

# 전남 농특산물, 다양한 가공제품으로 '변신 중'



이유석 전남도농업기술원 연구사. 최근 무안산 양파를 가공한 캐러멜로스·구미젤리, 해남산 배추·우거지와 병잎, 홍화순을 가공한 즉석된장국 기술을 지역 가공농가에 이전했다.

전남도농업기술원 제공

## 도농업기술원 양파 캐러멜로스·배추 된장국 가공 기술 이전

전남 곳곳의 지역 농특산물이 다양한 가공제품들로 변신하고 있다. 전남도농업기술원에서 최근 무안산 양파를 가공한 캐러멜로스·구미젤리, 해남산 배추·우거지와 병잎, 홍화순을 가공한 즉석된장국 기술을 지역 가공 농가에 이전했다.

양파캐러멜로스, 즉석된장국에 이어 전남도농업기술원에서는 곡성지역 특산물 토란과 가루쌀 소비를 확대하기 위한 과자류 개발에 속도를 내고 있다.

기술 개발·이전 등을 통해 작황 부진 등으로 수급 불안정을 겪는 농가들의 소득 보탬에 도움이 될 것으로 기대된다.

●양파→캐러멜로스·배추→즉석된장국 변신

나주시 산포면 세남로 1508 전남도농업기술원 연구실. 연구실 입구에 다다르자 향긋하고 달콤한 냄새가 진동을 한다. 하얀 실험복을 착용한 이유석 연구사가 실험기구를 꺼내자 황토색 캐러멜 소스가 담겨있었다.

이 연구사는 최근 무안산 양파를 가공한 캐러멜로스, 구미젤리 등을 개발해 무안산재 더나음협동조합에 기술개발 이전을 완료했다.

향신 채소인 양파는 주요 식자재일 뿐만 아니라 퀘세틴, 캠페롤 등 플라보노이드계 화합물을 함유하고 있어 항산화 활성, 혈관확장, 항염·항균 등 생리 활성 기능을 갖고 있는 식품 소재로 각광받고 있다.

하지만 작황에 따라 매년 가격 등락 폭이 커 과잉생산 산지에서 갈아엎는 등 재배 농민들의 소득 불안정이 빈번히 발생하며 수확 직후 대부분 원물로 소비되거나 쥬 또는 차와 같은 단순 가공제품으로 판매되고 있어 부가가치가 낮은 실정이다.

전남도농업기술원은 양파 부가가치를



전남산 나물 이용 즉석 된장국 제조기술도 해남군땅끝이랑협동조합에 이전됐다.

전남도농업기술원 제공

높이기 위해 폐기하는 양파까지 활용해 가공 소스를 개발했으며 동시에 개발한 구미젤리는 5월 하순 양파 전초를 이용한 추출농축액을 활용했다.

양파캐러멜로스의 경우 해바라기유와 양배추를 첨가해 불쾌한 냄새를 줄이고 천연 당에 의한 풍미를 높여 소비자 평가에서도 육류·생선요리 잡내를 없애고 볶음·면 요리의 맛·향을 살려준다는 평가를 받은 바 있다.

양파캐러멜소스에 이어 전남산 나물 이용 즉석 된장국 제조기술도 해남군땅끝이랑협동조합에 이전됐다. 즉석된장국 제조 기술은 뜨거운 물만 부으면 바로 섭취할 수 있는 된장국으로 해남산 배추·우거지와 병잎, 홍화순을 활용 협동조합을 통해 제조해 해남군 직영소품물인 해남미소와 국내의 유통망으로 판매될 계획이다.

이 연구사는 "최근 1인가구와 캠핑족, 해외여행객들이 증가하면서 간편하게 섭취할 수 있는 즉석식품 수요가 늘고 있다"

### 지역 농특산물 소비 계속 늘어 곡성토란·가루쌀 등 개발 착수

며 "소비자들의 욕구를 충족하기 위해 뜨거운 물만 부으면 바로 먹을 수 있는 즉석된장국을 개발하게 됐다"고 밝혔다.

●농산물소비 증대 가공 활성화  
전남도농업기술원이 기술개발에 나선 이유는 다양한 가공제품을 통해 지역농산물 소비 활성화로 지역 농가에 보탬이 되기 위함이다.

이 연구사는 "2008년 이후부터 2023년 12월까지 51건의 특허출원을 했고 49% 수준인 25건의 기술을 41회에 걸쳐 유상 기술이전 했다"며 "전남은 넓은 농토를 지니고 있고 농산물생산량 전국 20%를 점유하고 있으나 가공산업이 취약해 1차 원물로 소비되고 있어 소득으로 연계되지 못하는 아쉬움이 있다. 전남의 다양한 특



전남도농업기술원이 양파 부가가치를 높이기 위해 폐기하는 양파까지 활용해 가공 소스를 개발했다. 전남도농업기술원 제공

화작물들을 찾아내 간편히 섭취할 수 있도록 가공제품을 개발하고 가공기술들을 농가들에게 신속히 전수해 농산물 부가가치 증대와 안정적인 소득원에 보탬이 되도록 하기 위해서다"고 말했다.

전남도농업기술원이 기술 개발에 착수하기까지 쉽지만은 않았다. 대중적인 입맛을 찾기가 어려웠던 것.

이 연구사는 "개발된 가공제품이 사업화로 성공하기 위해서는 맛·기능, 생산할 수 있는 가공시설, 유통경로 확보가 관건이다. 가장 대중적인 맛을 찾기 위해 개발된 제품에 대해 농촌진흥청과 협업해 전문 패널을 대상으로 기호도를 조사하고 도출된 의견들을 보완해 제품 품질 향상에 노력했다"며 "제품을 사업화하기까지 가공

농가의 제품생산시설이 열악해 해당 시·군 농산물가공지원센터를 활용해 생산할 수 있도록 연계·지원했다. 국내의 유통망 확보를 위해 주기적으로 구매자들의 품평회와 수출전문업체와의 협의를 통해 소비시장의 목소리에 발맞춰 나갔다"고 말했다.

●꾸준한 지역농산물 가공 기술 개발  
무안 양파, 해남 지역 배추·우거지·홍화순 등을 활용한 즉석 된장국 기술에 이어 전남도농업기술원의 기술개발은 계속된다.

가공기술이 한창인 품목은 △곡성토란 △가루쌀 등 2가지이다.

곡성 토란은 전국 생산량 51%를 차지하고 있으며 지리적 표시 제108호로 지정된 지역특화작목이다. 단백질·철분 등이 풍부하지만 아린 맛이 가공에 걸림돌로 작용하고 있어 아린 맛을 최소화한 제품을 개발중이다.

정부에서는 국내 밀 소비량 99%를 차지하는 수입밀을 대체하기 위해 가공전용 쌀 품종인 가루쌀을 확대·보급하고 있다. 전남지역 올해 재배면적은 전국 생산단지의 37%·730ha를 차지하고 있어 가루쌀 이용을 확대하기 위해 과자류를 개발하고 있다.

전남도농업기술원은 토란, 가루쌀 외에도 농도전남 명성에 부합하도록 지역농산물 가공에 박차를 가할 계획이다.

이유석 전남도농업기술원 연구사는 "가치소비 확산, 개인맞춤 소비·비대면 소비로 소비자 수요가 빠르게 변화하고 있다. 변화에 대응하기 위해 농산물 수급이 불안정한 품목, 못난이 농산물·부산물을 활용해 가정간편식, 기능성식품 소재·대체식품을 개발할 예정이다"며 "개발된 기술들은 도내 가공농가에 기술이전해 상품화 되도록 하고 국내외 유통망을 확보해 안정적인 소득연계로 이어지도록 노력하겠다"고 밝혔다.

조진용 기자