

순수 생약 한방 건강식 바이오빵

한달 3kg 다이어트 빵 신선도 증가

제과제빵 제품으로 굽지 않고 다이어트를 병행할 수 있는 제품이 개발됐다.

HBM이라는 한방 생약 신소재를 제품에 첨가함으로써 다이어트의 효능을 기대할 수 있는 이번 신개발품은 충북대 등에서 임상실험을 마쳐 기능성 제품으로 각광받을 가능성을 열어두고 있다.

〈취재 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉



▲ HBM 생약과 이를 활용해 만든 식빵. 일반 식빵보다 검은 빛이 도는 것이 특징이다.

효과가 있는 것이 가장 큰 특징이다. 특히 비만을 불러오는 체지방을 제거하며 무리한 식이요법으로 인한 부작용이 없다는 점에서 좋은 반응을 얻고 있다는 설명이다.

한방 신소재를 제과제빵 제품에 응용하는 것은 의외로 간단하다. 생약 성분을 제품을 생산하기 전 밀가루에 7% 정도만 섞어주면 된다. 드래곤베이커리에서 처음 제품을 개발하면서 고민했던 것이 생약 성분과 제품 재료의 적절한 비율 부분이었으나 여러 실험을 거쳐 적절한 함량을 이끌어냈다.

제품의 주재료인 밀가루에 일정한 생약 성분을 첨가한(밀가루 1kg당 생약성분 70g) 제품을 섭취하면 된다. 아침에는 식빵 등의 기능성 제품에 케첩, 챔, 마요네즈를 제외한 드레싱과 김치, 상추와 함께 녹차나 과일주스를 먹도록 한다. 점심으로 밥과 국 등 기름기 없는 음식을 섭취한 후, 저녁은 아침과 같은 방법으로 식사를 하면 된다.

부산의 드래곤베이커리(대표 용성복)에서 시판하고 있는 한방 건강식 바이오빵은 우선 그 획기적인 다이어트 기능에서 주목된다. HBM이라는 한방 생약 성분을 개발한 한의원의 의뢰를 받아 다양한 연구를 거친 끝에 제과제빵 제품에의 접목을 성공함으로써 베이커리 분야의 기능성 품목을 더욱 확대하는 계기가 되었다.

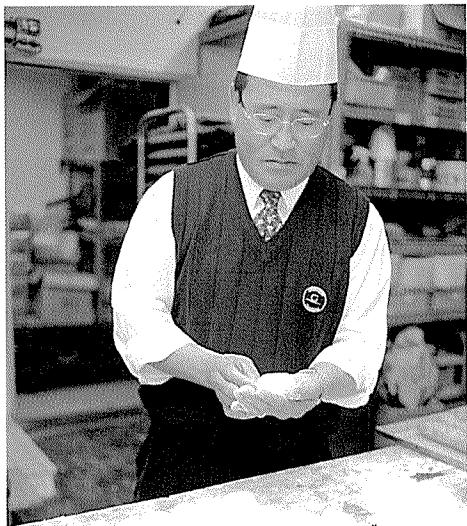
다이어트 기능 탁월, 한달 평균 3kg 감량

이번 신제품의 특징은 HBM이라는 신소재에 있다. 이 생약은 서울의 한의원에서 다양한 임상 실험을 통해 개발된 것으로 서울 의과학연구소와 충북대학교 동물의학연구소 등에서 효능을 공인 받은 바 있다.

이번 신제품은 천연 한방제품이 포함돼 굽지 않고 아침과 저녁식사 대용으로 약간의 식이요법만 병행하면 한달 후 전체 체중의 5% 감량



▲ 6개월의 임상 실험과 시식회를 통해 한방다이어트 빵을 개발한 드래곤베이커리.



▲ 제품을 개발한 용성복 사장이 다이어트 빵을 만들고 있다. 용사장은 “이 제품이 베이커리 전반에 매출을 견인할 수 있는 활력소가 되길 바란다”고 말한다.

드래곤베이커리 용성복 사장은 “라면이나 아이스크림, 국수 등 면류에서 다양한 기능성 제품이 개발되고 있는 가운데 베이커리 업계에도 기능성 제품을 개발하려는 노력들이 필요하다”며, “임상 실험과 시식회를 거치는 등 어렵게 개발된 제품인 만큼 다른 베이커리들도 제품 생산에 적극 활용해 매출 신장에 도움이 됐으면 한다”라고 말했다.

현재 국내 베이커리 업계는 여름철로 들어서면서 매출 저하로 고민하는 점포가 많다. 이런 현실에서 소비자 특히 여성 고객에게 큰 관심을 촉발할 수 있는, 한방 생약 소재를 이용한 이번 신제품은 타 베이커리에서도 응용할 경우 기능성 제품으로서 매출 향상에 기여하는 신선한 활력소가 될 것으로 전망된다.

■ HBM(한방 생약 신소재) 문의 : 용성복 사장 ☎ 011-875-6599



▲ HBM 생약 성분을 활용해 만든 각종 쿠키류. 모닝빵과 식빵, 쿠키류 등 각종 제품에 응용이 가능하다.

빵 신선도 연장 등 부수적 효과도 있어

베이커리에서 생약 성분의 소재를 접목하면 제품의 신선도 등 여러 면에서 제품 특성이 강화되는 것으로 알려지고 있다. 기능성 다이어트 빵을 개발한 드래곤베이커리측은 “여러 실험 결과 빵의 맛과 향을 비롯해 신선도에서 훨씬 강화된 특성을 보였다”며, “특히 항산화작용으로 인해 빵의 보존 기한이 길어져 HBM이 함유된 빵은 기존 제품보다 2배 가량 늘어난 7~10일까지 판매가 가능하다”고 말했다. 이외에도 임상 결과 나타난 결과를 보면 BBM 소재를 빵에 사용하면 면역 기능이 향상되는 것을 비롯해 비타민C 환원 작용, 기미 생성 억제, 뇌혈관 순환 촉진, 유아기 뇌기능 향상, 노화 예방과 약물 해독 작용 등 다양한 기능이 복합적으로 수반되는 것으로 알려지고 있다.

지난해 9월부터 다이어트 빵 제품을 판매하고 있는 드래곤베이커리에서는 모닝빵, 식빵, 각종 쿠키류, 스폰지 등 각종 케이크류의 시트를 만들 때 HBM 소재를 활용하고 있다. 제품 출시 후 평소 전체 빵 매출 비중에서 기능성 빵의 매출은 15%가량 유지되고 있으며 점차 늘어나는 추세다. 최근 아침식사로 대용하려는 간호사 등 직장 여성들의 단체 주문이 늘면서 드래곤베이커리는 점차 매출이 증가할 것으로 기대하고 있다.



▲ 드래곤베이커리에서는 한방 기능성 다이어트 빵을 판매하는 코너를 따로 마련해 시판하고 있으며 설명서도 함께 부착하고 있다.