 수산물의 기능성 성분을 고부가가치 식품소재로 개발하여 산업적 이용가치를 높임으로서 새로운 시장 창출을 통한 국가경쟁력 향상에 이바지하고 있다.

국립수산과학원 식품위생가공과는 앞으로도 우리나라 연안에서 생산되는 수산물의 안전성을 확보하기 위한 생산해역의 위생관리에 집중하여 국민들이 안심하고 먹을 수 있는 수산물이 생산될 수 있도록 지속적으로 노력할 것이다. 또한 수산물 섭취를 통하여 국민이 건강한 삶을 누릴 수 있도록 수산물의 영양 및 기능성 성분 정보를 지속적으로 제공하고 수산물 이용확대를 위한 다양한 가공기술 개발과 산업계 기술지원을 통해 수산식품 산업 육성에 힘을 쏟을 것이다.