

이소비타민C

이소비타민C(Erythorbic Acid)의 국내 시장규모는 약 200톤으로 종근당, 유한양행 등 제약업체가 연간 60~70톤을 수입해 사용하고 있으며 수산물의 신선도를 유지하기 위해 육가공기업이 약 60톤을 사용하고 있다.

현재 육가공 기업들은 아질산염과 비타민C를 혼합해 사용하고 있으나 비타민C 가격이 Kg당 2만원 선에 거래되고 있어 Kg당 8000~1만2000원선인 이소비타민C의 수요가 급증할 것으로 전망하고 있다.

미원은 이소비타민C의 국내시장 확대를 위해 제일냉동을 비롯해 미원농장, 롯데햄 등의 육가공기업들과 활발히 접촉중이며 아직 이소비타민C를 사용하고 있지 않는 과일주스업체도 적용여부를 타진 중인 것으로 알려졌다.

이소비타민C의 적용 및 용도	
적 용	용 도
과일 및 야채류	폴리페놀의 산화에 의한 갈변을 억제하고, 비타민 C와 β카로틴의 산화분해를 방지하며, 풍미를 신선한 상태로 유지
버터,치즈,마아가린,마요네즈 등	변색을 방지하고 맛과 향미의 악화를 방지.
햄,소세지,베이컨 등의 식육제품	발색조제 및 보존, 유통중 품질열화 방지
냉동,염장,수산물 가공품	불포화 지방산을 다량함유한 수산 가공품의 색, 풍미 및 선도 유지에 효과

미원은 연산 3000톤규모의 생산설비를 95년10월까지 완공할 계획이며 20억원의 수입대체를 기대하고 있다.

현재 Pfizer는 한국지사를 통해 연간 100톤정도를 수입·판매하고 있으며, Fujisawa가 남양상사를 통해 50톤 정도를 공급하고 있다. 기타 50톤정도가 수입되고 있다.

이소비타민C의 수입가격은 Kg당 7~8달러에 거래되고 있으며 미원은 5달러이하에 내수판매할 계획인 것으로 알려졌다.

이소비타민C는 과일 및 야채류에 적용시 폴리페놀의 산화에 의한 갈변을 억제하고 비타민C 및 베타카로틴의 산화방지를 분해하며 풍미를 신선한 상태로 유지시키는 장점이 있으며 버터·치즈의 변색을 방지하고 햄·소세지의 발색조제 및 보존·유통시 품질열화를 방지해준다.