

유지업계 마가린 제품개발 동향

콤파운드형 주종 이뤄 … 풍미 개선에 주력

■ 취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr

밀가루, 설탕, 계란, 우유, 이스트 등 이를 원재료는 각 품목마다 종류가 많지 않고 업체간 품질의 차이도 거의 없다. 하지만 유지류는 버터, 마가린, 쇼트닝을 비롯해 버터 콤파운드, PEF 등 종류가 다양하고 품질 차이도 많은 편이다. 따라서 유지는 원재료 중 조금 독특한 위치를 차지한다. 같은 배합과 제조 공정으로 만들더라도 어떤 유지를 선택했느냐에 따라 결과가 달라질 정도로 완제품의 질에 영향을 미치는 거의 유일한 원재료이기 때문이다.

유지류 중 가장 대중적인 품목이 마가린이다. 흔히 마가린은 유지 투성일 것이라고 생각하기 쉽지만 동·식물성 유지를 기본으로 유화제, 소금, 향, 설탕, 산화 방지제, 보존료 등의 성분이 모여 만들어진다. 그동안 마가린은 빵·과자류 반죽용, 크림용, 페이스트리류의 롤인용 유지 등 제품의 특성과 작업성에 맞게 개발돼 왔다. 하지만 대부분의 제품을 반죽용과 크림용으로 같이 사용할 수 있어 용도별로는 다목적용과 페이스트리에 사용하는 롤인용으로 크게 구분할 수 있다.

풍미 향상 위한 콤파운드형 마가린이 주종

그런데도 롯데삼강, 서울하인즈, 삼립유지, 오뚜기, 동서 등 국내 유지 5사가 많은 품목을 생산하고 있는 것은 제품 용도와 작업성에 알맞는 제품을 선보이기 위해서만은 아니다. 현재 국내 제과점은 점포나 매출 규모에 따라 유지 선택의 차이가 많은 편이다. 즉 값이 비싸더라도 품질이 우수한 것을 원하는 소비자가 있는 반면 저가의 제품을 요구하는 경우도 많아 이런 다양한 요구 사항을 충족시키기 위해 많은 품목을 취급하고 있는 실정이다.

업체들은 자사의 제품 개발 및 생산이 품질 향상과 소비자의 요구라는 요인에 의해 좌우된다고 밝힌다. 마가린이 버터 대용으로 개발됐기 때문에 버터의 품질에 가장 근접한 수준까지 도달해야 하는 과제를 안고 있다. 물론 현재 작업성, 활용성 등 모든 면에서 마가린은 버터를 능가하고 있다. 하지만 뒤떨어지는 풍미의 개선을 위해 업체들은 품질 향상을 꾀하는 한편 적정한

가격대 등 소비자의 요구에도 부응해야 하는 상황이다.

실제로 이런 현실을 반영하듯 국내 유지 시장은 오래전부터 점진적인 변화를 보이고 있음을 알 수 있다. 이는 마가린 업체들이 생산·취급하는 제품과 개발 및 영업 전략을 세심히 살펴 보면 알 수 있다. 즉 버터에 대응하기 위한 버터콤파운드 및 PEF의 취급과 콤파운드형 마가린의 확산, 주력 제품의 품질 향상, 기능성 마가린의 출시 등이 그것들로 이는 최근의 유지 시장이 어떻게 변화해 왔는지를 가늠케 한다.

먼저 유지 업체들이 PEF, 버터콤파운드를 수입해 취급하기 시작한 것은 최근의 유지 시장에서 가장 두드러진 변화이다. 이들 품목의 취급은 버터에 대응하기 위해 시작됐다. PEF는 우유 자체가 함유한 수분을 뺀 유지방 즉, 버터팻에 경화유와 임의로 물을 침가한 것이고, 버터콤파운드는 이 PEF에 유화제, 향, 안정제 등을 더 첨가한 제품이다. 따라서 버터 특유의 풍미를 지니고 있어 최근 들어 빠르게 확산된 품목들이다.

이들 품목은 기존의 마가린보다 풍미 면에서 높은 품질의 유지를 원하지만 버터를 쓰기에는 부담을 느끼는 점포들을 위해 업체들이 취급하게 됐다. 가격 면에서도 버터와 고급 마가린의 중간 사이에 해당한 것도 이들 품목 확산의 배경이다. 특히 작년에는 일부 유지 업체가 시장 확산을 위해 고급 마가린과 비슷한 가격으로 유통하면서 사용량이 증가했다. 이로 인해 현재는 유지 업체 대부분이 이들 품목을 취급하고 있는 상태이다.

버터콤파운드와 PEF의 확산은 높은 품질을 요구하는 제과점의 요구에 따라 유지 업체가 이를 품목을 수입한 데 따른 것이었지만 상대적으로 고급 마가린의 수요를 잠식했다. 이에 따라 유지 업체들은 자사가 생산하는 마가린의 고급화를 추구할 수밖에 없는 상황을 초래했다. 이로 인해 등장한 현상이 콤파운드형 마가린의 확산이다. 콤파운드형 마가린은 기존의 유지에 버터팻과 유크림 등을 첨가해 버터의 풍미를 강조한 제품.

물론 이 콤파운드형 마가린은 유지 업체들이 오래전부터 생산해 온 품목이긴 하다. 그러나 PEF, 버터콤파운드의 공세로부터 고급 마가린 시장을 방어하고, 업체들의 마가린 품질 고급화 추

세에 힘입어 신제품 개발과 생산이 더욱 활발해지게 됐다. 실제로 88년에 콤파운드형 마가린과 일반 마가린의 비율이 5:5 정도였던 것이 현재는 9:1 정도라는 한 업체의 설명에서 나타나듯 현재 대부분의 제품이 콤파운드형 마가린인 상태이다.

품질과 가격대 충족 과제 안고 제품 개발

마가린 업체에 의하면 많은 품목을 보유하고 있지만 주력 제품이 전체 매출을 주도하고 있다는 설명이다. 롯데삼강은 '그랜드' 시리즈, '비엘 마가린', 서울하인즈의 '나폴레옹 마가린·목동 마가린' 시리즈, 삼립유지의 '버터랜드 홈버터린', '글로리 골드 1000', 오뚜기의 '밀레니엄'·'크림 디럭스 골드'·'프라임' 등이 그것들이다. 이에 따라 업체들은 전체 매출에서 차지하는 비중이 높은 이들 품목의 판매 신장과 품질 향상에 주력하고 있다.

실제로 ISO 9001 인증 획득을 기념해 경품 이벤트를 실시한 서울하인즈나 행사 예정인 삼립유지의 경우 예외없이 이들 품목

을 대상 품목으로 판매 신장을 꾀하고 있다. 또 이들 품목의 판매량이 곧 전체 매출 유지를 좌우하기 때문에 품질 향상 및 신제품 출시도 이들 품목을 위주로 이루어지고 있다. 삼립유지의 '로얄버터린', 오뚜기의 '밀레니엄', 서울하인즈의 '나폴레옹 2000' 롯데삼강의 '그랜드 700' 등은 이를 단적으로 보여주는 예이다.

콤파운드형 마가린 등 품질 고급화와 함께 유지 업체들이 매출 신장을 위해 새롭게 기능성 제품을 선보이고 있는 것도 변화 중 하나이다. 롯데삼강의 '콩마가린'·'하이스(가당)', '환타지아(이중 유화)', 서울하인즈의 '크리미아(가당)', '스노우소프트(이중 유화)', '더블 소프트(식빵 배합용)', 삼립유지의 '몽블랑 에이스(가당)'·'카니발 200(마늘)'·'발효 마가린' 오뚜기의 '하이크 골드(가당)' 등이 그것이다.

유지 업체들은 많은 신제품을 개발하지만 대부분이 프랜차이즈·양산 업체가 주문한 대로 생산하는 '실수요' 제품들이다. 자영 제과점용 제품은 주력 제품의 품질 향상을 위해 개발한 것

이 대부분이고 종류도 많지 않다. 페이스트리의 확산에 따라 롤인 용 마가린의 수요가 증가한 것을 제외하곤 신제품이 살아남는 예는 많지 않다는 게 유지 업체의 설명이다. 영업 사원이나 대리점들이 판매가 많은 기존 제품의 판매에 주력하기 때문이다.

유지 업체들은 마가린이 갖추어야 할 여러 가지 조건 중에서 풍미를 가장 중요한 시항으로 꼽는다. 소비자들이 마가린 제품에서 요구하는 것이 풍미의 향상이기 때문이다.

따라서 향을 향상시키고 버터의 풍미를 내기 위해 버터콤파운드를 첨가하는 식으로 제품 개발을 진행해 왔다. 그러나 한편에서는 이런 풍미 향상과 함께 소비자의 가격에 대한 요구도 함께 충족시켜야 한다는 두 가지 과제를 안고 제품 개발과 생산 활동을 전개하고 있다. [EN]

■ 유지 4사 취급 마가린 현황

유형	롯데삼강	서울하인즈	삼립유지	오뚜기
가공 버터	버터콤파운드	버터콤파운드 기공버터	버터콤파운드 버터로망(기공버터)	기공버터
콤파운드형	그랜드 700	마젤란	버터지오	비엔나골드
	비엘	다이아나	로얄버터린	밀레니엄
	그랜드 500/300	초이스	후레쉬나	크림디럭스골드
	데코 500	나폴레옹 2000	홈랜드버터린	프라임
	IMF	청육 버	터랜드	
	콤볼	빅딜	상제리제	
		목동/목동골드	엘리트/홈버터린	
		MF	글로리 골드	
일반형	그랑프리	뉴에리제/에리제	로렐	300 제과용
	삼강 300	제니	그린 300	
	베리 2	서울	수정	
기능성	하이스(가당)	크리미아/ 2(가당)	몽블랑(가당)	하이크 골드(가당)
	환타지아(이중유화)	마리나/100(이중유화)	카니발 200(마늘)	
		스노우소프트(이중유화)	더블소프트	
		더블소프트(식빵배합용)	발효마가린(콤파운드형)	
페이스트리용	엔젤스(콤파운드형)	PT시트골드(콤파운드형)	에스파이(콤파운드형)	마스크트골드 (콤파운드형)
	유토피아(콤파운드형)	슈퍼페이스트리(콤파운드형)		
		이사벨/하이페이스트리		

*이 제품들은 특별로 등급에 구분없이 분류한 것으로 업체간 품질이 동일하지 않음.