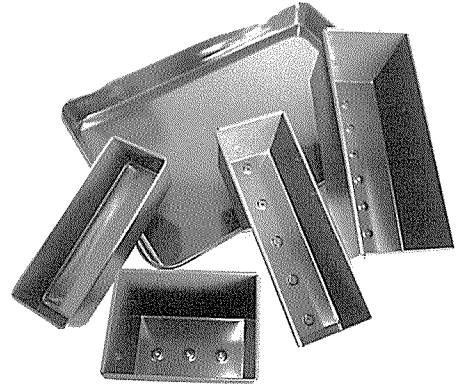


# 들러붙지 않는 Non-stick 팬을 만든다 세라믹 코팅 도료 J.M.MAGIC-C

기름칠을 하지 않고도 제품이 들러붙지 않고 잘 떨어지는 팬을 사용한다면 제과점에서의 작업성은 더욱 좋아질 것이다. 그러나 기존의 코팅 소재는 강도가 약해 작은 충격에도 코팅이 쉽게 벗겨지고 이로 인해 제품이 들러붙거나 굽힌 부분에 스며든 기름, 설탕 성분 등으로 이취가 생기는 경우가 많았다. 이런 단점을 보완한 Non-stick(비점착성) 세라믹 코팅 도료가 개발됐다.

■ 자료 제공 : 올베이커리(www.allbakery.co.kr)

<글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>



▲ J.M.MAGIC-C를 코팅한 팬 제품들.

현재 제과업계에서 일반적으로 사용하고 있는 팬은 Non-stick(비점착성, 이형성) 도료로 코팅한 것이기는 하지만 사용하기 전에 기름칠을 꼭 해야 한다. 또한, 시간이 지나면서 코팅 표면이 박리돼 제품이 팬에 들러붙거나 이물질이 제품에 묻어 나오는 경우가 종종 생긴다. 이러한 단점을 보완한 세라믹 코팅 도료가 국내 최초로 개발돼 주목받고 있다.

인터넷 유통업체 올베이커리(대표 이종현, www.allbakery.co.kr)는 올초 우수한 Non-stick 세라믹 코팅 도료 'J.M.MAGIC-C'를 개발하고 이를 빵 팬에 접목시켜 6월부터 본격적인 판매에 들어갔다.

'J.M.MAGIC-C'는 기존의 일반 코팅 도료보다 강도가 높아(9H 연필 경도 수준) 팬의 굽힘이 덜하며, 돌을 소재로 하기 때문에 인체에도 무해한 것으로 알려졌다.

내열성(550℃), 내알칼리성, 내산성, 내마모성도 우수해 이 도료로 코팅한 팬은 기름을 사용하지 않거나 기름 사용량을 최소화할 수 있고, 형틀의 수명도 오래 간다. 따라서 사용전 식물성 기름을 팬 표면에 바르지 않아도 되고, 마른걸레나 물걸레질만으로도 연속 작업이 가능해 제과점에서 작업성을 높일 수 있는 장점이 있다.


특히 세라믹 코팅 도료는 조식이 치밀해 굽힘이 생겨도 일반 코팅 팬에 비해 기름, 설탕 성분 등이 잘 스며들지 않고, 강도가 높아 충격 등으로 인해 코팅 도막과 몰드가 이격되는 현상도

줄일 수 있다. 또한 'J.M.MAGIC-C'는 260℃에서 소성작업을 하기 때문에 일반 철판, 스테인리스 스틸은 물론 바게트틀처럼 높은 온도에서 휘어지기 쉬운 알루미늄 등을 코팅할 때 물성 변형이 적은 것이 특징이다.

현재 'J.M.MAGIC-C' 코팅 팬을 사용하고 있는 중계동의 한 제과점 업주는 "제품을 구운 후 팬을 내려치지도 않고 몇 번만 흔들어 주면 제품이 잘 빠진다. 일반 팬은 처음에 기름칠을 잔뜩 해서 길을 들여야 하는데 이 팬의 경우 버터가 조금만 들어간 제품이라면 실리콘 페이퍼를 깔거나 기름칠 등을 할 필요가 없어 편리하다"고 전했다.

올베이커리 대표 이종현씨에 따르면 'J.M.MAGIC-C'는 지난 3월 국가공인시험기관인 한국생활용품시험연구원의 검사를 통해 생활용품에 사용하기 적합한 도료로 판정 받았고, 현재 미국 FDA의 인증 심사 중이라고 한다.

이 도료는 곧 오븐에도 활용될 예정인데, 항균성을 가진 세라믹 도료를 오븐 내부에 칠한다면 관리를 보다 청결히 할 수 있을 뿐 아니라 광택을 살려 반사열을 높이고, 오븐 내 이물질 생성을 줄일 수 있을 것으로 전망된다.

이종현씨는 "Non-stick의 물성을 완벽히 갖춘 세라믹 코팅 도료 'J.M.MAGIC-C'를 코팅한 팬을 사용하면 제과점의 작업성을 높이면서 기름 사용량도 줄일 수 있을 것으로 기대한다"고 말하면서 앞으로 Siba전을 통해 홍보 활동을 강화하고, 수출확로도 모색할 계획이라고 밝혔다. 



좌) 일반 코팅도료 사용 제품  
우) J.M.MAGIC-C 사용 제품