소금도 이제는 건강시대!

정제 및 기능성 소금제품 특허출원 한창 … 식용 수요 60만톤

최근 건강식품에 대한 일반인들의 관심이 높아지면서 소금도 단순히 짠맛을 내는 조미료 기능에서 벗어나 건강소금시대로 접어들고 있다.

현대인에게 소금은 성인병의 주범으로 알려져 있으나, 인간의 생명유지는 물론 일상생활에 없어서는 안될 중요한 식품으로, 사람의 혈액 또한 0.9%의 염분으로 되어 있다.

통상 소금은 바닷물을 증발시켜 추출하는데 급속한 산업발전에 따른 심각한 환경오염으로 다량의 중금속 등 유해성분이 함유돼 있어 가려먹어야 하는 시대이다.

이에 따라 인체에 유해한 각종 불순물을 완전 제거해 순수한 소금을 제공하는 것과 아울러 건강 증진에 기여할 수 있는 기능성 성분을 배합시킨 건강소금에 관한 특허출원이 증가하고 있다.

국내 소금 소비량은 약 300만톤으로 이중 식용이 약 60만톤에 이르는 것으로 추산되며, 15%인 45만톤 정도만 국내에서 생산되고 나머지는 수입되고 있다. 그러나 중국에서 생산된 천일염에는 황사에 그대로 노출돼 중금속 성분이 많이 들어 있는 것으로 알려져 있다.

1991년부터 2000년까지의 소금 관련 특허 출원은 120건으로 소금의 정제와 관련한 제조방법 및 장치에 관한 출원이 36건으로 전체의 30.0%를 차지하고 있고, 죽염 및 송염 관련출원이 36건(30.0%), 여타 기능성 소금 출원이 41건(34.2%), 기타 7건(5.8%)으로 나타나고 있다.

소금의 정제와 관련해서는 종래에는 가열에 의한 단순 소성(고온용융법)으로 각종 불순물을 제거하는 방법 및 장치에 관한 출원이 주를 이루었으나, 최근에는 중금속 등 유해성분을 완전히 제거하기 위한 다양한 기술이 개발되고 있다.

황토 및 필터를 이용한 해수의 여과 및 정화, 세라믹 및 옥, 내열토기 용기 및 소성로 사용, 불석 및 고령토, 맥반석, 게르마늄 등 중금속 흡착제가 사용되고 있다.

또 종래의 천일염에 대나무와 솔잎 및 황토의 유익한 성분을 함유하게 하는 죽염 및 송염 관련 출원으로부터, 최근에는 다양한 종류의 기능성 소재가 이용되고 있는데 마늘, 생강, 해조류, 액젓 등의 자연 조미성분과 녹차, 오가피, 은행, 쑥, 뽕잎, 키토산, 금박·은박 등을 첨가해 재료성분에 의한 향과 맛 그리고 약리효과를 구현하고 있다.

특허청은 현대인의 일상생활과 불가분의 관계에 있는 소금이 이제는 통상의 개념을 뛰어넘는 기능성 중심의 새로운 제품으로 개발되고 있고, 앞으로도 건강과 생명에 필요한 고기능성 건강소금의 개발이 활발히 전개될 것으로 예상하고 있다.

<Chemical Daily News 2002/07/09>