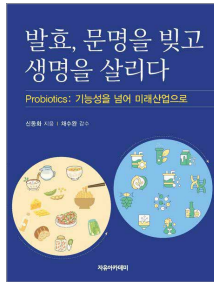


# 발효, 문명을 빛고 생명을 살리다

이철호

(고려대학교 식품공학과 명예교수)



저 자 : 신동화  
출판사 : 자유아카데미  
발행일 : 2026. 2. 10 (185쪽)

한국은 발효음식의 역사가 깊고 다양한 발효음식이 매일의 식사에 사용되고 있는 나라로 유명하다. 김치는 이미 세계적으로 유명한 한국의 건강 음식으로 알려져 있고, 고추장을 비롯한 장류는 한국 라면의 맵고 구수한 맛으로 세계인을 매료하고 있다. 한류에 열광하는 많은 세계의 젊은이들이 한국의 발효음식에 관심을 쏟고 있다. 이러한 때에 신동화 교수님이 -발효, 문명을 빛고 생명을 살리다-라는 매력적인 제목으로 책을 펴낸 것은 실로 전문가다운 행보이다.

최근의 연구에 의하면 한반도는 신석기 초기(1만년전)에 동북아의 원시토기문화를 이끌어온 지역으로, 한민족은 토기를 이용하여 끓임문화와 찌개문화를 선도하고 발효기술을 발전시킨 선진 문화민족임이 밝혀지고 있다. 오늘의 첨단 생명공학기술의 뿌리가 이곳에 있었음을 깨닫게 하는 대목이다. 이러한 배경에서 나온 신동화 교수님의 이번 저술은 발효기술을 알기 쉽게 설명하면서 그 건강 기능성, 특히 요즘 사람들이 장 건강을 위해 흔히 복용하는 유산균제제의 효과에 대해 상세히 설명하고 있다.

이 책은 발효의 기본과 관여하는 미생물을 소개하고, 우리나라를 비롯한 세계 여러 나라의 발효식품을 소개하고 발효기술과 발효미생물의 특징과 역할을 알기 쉽게 설명하고 있다. 2장 '발효기술과 발효식품의 특징'에서는 발효과학기술의 활용 영역과 발효식품의 특징과 장점을 기술하고 관여하는 미생물의 역할에 대해 설명하였다. 3장 'Microbiome과 건강'에서는 probiotics, prebiotics, postbiotics 그리고 synbiotics의 개념과 기능을 상세히 설명하여 일반인들의 이해를 넓히는 데 도움이 되도록 했다. 4장 '발효산업 육성 필요성'에서는 식품산업과 더불어 발효기술에 의한 의약 및 바이오산업, 바이오 에너지, 바이오 플라스틱 산업, 화장품산업, 농산업, 해양산업 등 다양한 산업 분야의 발전상을 소개하고 있다. 저자는 미생물을 이용한 발효식품과 관련 산업에서 생산하는 다양한 신소재들은 식량과 의약품 등 인류의 생명과 건강을 지켜주는 물질들로 무한한 가능성을 열어주는 미래 산업이 될 것으로 기대하고 있다.

식품발효기술은 한국인이 세계에 내놓을 수 있는 고유기술이다. 발효기술의 기원과 발전 역사에 대한 연구가 더 많이 이루어져야 한다. 이 책은 그런 생각이 나게 하는 책이다.