


세계김치연구소 	보 도 자 료	담당부서	미래전략실
		담당자	유리나 rinachu@wikim.re.kr
	2016년 12월 6일 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.	연락처	062-610-1747

세계김치연구소, '김치 포장 부풀음 방지 기술' 본격 상용화

- 유통 중 발생하는 가스에 의한 포장팽창과 파손 효과적으로 방지
- 포장 형태가 처음 그대로 유지돼 김치의 상품성 높일 수 있어

- 김치는 다른 가공식품과는 달리 살아있는 발효식품으로서 유통 중 가스가 발생하여 포장용기가 팽창하고 심한 경우 파열될 수도 있기 때문에 김치 제조업체들이 많은 애로를 겪고 있다.
- 세계김치연구소(소장 하재호)가 개발한 '김치 포장 부풀음 방지방법'을 국내 포장 제조업체가 이전받아 김치 포장의 팽창을 방지하는 용기를 상용화할 예정이다.
- 세계김치연구소 유승란 박사 연구팀은 지난 2012년부터 유통 중 발생하는 가스에 의한 포장 팽창과 파손을 방지하기 위해 기능성 포장재 및 가공기술에 대한 연구를 진행해왔다.
- 이번에 상용화되는 기술은 김치의 맛을 유지하면서 포장의 파손을 방지하는 김치 포장 부풀음 방지 기술로, 비천공 레이저 가공 포장용 필름(포장재)을 이용하여 발효과정 중 발생하는 이산화탄소 및 각종 휘발성 성분 에 의한 포장 용기 부풀음을 방지할 수 있다. 김치 품질에는 전혀 영향을 미치지 않으면서 포장의 형태가 처음 그대로 유지되도록 도와 김치의 상품성을 높이는 것이 장점이다.

- 특허 출원된 이번 기술은 지난 2015년 12월 포장 파우치 제조업체인 (주) 대룡포장산업에 기술이전 됐다.
- 세계김치연구소 관계자는 “기술이전 이후에도 지속적으로 사후관리 및 후속연구를 수행하여 해당 기술이 적용된 제품이 다음 달부터 본격적으로 판매될 예정” 이라며, “특히, 수출 김치 제품에 본 기술의 포장재를 적용시 포장 부풀음으로 인한 김치 유통 문제를 효과적으로 해결할 수 있어 김치 수출 증대에도 기여할 수 있을 것으로 기대한다” 고 말했다.



▲ 개발 김치 파우치의 하부(좌), 무가공 김치 파우치의 하부(우) [세계김치연구소 제공]