

제과제빵 향암 기능성 소재 문 열렸다

안티칸서바이오테크(주) 천연항암물질 BLC 개발

국내 벤처기업이 식물과 해조류에서 추출한 천연 항암 물질을 제과제빵에 접목하는데 성공했다.

생명공학 벤처기업 안티칸서바이오테크(주)(대표 김호영, 윤광식)는 식물과 해조류에서 항암 물질을 추출하는데 성공, 자체적으로 'BLC'라 이름 지은 식품첨가물질을 개발했다. 이 물질은 실험을 통해 평균 49.9%까지 암을 억제하는 탁월한 항암 효과를 나타냈다.

BLC는 천연 소재로부터 추출한 항암제로서 화학 항암제가 갖는 두통, 복통 등의 부작용이 없으며, 어떤 식품에나 접목할 수 있도록 개발돼 활용도가 뛰어난 장점이 있다. 개발을 주도한 동국대 한의과 최영태 교수는 "식물로부터 추출한 항암 물질 BLA는 30μg를 투여했을 때 난소암과 피부암 세포에 대해 100% 치유 효과를 보였으며, BLA와 해조류에서 추출한 항암 활성 식품첨가물 BLB를 합성한 BLC는 1600μg 투여시 자궁암 세포에 대해 99.4%의 치유 효과를 지닌다"고 개발 결과를 밝혔다.

안티칸서바이오테크(주) 김호영 공동 대표는 제과제빵에 BLC를 접목한 항암빵 개발에 성공했다. BLC 원액을 일반 식빵 배합에 3% 투입했을 때 관능 검사 결과가 가장 좋았으며, 빵 속의 항암 성분을 자궁암 세포에 30μg 주입하면 49%의 암 세포 억제 효과를 보였다. 김 대표는 "이번 항암빵의 개발로 치료를 목적으로 하는 의료용 제과제빵의 가능성이 열렸다"고 자평하며, "BLC가 갖고 있는 항균성으로 인해 제품 가공시 발생할 수 있는 유해 세균을 억제할 수 있고 보존 기간이 연장되는 효과도 있다"고 덧붙였다.

이번에 개발된 BLC는 갈색을 띤 천연항암물질이며, 가공했을 때 맛과 향에 전혀 영향을 주지 않는다. 안티칸서바이오테크(주)는 독점공급 업체를 선정해 BLC를 공급할 계획이며, 자영제과점은 총판을 통해 구입할 수 있다. ■문의 : 054)272-8300

김미선 기자

2003년을 뜨겁게 달군 '웰빙' 열풍

유기농 재료, 저칼로리 제품 각광 받아



2003년 식품업계에 새롭게 등장한 아이코너는 바로 '웰빙(Well-Being)이다'. 최근 유행하는 라이프스타일인 '웰빙'은 '몸과 마음의 건강을 추구하는 삶'을 의미하며 이러한 라이프스타일을 가진 이들을 '웰빙족'이라 부른다. 검은깨 우유를 시작으로 불기 시작한 '블랙 푸드' 열풍, 고구마를 이용한 제품 인기 상승, 다양한 유

기능 외식업체 등장 등이 '웰빙' 열풍의 한 단면으로 볼 수 있다.

이러한 '웰빙' 바람에 발맞춰 대형할인점과 백화점에서는 건강 식품들을 준비해 인기를 끌고 있으며 외식업계에서는 저칼로리 제품이나 유기농 제품을 이용한 메뉴를 선보여 '웰빙족'들의 발길이 이어지고 있다.

베이커리 시장에서도 다양한 기능성 제품, 천연 발효빵, 건강 빵을 이용한 샌드위치 등이 인기를 얻으면서 웰빙 열풍에 동참했다.

의식주 전반에 걸쳐 거세게 불고 있는 '웰빙' 바람은 작년에 이어 올해도 그 인기가 계속될 것으로 전망돼 그에 맞는 제품 개발이 중요한 마케팅 아이템이 될 것으로 예상된다.

김영주 기자

제과인들 호흡기 질환 조심하세요

밀가루 노출 직업 천식 가능성 높아

밀가루에 자주 노출되면 호흡기 질환에 걸릴 가능성이 커진다는 발표가 있어 업계 관심이 집중되고 있다. 영국 셰필드의 보건안전연구소는 영국 흉부학회 동계 학술회의를 통해 "밀가루를 다루는 직업의 사람들은 천식 등 호흡기 질환을 앓을 위험이 크다"고 보고했다. 보고서는 또 "직업상 밀가루와 가장 직접적인 연관을 갖는 제과인들이 다른 직업 종사자들에 비해 호흡기와 관련된 질병을 많이 앓고 있음이 조사를 통해 입증했다"고 밝혔다.

총 113명의 제과인들을 대상으로 조사를 벌인 결과 절반 이상이 호흡기와 관련된 질병 증상을 보였으며, 이러한 질환은 보통 단순한 기침으로부터 시작한다.

조사에 참여한 제과인들은 비염(27%), 호흡기 증상(25%), 흉부 압박감(16%), 기침(10%), 거친 숨소리(10%)등의 호흡기 질환을 앓고 있었다.

김미선 기자

할인점 출점 경쟁 뜨겁다

제과제빵 부문 경쟁력 강화 선언

잠시 뜸했던 할인점 출점에 다시 불이 붙었다. 이들 할인점들은 이미 포화 상태나 다름없는 서울·경기 지역보다 영·호남과 충청권 등 지방에 집중적으로 오픈되고 있다. 할인점들은 올해 급격한 소비 심리 위축으로 매출 규모가 당초의 기대에 미치지 못했다고 보고 불경기에 맞는 생계형 제품의 경쟁력을 확보하기 위해 제과·제빵 등의 즉석 식품을 전면에 내세우겠다고 발표해 베이커리 업계가 촉각을 곤두세우고 있다.

롯데마트는 지난 해 12월 5일 수원 천천점 오픈을 시작으로 12월 천안 성정점, 26일 경남 통영점을 잇따라 출점해 12월 한달 사이 3개 점포를 추가시켰다. 올해에는 상반기 3개, 하반기 5개를 각각 오픈할 방침이다.

신세계 이마트도 지난 해 12월 5일 부산 사상점, 24일 울산점 오픈으로 점포수를 60개로 늘렸다. 이 업체는 2007년까지 100개 이상으

로 점포를 늘려갈 계획이다.

대부분 할인점들이 지방을 타깃 지역으로 오픈하는 것과 달리 삼성테스코 홈플러스는 서울을 중심으로 한 수도권 지역으로의 진출을 공격적으로 추진 중이다. 이 업체는 작년 한 해에만 동대문점과 금천점을 오픈하는 등 전국에 7개 점포를 신규 오픈했다. 홈플러스는 올해에도 전남 순천점과 청주점 등 7개 점포를 추가 출점할 계획이다.

한편 한국까르푸는 제과제빵 코너를 포함한 신선식품 부문의 경쟁력 확보를 2004년 최우선 과제로 설정했다. 올해 새로 오픈하거나 리모델링하는 매장에 이들 식품군을 전진 배치하고, 품질, 맛, 신선도 향상에 주력할 방침이다. 프랑스 까르푸 본사의 신선식품 품질보증시스템인 '품질 라인(Quality Line)'을 도입, 이 시스템의 개발자 샤를 슈발리에를 담당 이사로 영입하고 시업에 박차를 가하고 있다.

김미선 기자

파리크라상·신라명과 대한민국 소비자안전대상 수상

전사부문·매장위생안전리더십부문... 제품 안전성 인정받아



우리나라 대표 제과 프랜차이즈 업체인 (주)파리크라상(대표 성완석)과 (주)신라명고(대표 홍평우)가 대한민국 소비자안전대상 시상에서 각각 전사 부문 대

과 리더십 부문 우수상을 나란히 수상했다. 소비자 안전을 최우선 과제로 하는 식품업계를 대상으로 한 이번 시상에서 제과관련 업체가 두 곳이나 선정돼 위생 안전성에 대한 업계 전체의 이미지 강화에 크게 기여할 것으로 보인다.

제과·제빵 베스트 세이프티상을 수상한 (주)파리크라상은 전국 매장에서 소비자 안전을 추구하는 것으로 이번 수상의 기쁨을 안았다. 제품의 기획·설계·개발 단계부터 제품 위험성 평가를 철저히 실시해 공정별 위해 요소를 종합적으로 검토한 후 개발에 착수한 점과, '보관 및 취급 주의 사항' 표기를 확실하게 소비자 안전사고에 대비한 점을 인정받았다.

신라명고는 매장위생안전리더십부문에서 전 제품의 쇼케이스 진열, 매장과 주방이 확실히 분리된 점을 인정받아 리더십부문 우수상을 수상했다.

대한민국 소비자안전대상은 한국능률협회컨설팅이 소비자 안전성 확보를 위해 안전경영방법을 발굴할 목적으로 제품 및 서비스와 관련된 안전 경영 활동에서 두각을 나타내는 기업 및 우수 상품을 발굴 선정해 수여하는 상이다.

김미선 기자

투썸플레이스 강남 2호점 오픈

유럽풍의 도시적이고 세련된 감각 선보여

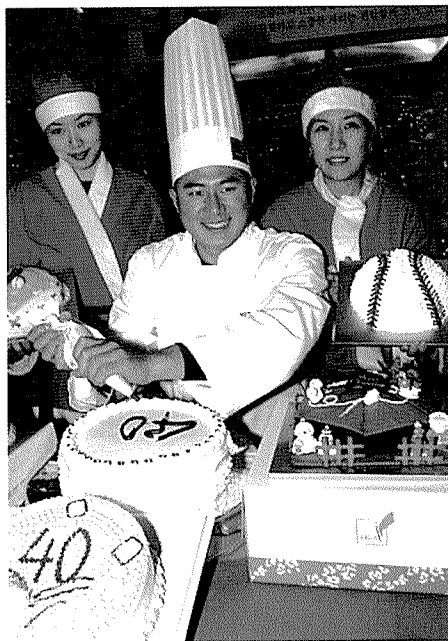


CJ(주) 베이커리사업부가 지난 해 12월 20일 강남역에 투썸플레이스 2호점을 오픈했다. 2002년 12월 신촌 1호점을 오픈한 이래 꼭 1년만의 출점이다. 1층과 1과 2분의 1층의 복층 구조로 이루어진 투썸플레이스 2호점 매장은 기존의 투썸플레이스의 기본 컨셉인 '유럽풍 휴식 공간'의 개념을 충실히 살리면서 부드러운 곡선을 살린 1호점과 달리 직선적인 세련미에 인테리어 초점을 맞추었다.

투썸플레이스는 고품격 케이크와 샌드위치, 볶은 지 10일 이내의 원두만을 추출하는 커피, 스위스 발로나 초콜릿에 과일과 빵을 찍어 먹는 초코 풍듀, 수제 초콜릿 등의 메뉴를 즐길 수 있는 정통 유럽풍 카페다. 투썸플레이스의 사업성 검토를 마친 CJ(주) 베이커리사업부는 올해부터 후속 점포의 오픈을 가속화해 대도시 핵심 상권을 타깃으로 중장기적으로 50여 개까지 점포수를 확장할 계획이다. 김미선 기자

아미가 호텔, 서재응 선수표 케이크 판매

크리스마스 겨냥한 제품, 수익금 전액 성금



아미가호텔에서는 지난 12월 19일 서재응 선수(뉴욕 메츠)가 참여해 크리스마스 케이크 실연 행사를 가졌다. 이번 행사는 크리스마스를 맞아 해 기획된 '서재응표 케이크'를 홍보하기 위해 마련된 것으로 아미가 호텔 베이커리 델리(아마도르)에서 판매했다. 야구공 모양 케이크, 서재응 선수 백넘버 40이 적힌 케이크, 야구 모양 케이크 등 다양한 종류가 준비됐으며 24일까지 판매한 서재응표 케이크에는 서재응 선수의 친필 메시지와 사인을 함께 제공했다. 크리스마스를 맞아해 마련된 서재응표 케이크의 수익 전액은 불우 이웃 돕기에 쓰였다.

김영주 기자

한국직능단체총연합회 송년의 밤 개최

대한제과협회 김영모 회장 참석

(사)한국직능단체총연합회는 지난 12월 10일 센트럴시티에서 송년의 밤을 개최했다. 2003년을 마감하고 2004년 계획을 발표하기 위해 마련한 송년회에는 직능연합 회원단체 회장, 임원, 회원 등 500여명이 참석해 자리를 빛냈다. (사)대한제과협회는 김영모 회장을 비롯해 조병천 수석 부회장, 이남호 사무총장 등 임원진이 송년회에 참석해 대한제과협회의 사업실적 등을 소개했다.

김영주 기자

제과제빵과 인기학과로 자리매김

높은 실업률 속 안정적 취업 가능

전문대학 졸업생의 취업률이 꾸준한 상승세를 유지하고 있어 매년 입학자들이 늘고 있다.

특히 제과제빵과는 졸업생 중 85% 이상 매년 일자리를 얻어 안정적인 취업을 하려는 학생들에게 인기 있는 학과로 자리매김하고 있다. 생활수준이 높아지면서 식음료 관련 사업의 규모가 커지는 경향에 따라 제과제빵 관련 직종이 촉망받는 분야로 예측되고 있다.

작년 한 해 15~29세 청년 실업률은 8%로 점차 실용적인 학과를 선택하는 대학 입학자들이 늘고 있다. 한국교육개발원이 조사한 통계에 따르면 4년제 대학 중 전통적인 인기 학과였던 법학, 경영학과 등의 졸업생 취업률이 각각 40%, 60% 선에 그친 것으로 나타났다.

허윤정 기자

한·불제과대학원 졸업 작품전 개최

12월 26일 본원에서 열려

한·불제과제빵학원이 12월 26일 본원에서 르노뜨르 전문반 수료식과 함께 졸업작품전을



개최했다. 학생들은 그동안 쌓은 실력을 아낌없이 발휘하며 무스, 타르트 등의 제품과 설탕공예, 초콜릿공예 등 고난도 공예 작품을 선보여 많은 박수를 받았다.

총 11명이 수료한 4기 학생들은 17주간 한국 르노뜨르 학원에서 기초적인 제과, 제빵에 대한 이론과 실기는 물론 공예수업도 고루 받았으며, 앞으로 2주간 프랑스 르노뜨르 본원에서 연수를 받게 된다. 제5기 르노뜨르 전문반은 올해 2월에 개강한다.

허윤정 기자

제과제빵학원 전문학사 취득 가능

3월부터 평가인정학원 지정

빠르면 3월부터 제과제빵학원에서 전문학사 자격을 취득할 수 있다. 한국교육개발원이 실행하고 있는 '학점은행제'가 제과제빵학원에서도 적용돼 지정 학점 이상 이수할 경우 전문학사 자격을 딸 수 있다. 제과직종은 그동안 조리외 한 분야로 분류돼 요리학원에서는 학점 이수를 할 수 있었으나 제과제빵학원에서는 이수가 불가능했다.

오는 3월 교육인적자원부와 한국교육개발원은 평가인정대상기관으로 지정될 학원을 공고할 예정이다. 전국제과기술교육협의회 강란기 회장은 "제과공부를 하고 싶어하는 사람들에게 다양한 활로가 생긴 기회"라고 기대감을 표시했다. 앞으로 전문대학에 입학하지 않아도 제과제빵전문 전문학사를 취득할 수 있게 됨에 따라 학원 수강생들의 증가가 예견되고 있다.

제과제빵학원이 학점은행제 평가인정대상기관으로 선발되기 위해서는 법적기준을 통과한 교육기관이 운영여건 평가, 학습과목 평가에서 받은 점수가 총점의 70% 이상 만족해야만 한다.

허윤정 기자