

유럽 베이커리 제품 시장 동향 ② 원부재료편

편리성, 건강성, 다양성에 초점 맞추고 품목별로 세분화

지난호에 이어 유럽 베이커리 제품시장 동향 제2편, 유럽의 원부재료 개발 동향을 살펴본다.

유럽의 원부재료 업체들은 자체 연구 개발을 통해 다양한 신제품을 속속 출시하고 있으며 시장 확대를 위해 지속적인 마케팅을 펼치고 있다. 이들 업체의 제품 면면을 살펴보면 유럽 베이커리 제품의 동향을 가늠해 볼 수 있을 것이다.

취재·사진/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr

협찬 : 유니온무역

‘편리성, 다양성, 건강성’은 유럽 베이커리 업체가 지속적으로 관심을 갖고 있는 문제다. 특히 양산 및 준양산업체들은 이를 제품 경쟁력을 높이기 위한 필수 과제로 인식하고 있다.

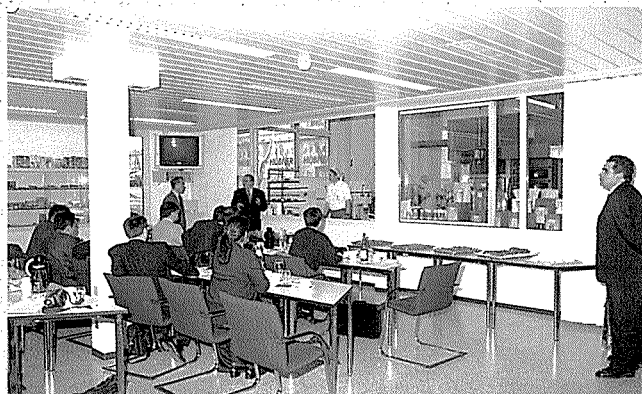
이에 유럽의 원부재료 업체들은 이같은 업계의 관심에 부응, 편리하게 다양한 제품을 만들 수 있는 재료 개발에 몰두해 왔다. 이에 따라 개량제, 프리믹스, 향료 등은 필수 재료로 인식될 정도로 제과제빵 분야에서 중요 지위를 차지하게 되었다. 유럽의 원부재료 업체들은 이에 한 발 더 나아가 적용 범위를 세분화해 더욱 완성도 높은 제품을 만들 수 있는 재료들을 속속 출시하고 있다.

벨기에 푸라토스(Puratos; www.puratos.com)사와 독일 뢰러(Döhler; www.doehler.com)사도 이같은 대열의 선두에 서 있는 대표적인 업체다. 이들 업체의 제품들을 살펴보면 베이커리 선진국 제과제빵 재료의 면면을 살펴볼 수 있음은 물론, 향후 유럽 베이커리 제품의 방향을 가늠해 볼 수 있다.

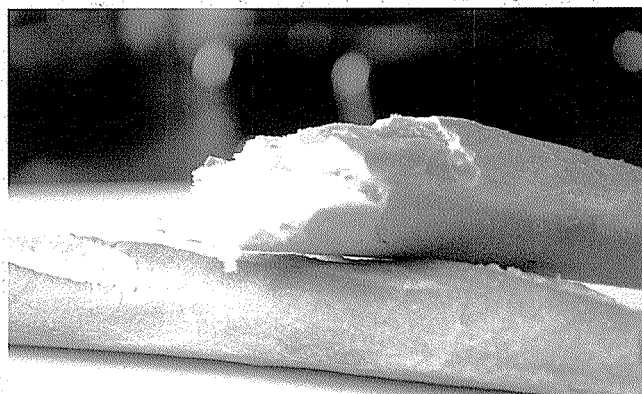
제빵용 원부재료 세분화, 사용자 욕구에 부합

먼저 제빵과 관련된 재료들을 살펴보면, 유럽에서는 우리에게 익숙한 푸라토스사의 ‘S-500’ 말고도 다양한 개량제가 유통되고 있음을 알 수 있다. 개량제는 빵의 노화를 방지하고 보존기간을 늘려줌으로써 빵의 품질을 개선하기 위해 사용되는 재료이다.

푸라토스사 관계자에 따르면 품목에 따라 다양한 개량제가 시판되고 있으며 ‘S-500’은 일반적으로 바게트, 하드롤케의 제품에 사용된다. 푸라토스사는 ‘S-500’ 외에 단과자빵용 개량제 ‘파이얼럭스(Firalux)’, 효소가 첨가된 ‘조커(Joker)’, 식빵용 액체 개량제 ‘마그마(Magma)’, 냉동생지용 개량제 ‘바이오키모(Biokimo)’ 등을 생산하고 있다.

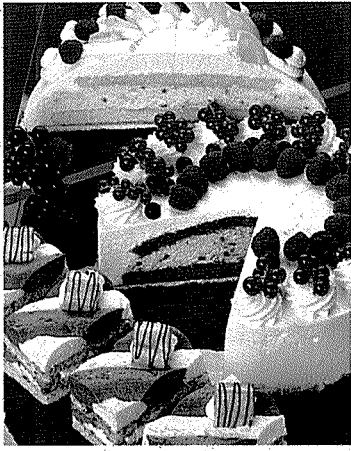


▲ 유니온무역이 주관한 유럽 연수단 일행은 독일의 뢰러사에서 실시한 세미나에 참석해 최근 양과자 재료 동향을 살폈다.



▲ 제빵과 관련된 재료로는 개량제, 프리믹스, 발효 향료 등이 있는데 최근 유럽에서는 양산업체를 중심으로 발효 향료를 사용하는 비중이 늘고 있다.

제빵용 프리믹스는 건강적인 요소를 강화하고 세계 각국의 전통 빵을 손쉽게 만들 수 있도록 하는 데 개발의 초점이 맞춰져 있다. 대표적인 제품으로 푸라토스사의 ‘이지(Easy)’ 시리즈를 들 수 있다. 이지 시리즈는 캐나다, 네덜란드, 프랑스, 독일 등 각국의 전통 제품별로 세분화돼 있다. 특히 ‘이지 베기(Easy Veggie)’는 토마토, 양파, 당근, 파슬리, 셀러리, 후추



▲ 양과자용 원부재료의 발달에 따라 양산업체들은 냉동 케이크에 많은 관심을 보이고 있다.



▲ 독일 뮐러사에서 생산하고 있는 양과자용 원부재료.

등이 첨가된 제품으로 패스트푸드용 조리빵류를 제조하기에 적합하다.

유럽 소비자들의 두드러진 경향 중의 하나가 간단하게 식사를 해결할 수 있는 패스트 푸드식 제품을 선호하고 있다는 것이다. 우리의 조리빵에 해당하는 패스트푸드 빵은 일반 제과점은 물론, 간이 매장 등에서 꾸준한 인기를 끌고 있다. 조리빵은 식사 대용이기 때문에 필링물의 영양적인 측면이 가장 중요하다. 독일 뮐러사의 피자 파우더, 토마토 파우더, 베사멜(Bechamel), 스낵필(Snackfill) 등은 이같은 조리빵류 필링 소스를 간편하게 만들 수 있는 제품들이다.

빵의 풍미는 소비자가 제품을 선택하는 중요한 요소이고, 최적의 제품으로 천연발효빵을 꼽는다. 천연발효빵은 풍미가 좋을 뿐만 아니라 일반 제품보다 보존기간이 길고 식감과 색깔이 우수하다. 이를 만들기 위해선 중균을 배양해 반죽에 넣고 충분한 발효를 거쳐야 하는데, 전통의 자연제과점에서는 이같은 제법으로 오랫동안 제품을 만들어 왔다.

반면 양산업체에서는 빵의 풍미를 높이기 위해 전통의 천연발효법을 따르기가 수월치 않았다. 사워도(Sourdough)를 만들기 위해선 8~48시간이 소요되고 인력 및 공간도 많이 필요해 생산 효율성이 떨어지기 때문이다. 자연제과점 또한 전통의 제법으로 천연발효빵을 만들 수는 있어도 생산효율성면에서 자유롭지 못했다.

이같은 업계의 요구에 부응해 출시된 것이 발효향료(Fermentation Flavor)이다. 이를 밀가루량의 2~4%만 사용하면 장기 발효 과정을 거친 제품과 동일한 성질을 얻을 수 있다는 게 제조업체의 설명이다. 대표적인 것이 푸라토스사의 '사포레(Sapore)' 시리즈이다. 치아바타 등 이탈리아 브레드에는 '사포레 노르마', 프렌치 바게트·피자 도우·라이 브레드 등에는 '사포레 트라비아타', 일반빵에는 '파나로메'가 각각 사용된다.

푸라토스사는 15년전부터 이 분야에 대한 연구를 진행해 왔

고 5년전부터 발효 향료를 시판하고 있다. 이 업체에 따르면 양산업체가 시장을 주도하고 있는 영국의 경우 업체간 가격경쟁이 치열해지자 경쟁력과 부가가치가 높은 제품을 생산하기 위해 발효 향료를 사용하고 있으며 사용량도 증가 추세에 있다.

양과자용 재료 발달에 따라 냉동 케이크 확산 추세

스펀지 믹스, 크림 파우더, 과일농축액, 광택제, 필링 파우더 등은 양과자의 제조 공정을 단순화하고 상품성을 더욱 높이는 데 목적이 있다.

이들 재료를 살펴보면, 국내에도 널리 알려진 양과자용 프리믹스는 양과자의 기본 베이스인 스펀지를 간단하게 만들 수 있는 재료다. 대표적인 제품으로 푸라토스사의 '테그랄(Tegral)' 시리즈와 뮐러사의 '베이킹 믹스'를 꼽을 수 있다.

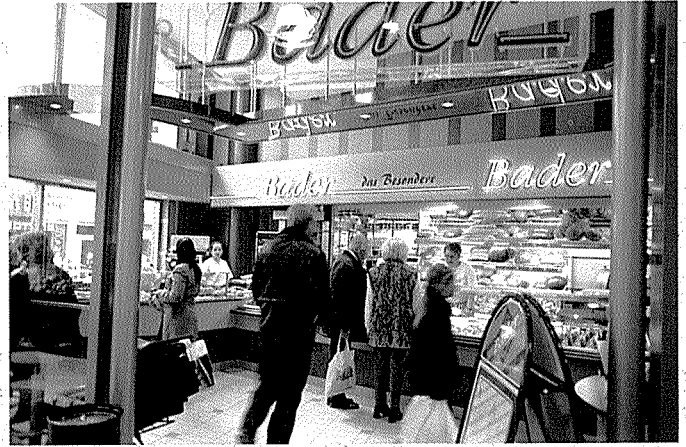
양과자 제조에 널리 쓰이는 크림을 간편하게 만들 수 있는 제품으로는 푸라토스사의 '테그랄 데코비트'·'크리미비트', 뮐러사의 '커스터드 크림 파우더' 등이 있다. 최근에 뮐러사에서 출시한 '크림 클래식(Cream Classic)'은 파우더가 아닌 액상 형태로, 계란이 함유돼 있지 않아 세균 오염을 막고 완제품의 유통기간을 늘릴 수 있다는 설명이다.

이들 제품이 양과자 제조의 간편성에 목적을 두고 있다면 광택제, 크림 안정제 등은 완제품의 상품성을 높이는 데 기여한다. 푸라토스사의 '초콜릿 미루아'는 초콜릿 케이크 표면 코팅 재료로서 급속 냉동 후 해동해도 제품 고유의 광택이 되살아나는 특징이 있다.

뮐러사의 '인스턴트 젤리'는 애플리코트 혼당 대용으로 개발된 것으로 과일의 산화를 방지하는 역할을 한다. 역시 같은 회사의 'Quelli'라는 제품은 과일의 수분 이탈을 방지함으로써 과일의 신선도를 오래도록 유지하는 기능을 갖고 있다. 크림 안정제로는 뮐러사의 '사나틴(Sanatine)'이 대표적인데, 이 제품은 젤라틴 대체용으로 개발된 것으로 크림을 샌드한 후 표면이 가라앉는 것을 막을 수 있다.



▲ 독일 뒤셀도르프 인근에 위치한 케이크 양산업체인 하이네만(Heinemann)사 공장 전경. 냉동 케이크 생산 시스템 도입으로 생산 효율을 극대화하고 있다.



▲ 독일의 한 양산업체가 직영하고 있는 매장. 양산업체들은 대량생산 시스템에 맞게 개선된 원부재료를 활용함으로써 제품경쟁력을 높여 가고 있다.

이같은 양과자 재료 및 냉동 설비의 발달에 따라 양산업체는 생산의 효율성을 높이면서 양과자를 제조할 수 있게 되었다. 즉 전날 최종 테커레이션 전 단계까지 만든 후 영하 38도 이하로 급속 냉동, 영하 20도에서 보관하고, 다음날 마무리를 거쳐 각 유통 매장에 공급하고 있는 것이다.

독일 뒤셀도르프 인근에 위치한 케이크 양산업체인 하이네만(Heinemann)사는 전날 제조한 케이크를 대형 냉동고에 저장

해 놓고 다음날 아침 테커레이션을 거쳐 각 매장에 제품을 공급하고 있다. 1932년에 설립된 이 업체는 현재 12개의 직영 매장을 운영하고 있는데 이 회사 관계자에 따르면 냉동 케이크 시스템을 도입한 후 생산 효율성이 크게 향상됐다.

이렇듯 유럽의 양산업체는 자영체과점에 비해 상대적으로 취약했던 양과자 부문을 냉동 제조 시스템으로 보강하고 있어 시장 경쟁력을 더욱 높여갈 것으로 전망된다. [계]

해외업체탐방

독일 뮐러

케이크 프리믹스, 향료, 크림 파우더, 과일 농축액 등 양과자용 원부재료를 생산하고 있는 뮐러사는 1838년에 설립돼 160여 년의 역사를 자랑하고 있다. 현재 독일 본사 외에도 네덜란드, 벨기에, 헝가리, 그리스 등에 공장을 두고 있으며 종업원수는 99년 기준 1400여 명에 달한다. 이 업체는 베이커리용 재료 외에도 음료 사업부문이 커다란 비중을 차지하고 있는데 98년 전체 매출은 약 8억 마르크에 달했다.



▲ 독일 다름슈타트에 위치한 뮐러사 본사 전경.



▲ 자사 제품 홍보 세미나를 위해 설치된 베이킹 스튜디오.