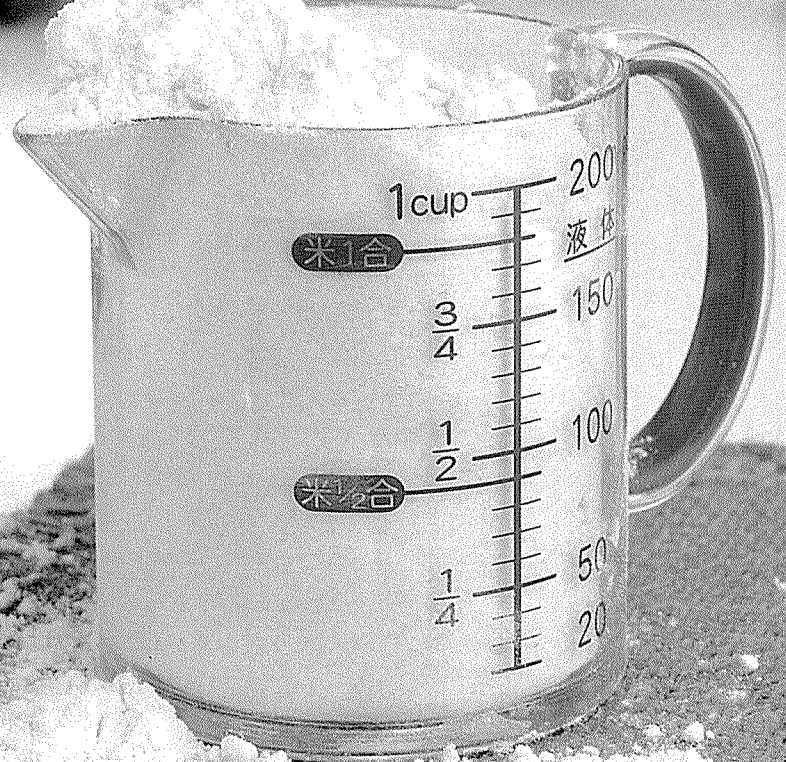


한국동아제분(주) 식이섬유 밀가루 '파이버-선'

# 먹을수록 건강해지는 '날씬' 밀가루

식이섬유는 매일매일 빼놓지 말고 섭취해야할 현대인의 6대 영양소 가운데 하나다.  
이제 야채에만 들어있는 줄 알았던 식이섬유를 빵과 케이크에서 섭취할 수 있는 길이 열렸다.  
한국동아제분(주)가 품질 좋은 식이섬유로 알려진 '저항전분'을 배합해 개발한 건강 기능성 밀가루  
'파이버-선(Fiber-sun)'에서 그 해답을 찾을 수 있다.

글\_김미선 기자 · 사진\_주현진



KBS의 웰빙 정보 프로그램 <비타민>이 100회 특집을 맞아 '건강 10계명'을 발표했다. 그동안 방송된 내용 가운데 하루 30분씩 일주일에 네 번 이상 운동을 하고 7시간 이상의 수면으로 면역력을 높이는 등 건강한 삶을 위해 꼭 지켜야 할 수칙 10가지를 꼽은 것이다. '비타민'은 매일 고르게 섭취해야 할 6대 영양소로 탄수화물·단백질·지방·비타민·미네랄·식이섬유를 꼽았다. 이제 6대 영양소 가운데 하나인 '식이섬유'를 빵과 케이크로 만족시킬 수 있는 길이 열렸다.

한국동아제분(주)가 3년 동안의 오랜 연구개발 끝에 개발에 성공한 '파이버-선(Fiber-sun)'은 옥수수에서 뽑아 낸 저항전분(RS, Resistant Starch)을 배합한 건강 기능성 밀가루다. 저항전분이란 대부분의 식이섬유가 소장에서 흡수돼 그 효과가 미미한 것과 달리 소장에서 죽지 않고 끝까지 살아 내려가 대장의 운동을 활발하게 하는 고기능성 식이섬유를 일컫는다. 매일 꾸준히 먹으면 변비는 물론이고 박테리아나 암모니아 등 대장 속 해로운 물질을 없애줘 대장염이나 대장암 같은 몹쓸 질환을 예방할 수 있다.

저항전분의 효과가 꼭 대장 건강에만 한정된 것은 아니다. 한국동아제분이 처음 저항전분에 관심을 갖게 된 까닭은 다이어트 효과 때문이다. 1990년대 후반 수년간에 걸쳐 진행된 치밀한 소비자 조사를 통해 앞으로 다이어트와 관련한 먹을거리 시장이 크게 확대될 것이라는 결과를 얻은 한국동아제분은 '살 안찌는' 밀가루에서 한 발 더 나아가 '살 빠지는' 밀가루를 개발하기 위한 고민을 시작했다.

어느 식품이 소화흡수에 필요한 에너지원으로 탄수화물을 쓰는 것과 달리 저항전분은 몸속 깊숙이 쌓인 지방을 끄집어내 사용하기 때문에 먹으면 먹을수록 몸속의 불필요한 지방을 태워 없애는 효과가 있다. 저항전분의 뛰어난 지방연소 효과에 집중한 한국동아제분은 호주 '내쇼날스타치푸드'사가 품종 개량한 천연 옥수수에서 저항전분을 찾아 세계 최초로 대량 생산했다는 사실을 알아내 원료의 국내 독점공급계약을 재빠르게 체결했다.

#### '식이섬유 전문제과점'으로 높아지는 건강 만족도

건강 밀가루를 위한 한국동아제분의 노력은 이후에도 쭉 계속됐다. 저항전분과 밀가루의 절묘한 궁합을 찾기 위해 전남대 식품영양학과 신말식 교수팀과 손잡고 연구개발에 돌입해 지난 2004년 10월에 마침내 빵의 맛과 향은 그대로이면서 볼륨감과

저장성 등 품질은 훨씬 뛰어난 고기능 식이섬유 밀가루 '파이버-선'을 내놓았다. 배합을 새로 손봐야하는 복잡한 과정 없이 기존의 밀가루를 그저 '파이버-선'으로 바꿔주기만 하면 돼 작업성도 뛰어나다. 지난 해 5월에서야 관련 제품이 출시된 일본에 비해 무려 7개월이나 앞선 쾌거라 할 수 있다.

문제는 "야채도 아니고 밀가루 빵으로 어떻게 식이섬유를 보충하냐"는 소비자들의 고정관념이다. 여느 건강기능소재와 달리 눈에 띄는 색깔이나 짙은 향 없이 일반 밀가루와 똑같이 보이는 저항전분의 특징이 판매할 때 오히려 불리하게 작용한 셈이다. 이에 한국동아제분은 '파이버-선'을 취급하는 제과점마다 저항전분의 효과를 한눈에 보여주는 POP나 전단지, 스티커 등을 직접 만들어 나눠주는 등 적극적인 홍보에 나섰다.

제과점 단골고객을 대상으로 체험단을 모집해 직접 '먹여보기'도 했다. 저항전분은 적어도 하루에 25g씩 3일은 먹어줘야 대장이 지금껏 부족했던 식이섬유를 양껏 채우고 그때부터 슬슬 효과를 나타내기 시작하기 때문에 어떻게든 꾸준히 먹게 하려고 생각해낸 특단의 조치였는데 당시 체험단으로 참가한 고객들은 '속을 시원하게 비워주는' 식이섬유 빵의 마니아층을 형성했다고. 우리나라 사람의 7%나 된다는 밀가루 알레르기도 저항전분이 워낙 소장에서 소화 흡수되지 않는 덕분에 짝 사라져 "마음 놓고 빵을 먹어도 속이 더부룩하지 않다"는 고객의 소리가 점점 높아지고 있다.

한국동아제분은 요즘 어느 재료업체도 하지 못한 과감한 결정을 내렸다. 모든 제품을 '파이버-선'으로만 만들어 건강 컨셉으로 차별화할 수 있는 '식이섬유 전문 제과점'을 오픈하는 것. 이미 전국 35곳이나 되는 자영제과점이 식이섬유 전문점으로 간판을 바꿔달았다. 식이섬유 빵으로 좀 더 많은 사람이 건강한 삶을 누리고 자영제과점은 차별화된 건강 이미지로 성공의 길로 나아가는 것. 한국동아제분의 꿈이 가까운 현실로 성큼 다가와 있다. ☺



# interview



사진제공: 식품음료신문

한국동아제분(주) 윤석하 대표이사 사장

한국동아제분(주)는 우리나라 제분업계의 두 대표주자 '한국제분' 과 '동아제분' 이 지난 2000년 3월 손잡고 새로 출발한 국내 굴지의 제분회사다. 오랜 역사와 앞선 제분 노하우를 자랑하는 한국동아제분은 연구개발에 대한 아낌없는 투자와 노력에 힘입어 제과·제빵·제면·피자용 등 전문화·고급화된 밀가루를 선보여 왔고, 최근에는 'RS프리믹스' '메밀가루' '유기농 밀가루' 등을 속속 선보이면서 국민건강기업으로 발돋움하고 있다.

**'파이버-선' 은 한국동아제분(주)에게 어떤 의미를 갖는 제품입니까?**

오랜 기간의 시장조사와 연구개발 노력을 거쳐 선보였기에 자식 같은 애착이 느껴지는 제품입니다. 건강을 최고의 가치로 여기는 시대흐름에 잘 맞는 제품으로 소비자들이 수입 밀가루에 대해 갖고 있는 나쁜 이미지를 거꾸로 밀가루와 밀가루로 만든 빵과 케이크로 건강을 챙길 수 있다는 좋은 이미지로 바꾸는데 한몫 해줄 것으로 기대합니다. 무엇보다 '파이버-선' 을 통해 자연제과점과 한국동아제분이 더욱 친밀해진 느낌입니다.

**앞으로 '파이버-선' 은 제과시장에 어떻게 자리 잡을까요?**

한국동아제분은 '파이버-선' 출시와 함께 홍보나 마케팅에 역력이 없는 자연제과점의 짐을 덜어주기 위해서 저항전분의 효과를 알리는 POP나 전단지 등을 직접 만들어 배포해왔습니다. 저항전분의 효과를 소비자들에게 좀 더 빨리 어필하기 위해 현재 35곳에 이르는 '식이섬유 전문 제과점' 에 BI(브랜드 이미지 통합)와 SI(점포 이미지 통합)를 적용하고 적극적으로 관리해나갈 계획입니다. 전문점을 통해 자주 그리고 많이 접하게 하는 것만이 저항전분의 효과에 대해 빨리 인식시킬 수 있는 방법입니다.

# Information

상 호 한국동아제분(주)

대 표 이 사 회장 이희상, 사장 윤석하

설 립 년 도 1953년 조선제분(주) 설립

1968년 동아제분(주)로 사명 변경

1956년 호남제분(주) 설립

1990년 한국제분(주)로 사명 변경

2000년 3월 한국제분(주), 동아제분(주) 인수합병

홈 페이지 [www.dongahfm.co.kr](http://www.dongahfm.co.kr)

주 소 서울 영등포구 여의도동 63빌딩 54층

본 사 Tel 789-5021

식품사업팀 Tel 789-5181

고객상담실 Tel 080-370-3377

## 대표 제품

한국동아제분(주)는 반세기가 넘게 쌓아온 제분 노하우를 바탕으로 세분화·전문화한 밀가루 제품라인을 구축하고 있다. 앞선 제분기술을 바탕으로 제빵개량제 '브레듀', 광택제 '크리스탈 신', 썩·호박·당근 등 아채를 주재료 한 '아채 프리믹스' 등이 업계에서 인정받고 있다. '메밀가루' 와 '유기농 밀가루' 등 건강을 앞세운 제품도 두드러진다.



## 유기농 밀가루

유네스코가 세계 특별 환경보호구역으로 지정한 청정지역 키르키즈스탄에서 유기농법으로 재배된 밀만을 원료로 엄격한 품질관리시스템을 거쳐 만들어진 100% 유기농 밀가루.



## 맥선 메밀가루

품질 좋은 단백질과 필수 아미노산을 고루 갖춘 메밀은 당뇨병, 뇌출혈 등 성인병 예방 효과가 뛰어난 곡물이다. 한국동아제분이 만드는 메밀가루는 메밀 고유색깔과 향이 그대로 살아있다.