

新製品

國內篇

□ 새로운 “쌀”스낵제품

(주)기린은 벨기에 알타아이사와 합작으로 쌀 스낵제품 3종을 개발 시판했다. 「다꼬르씨랜드」는 쌀과 해조류를 주원료로한 제품이며 「다꼬르칠리칠리」는 멕시코산 칠리고추를 섞어 만든 제품으로 가격이 두제품 공히 60g 300원이며, 옥수수가루와 오렌지향을 주원료로한 「따꼬르깜작볼」은 75g 1봉지 300원. 동사는 앞으로도 유럽 스낵시장의 첨단기술을 응용하여 포장방법도 무광의 알루미늄 증착필름지를 사용하여 고급화 했다고 한다.

□ 요구르트가 함유된 초콜릿

크라운제과는 기존의 초콜릿속에 모카, 아몬드, 요구르트를 함유시킨 「블랙로즈셸 초콜릿」을 개발 시판했다. 동품은 젊은층을 대상으로 한 고가 상품으로 가격은 100g 1,200원.

□ 전자레인지용 계란요리기구

대한양계협회는 전자레인지용 달걀요리기구 「에그포우처」를 개발했다. 동품을 이용하면 약45초면 반숙, 2분이면 완숙이 완성되는 기구로서 짧은시간으로 동시에 2가지 요리가 가능한 편의성을 제공하는 제품이라고 한다.

□ 도시락반찬 및 김밥용 햄

(주)펄권은 도시락반찬 및 김밥용 「썩썩햄」 2종을 개발했다. 햄의 두께가 기존햄 보다 얇은 것이 특징이며 김밥용은 칼로 썰어 김밥말이에 사용할 수 있도록 자름용기도 함께 포장되어 있다.

가격은 도시락용이 100g 900원, 김밥용은 200g 1,600원.

□ 100% 생약성분 보약제

(株)녹십자는 한방강정강장제 「神力補」를 생산했다. 동품은 중국 길림성 제약창으로 부터 직접 공급받은 원료로 백두산 등지에서 자란 인삼, 녹용등 12가지 생약을 과학적으로 적절해 배합, 제조한 제품이라고 한다.

□ 「헬스파」상품화

고려합섬(株)는 등푸른 생선에서 추출한 DHA, 및 EPA를 「헬스파」란 이름으로 상품화 했다. 동품은 성인병예방, 심부전증, 심장병등에 효과가 있는 것으로 알려졌는데 약품 및 식품원료로도 사용할 수 있다고 한다.

□ 맥아음료

(주)정식품은 맥아의 고소하고 진한 맛과 콩, 비타민, 미네랄을 혼합 첨가한 음료 「베지밀 맥아」를

개발했다.

□ 타피오카 전분을 이용한 스낵

고려당은 2종의 새로운 스낵을 개발시판했다. 「새우큐」는 타피오카 전분과 14%의 새우살을 넣어 새우맛이 강한 제품이며, 「야채맛큐」는 타피오카 전분에 양배추, 마늘을 첨가한 제품으로 화학첨가물을 사용하지 않은 것이 특징인 제품으로 가격은 두 상품 공히 1봉지 300원.

□ 사과파이

고려당은 아몬드크림과 사과를 조화시킨 「사과파이」를 개발 시판했다. 닥트생지 위에 아몬드크림을 넣은 후 180~190℃에서 구워내 사과와 아몬드 맛이 잘 조화된 제품이라고 한다.

□ 컵포장된 인스턴트 “죽” 개발

한양식품은 자동판매기용 전통차(茶)류 및 음료 전문업체로서 금번에 인스턴트 즉석 컵포장 제품인 「단팔죽」, 「갓죽」, 「해물죽」, 「호박죽」을 개발 본격 시판했다. 장소, 시간에 구애없이 물만 부으면 간편히 먹을 수 있는 편의식으로 간단한 아침식사나 손님접대용, 어린이 간식등에 이용할 수 있는 제품이라고 한다. 제품들중 「해물죽」은 진공동결 건조된 생새우, 김, 야채등이 잘 조화된 영양식으로 도쿄페롤도 함유되어 있으며 특히 「호박죽」은 비타민이 풍부하고 소화흡수가 좋도록 제조된 제품이라고 한다.

□ 분말 쌀된장

(주)큐후드는 밀가루 대신 쌀, 탈지대두대신 콩을 재료로 만든 된장을 냉동건조하여 분말화한 쌀된장을 개발 시판했다. 방부제를 전혀 사용하지 않았고, 휴대에 간편한 쌀된장은 「찌게된장」 「양념된장」 두가지로 가공 포장되었는데, 「찌게된장」은 15g 1봉지 200원, 「양념된장」은 25g 1통 400원.

□ 적외선 조리기

일광전자는 할로겐 램프를 사용하여 적외선으로 음식을 데우거나 끓이는 가정용 조리기구를 개발했다. 빛에 의해 가열되므로 위생적이고, 가열시간이 빠르며, 열손실도 적고, 700℃ 이상에서는 자동 단전되어 안전성도 높은 제품으로 burner의 부착대두에 따라 가격은 298,000원에서 750,000원까지 있다.

□ 인스턴트 단팔죽·호박죽

(주)비락은 인스턴트 「단팔죽」, 「호박죽」을 개발 시판했다. 컵포장용기 소재로 EVAL 용기를 사용하여 내용물의 보존기간을 2배로 연장할 수 있으며, 국내에서는 처음으로 접는스푼과 이중뚜껑을 사용. 편리성과 위생성을 높인 제품이라고 한다. 가격은 「단팔죽」 150g 1개 700원. 「호박죽」 190g 1개 800원.

□ Bioreactor를 이용한 아스파탐 연속 생산 기술개발

(주)미원 중앙연구소는 세계에서 최초로 “bioreactor 1,400시간 연속운전”이라는 생산성이 우수한 획기적인 반응 시스템과 전기 환원법에 의한 보호기 제거 기술을 개발했다. 이기술개발로 인해 기존의 보호기에 비해 훨씬 저렴한 보호기를 사용할 수 있게 되어 아스파탐의 세계시장에서 경쟁력이 뛰어난 제품을 생산할 수 있는 체계를 갖추게 되었다고 한다.

□ 즉석 우동면

(주)빙그레는 새로운 제법으로 우동면 「萬壽麵」을 개발했다. 동품은 밀가루 반죽을 24시간 숙성시켜 소화가 잘되며 생면 형태로서 다른 면발에 비해 쫄깃한 맛을 느낄 수 있다고 하며 조리후에도 잘 퍼지지 않는다고 한다. 우동 이외에 짜장, 스파게티, 고추장 등을 첨가하여 다양한 맛으로도 먹을 수 있는 제품으로 가격은 295g 1 box(2~3인분) 2,000원

海外篇

□ 감자식초

일본 (株)三浦工業은 감자를 이용한 식초를 bio-reactor를 이용한 새로운 공법으로 개발했다. 원료 감자를 수세, 증자한 후 고정화 액화 효모균으로 알콜발효한다. 이어서 고정화초산균에 의한 초산발효를 하고 숙성시켜 여과, 가열살균하고 병포장함을 특징으로 하는데 종래의 식초에 비해 칼륨은 약2배, 리신, 발린, 페닐알라닌 등 아미노산은 약4~5배가 함유되어 건강식품 및 조미료로 사용할 수 있는 제품으로 「命酢」라는 상품명으로 시판할 예정이다.

□ 상품 및 거스름 동전의 출구를 높게 설비한 자동판매기

일본 東芝設備機器는 상품과 거스름동전의 출구를 모두 높게 설비한 캔, 병포장 음료 자동판매기 「東芝缶用자동판매기 VFU-510LM」을 개발 시판했다. 기존의 설비방식(일단 상품이 떨어지면 conveyor를 이용 elevator까지 수평으로 이동시켜 상품의 출구까지 올려놓는 방식)을 개량, 곧바로 elevator로 갈 수 있도록 하여 소비자가 버튼을 눌러서 상품이 나오기 까지 2.4~2.8초 이내면 되며 제품을 20여종 500개 정도 수용할 수 있는 제품이라고 한다.

□ 검은 참깨에 햄철을 coating한 신식품 소재

일본 大日本製糖(株)는 검은참깨에 햄철을 coating한 식품소재를 개발했다. 각종 영양분이 풍부한 검은참깨에 흡수율이 우수한 천연물(소, 돼지의 혈액)에서 위생적으로 추출, 정제, 효소처리한 햄철 분말을 coating하여 철분부족을 보충할 수 있는 것으로 종래 햄철제품의 특유냄새를 참깨로 상쇄한 「F-15」는 검은참깨에 햄철을 15% coating한 제품이며 가격은 kg 당 4,800円 또한 「FM-15」는 거피한 참깨를 이용한 것이며 kg 당 5,100円.

□ Emulsion의 변화과정 측정장치

日本理化學研究所는 協和發酵工業과 공동으로 emulsion의 조성변화 과정을 측정할 수 있는 장치를 개발했다. emulsions은 o/w型, o/w型 2종이 있으나 방치하면 서로의 轉相이 생기면서 점도나 유동성에 변화가 생기는데, 이경시적 과정을 측정함으로써 轉相의 기점을 알아볼 수 있도록 고안한 것으로 emulsion제품의 품질관리 및 emulsion 조성물 비율을 최적화할 수 있는 장치라고 한다.

□ 저분자 peptide의 생산

일본 東北大學農學部는 麴菌세포의 단편을 한천에 포집, 麴菌이 지니고 있는 우수한 단백질분해능을 이용해서 연속적인 고효율로 저분자 peptide를 생산할 수 있는 bioreactor를 개발하는데 성공했다. 종래 화학결합 방식에 비해 60%까지 효소활성을 높일 수 있는 것으로 건강식품, 의약, 농약등에도 폭 넓게 이용할 수 있으며, 大豆단백질 적용 가능성에 대한 연구도 진행되고 있다.

□ 乳果Oligo糖 제조개발

일본 林原生物化學研究所는 당전이반응으로 乳糖과 果糖을 조합시킨 「Lactosucrose」를 개발했다. 동품은 종래의 각종 oligo糖에 비해 장내세균에 대한 비피더스균 점유율을 20% 정도 높일수 있는 효과가 있는 제품으로 연간 5천톤의 대량생산도 가능하다고 한다.

□ 초임계추출법으로 천연 향기 추출

일본 타바코(JT)는 탄산가스압 초임계추출법으로 종래 유기용제 추출로는 어려웠던 천연물의 향기성분을 추출 실용화하는데 성공했다. 탄산가스압이 75.2kg/cm², 온도 31.1℃ 조건에서 액체와 가스가 공존하는 초임계상태에서 천연 휘발성 방향성분을 용

출하는 것으로, 담배엽의 향기 뿐아니라 파, 레몬, 들깨, 茶類등에도 적용할 수 있다고 한다.

□ 전자레인지용 즉석면

일본 에스코크(エスコック)는 전자레인지 대응 즉석면을 개발했다. 전자레인지에서 2분이면 종래의 끓이던 조리법과 같은 식감을 얻을 수 있는 제품으로, 면은 고압온법을 이용하여 제조한 것으로 조리후에도 생면과 같은 맛을 주며, 스프는 flavor로 돼지고기, 닭고기 된장을 이용한 본격적인 된장라면이다. 가격은 90g 1개 200円.

□ 냉동 토마토 puree

일본 (株)카고메(カゴメ)는 생토마토의 신선함이 그대로 보존되어 있는 「냉동 토마토 puree」를 신발매했다. 동사의 독자적인 기술인 역삼투압농축법을 이용해서 농축, 냉동한 것으로 가열로 인한 열변화가 적어 생토마토의 신선함이 그대로 보존된 획기적인 상품으로 계절적인 토마토 수급에 따른 가격변동 없이 이용할 수 있는 경제적인 제품이라고 한다. 가격은 농축물 1kg당 670円.

□ 스테비아를 사용한 can coffee

일본 칼피스(カルピス)食品工業은 탄자니아산 킬리만자로 커피와 천연감미료 스테비아를 넣어 만든 캔커피를 개발했다. 스테비아는 특유의 고미는 동사의 독자적인 제조공법으로 상쇄시켜 커피 본래의 맛이나 향을 그대로 살린 제품이라고 하며, 칼로리는 보통 캔커피의 1/2이다.

□ 목에 좋은 청량음료

일본 아사히비루(アサヒビール)는 옛부터 목안에 좋은 효능이 있는 것으로 알려진 배꽃엑기스와 5% 꿀을 배합하여 만든 청량음료 「아시히 카린」과 유자와 레몬을 적절히 배합하여 향기를 조화한 제품 「아사히 유자와레몬」을 발매했다. 동품들은 1캔당 레몬 4~5개분의 비타민C가 함유되어 있으며 가격은 공히 280ml 1캔당 97円.

□ Cereal choco 스낵

일본 롯데(ロッテ)는 보리, 옥수수, 쌀등을 주원료로 초코렛을 넣어 만든 「Cereal Chocolet」을 발매했다. 곡류생지를 부드럽고 폭신하게 하고 가운데에 초코렛을 주입한 새로운 제조 공법으로 입에서 녹기 쉬우며, 식품섬유, 비타민 등 각종 영양소도 균형있게 배합한 제품이라고 한다.

가격은 87g 150円.

□ 항충치성 신식품소재

일본 晁和디스플레이는 항원항체 반응을 이용한 새로운 항충치성 식품소재 「Doctor·Dentist」를 개발했다. 동품은 충치의 원인이 되는 균에 특이적으로 반응하는 항체 IgY를 함유하는 난황을 분무건조기로 분리처리한 것으로 제품자체가 난황 단백질이므로 독성도 없고 인체내 새로운 항원도 형성하지 않는 안전한 식품소재로 후생성의 허가를 얻었으며 음료, 과자등 식품전반에 걸쳐 사용할 수 있다고 한다.

□ 한외여과법으로 생산한 α -carotene

일본 라이온(ライオン)에서는 palm油에 함유된 carotene類중 α -carotene이 β -carotene에 비해 10배 이상의 항암효과가 있음을 밝히고 이를 한외여과막을 이용하여 추출·정제하는데 성공했다. 이는 종래 흡착법, 증류법, 용매추출법의 비효율성을 보완한 것으로 동사에서는 일부 sample도 출하했다. 가격은 합성 β -carotene시장에 대응하여 적절히 조절할 것이라고 한다.

□ 태양광을 이용한 bioreactor

일본 Metalcolor해조류연구소는 태양빛을 이용한 bioreactor를 개발했다. 이장치는 알콜이나 포도당등 에너지원과 산소를 대량으로 필요했던 기존의 종속 영양 type과는 전혀 다른 태양광의 가시부를 에너지원으로 하고, 탄산가스를 소비하면서 대량의 에너지를 생산할 수 있기 때문에, 탄산가스의 대기 배출 없이 화학원료를 대량으로 생산하면서, 산소를 동시 생산할 수 있다는 것. 또한 통상 기온이 10℃ 이

하이먼 광합성이 이루어지지 않으므로 일본의 기온에서는 4~5개월간, 작물지배가 어려웠는데 이 장치를 가동하면 1년동안 고효율적인 인공재배가 가능하며, 현재 클로렐라 배양에 이용되고 있는데 다른 작물에도 다양하게 적용할 수 있다고 한다.

□ Antistaling enzyme

미국 Enzyme Bio-systems Ltd.는 제과 제빵류의 신선도 유지의 가장 큰 문제였던 “전분의 staling”을 75%이상 방지해주는 enzyme 「Multifresh™」을 개발했다. 同品은 열에 비교적 안정한 박테리아로 부터 얻는 효소로 oven온도(150~160°F)이상에서도 계속적으로 전분입자를 분해할 수 있으며 제품 완성후도 activation이 있어 상품화한 제빵 제과류 품질개선에 다양하게 이용할 수 있다고 한다.

□ 紅茶를 원료로한 洋酒

일본 산토리(サントリー)株는 인도산 고품질의 紅茶를 원료로한 저알콜(17%), 저감미의 洋酒「紅茶酒」와 홍차에 11종의 약초를 배합한「紅茶酒·Herb Tea」를 신발매했다. 마시는 방법은 뜨거운물에 레몬을 첨가하여 레몬 tea풍으로 마시거나, 찬우유나 뜨거운 우유를 넣어 milk tea풍으로 마실수 있는 새로운 상품으로 가격은 720ml 1병 1,380円, 300ml 1병 580円.

□ 발효당근음료

일본 長野縣식품공업시험장은 100% 당근과즙을 malo-lactic fermentation시켜 제조한 발효당근음료를 개발한다. 지금까지 식생활의 간편화가 cooking 중심이 되어왔었는데 금후 healthy-convenience로 진행되고 있는 것에 대응한 동품은 젓산 발효에 의해 풍미개선과 β-carotene, 젓산균을 가미함으로서 다기능성 음료 또는 산미료로 이용할 수 있을 것이라고 한다.

□ 컵포장한 건강지향성 핫케익 믹스

일본 昭和産業은 포장용기 자체가 핫케익 반죽용

기로 쓸 수 있는 「핫케익 믹스」를 개발했다. 믹스 powder는 caseinphosphopetide와 isomaltooligo糖을 첨가하여 건강에도 좋으며, 용기에 표시되어 있는 곳까지 우유를 붓고 계란과 함께 반죽하면 곧바로 구울 수 있는 편리한 상품으로 가격은 145g 150円.

□ 면과 소오스를 동시에 조리할 수 있는 스파게티

일본 벨후-즈(バルフーズ)는 냄비 하나에서 4분간 끓이면 조리되는 스파게티 「빠스타빠스타」를 신발매했다. 同品은 면은 드럼밀을 사용해서 마카로니 모양의 관상으로 만들고 투수성 포장재로 포장했으며, 소오스는 레토르트 pak에 포장했다. 따라서 한냄비에서 봉지 그대로 면과 소오스를 넣어 끓인 후 접시에 물기를 뺀 면과 뿔혀진 소오스를 얹으면 완성되는데 소오스맛에 따라 “meat sauce”와 “tomato cream sauce” 2종류가 있으며 가격은 공히 191g 230円.

□ Lactol을 소재로한 새로운 감미료

일본 太陽化學은 lactol을 상품화한 「산토-즈·H」를 제조하여 시판을 예정이다. lactol은 유당을 수소첨가하여 glucose부분을 환원한 sorbitol로 만든 당알콜이다. 동품은 설탕보다 감미도가 30~40% 낮으면서 맛은 설탕과 매우 유사하여 설탕 대체품으로 이용할 수 있다고 하는데, 충치방지, 칼로리가 낮으며, 변비개선, 혈당상승억제, lipase 활성억제 등의 생리효과를 가졌으며 캔디, 쿠키, 크림, 음료 등에 설탕이나 물엿대신 사용할 수 있다고 한다.

□ 생면 type의 컵포장한 짬뽕

일본 富士製麵工場은 현재 제면업계에서 관심이 되고 있는 생면 type의 끓는 물만 부으면 짬뽕 본래의 맛을 즐길 수 있는 제품을 신발매 했다.

양배추, 당근, 돼지고기, 오징어, 게맛살, 등 짬뽕 고유 특성인 다양하고 풍부한 부재료로 인기를 모으고있다. 가격은 218g 1개 220円.