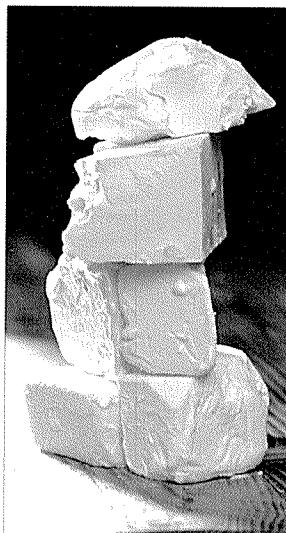


프랑스

버터 만들 때 환경 변화에 따라 영양분 차이 커

계절과 지역에 따라 지방산 함유 달라져



버터를 만들 때 사료, 기후 등 젖소 사육 환경의 변화가 변하면 그 속에 포함된 영양분에도 차이가 나는 것으로 밝혀졌다. 프랑스식품안전 기관(I' Afssa)은 연구 단체인 l' INSA와 le CERIN의 도움으로 프랑스 7개 지역에서 일년 동안 생산된 54종류의 버터 영양소 함량을 연구해 이와 같은 결과를 밝혀냈다.

연구에 따르면 여름에 만들어진 버터에 지방산 함유율이 더 높은 것으로 나타났다. 여름에 생산된 버터에는 불포화 지방산이 많고 겨울에 생산된 버터보다 지방산 중 몸에 이로운 리놀렌산의 함량도 높다. 계절과 함께 버터의 원료인 우유를 생산하는 젖소의 사육 환경도 중요한 영향을 미친다. 평지가 많은 지역보다 산이 많은 노르망디 지역에서 만들어진 버터에 리놀렌산이 풍부하다고 밝혀졌다.

이처럼 버터 속 각종 지방산의 함량이 환경에 따라 차이를 보이는 연구 결과가 나옴에 따라 앞으로 낙농업계에 적지 않은 변화를 줄 것으로 예견된다.

제과인을 위한 소프트웨어 '꼬미소프트' 실질적인 제품 관리 도와

컴퓨터에 익숙하지 않은 프랑스 제과인에게 효율적인 제품 관리를 위한 소프트웨어가 개발돼 화제가 되고 있다. '꼬미소프트(CommisSoft)'라는 이름의 이 프로그램은 현직 제과인이 컴퓨터 프로그래머와 공동으로 개발했으며 앞으로 프랑스 제과인들에게 많은 도움을 줄 것으로 기대를 모으고 있다.

수많은 제품의 재료, 공정 등을 정리한 레시피는 대부분 손으로 적어 보관하는 경우가 많아 자료를 보관하는데 많은 불편함을 겪었다. 이 소프트웨어를 사용하면 160개 제과 품목의 기본 레시피를 활용할 수 있고 자신이 만든 제품의 레시피도 작성해서 저장할 수 있다.

크게 레시피, 재료, 작업, 주의사항 등 4가지 카테고리로 구성되어 있는 꼬미소프트는 8월부터 본격적인 판매에 돌입하며 가격은 80유로이다.

건강 효과로 주목받는 과일 크랜베리

폴리페놀, 비타민, 칼슘 등을 풍부하게 함유한 크랜베리가 건강효과가 있는 과일로 주목받고 있다.

크랜베리는 북미산 덩굴에 열리는 과일로 산미가 강해 미국에서는 파이, 케이크 등에 주로 쓰인다. 딸기나 라즈베리처럼 인기가 높은 과일은 아니지만 베리 류 중에서 가장 유효한 성분을 포함하고 있다.

피로에 지친 눈을 풀어주는 안토시아닌, 피부미용 효과가 있는 비타민류, 체내에 과잉 발생한 활성산소를 억제하고, 암이나 생활 습관병, 알레르기 등의 증상을 완화시키는 활동 성분을 가진 폴리페놀이 포도의 약 2배, 딸기의 약 5배 정도 들어있다. 변비 방지, 콜레스테롤이나 혈압을 내리는 역할을 하는 식물유지가 풍부해 다른 과일보다 뛰어난 효능을 보인다.

과즙에 많이 함유된 프로안토시아닌에는 박테리아 대장균 부착방지 작용이 있어 미국에서는 방광염에도 효과적인 과일로 알려져 있다. 특히 여성에게 좋은 건강, 미용성분이 많은 과일로 최근에는 슈퍼마켓, 편의점에 크랜베리를 원료로 만든 주스, 음료수도 선보이고 있다.

일본

동경·오모테산도에 상륙

일 피노로(IL PINOLO) 카페 오픈

IL PINOLO
CUCINA TOSCANA



IL PINOLO
イルピノロ

Dolce Course
イルピノロロ川崎限定
Melenda della Città

Cena da Bizzoco Signorina
イルピノロロ川崎限定
レディース プラティックコース

고 산딸기 쟁으로 포인트를 준 '밋레 포리에', 마스카포네치즈와 산딸기의 산미를 살린 '티라미수 알 란포네' 등이 인기 제품으로 꼽힌다.

일 피노로에서는 올해 가을, 동경 마루노우치와 오사카 등에 일 피노로 레스토랑을 출점할 예정이다.

일 피노로 카페 IL PINOLO CAFE 表參道

東京都澁谷區神宮前5-8-2 日本看護協會 빌딩 2층

TEL : 03)5778-6449