

## 겹삼잎국화, '일반식품원료' 됐다...김치 유산균 2종도 신규 등재

- 농촌진흥청·식약처 협업 결실, 대중적 식품 개발 길 열려
- 미네랄·영양 풍부 '겹삼잎국화', 농가 새로운 고소득 작물로 기대
- 전통 발효식품 유래 유산균 토대, 케이(K)-푸드 미생물 자원 산업화 기반 확대

농촌진흥청(청장 이승돈)은 겹삼잎국화의 어린잎과 줄기가 일반식품원료로 전환, 식품공정\*에 등재됐다고 밝혔다. 이와 함께 전통 발효식품 장류, 김치에서 유래한 유산균 2종도 식품 원료로 새로 등재됐다.

\*식품공전: 식품위생법에 따라 식품에 대한 제반 규정을 제시하고 있는 고시



겹삼잎국화

겹삼잎국화는 봄철에 노란 겹꽃이 피는 여러해살이 식물로 외국에서 들어왔다.\* 일반엽채류에 비해 칼슘, 칼륨, 철분 등 미네랄과 비타민, 식이섬유가 많이 함유돼 있다. 일부 농가에서 재배해 어린잎과 줄기를 나물이나 장아찌로 만들거나 된장국 등에 넣어 먹고 있다.

\*귀화식물

농촌진흥청은 2021년 겹삼잎국화 어린잎과 줄기(지상부 20~30cm)를 한시적식품원료\*로 등재한 데 이어 식품의약품안전처와 적극 협업해 일반식품원료로 전환할 수 있는 기반을 다져왔다.

\*한시적 식품원료: 국내에서 섭취 경험이 부족한 원료에 대해 식품의약품안전처에서 안전성을 평가하여 식품원료로 인정받은 것. 인정받은 자에 한해 식품원료로 사용할 수 있음

특히 겹삼잎국화의 섭취 경험과 방법, 재배·생산 및 유통 현황, 섭취 방법 등을 '섭취 실적에 의한 식경험 평가'로 면밀하게 조사했다. 또한 문헌과

자료를 수집해 생나물, 데친 나물, 건나물 등과 부침개, 숙회, 장아찌 등 다양한 소비 유형도 발굴했다.

그 결과, 올해 식품공전 '식품의 기준 및 규격'(제2026-40호, 2026.5.19.) 원료 목록에 겹삼잎국화 어린잎과 줄기가 최종 등재됐다.

이번 식품 원료 목록 등재로 소비자는 시중에서 겹삼잎국화를 쉽게 구매할 수 있고, 농가는 새로운 고소득 작물로 안심하고 재배할 수 있는 길이 열렸다. 식품 가공업체는 나물이나 반찬류, 간편식 등으로 상품을 개발, 출시할 수 있게 됐다.

한편, 이번 고시 개정에는 농촌진흥청, 식품의약품안전처 등 전통 발효식품 미생물 산·학·관 협의체를 통해 검토된 김치 유래 유산균 2종\*도 반영됐다. 우리 전통 발효식품에서 유래한 유용 미생물 자원의 식품산업 활용 기반이 확대됐다는 점에서 의미가 크다.

\*루코노스톡 락티스: 젖산, 초산, 이산화탄소 등 생성 유산균 / 김치, 장류 등 분포  
 페디오코커스 이노피나투스: 젖산 생성 유산균 / 김치, 목은김치 주로 분포

농촌진흥청 식품자원개발부 박성우 부장은 “농가 요구가 높았던 겹삼잎국화를 일반식품원료로 전환하고, 토착 유산균을 신규 등재해 케이(K)-푸드 경쟁력을 높일 수 있게 됐다.”라며 “농가 소득과 식품산업 활성화를 앞당기는 유망 소재를 지속적으로 발굴하겠다.”라고 말했다.

- 붙임 1. 겹삼잎국화 사진
- 2. 전통발효식품 미생물 2종 정보

담당 부서	국립식량과학원	책임자	과 장	송 진 (063-238-3661)
	푸드테크소재과	담당자	연구사	황인국 (063-238-3671)
	국립식량과학원	책임자	과 장	김상범 (063-238-3601)
	발효가공식품과	담당자	연구사	김찬우 (063-238-3623)
농촌진흥청에서 연구·개발한 <b>농업의 모든 것</b> <b>농사로</b>				

**붙임 1**

**겉삼잎국화 사진**



**붙임 2**

**전통발효식품 미생물 2종 정보**

□ 발효 미생물 2종(출처: 농식품올바로, <https://koreanfood.rda.go.kr>)

	루코노스톡 락티스 ( <i>Leuconostoc lactis</i> )	페디오코커스 이노피나투스 ( <i>Pediococcus inopinatus</i> )
<b>분류</b>	유산균목(Lactobacillales)	
<b>분리원</b> (기원식품)		
		
<b>집락</b> (사진)		
<b>세포염색</b> (사진)		