

베트남 식품에서 발견된 천연방부제와 한국김치 홍보 연계

2021년 6월 22일, 하노이지사

□ 키워드 :

○ 베트남 음식에서 천연방부제 성분 발견

- '21.6.8. 베트남 주요 언론매체 뚜오이체(Tuoi Tre)에 따르면, 호주 로열 멜버른 공과대 연구팀이 베트남 사람들이 즐겨먹는 간식 념추어*(Nem Chua)에서 식중독을 발생시키는 주요 박테리아를 살균하는 새로운 형태의 천연 방부제 물질을 발견하였다고 밝혔음

* 념추어(Nem Chua): 돼지고기를 갈아 2~3일 발효시킨 소세지류의 음식으로 베트남 사람들의 국민 간식으로 새콤한 맛이 특징임 (58천동/200g, 약 2.4천원)

- 연구팀 관계자는 념추어를 분석한 결과 무색 · 무취 · 무맛인 성분 플랜테시클린* (Plantacyclin, B21AG)으로 불리는 천연방부제 성분을 발견하여 대량생산할 수 있는 성장 조건을 연구하고 있다고 밝혔음

* 플랜테시클린: 미생물 자기 방어물질 중의 하나인 박테리오신의 일종으로 박테리아 살균력을 보유하고 있음

- 이전부터 념추어는 베트남의 고온다습한 기후에도 별도의 저장 방부 처리 없이도 상하지 않는 음식으로 튀김 또는 삶아서 먹는데 생으로 먹어도 식중독이 발생하지 않았으며 이를 토대로 연구에 성공하였음

- 이 성분은 잘 알려져 있는 방부제 성분 니신 보다 더 강력하고 광범위한 살균력을 보유하고 있으며 90℃ 에서 20분 동안 가열해도 살아남았고, 강산성 또는 강염기성 환경에서도 안정을 유지하는 등

- 연구팀은 이 같은 성분을 활용하여 음식 보관 기간을 늘린다면 전 세계의 음식물 쓰레기 문제를 감소시킬 것이며 식중독 또한 예방할 수 있는 방안이 될 것이라고 밝혔다



* 자료 원: hongchien.vn, bepantamduc.vn

○ 베트남 식품안전 현황

- 베트남 보건부 식품안전국에서 발표한 ‘20년 식중독 발생 통계에 따르면 ‘20.11. 기준 90건의 식중독 사례가 보고되었으며 이는 전년 대비 약 40% 증가한 수준임

* ‘19년: 63건(입원: 1,723, 사망: 22명), ‘20년: 90건(입원: 2,254명, 사망: 22명) 매년 평균: 2,000명 이상 발생

- 식중독이 빈번한 이유는, 고온다습한 베트남의 기후 특성상 베트남 내 유통되는 식품은 세균 번식에 취약하며, 냉장 및 냉동 시설이 열악한 전통적 방식으로 주요 운송수단인 오토바이로 유통되어 외부환경에 노출되는 시간이 길어 쉽게 변질되기 때문. 또한 식품 위생법* 위반에 대한 법적 제재가 불충분하여 단기간에 문제를 바로잡기 힘든 상황임

* ‘18년 베트남 식품 위생법 위반 적발 : 11만6천 건 (베트남 보건부)



전통 시장 내 육류 판매



식품 위생법 위반 업체 단속

* 자료원: baodaknong, vnexpress

○ 시사점

- 넬추어가 발효 식품임을 토대로 한국의 전통발효식품인 김치, 장류 (된장, 고추장 등) 등의 효능을 더욱 강조한다면 한국의 전통발효식품이 재조명 될 수 있는 기회로 보임
- 현재 현지산 및 중국산의 경쟁이 심화되고 있는 김치시장에서 한국산 김치의 홍보 마케팅시 안전성과 함께, 발효식품 종주국인 한국산 김치의 프리미엄 발효식품 효과(예:유산균의 수 및 종류 등)를 강조하면 차별화가 가능할 것으로 전망

○ 출처

- <https://tuoitre.vn/nem-chua-viet-nam-co-the-la-giai-phap-bao-quan-thuc-pha-m-tu-nhien-va-an-toan-20210608145433892.htm>
- <https://hanoimoi.com.vn/tin-tuc/Doi-song/982684/10-thang-nam-2020-ca-nuoc-xay-ra-81-vu-ngo-doc-thuc-pham>
- <https://kenh14.vn/len-vtv-vi-ban-muc-thoi-tam-hoa-chat-nha-hang-buffet-tai-hanoi-nhan-hang-loat-danh-gia-1-sao-tu-cong-dong-mang-20210518105932355.chn>