식품첨가제

식품첨가제는 용도별로 조미료, 감미료, 산미료, 강화제, 발색제, 표백제, 검기초제, 밀가루개량제, 식품가공 용제, 유화제 등 20여개 품목으로 분류되며 이중에서 용제, 이형제, 추출제, 표백제 등이 비교적 국산화율이 높다.

용제 및 표백제, 이형제원료의 자급률이 100%에 이르고 있으며 팽창제 및 살균제는 90%, 검기초제 및 보존료, 피막제가 60%에 달하는 것을 제외하고 대부분 식품첨가제의 자급률은 50%미만에 머물고 있다.

특히 강화제를 비롯한 산화방지제, 착색료, 착향료 등의 고가 원료를 수입에 의존하고 있는 실정으로 비타민류를 비롯한 영양보강제는 원료를 90%이상 수입에 의존하고 있으며, 희석용 고급 알콜류의 높은 수입의존으로 착향료는 95%의 수입의존율을 보이고 있다.

또 산화방지제 원료의 자급률은 10%미만이며 염소계열 및 과산화물을 제외한 밀가루개량제도 30%미만의 자급률을 보이고 있다.

식품첨가물 원료 수급동향 (단위 : %)

구 분	수급동향		비 고
	자급	수입	
강 화 제	10	90	비타민류및영양보강제
검 기 초 제	60	40	물성에문제있음
밀가루개량제	30	70	염소계열, 과산화물생산기능
발 색 제	50	50	순도에어려움있음
보 존 제	60	40	솔빈산계열생산불가
산화방지제	10	90	
살 균 제	90	10	
소 포 제	50	50	규소수지에한함
식품제조용및기타	90	10	식이섬유, 변성전분등제외
용 제	100	—	
유 화 제	40	60	폴리솔베이드등제외
이 형 제	100	—	
조미료·산미료	40	60	조미료를제외한산미료(유기산),감미료는수입의존.
감 미 료			
착 색 료	5	95	합성색소와천연색소의생산기술낙후.
착 향 료	20	80	희석용고급알콜류의수입의존.
추 출 제	100	—	
팽 창 제	90	10	원료배합기술수준미달
표 백 제	100	—	
피 막 제	60	40	
호 료	30	70	천연호료는국내생산안됨
평 균	56.7	43.3	

자료) 한국영양식량학회지

조미료를 제외한 유기산등의 산미료 및 감미료도 수입의존도가 높고 합성색소 및 천연색소의 생산기술도 낙후되어 있는 것으로 평가되고 있다.

국내 식품첨가물 제조기업수는 총 200여개로 미원을 비롯한 제일제당, 해태제과, 유한락스, 선일포도당 등을 포함해 종업원이 50명이상인 기업은 전체의 25% 정도에 불과하며 나머지 기업은 소규모기업으로 기술수준이 낮고 단순가공수준을 넘지 못하고 있다.

92년 국내에서 생산된 식품첨가제 생산량은 227만9000톤 8681억9556만원으로 91년 196만1000톤, 7159억원대비 각각 15%, 20% 증가했다. 향후 3~4년간 수량기준 15% 이상의 성장이 기대되고 있으며 96년이후에는 10%의 성장이 예상되고 있다.

또 내수시장 규모는 총 231만3000톤으로 이중 수입량이 71만7900톤으로 약 45%를 차지하고 있으며, 금액기준 내수시장은 8603억8200만원으로 추정되고 있다.

95년에는 351만7800톤, 1조4867억원규모에 달할 것으로 전망된다.

식품첨가제 시장은 고급화·기능화되고 있으며 천연원료의 사용추세가 뚜렷하게 진행될 것으로 보여 양적인 성장보다는 금액면에서의 성장이 크게 이루어지는 등 제품의 고부가화가 빠르게 진행될 것으로 보인다.

따라서 식품과 음료수의 수요증가에 따른 양적 증가는 물론, 식품의 품질 향상으로 식품첨가제의 사용도 다양화되고 고급화되어 저지방화 및 인스턴트·냉동식품 발달에 따른 식품첨가제의 개발도 활발히 이루어질 것으로 보인다.

또 화학적 합성품인 식품첨가물과 화학적 합성이외의 천연 식품첨가물로 구분할 때 건강 및 환경

등에 대한 관심고조로 천연첨가물에 대한 수요가 증가되고 건강보조제 및 기능성 식품에 적합한 첨가제의 수요가 증가할 것으로 보인다.

< '96 화학연감>