

서울 푸드, 전문 식품전으로 자리잡아 제과 제빵 기계 성능·디자인 크게 개선돼

대한무역투자진흥공사(www.kotra.or.kr)가 주최하는 제19회 서울국제식품기술전이 4월 23일부터 26일까지 코엑스 본관 1층과 3층에서 열렸다. 국내 식품 산업의 발전과 기술 개발을 목적으로 열린 이번 전시회는 국내 업체를 비롯해 22개국 420여개 업체가 참가해 대성황을 이뤘다. 이번 서울국제식품기술전은 해가 갈수록 전시 규모가 확대됐다는 것 외에도 명실공한 전문 식품 전시회로 자리잡았다는 것이 특징이었다.

이전 대회만 하더라도 주류나 일반 식품을 취급하는 관련 업체 등이 자사 품목을 홍보하거나 행사장 내에서 판매하는 목적의 성격이 짙어 전문화된 식품 전과는 거리가 있었다. 그러나 이번 전시회에서는 이런 업체의 참여가 크게 줄었고 관람객이 필요로 하는 기계류 및 식자재가 주류를 이뤄 전시회가 전문화된 경향을 띠었다.

이번 전시회에서 선보인 주요 전시 품목은 식품·식품첨가물, 주류·음료, 식품가공기기, 식품 포장 기자재, 요식·주방·호텔용 기기, 기타 식품관련 정보 서비스 등이

었다. 그러나 식품 및 식자재의 참여도가 높았던 과거와는 달리 식품 기계류 및 포장기기, 제과 제빵 기계류 등 기계 부문 업체의 참여가 상대적으로 많았다. 또 새로운 모델과 한층 발전된 기능을 갖춘 기계류들이 대거 선보였다.

제19회 서울국제식품기술전에는 15개 정도의 베이커리 관련 업체가 참가했다. 원부재료 업체로는 대두식품과 브레드가든 2개 업체였고, 나머지 업체는 제과 제빵 기계류였다. 여름을 앞둔 계절적 요인으로 식품전의 단골 메뉴였던 커피, 피자 관련 아이템은 적은 반면 빙삭기, 슬러시기, 제빙기 등 냉과류 기계가 상대적으로 많았다.

이번 전시회에서는 베이커리 기계 업체들은 오븐, 쇼케이스, 분할기, 성형기 등 많은 신제품을 선보였다. 또 국산 제과 제빵 기계류의 품질이 크게 향상돼 전시장을 찾은 관람객의 시선을 모았다. 특히 새롭게 선보인 제과 제빵 기계들은 성능은 물론 디자인 면에서 수입제품과 비교해도 손색이 없을 정도여서 국산 기계류의 발전상을 가늠케 했다.

〈글 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

■ 고려통상



소프트 아이스크림, 슬러시, 주스, 파이롤라, 반자동 분할기, 성형기, 냉장 평대 쇼케이스 등을 전시했다. 특히 작년말부터 취급하기 시작한 긴고 쇼케이스와 초콜릿 전용 쇼케이스가 관람객의 눈길을 끌었다.

■ 광명상사



새로운 기능이 추가된 간단하게 조작할 수 있는 컨백션 오븐, 피자 컨베어 오븐, 프라이어, 빙삭기, 야채 절단기를 전시했다. 이 업체의 주력 상품 중 하나인 소형 생크림믹서기 키친에이드의 다양한 모델을 대거 선보였다.

■ 대두식품



이 업체의 제과 관련 브랜드 중 하나인 '화과방' 제품을 중점적으로 전시했다. 주요 전시 품목으로 천연 성분이 함유된 대두양금을 비롯해 화과방 브랜드의 죽, 화과자, 양갱, 빙수용 재료를 선보였다.

■ 대영제과제빵기계공업



전기형 데크 오븐, 발효기 겸용 오븐, 후레쉬형 발효기, 식빵 슬라이서, 전기 발효기 등을 전시했다. 특히 신제품으로는 철판 4장이 들어가는 대용량의 봉가식 데크오븐을 비롯해 컨백션 오븐, 피자 데크 오븐, 도우 롤더기를 선보였다.

■ 대흥기업



제과 제빵 기계 브랜드인 소프트밀의 대표적인 제품으로 수출형 도우컨디셔너, 컨백션 오븐, 급속 냉동기를 선보였다. 특히 신제품으로 유니베이커라는 브랜드의 오븐을 선보였는데 이 제품은 편리한 기능을 추가해 성능을 높인 대용량 오븐이다.

■ 브레드가든



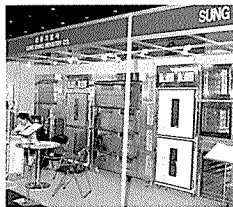
홈에이드 및 제과 재료 수입업체답게 케이크 장식에 사용하는 초콜릿, 향료, 베이킹 재료, 프리믹스 등을 선보였다. 특히 채취·포장 과정에서 고온 처리하지 않은 독일 외트커드사의 랑네제 꿀을 신제품으로 선보였다.

■ 삼우통산



판매 중점 상품인 스팀사의 컨백션 오븐만을 전시했다. 이 제품은 5단, 8단, 10단을 다양하게 선택할 수 있으며, 20년을 사용할 수 있을 정도의 우수한 성능임에도 불구하고 타 수입 제품에 비해 가격이 훨씬 저렴하다는 것을 홍보했다.

■ 성동기업



컨백션 오븐, 렉크형 도우컨디셔너, 전기 데크 오븐, 발효기, 스팀 찜 오븐 등을 전시했다. 특히 신제품으로는 데크 오븐의 기능 외에 컨백션 오븐, 대용량의 도우컨디셔너가 일체로 구성된 밸런스 콤비형 오븐을 선보여 눈길을 끌었다.

■ 성원



독일 배로(BARO)사에서 직수입한 쇼케이스 전용 설치용 형광 램프, 천장 부착용 형광 램프와 다양한 할로겐 조명 제품을 홍보했다. 할로겐 조명은 일반 조명보다 열을 최소화해 신선도 유지 및 절전 효과가 있는 제품이다.

■ 우정공업



우정공업은 케이크 팬, 식빵팬, 소도구 등 베이커리 관련 형틀과 각종 소도구 및 기구를 전시하는 한편 수입 믹서기를 선보였다. 또한 이 업체는 베이커리 관련 정보를 제공하는 인터넷 쇼핑몰 '베이커리 존'을 홍보했다.

■ 잉클러코리아



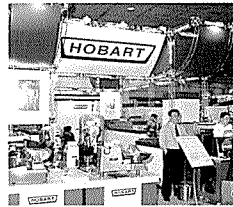
독일에서 수입한 잉클러 오븐, 캠퍼사의 스파이럴 믹서, 파이롤라, 폭이 넓은 컨백션 오븐 등을 전시했다. 특히 가격이 타 제품에 비해 저렴하면서도 30~70g의 소형빵을 분할할 수 있는 분할기를 신제품으로 선보였다.

■ 코테스



코테스는 대만 신맥사 제품 외에 다이너스티, 일렉트로릭스 등에서 수입한 여러 종류의 믹서기계를 선보였다. 전시 품목은 스파이럴 믹서, 버티칼 믹서 등으로 고가 상품 외에도 제과점의 선택을 폭을 넓히기 위해 중·저가 상품까지 취급하고 있음을 집중 홍보했다.

■ 한국호바트



스파이얼러 믹서기, 커터 믹서기, 빵 발효기, 제빵용 냉동고를 선보였다. 이 업체는 품질의 우수성을 인정받고 있는 호바트 스파이얼러 믹서기가 반죽에 걸리는 시간이 일반 믹서기에 비해 20~30%이상 단축된다는 점을 홍보했다.

■ 한빛산업



오븐, 냉동·냉장고, 믹서, 발효기, 파이롤라 등 제과기계 일체를 선보였다. 이번 전시회에서 이 업체는 '시너지 오븐' 시리즈를 선보였는데 특히 '시너지오븐'은 오븐 상단에 굽기 온도와 시간 등의 문자가 전광판에 표시되는 기능이 장착돼 관람객의 시선을 집중시켰다.