국민의 더 건강한 내일을 위한 정부혁신 보다나은 식약처	보도참고자료	배 포	2019.4.16(화)
		담 당 과	식품소비안전국 식생활영양안전정책과 (☎043-719-2262)
식품의약품안전처		과 장	이수두 (☎043-719-2252)
		연 구 관	윤은경 (☎043-719-2262)

김치·장류 전통식품, 덜 짜고 맛있게

김치, 장류 등 중소기업 나트륨 저감화 기술지원 사업 설명회

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 건강위해가능영양성분 저감화의 일환으로 추진 중인 '중소기업 나트륨 저감 기술지원 사업*설명회'를 오는 16일부터 18일까지 3개 지역에서 실시한다고 밝혔습니다.

* 나트륨 저감화에 대한 의지는 있으나, 자체 기술력의 한계를 가진 업체들을 대상으로 전문가가 현장을 방문해 맞춤형 컨설팅을 진행하고, 제품 개발에 필요한 분석을 지원해 주는 사업

○ 이번 설명회는 16일 중부(청주)를 시작으로 17일 경상(대구), 18일 전라(광주) 지역 순으로 개최하며 나트륨 저감화 필요성, 컨설팅 진행방법 및 절차, 저감 제품화 우수 사례 등을 소개할 예정입니다.

□ 식약처는 지난 2015년부터 210여개 업체에 대해 나트륨 저감 기술을 지원하였으며 현재까지 31개 저감 제품(2018년 저감률 17~48%)이 개발되었습니다.

○ 또한, '18년에 사업을 통해 개발된 저염 배추김치는 평균 나트륨 함량이 750mg/100g에서 399mg/100g으로 46.8% 낮춘 저감화 제품이 개발되었습니다.

○ 기술지원은 업체별 1:1로 연계한 담당 전문가가 직접 제조현장을

OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락

방문하여 공정 개선, 원료 배합비 조정, 대체소재 활용 등 업체별 상황에 따라 맞춤형으로 이루어지고 있으며, 시제품 생산 시 미생물검사, 성분분석, 관능평가 등 품질 분석을 지원하고 있습니다.

- 또한, 시판되는 저감 제품은 '중소기업 나트륨 저감화 기술지원 사업 참여 제품'이라 표기할 수 있으며 매년 푸드위크, 식품대전 등 비즈니스 박람회에서 홍보와 판촉 활동도 지원하고 있습니다.

□ 식약처는 올해 80여개 업체에 대해 나트륨 저감화 컨설팅을 진행할 예정이며 그동안 김치, 장류 등 소금을 원료로 사용하는 전통식품업체를 대상으로 진행하던 사업을 소스류, 어묵류 제조업체까지 확대 추진하겠다고 밝혔습니다.

○ 참여 방법은 식품안전나라, 세계김치연구소, 기업마당 홈페이지에서 첨부된 신청서 양식을 다운받아 4월 30일까지 우편(광주광역시 남구 김치로 86, 세계김치연구소 연구개발본부), 이메일(leech09@wikim.re.kr), 팩스(062-610-1810) 등을 통해 접수가 가능합니다.

- 참고로, 신청업체 중 선정된 업체는 5월 3일까지 개별 통지되며, 현장 컨설팅은 5월에 즉시 진행될 예정이다.

<첨부> 1. 중소기업 나트륨 저감화 기술지원 사업 요약

<첨부> 2. 설명회 장소 및 세부 일정

<첨부> 3. 중소기업 나트륨 저감 기술지원 사업 참가신청서

<첨부> 1. 중소기업 나트륨 저감화 기술지원 사업 요약

□ 개 요

○ 기술 부족 등으로 나트륨 저감을 적용하기 곤란한 중소기업을 방문하여 현장컨설팅으로 저감화 제품 개발 지원을 통한 생산 활성화

□ 사업 내용

○ 김치·장류에서 식자재용 소스 및 양념류로 저감 기술 컨설팅 대상 식품군 확대 추진 계획

○ 권역별 생산 현장 컨설팅을 통한 나트륨 함량 저감 제품화 지원

- 양념 배합비 조절 및 제조 공정 개선 등을 통한 저감화 신제품 개발

○ 중소기업 현장 컨설팅 후 나트륨 저감 시제품 품질 분석 지원

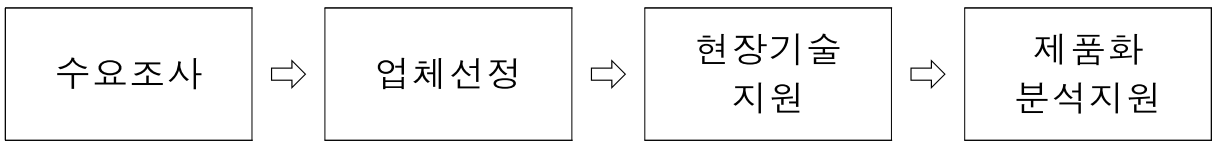
- 기존 개발된 저감 제품의 상품화를 위한 품질 관리 지원

  * 미생물, 영양성분, 관능 등 심층 분석을 통해 제품 수정 및 보완

- 신규 참여 업체 중 저감화 가능 제품에 대한 분석 지원

  * 미생물 측정, 나트륨 함량 등 제품화 가능성 기초 분석

○ 저감 제품 개발 기술 조사 및 컨설팅 진행에 따른 저감화 정보 자료집, 저감 매뉴얼, 컨설팅 우수 사례집 개발



□ 향후 계획

○ 중소기업 나트륨 저감화 기술지원 업체 선정 후 일정 공지(5.3)

○ 중소기업체 현장 맞춤형 컨설팅 사전 검증 및 제조 공정 개선에 따른 나트륨 줄인 제품 생산 기반 조성(5~11월)

○ 중소기업 나트륨 저감 제품화 분석 기술 지원 사업(5~11월)

<첨부> 2. 설명회 장소 및 세부 일정

□ `19년 기술 지원 사업 설명회 및 장소

설명회 일정	장 소	주 참석 대상 업체 소재지
4월 16일(화) 15:00	한국식품안전관리인증원 (5층 강당)	서울, 인천, 경기, 충청, 강원
4월 17일(수) 14:00	대구지방식약청(강당)	부산, 울산, 대구, 경상 지역
4월 18일(목) 14:00	세계김치연구소 (광주김치타운 강당)	광주, 전북, 전남, 제주 지역

* 참석 희망업체의 사정 및 일정에 따른 타지역 설명회 참석 가능

□ 설명회 세부 일정

시 간	분	주 요 내 용	발표자
13:30~14:00	30	○ 등록	
14:00~14:10	10	○ 인사말	식품의약품안전처 식생활영양안전정책과
14:10~14:30	20	○ '19년 나트륨 저감화 기술 지원 사업 소개	식품의약품안전처 김지영 주무관
14:30~14:40	10	○ 휴식	
14:40~15:00	20	○ 김치류 나트륨 저감화 적용 사례 및 기술 공유	세계김치연구소 정지혜 박사
15:00~15:20	20	○ 장류 나트륨 저감화 적용 사례 및 기술 공유	계명대학교 정용진 교수
15:20~15:40	20	○ 질의응답 & 마무리	

* 시간은 호남·영남권 기준으로 식순은 동일하며 위 계획은 사정에 따라 변경 가능

<첨부> 3. 중소기업 나트륨 저감 기술지원 사업 참여신청서

2019년 나트륨 저감 기술 참여 신청서

업 체 명		식품 유형	
이전 참여 여부	□ 참여 □ 미참여	연 락 처	
담당자(직위)		이메일 주소	
주 소			
품목보고(신고)일자		연간 매출액	
참여 제품의 HACCP 지정 여부		국가지원사업 등 참여 내용	
주력 생산제품			
유통 경로 (급식 납품 등)			

○ 나트륨 저감화 시도 여부 및 저감 시 문제점

○ 「나트륨 저감화 기술 지원 사업」에 대한 건의사항

○ 개인정보의 수집 이용목적 : 업체 연락
○ 수집하는 개인정보의 항목 : 성명, 연락처, 주소, 이메일 주소
○ 개인정보의 보유 및 이용기간 : 지원 종료 시까지 보유 후 파기

□ 동의함 □ 동의안함

위와 같이 맞춤형 기술지원을 신청합니다.

2019. . .

신청인 : (인)

※ 신청/문의 : 세계김치연구소 이창현(T.062-610-1817, F.062-610-1810 leech09@wikim.re.kr)
광주광역시 남구 김치로 86(임암동 675-1) 세계김치연구소 연구개발본부