



식약처-농진청, 풀무치 10번째 식용곤충 등재

- 한시적 식품원료에서 일반식품 원료 전환돼 「식품의 기준 및 규격」에 등재
- 풀무치의 과자·분말·초콜릿 등 다양한 식품활용 기대
- 대량생산·제품 다변화 가능해져...농가소득 증대와 산업 활성화 기대

식품의약품안전처(처장 오유경, 이하 식약처)와 농촌진흥청(청장 이승돈, 이하 농진청)은 식용곤충인 ‘풀무치’를 한시적 식품원료에서 일반식품 원료로 전환해 「식품의 기준 및 규격」에 등재하였다고 밝혔다. 이에 따라 풀무치는 국내에서 10번째로 식품원료로 인정된 식용곤충이 됐다.

* (식용곤충 10종) 메뚜기, 백강잠, 식용누에, 갈색거저리유충, 쌍별귀뚜라미, 흰점박이꽃무지유충, 장수풍뎅이유충, 아메리카왕거저리유충, 수벌번데기, 풀무치

풀무치는 메뚜기목 메뚜기과 곤충으로 기존 식용곤충인 메뚜기보다 크기가 크고 사육 기간이 짧아 생산성이 높은 것이 특징이다. 또한 단백질과 불포화지방산이 풍부해 과자, 선식, 분말, 초콜릿, 고명(토픽)류 등으로 활용될 수 있다.

농진청은 그간 풀무치의 사육 조건, 제조공정, 영양성, 위해요소 등을 연구해 안전한 식품 소재로 활용하기 위한 기반을 마련해 왔다. 이를 바탕으로 2021년 9월 식약처의 안전성 심사를 거쳐 한시적 식품원료로 인정받았다.

이후 농진청은 지난해 식약처에 일반식품 원료 전환을 제안했으며, 식약처는 일반원료 등재 요건 충족 여부와 안정성을 종합적으로 검토하여 풀무치를 「식품의 기준 및 규격」에 식품원료로 등재했다.

이번 등재로 풀무치는 동결건조, 마이크로파 건조, 열풍건조 등 다양한 방식으로 가공할 수 있게 됐으며, 이를 활용한 다양한 형태의 식품 개발도 가능해졌다. 특히 생산비 절감과 대량 생산, 제품 형태의 다변화가 가능해져

곤충사육 농가의 소득 증대와 식용곤충 산업 활성화에 기여할 것으로 기대된다.

폴무치를 사육 중인 전지현 농업인은 “폴무치가 일반식품원료로 등재돼 사육 농가의 기대가 크다.”라며, “폴무치가 소비자에게 더 친숙한 식품 소재로 자리잡기를 바란다.”라고 말했다.

식약처 관계자는 “폴무치의 식품공전 등재는 과학적 안전성 검토를 거쳐 새로운 식품원료의 활용 기반을 확대한 사례”라며, “앞으로도 안전성이 확보된 식품원료가 산업 현장에서 활용될 수 있도록 합리적인 기준·규격을 마련하고, 국민이 안심하고 다양한 식품을 선택할 수 있는 환경 조성에 힘쓰겠다.”라고 말했다.

농진청 관계자는 “이번 폴무치의 일반식품원료 전환은 그동안 농진청이 추진해 온 식용곤충 관련 연구 성과가 제도 개선과 산업 현장 활용으로 이어진 사례”라며, “앞으로도 안전성이 확보된 곤충자원을 발굴하고, 농가 소득 증대와 식용곤충 산업 활성화에 도움이 되도록 연구와 현장 지원을 강화하겠다.”라고 말했다.

- <붙임> 1. 폴무치 식품원료 인정 경과 및 특성
2. 폴무치 산업화 기대효과 및 활용 가능성

담당 부서	식품의약품안전처 식품기준기획관 식품기준과	책임자	과 장	장문익 (043-719-2411)
		담당자	연구관	안현주 (043-719-2415)
	농촌진흥청 국립농업과학원 산업곤충과	책임자	과 장	박홍현 (063-238-2931)
		담당자	연구사	김선영 (063-238-2978)



인정 경과, 주요 특성, 영양성과 안전성 요약



2. 풀무치 기본 정보 및 특성

	분류	곤충강·메뚜기목·메뚜기과
	분포	우리나라 전 지역
	주요 먹이	밀, 옥수수 등
	특성	벼메뚜기보다 크고 사육 기간이 짧아 생산성 우수

풀무치
학명: *Locusta migratoria*

3. 영양성 및 활용성

- 단백질과 불포화지방산이 풍부
- 건조물·분말·과자·선식·초콜릿·토포핑류 등 활용 가능
- 국산 식용곤충 소재로 활용 가치 높음

4. 안전성 및 섭취 주의

- 영양성 및 안전성 자료를 바탕으로 식품원료화 추진
- 식품원료로 활용 가능한 기반 마련
- 곤충류는 갑각류·조개류·집먼지진드기 알레르기과 교차반응 가능성 있어 주의 필요

풀무치는 연구 기반과 안전성 자료 축적을 통해 식품원료로 제도화되었습니다.

농가, 기업, 소비시장으로 이어지는 활용 확대 효과



※ 일반식품원료 전환은 연구성과가 산업 현장과 시장으로 이어지는 기반이 됩니다.