

쌀가루 100% 빵 '러브 라이스' 시험 판매에서 성공적 평가 얻어

야마가타의 베이커리 '나카무라야'에서 발매한 쌀가루 100% 빵이 독특한 식감으로 고객들의 지지를 얻고 있다. 이 빵에 사용된 쌀가루는 일본 야마가타대 대학원 벤처 비즈니스 연구실(VBL, 요네자와)에서 개발한 '플라스틱 발포 성형기술'(특허출원중)로 만든 것이다.

시험 판매용으로 만들어진 나카무라야의 쌀가루빵 '러브 라이스(Love rice)'는 밀가루빵과는 전혀 다른 식감으로 '나카무라야'의 꾸준한 인기상품으로 자리잡았다. 제품 개발을 담당한 야마가타대 공학부 니시오카 조교수는 "글루텐 등의 밀가루 성분은 일절 사용하지 않고 분쇄 조건이 다른 쌀가루만을 갈아 반죽으로 사용했다"며, "액체 상태의 것과 끈적끈적한 액체 상태의 것을 혼합해 팽창하기 쉬운 점도(粘度)로 만들었다"고 개발 과정을 밝혔다.

현재 이 쌀가루는 야마가타대 대학원과 제휴한 '파우더 테크노 코퍼레이션'에서 취급하며 VBL의 프로젝트 연구원 토우노 씨가 담당한다. 그는 "이 쌀가루는 야마가타현의 쌀을 100% 활용한 것"이라 밝혔다.

무(無)수소첨가 유기쇼트닝 사용빵 '트랜스 지방산' 없어 안심

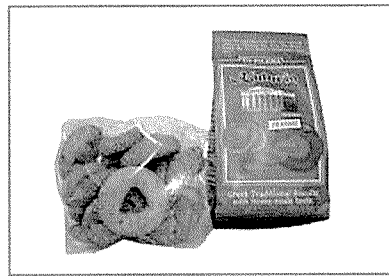
식사요법을 위한 기능성 빵을 제조하는 '마즈이도우 내츨릴 오븐' (치바현 카모가와시)에서 콜럼비아(産) 무(無)수소첨가유지 '올가닉 마운틴 팜 쇼트닝'을 사용한 빵, 과자를 판매한다.

이 회사의 마즈이사장은 식물유지가 고형화 될 때 수소를 첨가하면서 발생하는 트랜스 지방산이 심장병의 위험성을 높이는 것은 물론 암 등의 각종 질병을 발생시킬 가능성이 있다는 정보를 접한 후 트랜스 지방산 없이 안심하고 사용할 수 있는 유지가 필요하다는 생각에 이 제품을 올 봄부터 수입해 판매했다. 또한 마즈이(社)의 빵, 과자제품에는 유기농과 올리브 오일을 혼합한 오일을 사용한다. 이 쇼트닝은 용점이 체내에서 자연히 녹을 수 있는 온도대인 32℃로 입안에서 녹는 맛이 좋고 위에도 부담이 없다.

미국에서는 트랜스 지방산을 포함한 가공식품의 경우

'Hydrogenated ☆ ☆(대두 등 사용원재료명)' 등을 표기해 이 표시가 트랜스 지방산을 나타내는 것임을 소비자들에게 알리도록하고 있다. 2006년부터는 가공식품에 트랜스 지방산이 포함된 경우에는 그것의 사용과 1회분의 함유량을 상품에 표시하는 규제를 마련, 표시가 의무화돼 식품관련 기업들의 트랜스 지방산 사용 제품에 대한 새로운 움직임이 예상된다.

그리스에서 먹는 맛을 그대로 '비지'를 사용한 쿠키등 신(新)발매(월드社)



2004년 8월 제28회 올림픽 경기대회가 그리스·아테네에서 개최됨에 따라 일본에서는 그리스에 대한 관심이 높아지고 있다. 이에 발

맞춰 10여년 전부터 그리스의 고급 올리브 오일을 수입·판매하고 있는 월드(Werda)사는 올리브 오일을 사용한 그리스 과자 브랜드 '휘레마' 구움과자 3종을 신발매 했다.

그리스 전통과자의 하나인 '크루리아'는 올리브 오일을 배합해 만든 작은 도너츠 모양의 과자. 월드사는 이 과자를 일본인에게 친근감 있는 '빵'이라는 이름으로 밀가루, 베이킹 파우더, 설탕, 스파이스, 리큐르, 오렌지 주스를 배합한 반죽에 참깨를 토핑한 '참깨빵'과 오렌지주스 대신 우유를 넣어 부드러운 맛을 낸 '밀크빵' 두 가지 맛으로 제조된다. 이 업체 우다가와 아스이나 사장은 "어린이가 안심하고 먹을 수 있는 과자 만들기를 신념으로, 첨가물을 전혀 사용하지 않고 쿠키 하나하나 정성을 담아 만든 그리스식 과자"라고 제품에 대해 설명했다.

한편 일본에서 장기 거주한 아스이나 사장이 고안해 만든 '비지'를 사용한 쿠키 '오카리타'는 그리스와 일본의 특산물을 조합해 탄생한 과자. 원재료는 비지, 밀가루, 버터, 설탕, 올리브 오일, 흰자, 검은깨이며 비지 냄새 없이 씹을수록 느껴지는 깊은 맛이 전병 같아 자꾸만 손이 가게 한다. 이들 세 종류 과자는 내츨릴한 느낌의 미니 종이봉투 포장지에 들어 있어 선물용으로도 손색이 없다.

▲ 공식 홈페이지 : www.werda.net