

‘쌀빵 프리믹스’ 개발한
품미식품

김정재

보인다고 하더군요. 올해 5월에 개발을 끝내고 마지막 단계로 제과점 제조장이나 연구원에서 이 프리믹스를 사용한 완제품 실험까지 마쳤습니다.”

현재 제합조합의 이사를 맡고 있기도 한 김정재 사장은 식품업계에서만 오랜 경륜을 쌓아 왔다. 근래에는 농산물 건조사업을 벌였고, 우리 농산물에 대한 애착이 ‘쌀빵’에까지 이르게 된 것.

이 프리믹스의 전체함량중 쌀이 차지하는 비중은 80%가량 나머지는 첨가물이라고 보면 된다. 현미, 백미 두 제품이 개발되었고 식빵, 머핀케이크 등이 적당한 품목이다.

“영양이나 맛, 볼륨까지도 밀가루빵에 결코 뒤지지 않습니다. 단 하나 문제가 된다면 쌀이라는 특성상 정확히 제조 방법을 지켜야 한다는 것입니다. 특히 사용기계가 약간씩 다르기 때문에 아직도 실패확률이 있다는 것이지요.”

그러나 이 부분은 타제품과 마찬가지로 기술자 각자가 좋은 제품을 만들기 위해 노력한다면 크게 문제가 되지는 않는다.

김사장은 현재 이 제품의 국내 특허출원을 진행 중이며 빠른 시일내에 국제특허권도 따게 될 것이라고 한다.

“ 쌀이 전체 성분의 80%, 맛과 영양이 밀가루빵에 버금잡니다 ”

‘쌀’로 빵을 만든다.

최근 품미식품산업사(대표 김정재)가 한국식품개발연구원과 공동으로 쌀이 주성분인 ‘쌀 프리믹스’를 개발, 7월부터 시판에 들어가 화제.

92년부터 개발을 시작해 2년여 만에 결실을 보게된 이 제품은 신소재 개발의 측면이나 우리 농

산물을 적극적으로 활용한다는 점에서 의미가 크게 부각되고 있다.

“이전에도 쌀을 이용해 빵을 만들 수 없을까라는 제안이 있었지만 대부분 ‘불가능’이라는 결론에 그쳤습니다. 그러나 한국식품개발연구원의 ‘쌀이용 연구센터’에 이 문제를 의뢰했더니 충분히 가능성이



싱가포르 요리 경연대회
금상 수상한

신승철

가 제과 부문인 페이스트리 베이커리 쇼피스 부문에서 영예의 금상을 수상했기 때문이다.

이 상이 지니는 의미가 큰 것은 이 대회가 아시아를 비롯 구미 각국의 우수 기술인이 대거 참여하는 세계 3대 요리 경연대회의 하나로 수상 그 자체가 최고 수준의 기술임을 입증하는 데 있다.

이런 사실은 출품작의 심사 기준에서도 나타난다. 세계 각국의 권위있는 심사위원으로 구성된 심사에서 출품작은 그 무엇보다 창조성과 예술성, 상품성 등에서 완벽에 가까워야 입상권에 들 수 있다.

“우리나라를 대표할 수 있는 전통적인 소재를 선택한 것이 주효했던 것 같습니다.”

14세기 조선시대의 ‘화초장’과 ‘조선백자’를

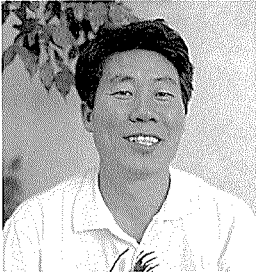
“ 한국의 전통적인 면을 부각시키는데 주력했습니다 ”

모델로 과거 공예 작품을 출품한 신승철씨는 이 제품의 제작을 위해 출품 규정인 넓이 1.2m, 높이 90cm 크기로 국내에서 40일 정도를 걸쳐 만들었으며 비행기로 운반했다고 밝혔다. 그리고 오랜 기간 제작하기 때문에 제품이 도중에 변형되는 것을 방지하기 위해선 고도의 기술과 오랜 경험이 필요하다고 덧붙였다.

신승철씨의 이번 금상 수상은 우연이 아니다. 왜냐하면 이전부터 92년의 프랑크푸르트 요리 올림픽의 디저트 초컬릿 부문에서 은메달을 차지한 것을 비롯해 각종 요리 경연대회에 한국팀의 일원으로 혹은 개인 자격으로 참가해 다양한 수상 경력을 갖고 있으며 끊임없이 기술 개발에 힘썼기 때문이다.

지난 4월 11일부터 14일까지 개최된 제 9회 싱가포르 국제 요리 경연대회는 우리 제과 기술의 성가를 한껏 드높이는 개가를 올린 대회로 기록됐다.

세계 각국의 내노라 하는 기술인들이 참여한 이 대회에서 서울 힐튼 호텔 제과부의 신승철씨



정신 지체 장애인
아동을 돕는

윤만성

“ 마주 잡은 손에 사랑을 주고 받는다 ”

“92년 구성 초기에는 친목 모임이었습니다. 그런데 이왕이면 뜻있는 일을 하자는 취지에서 주위의 불우한 이웃을 돕게 됐죠.”

‘이수회’ 회장 윤만성씨의 말이다.

23명이 회원인 이수회는 서울 동작지회 내의 과업인 모임. 작년 9월부터 지역 내 정신 지체 장애인의 가정 공동체인 ‘사랑손’을 비롯해 거지들의 식사를 제공하는 ‘토마스의 집’ 영등포 교도소를 방문해 회원들이 직접 만든 빵 등을 제공하기도 했으나 시간상 문제로 지금은 ‘사랑손’만을 지원 중이다.

현재 윤만성씨를 비롯한 이수회 회원들이 ‘사랑손’에 지원하고 있는 것은 빵을 비롯해 라면, 휴지, 식기 세척통, 세제 등 생필품 이외에도 회원 몇명씩 조를 편성해 돌아가며 특수학교에 다니는 정신 지체 학생들의 학업에 필요한 학용품도 포함해 매달 ‘사랑손’에 필요한 품목을 제공하고 있

다. 윤만성씨는 이 모임의 성격이 불우 이웃 돕기인 만큼 부인들도 참여해 반응이 좋다고 한다.

이런 이수회의 활동은 알게 모르게 알려져 회원 업소의 고객이 이 사실을 알고 자신이 다니는 교회에서 ‘사랑손’ 돕기에 참여할 정도로 확산되고 있다.

“지난 5월 26일 ‘사랑손’ 아이들을 데리고 과천 서울 대공원에 갔을 때였습니다. 손을 잡고 이곳 저곳을 다녔는데 무척 좋아하더군요.”

정신 지체아들이어서 보통 아이들이 좋아하는 동물원을 보고도 덤덤한 표정이었지만 아외에 나온 자체만으로도 즐거워 하는 모습에서 보람을 느꼈다는 윤만성씨. 그는 이수회의 불우 이웃 돕기가 가능했던 것은 회원들의 적극적인 협조가 있었기 때문이며 앞으로도 지속적으로 이 일을 계속할 것이라고 밝혔다.



크라운베이커리 사업
주도할 신설 마케팅실

유낙현


“ 중부지역에 제3공장 추진 등 내실있는 사업계획 중 ”

“생산, 판매, 소비를 연결해 주는 것이 우리 부서의 일입니다. 그러나 처음 시작이 네망으로 출발했기 때문에 아직은 이 모든 것을 관리하기는 어렵고 우선은 영업과 관련된 마케팅을 시작할 계획입니다.” 지난 5월 1일 새롭게 발족한 크라운베이커리의 마케팅 부서를 담당하고 있는 유낙현 부장의 말이다.

한달여 기간동안 김해공장 완공식을 비롯해 부서간 연결 창구를 개설하고 소비자들의 신제품 반응을 체크하는 등 바쁜 일정을 보냈다는 그는 생산, 영업, 기획 등 크라운베이커리의 주요 부서를 두루 거쳐서 인지 여유가 있어 보였다.

그가 앞으로 집중적으로 추진할 사업은 신선한 빵류 공급을 위해 지역 1공장 건설을 추진하고 사내 정보의 종합적 관리를 위해 중앙정보시스템을 완성하는 일, 크라운베이커리와는 다른 제2의 브랜드를 창조하는 일 등 굵적굵직한 사업을 넘겨놓고 있다.

“프랜차이즈 업체들이 매년 30% 이상의 실질성장을 거두고 있기 때문에 앞으로는 생산물량을 조절할 수 있는 베이커리가 성공할 수 있으리라 봅니다. 그래서 97년을 목표로 상대적으로 취약한 중부지역의 공장 건설을 위해 부지를 물색중에 있습니다. 또 85년부터 고집하고 있는 크라운베이커리의 CI(기업 이미지 통일)에 변화를 주기위해 단계적인 시도를 할 계획입니다.”

그는 시장이 개방되는 현재에 외국기업과의 합작 등 우수기술을 유치하는 것도 중요하지만 제품의 노후유를 쌓을 수 있도록 투자를 하는 자제가 더 시급하지 않을까라는 자신의 견해를 밝혔다. 



자체 세미나실 통해
기술 발전에 힘쓰는

김진수

“ 우리 세미나실은 항상 열려 있습니다 ”

지난 5월 19일 송파구 삼전동의 한 건물에서는 특별한 의미의 행사가 개최돼 눈길을 끌었다. 외국인 초청 세미나가 열린 것도 그렇지만 제과 기술자들의 모임에서 자체 세미나실을 마련해 개최한 데서 주목을 받기에 충분했다.

“제과 기술을 연구하고 서로 공유하기 위해 세미나실을 마련했습니다. 이번 세미나도 세미나실 오픈과 함께 취지를 살리기 위해 하게 됐죠.”

‘일심회’ 회장인 김진수씨의 말이다.

91년에 구성된 일심회는 50여명의 현직 공장장 및 기술자 위주로 짜여진 모임. 초기부터 제과 기술 발전을 주 목적으로 구성됐다. 주머니 사정이 크게 넉넉하다 할 수 없는 현직 기술자 중심인 일심회가 총 3천여만원 정도가 소요된 세미나실을 마련할 수 있었던 것도 기술 향상에 대한 회원들의 열의가 어떤가를 보여주는 예다.

이런 사실은 이날 일본에서 제과점을 경영하는 프랑스인 초청 강사 부르레빈센트크로드씨가 정통 유럽빵을 선보인 세미나에 많은 회원들이 참석해 높은 관심을 보인 것에서도 잘 나타난다.

현재 일심회 자체 세미나실은 35평 규모로 실습에 필요한 기계 및 기구를 갖추고 있다.

“한달에 한번 정도 세미나를 개최할 예정입니다. 강사를 초청해 기술 및 경영 세미나를 가질 예정이고 기술 발전에 목적이 있는 만큼 회원 아닌 다른 기술자들도 세미나실을 이용할 수 있도록 할 생각입니다.”

김진수 회장은 일심회의 앞으로 계획에 대해 이렇게 밝혔다. 최근 들어 제과 기술 발전을 위한 모임이 활발하게 결성되고 있는 시점에서 볼 때 김진수 회장을 비롯한 일심회 젊은 기술자들의 이런 노력들은 업계 발전을 위해 반가운 소식임에 틀림없다.