

쌤과 함께!
깊이 읽는 전공 적합서

식품공학과

“우리가 일상에서 맛있게 먹고, 안전하고 편리하게 이용하고 있는 여러 가지 신선 식품과 가공식품들은 모두 식품공학자들의 끊임없는 도전으로 만들어진 것입니다. 식품공학은 원료·개발·가공·유통·소비 등 식품에 관한 모든 것에 대한 연구를 통해 더 맛있고 몸에 좋고 편리하고 안전한 식품을 만들어내는 학문입니다. 대부분의 식품 원료가 동식물에서 유래하므로 식품공학을 공부하려면 화학·미생물학·물리학 등의 기초과학부터 생명공학·유전공학·전자공학·영양학·경제학 등에 이르기까지 폭넓은 분야의 지식이 필요합니다.”

_고려대 식품공학과 김세현 교수(본지 1015호 ‘전공 적합서’에서 발췌)



〈심대들을 위한 맛있는 인문학〉



지은이 **전정희**
퍼낸곳 **맘에드림**

음식 문맹 벗어나
‘찐 맛잘알’
거듭날 책 읽기

취재 정나래 기자 lena@naeil.com

- 전공 적합서 지문 교사단**
- 김용진 교사(서울 동국대학교 사범대학부속여자고등학교)
 - 백재현 사서 교사(서울 혜성여자고등학교)
 - 우보영 교사(서울 원목고등학교)
 - 장성민 교사(서울 선덕고등학교)

“인문학적인 배경을 바탕으로 식품 관련 문제들을 알려주는 책입니다. 식품공학은 식품 산업의 이해에서 시작합니다. 식품 산업의 발전 과정과 특성, 전망까지 청소년이 쉽게 이해하고 공감하도록 구성되었습니다. 특히 음식의 소비자로서 어떤 기준과 관심으로 먹을거리 문제를 바라봐야 할지 고민해보도록 이끕니다. 국어 교사인 지은이는 고기가 없으면 손가락을 들지 않는 아이들을 보면서 먹을거리 문제에 관심을 가졌다고 해요. 그래서 심대들이 즐기는 패스트푸드와 지켜내야 할 전통 슬로푸드를 함께 이야기하죠. 책을 읽고 요즘 자신이 무엇을 주로 먹는지 돌아보고, 그 음식의 식품공학적 문제를 제기해보는 활동을 해보는 것도 좋을 것 같습니다.”_지문 교사단



알고 보면 길들여진 입맛? '먹을거리'에 담긴 사회 문제 마주하는 독서

패스트푸드와 탄산음료, 편의점 간편식을 즐기는 시대, 이 책은 의문을 제기한다. 지금 당신이 선택한 메뉴가 무의식적으로 강요된 선택일지도 모른다는 것. 도발적인 질문과 달리 책은 쉽고 재미있게 읽힌다. 특히 2부는 햄버거 피자과 같은 패스트푸드, 탄산음료, 편의점 간편식 등 청소년의 일상에 가장 가까운 음식이 주인공이다. 탄생 비화에서 시작해 언제 어떻게 대중화돼 세계로 퍼졌는지, 우리나라에는 어떻게 자리 잡았는지 옛이야기를 들려주듯 펼쳐내 흥미진진하다. 그래서 '세계 어디서든 같은 맛'을 내고, '30분 이내 배달을 약속'하며, '저렴한 재료로 제품 값을 낮춘' 경영 비법을 다룬 부분이 더 충격적이다. '햄버거병' 이 사회적 이슈가 되어도 햄버거 가게의 매출은 타격을 받지 않을 만큼 우리의 입맛이 길들여졌다는 사실, 소고기를 생산하기 위해 아마존의 삼림을 불태워 소목장을 세우고 있는 현실, 저렴한 가격과 빠른 배달의 이면에 저임금 노동자에 대한 착취와 각종 첨가물·'짜퉁' 재료 사용이 만연하다는 고발은 우리가 즐기는 식품 속 드러나지 않았던 독과점, 자원 낭비, 환경오염을 들춘다. 굶주림에서 벗어났지만 건강과 환경이 위협받는 현재를 고발한 1부, 느리지만 건강한 우리 먹을거리를 재조명한 3부까지 차례로 보고 나면 지금까지의 식품 소비를 진지하게 돌아보고, 어떻게 나아가야 할지 고민하게 된다. '음식 문맹' '고장 난 먹거리 체계' '푸드 마일리지' 등은 식품학·산업에서 쓰는 개념은 물론 세계화 산업화 자본주의 등 사회·문화 체계의 기본 용어와 개념까지 이해하게 되는 것은 덤이다.

식품공학은 식품을 이해하는 데서 시작한다. 동시에 식품은 인류의 생존에 필요한 기본 요소다. 식품을 이해하고 싶은 학생은 물론, 일상 속 먹거리를 소비하는 누구나 읽어볼 만하다.

이제 세상에는 비용을 줄이기 위해 만들어진 싸구려 가짜 식품들이 판을 치고 있습니다. 그리고 그 모든 것들은 입에 착착 감기는 감칠맛으로 포장된 채 매일 우리 입을 통해 몸속으로 들어 고스란히 들어오고 있죠. 음식을 가지고 장난을 치는 이러한 비윤리적인 행태를 비단 식품 생산자의 탓으로만 돌릴 수 없습니다. 우리는 유통업체들의 대형화와 식품 생산자에 대해 거대 유통업체가 벌이는 갑질에 주목해야 합니다.

- <삼태들의 맛있는 인문학> 9/쪽

자문 교사단의 '우' 추천 도서				
제목	지은이	옮긴이	출판사	추천 평
푸드테크 혁명	다나카 히로타카 외	오정화	kmac	식물성 고기, 배양육, 고스트 키친, 개인 맞춤형 식품, 푸드 로봇. 이 책은 미래의 음식과 식량은 어떻게 될까에 대한 답을 들려준다. 4차 산업혁명의 주요 기술이 접목된 식품 산업의 현 상황과 미래의 전망을 구체적으로 제시한다. 식품 분야의 연구자, 개인 사업자, 기업인뿐 아니라 식품을 소비하는 일반인까지 식품과 관계할 모든 사람이 푸드테크의 트렌드를 이해하게 한다. 책을 읽고 푸드테크가 일어난 배경과 주목받는 개별 식품의 유행 상황을 눈여겨보자. 미래 식품 산업이 소비자의 삶과 전 지구적 환경에 미칠 영향까지 염두에 두며 거시적 안목으로 접근해보는 것도 좋겠다.
사피엔스의 식탁 인류가 선택한 9가지 식품	문갑순		21세기북스	인류의 역사를 바꾼 9가지 식품에 대해 말하는 책이다. 좋은 식품을 차지하려고 노력해온 과정이 인류의 진화와 문명 사회를 이끈 가장 큰 원동력이었다는 전제가 인상적이다. 인류의 식생활을 떠받쳐주고 있는 식품을 분별해낸 초기 농부들의 통찰력과 식품이 인류의 문명 형성에 미친 영향이 미래 식량에 대해 생각할 수 있다.

선배의
독서와 진로

독서로 쌓은 식품 전문 지식 전공 이해도도 높여줬어요



최소원

성신여대 바이오식품공학과 1학년

식품공학 전공을
결심한 계기는?

급식을 먹고 노로 바이러스에 감염된 이가 많아 의아했어요. 중3 때 2006년 전국에서 발생한 집단 식중독 사건들을 알게 됐고, 비교해보니 대체로 유통 과정에서 미생물이 증식하는 등 미비한 식품 관리가 원인이었던군요. 이런 일을 방지할 식품 관련 업무와 전공에 관심이 생겼죠. 고교 입학 후 사람의 식생활이나 인체에 식품이 미치는 영양학적 효과에 초점을 둔 식품영양학보다 식품 자체를 연구하는 식품공학이 제 성향에 맞는다고 생각해 식품공학과 진학을 결심했구요. 대학에 와보니 바이오식품공학과여서인지 선배들이 식품 개발이나 연구원은 물론 제약이나 화장품기업으로도 많이 진출하는 점이 인상적이었어요. 식품에 관심이 있는 고교생이라면, 식품공학과 식품영양학과 조리학과의 특징을 미리 확인하세요. 차이가 커서 주의가 필요합니다.

대입 준비 과정에서
독서 활동을
어떻게 했나?

관심 분야가 확고해 독서 활동도 식품에 집중했어요. 지역 내 도서관에서 식품 기초, 식품과학, 식품안전, 관련 논쟁 등 주제별로 분류해 읽어나갔죠. 주로 분류 번호가 470번, 574번대였어요. (웃음) 거주지의 독서교육종합지원시스템 사이트에 독후감을 올리면, 자동으로 학생부에 기록돼 잘 활용했어요. 또 제가 만든 식품 동아리에서 부원들과 독서 토론 활동을 많이 했어요. 사실 책을 좋아하는 편은 아니었는데, 논쟁이나 토론에서 읽은 내용을 직접적으로 활용할 수 있어 꾸준히 독서 활동을 해나간 것 같아요. 대입 자기소개서의 주제로도 사용했구요. 무엇보다 일반 교과 수업에서 접하기 어려운 전공 관련 지식을 쌓을 수 있어 좋았어요. 식품에 대한 흥미가 깊어지면서, 자연스럽게 식품 관련 전공들과 그 차이도 알게 되는 등 전공 탐색도 자연스럽게 이뤄진 것 같아요. 후배들도 단순히 입시에서의 필요성만 보지 말고, 전공·진로에 대한 깊이를 더하는 도구로 독서를 활용하면 좋겠어요.

선배의 강추
전공 적합책



맛의 원리
지은이 채낙언
펴낸곳 예문당

맛을 과학적으로 풀어낸 책이에요. 인간이 식품의 맛을 느끼는 원리와 맛에 대한 새로운 개념을 담았죠. 특히 ‘맛의 메커니즘’을 쉽게 이해할 수 있어요. 책에서 제시하는 새로운 맛의 원리를 통해 식품에 대한 흥미를 높일 수 있고요.

개인적으로 ‘맛의 방정식’이라는 새로운 원리가 인상적이었어요. 식품에 대한 감각이나 리듬 영양 안전 감정을 복합적으로 수치화하기 위해 제시된 개념인데요. 추상적이고 개인적일 수 있는 맛의 개념을 객관적이고 보편화된 수치적 개념으로 치환함으로써 더 수월하고 정교하게 식품을 개발하거나 연구할 수 있겠더라고요. 식품공학에 관심 있는 후배들이 꼭 한 번 읽어보길 추천해요.



먹는 거로 전공하자
지은이 김상진 외
펴낸곳 렛츠북

식품 전문가 양성 사회적 멘토 그룹 스마프(SMAF)가 후배들에게 해주고 싶은 조언을 담은 책입니다. 실제 식품업 종사자들의 이야기가 다채롭게 담겨 있어요. 따라서 식품공학을 전공하면 어떤 일을 하는지 알게 되죠. 전공·직업과 관련된 전문적인 내용을 알 수 있고, 대입부터 대학원 진학에 대한 정보도 상세하게 안내해요. 식품공학 전공을 꿈꾸는 학생은 물론, 그저 식품에 조금 흥미가 있는 학생도 전공이나 진로에 대해 새로운 정보를 알게 해주니 읽어보면 좋겠어요. @

2022년 ‘전공 적합책’은 고교 교사로 구성된 지문 교사단과 함께합니다. 진로·진학, 독서, 교과 전문성을 두루 갖춘 교사들이 풍부한 경험을 바탕으로 독서 포인트부터 추천 독후 활동까지 안내할 예정입니다. _ 편집자