

제1회 국제 크릴(Krill) 심포지엄 개최

영양 보고(寶庫) 크릴 제과 접목 신선한 시도 선보여

크릴의 본격적인 식량자원화를 도모하기 위해 열린 제1회 국제 크릴(Krill) 심포지엄이 6월 28일 호텔롯데에서 개최됐다. 세계식생활문화연구원이 주관한 이번 행사는 '크릴을 이용한 건강·영양 식단 개발'이라는 부제아래 다양한 식품에서의 크릴의 이용가치를 알리고 앞으로 개발을 본격화하기 위해 여러 강연이 진행됐다.



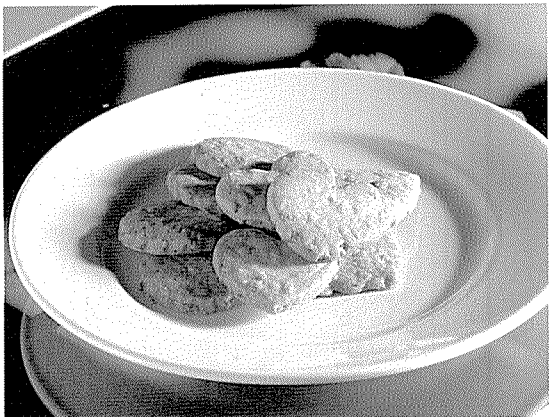
신승녕 교수는 "많은 시행착오 끝에 해산물 특유의 냄새와 식감을 최소화하면서 영양은 그대로 살리는 메뉴를 개발했다"며 그동안의 연구 과정을 발표했다. 이날 소개된 크릴 쇼트브레드 쿠키와 빵 등은 뛰어난 맛과 영양으로 앞으로 대중적인 상품으로 개발될 수 있을 것으로 기대를 모았다.

세계식생활문화연구원 원장인 구천서 박사의 개회인사로 시작된 이번 심포지엄은 WHO 전(前) 회장인 안젤로 그릴로 크루즈(Angelo Grillo Cruz) 박사가 '크릴의 영양학적 가치'에 대한 연구결과를 발표하면서 본격적인 강연이 이어졌다. 이날 심포지엄에서 처음 선보인 한식, 중식, 일식, 양식, 제과 등 크릴을 이용한 총 40가지의 음식들은 각 분야의 요리 전문가의 설명과 함께 소개돼 참석자들의 눈길을 끌었다.

특히 빵과자부문에 선보인 크릴 쇼트브레드 쿠키와 빵 등은 좀처럼 시도되지 않았던 해산물을 베이커리에 접목시킨 점에서 많은 주목을 받았다. 이 부문 연구자였던 한국관광대학

남극 해양에서 서식하는 크릴은 엄청난 보존량으로 미래의 식량자원으로서 기대되고 있는 동물성 플랑크톤의 일종으로 인체에 유익한 필수 아미노산과 풍부한 단백질, 소화효소를 함유하고 있어 영양학적으로도 매우 뛰어난 식량자원으로 손꼽힌다. 식품에 첨가되는 크릴은 포획된 지 30분 이내에 살균처리된 후 바로 동결, 건조시킨 상태로 사용되고 있으나 아직까지는 본격적으로 크릴을 이용한 식품개발이 이뤄지고 있지 않은 실정이다. 이번 심포지엄을 통해 천혜의 식량보고인 크릴이 보다 전문적으로 개발, 다양한 식품에서 사용될 것으로 기대되고 있다.

〈취재·허윤정〉



크릴 쇼트브레드 쿠키

재료 중량(g)

박력분 160, 크릴 40, 쇼트닝 50, 버터 90, 분당 80, 소금 2, 베이킹 파우더 1, 레몬피 2.5, 계란 8.4

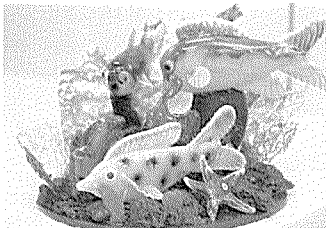
만드는 법

1. 포마드 상태의 쇼트닝과 버터에 설탕, 소금, 계란을 넣고 크림화시킨다.
2. ①에 크릴을 넣고 섞어준 후 체친 가루 재료와 레몬피를 넣고 함께 섞어준다.
3. ②를 비닐에 싸서 냉장고에 30~60분 정도 휴지시킨다.
4. ③을 두께 4mm로 밀어편 후 원하는 모양의 과자틀로 찍어 팬닝한다.
5. 윗불 180°C, 밑불 140°C에서 12분 정도 굽는다.

한불학원 '르노뜨르 전문반' 졸업작품전

품목별로 제작된 많은 작품 주목 받아

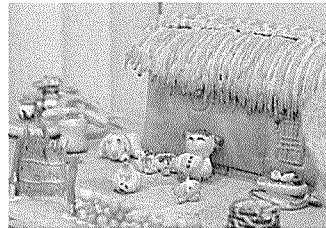
한·불제과제빵학원 '르노뜨르 전문반'이 6월 20일 본원에서 제3기 졸업작품전을 개최했다. 지난 3월부터 시작된 르노뜨르 전문반 3기 과정을 모두 마친 졸업생 11명은 다양한 품목으로 개인당 5작품을 제작, 전시했다. 특히 설탕 공예와 초콜릿 공예 등 고난도의 기술이 요구되는 작품들이 많은 관객들의 이목을 끌었다. 이날 졸업식의 주인공이었던 학생들은 "심화과정에서 불어로 된 용어가 익숙하지 않아 힘들었지만 성명주 과장님의 자상한 지도로 별 무리 없이 배울 수 있었다"며 스승에 대한 감사의 표현도 잊지 않았다. 르노뜨르반 3기생 11명은 지난 3월부터 총 19주 과정으로 무스 케이크, 페이스트리, 초콜릿 공예, 설탕 공예 등 과자 관련 전 부문을 17주에 걸쳐 배웠으며, 졸업 시험을 치른 후 프랑스 르노뜨르 본원에서 2주간 연수를 받게 된다. <취재·허윤정 / 사진·안성철>



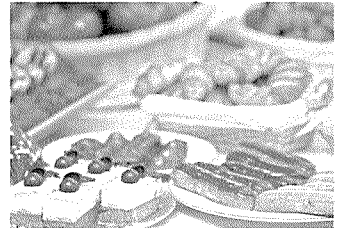
다채로운 색채의 물고기 모양이 독특한 설탕 공예작품.



초콜릿 공예의 귀여운 캐릭터가 많은 관람객들의 눈길을 끌었다.



시골마을을 표현한 빵공예. 제작 당시 작품에 고심한 흔적이 묻어났다.



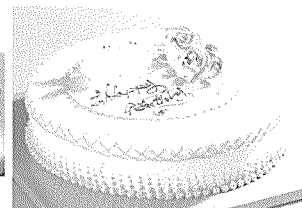
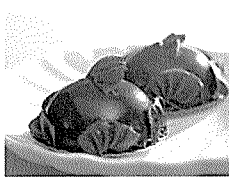
보기만해도 먹음직스러운 각종 양과자들이 화려한 모습을 자랑한다.

리치몬드제과기술학원 졸업작품전

3개월 간의 땀과 노력 깃든 작품 선보여

리치몬드제과기술학원(원장 권상범) 제과전문기술자반의 제7기 졸업작품전이 7월 3일 본원에서 개최됐다. 3개월간 전문 제과기술을 공부했던 28명 원생 전원이 현직 제과인들로 그동안 익혔던 테크닉을 발휘해 각 분야별 작품을 제작, 전시했다. 이날 전시회의 심사위원은 직접 학생들을 지도했던 제과기능장들이 맡아 완성된 작품들에 대한 평가를 하고, 케이크 데코레이션·양과자·마지팬 분야 수상자를 가려냈다. 졸업생들은 7월 3일 아침부터 작품 제작에 임했으며, 저녁 무렵이 돼야야 땀과 노력이 배인 결과물을 공개했다. 수료식은 졸업작품전 다음날인 7월 4일 제과전문기술자반 주최 가토 마고또씨 초청 세미나가 끝난 후 진행됐으며, 강의를 맡았던 제과기능장들이 수료식에 참석해 1명의 낙오자도 없이 전원 무사히 전문기술자반 과정을 마친 것을 축하했다.

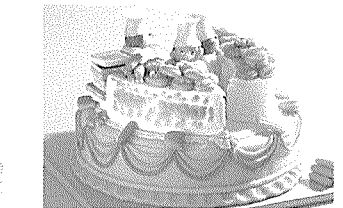
<취재·허윤정 / 사진·안성철>



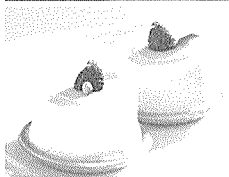
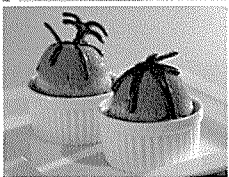
분홍과 보라색의 조화가 여성스러운 느낌을 내는 작품. 케이크 데코레이션 부문 우수상을 받은 수상작이다.



마지팬 우수상 작품. 화려한 색을 이용해 만화주인공과 같은 캐릭터를 만든 점이 특이하다.



요리사 모자를 쓴 제과인을 표현한 마지팬이 재미있다. 기교가 돋보이는 이 작품은 마지팬 부문 최우수상 수상작.



◀ 양과자부문 우수상을 받은 작품. 초콜릿을 이용한 데코레이션이 돋보인다.