

보도시점 2026. 9. 11.(금) 06:00
2026. 9. 11.(금) 석간

배포 2026. 9. 10.(목) 14:00

국립농산물품질관리원, 과학으로 지키는 전통식품 품질 인증의 신뢰

- 농관원 시험연구소, 눈에 보이지 않던 발효의 비밀을 밝힌 연구 성과 발표

그간 다양한 연구를 통해 우리 고유의 전통 장류가 가진 아토피 완화, 면역력 증진, 항당뇨 등 뛰어난 효능이 입증되어 왔다. 그렇다면 시중에 유통되는 수많은 전통 장류가 그 ‘우수한 품질과 효능’을 한결같이 유지하고 있음을 어떻게 증명할 수 있을까?

그 해답을 찾기 위해 국립농산물품질관리원(원장 김 철, 이하 ‘농관원’) 시험연구소가 나섰다. 농관원은 전통식품인증제도의 품질관리기반을 과학적으로 뒷받침하기 위한 연구성과를 발표하며, 우리 전통 식품이 가진 고유의 가치를 데이터로 증명해 나가고 있다고 밝혔다.

농관원 시험연구소의 주된 역할 중 하나는 전통식품 품질 인증을 받은 전통식품이 고유의 제조·가공방식과 맛, 향, 색을 올바르게 유지하고 있는지 과학적으로 검정하고 품질관리를 선도하는 것이다.

이번 연구에서 시험연구소는 시중 유통 중인 전통식품 품질인증 장류 25개를 수집해 최첨단 3세대 유전자 분석기술을 활용하여 최대 44종의 유익 미생물을 확인했다. 이는 전통장류가 단순한 제조방식에 의한 것이 아니라, 원료와 제조환경, 발효과정 속에서 미생물들이 상호작용하며 장류

특유의 깊은 풍미를 만드는 ‘생물학적 생태계’임을 과학적으로 입증한 것이다. 이 성과는 미생물 분야의 권위 있는 국제학술지인 ‘Letters in Applied Microbiology’에 게재되며 그 전문성을 인정받았다.

학계와 의료계를 통해 전통 된장의 콜레스테롤 안정화, 청국장장의 면역증진 및 항비만 효과, 고추장의 치매 개선 등 전통 식품의 우수한 기능성은 이미 널리 알려져 있다.

그러나, 기후변화나 제조환경의 변화 속에서도 이러한 가치가 흔들리지 않도록 지키는 것은 또 다른 과제다. 이에 농관원 시험연구소는 연 1회 이상 전통식품 인증제품의 영양성분과 유해물질을 정밀분석하는 등 철저한 안전성 검증을 수행하고 있다. 이번 미생물 균집 분석연구 역시 선행연구로 증명된 전통식품의 가치와 효능이 실제 인증 제품 속에서 안정적으로 구현되고 유지될 수 있도록 관리체계를 고도화했다는 데 의의가 있다.

최수아 농관원 시험연구소장은 “전통 식품은 오랜 세월 축적된 우리 민족의 소중한 자산”이라며, “이미 입증된 전통 식품의 우수한 기능성과 가치가 시중 인증제품에서도 온전히 발휘될 수 있도록, 앞으로도 철저한 과학적 품질관리와 모니터링을 통해 국민이 신뢰할 수 있는 정보를 제공할 것”고 포부를 밝혔다.

붙임. 전통 장류 미생물 분석

담당 부서	국립농산물품질관리원 시험연구소 성분검정과	책임자	과 장	장한섭 (054-429-7810)
		담당자	연구사	김성연 (054-429-7819)

- 전통식품업체에서 생산한 전통된장(A15-A58)의 미생물 분석을 진행한 결과, 다양한 미생물 군이 존재하는 것으로 나타났다.

