

장류 발효미생물 종합활용센터 건립

산업자원부는 영세한 장류(醬類)산업의 시설선진화 및 경쟁력강화를 위해 발효미생물종합활용센터 건립을 적극 검토하기로 했다.

6월15일 정세균 산자부장관을 비롯해 학계 및 연구계, 전국 장류기업 대표 50여명이 참석한 가운데 개최된 장류업계 기업간담회에서 장류업계의 건의를 받아 이루어졌다.

장류업계는 2006년 하반기부터 장류제품에 대한 강화된 위생기준에 적합한 생산시설을 갖추고 제품을 생산해야 하지만 국내의 전통 장류업체는 대부분 가내수공업 수준으로 영세해 신설된 위생기준에 적합한 제품생산 시설을 개별적으로 갖추기가 곤란한 실정이다.

발효미생물종합활용센터는 식품의약품안전청 위생기준에 적합하게 전통장류제품의 원료를 공동 생산하는 플랜트 및 미생물관리센터로 이루어져 있으며, 센터 건립에는 2007-09년 약 240억원이 소요될 것으로 추정된다.

장류제품에 대한 새로운 위생기준(식약청)은 고추장, 된장 등의 식중독 미생물(바실러스 세레우스)이 일정 수준인 g당 1만cfu 이하로 되도록 규제하는 것으로 2006년 하반기에 시행될 예정이다.

<화학저널 2006/06/16>