新製品

國內篇

□ 치즈스낵 「치즈봉」

한국야쿠르트유업(주)은 신제품 스낵 「치즈봉」을 선보였다.

옥수수가루, 식물성 유지, 치즈분말, 야자경화유, 버터 등을 주원료로 하여 치즈의 고소한 맛과 짭짤한 맛을 조화시킨 고급 스낵으로 45g들이 1봉에 가격 200원.

□ 감자·쌀 스낵 「포테스트라」

빙그레(주)는 순감자와 쌀로 만든 고급 스낵 「포테스트라」를 생산, 시판하였다.

꽈배기 같은 특이한 모양의 「포테스트라」는 14-20세 여성층을 겨냥하여 감자, 감자전분, 쌀가루에 식물성 유지, 시즈닝분말을 첨가하여 만든 제품.

중량 55g들이 1봉에 가격은 300원.

□ 대리석 모양 「마블케익」

(주)고려당이 대리석 모양의 「마블케익」을 생산, 시판하였다.

「마블케익」은 파운드케익류로 다량의 코코아를 사용하여 기존의 파운드 맛과 함께 복합적인 맛을 느낄수 있도록 하였다.

소비자 가격 4,000원.

□ 패밀리 브랜드 쵸코렛 「투유스페샬」

동양제과(주)는 自社 쵸코렛 제품인 "투유"의 패밀리 브랜드제품 「투유스페샬」을 생산, 시판하였다.

「투유스페샬」 쵸코렛은 생크림을 가운데로 하여 쵸코렛을 입힌 국내 최초의 내용물 삽입 쵸코렛이다.

가격 1,000원.

□ 커피향 「모카 핫케익」

제일제당(주)은 커피가루 1%, 커피향 0.3%를 첨가하여 커피의 쌉쌀한 맛을 즐길수 있으면서 손쉽게 조리가 가능한 케익가루 「모카 핫케익」을 개발, 시판하였다.

인스탄트 커피와 단맛에 식상한 커피선호 계층의 간식 및 아침식사로 이용할 수 있는 제품.

□ 고구마 당면

(주)펭귄이 품목 다양화의 일환으로 고구마 당면을 개발, 판매에 나섰다.

이 제품은 고구마 전분이 99.9% 이상 함유되어 있어 면발이 쫄깃쫄깃하고 부드러우며, 잘 퍼지지 않는 것이 특징이라 한다.

□ 발효냉동 생지

(주)고려당은 최근 데니쉬페이스트리, 파이, 스위트롤 등 여러가지 빵제품 원료로 이용할 수 있는

발효냉동 생지를 개발, 판매에 나섰다.

냉동빵 제조공정에서 거치게 되는 해동 및 발효조작이 필요치 않은 이 발효냉동 생지는 냉동품 그대로 철판에 배열한 후, 180-190℃에서 15분간 굽는 과정만으로 제품을 완성할 수 있다.

□ 50% 과즙음료 「쌕텐」

(주)一和는 100% 과즙음료 「씨-타임」에 이어 오렌지 과즙이 50% 함유된 신상품 「쌕텐」을 선보였다.

동 社는 최근 보리음료의 소비가 감소함에 따라 대체 상품으로서 다양한 과즙음료를 생산할 계획인 것으로 알려졌다.

□ 야채음료 「야채믹스」

(주) 롯데 삼강이 당근, 사과, 토마토, 샐러리즙 등을 주원료로한 야채음료 「야채믹스」를 시판하였다.

이 「야채믹스」에는 야채즙 20%, 사과즙 10% 등이 함유되어 있으며, 190g 캔포장으로 소비자가격 500원.

□ 100% 순곡청주 「국향」

42분도까지 도정된 햅쌀만으로 빚어진 순도높은 순곡청주 「국향」이 백화양조(주)의 올해 첫 신제품으로 시판되었다.

알콜농도 16%, 700ml 녹색병과 900ml 전승백자기 2종으로 출하된 「국향」의 출고 가격은 각각 5,070원과 15,067원.

□ 오렌지과즙 양조식초 「오렌지 식초」

오렌지 과즙이 30% 함유된 100% 양조식초 「오렌지 식초」가 오뚜기식품(주)에 의해 개발되었다.

짙은 오렌지향과 부드러운 맛을 지닌 이 「오렌지 식초」는 생선회 요리 및 오이무침, 실과강회 등의 채소요리에 주로 사용된다. 360ml 용기포장에 가격은 700원.

□ 액상 粉乳 「남양점프 A」

이미 미국, 유럽 등 선진국에서 보편화 되어 있는 액상 粉乳가 국내 최초로 남양유업(주)에 의해 개발, 시판되었다.

商品名 「액상분유 점프 A」는 아기 성장에 필요한 각종 영양소를 골고루 갖추었으며, 조유농도가 정확하여 소화흡수가 용이하고, 일정한 영양공급이 가능하다고 한다.

방부제를 사용하지 않고, 완전 멸균에 의한 테트라팩 포장으로 200ml 들이 1개 250원.

□ 無콜레스테롤 「장수소꼬리탕」

일반 가정에서 오랜시간 동안 끓여야 하는 불편을 해소하기 위해 (주) 유신진흥물산이 원액만큼의 물을 부어 끓는 즉시 먹을수 있는 「장수 소꼬리탕」을 선보였다.

고열처리에 의해 콜레스테롤을 완전 제거한 저지방 고단백 식품으로, 2인용(830g) 및 8인용(3,300g) 제품 2종이 있으며, 가격은 각각 4,950원, 19,800원.

□ 가다랭이로 만든 조미료 「味다랑」

(주) 미원은 가다랭이를 훈연, 건조시켜 독특한 향취와 맛을 내는 조미료 「味다랑」을 개발, 시판하였다.

면류 및 해산물류를 식품에 첨가할 경우 같은 맛을 주어 풍미 상승효과가 탁월하며, 엄선된 가다랭이를 사용한 고단백, 고칼로리의 건강지향 식품으로, 고급포장지에 분말형태로 시판된다.

□ 온도조절 튀김용 젓가락

온도 및 시간을 측정할 수 있는 장치가 부착된 튀김용 젓가락이 개발되었다.

젓가락 끝부분에 장착된 온도계로 튀김이 되는 온도와 시간을 측정할 수 있게 고안되어 최적 조리온도 및 최적 조리시간을 유지할 수 있기 때문에 더욱 맛있는 튀김요리를 만들수 있도록 하였다.

(주) 해동양행 제품.

□ 전자자동 속성 채소재배기

콩나물, 숙주, 양파 등의 채소를 전자장치에 의해 자동으로 속성 재배할 수 있는 채소재배기가 (주)유일 정밀에 의해 개발, 시판되었다.

이 재배기의 특징은 물과 산소의 자동살포로 3-4일내에 완전 재배가 가능하며, 24시간 계속 사용시 월 전기료가 100원 정도이다.

海外篇

□ 간장맛, 된장맛 매운라면

일본 산요(サンヨー) 食品에서는 젊은 남성층을 겨냥, 된장맛에 매운맛을 첨가시켜 만든 컵라면 및 봉지라면 2종 4개 품목을 개발, 시판하였다. 부재료로서는 돼지고기장조림 말린편, 빨간 피망, 마늘순, 미역, 부추 등을 사용하였다.

□ 大豆 oligo 糖이든 요구르트

일본 칼피스(カルピス) 食品工業은 신제품으로 대두 oligo糖을 넣은 「Oligo Yogurt」를 개발, 시판하였다.

퓨레 type 하드 요구르트로서 90ml 1컵에 100억 이상의 유산균이 함유되어 있으며, 대두 oligo糖 7 g을 넣어 장내 *bifidus* 균의 효율을 보다 증가시킨 제품이다. 유지방 함량 4.0%로 90ml 1컵 100円.

□ 레토르트 파우치 형태의 마파두부 소스

일본 아지노모도(味の素)는 "맛있는 것을 좀더 간편하게" 즐기려는 소비자들의 식생활 패턴에 따라

신제품 개발을 위한 아이디어

"식품분야에도 소형 경량화 추세가 ……"

어떤 먹거리를 식사 대용물이다, 또는 스낵이다 라고 분류하는 기준은 무엇인가? 편이성, 알맞은 크기, 열량공급 정도, 새롭다는 요소, 장난끼 유무 등이 적절한 답이 될 것이다. 그밖에도 스낵 제조업자들은 제품의 특이성, 독특한 풍미, 또 섭취후 포만감 등을 고려해야 한다. 물론, 여타 스낵제품과의 가격경쟁력이 있는지도 중요하다.

1989년 Food Engineering International 9월호에 게재된 기사를 발췌·요약하여 기업의 신제품 개발을 위한 한가지 아이디어를 제공하고자 한다.

· Mini-Meal의 등장

작년도 영국의 스낵시장은 제품특성이 스낵인지, 식사 대용물인지 구별할 수 없는 경향을 보였다. 즉, 식품을 소형화 하여 스낵 크기의 제품으로 만드는 경향이 나타나고 있다. 소형화 치즈버거, 케익, 샌드위치 등이 좋은 예가 될 것이다.

영국의 육가공 회사인 Bowyers Ltd.는 소형화된 mini-meal의 방향으로 나아가고 있다. 이 회사는 jumbo sausage roll, small pork pie, 튀김식품 쪽으로 스낵의 영역을 확장하고 있다. 이런 추세를 반영하여 Jimmy Dean Meat Co.는 밤늦게까지 일하는 사람들의 밤참거리로서 mini burger를 선보였다.

사람들의 연령에 따라서 좋아하는 스낵의 종류도 다르다고 할 수 있다. 어린이들은 알록달록한 포장지에 들은 오래먹는 제품을 좋아한다. 예를들면, 사탕, 껌, 케익, 아이스크림, 아침 대용

마파두부를 가정에서도 간편하게 먹을수 있도록한 소스를 개발했다.

정통 중국풍 조미료를 base로 하여 부재료로서 닭고기, 분상식물성 단백(대두단백) 및 각종 향신료를 넣은 레토르트 파우치 형태로서, 달콤한 맛, 중간 매운맛, 매운맛 등 3종으로 출하하였다.

90g 짜리 1개 130円.

□ 인스탄트 메밀국수

日本 壽健食品(株)은 컵라면 형태의 인스탄트 메밀국수를 신발매 했다.

면발은 가늘고 둥글게 만들어져 매우 부드러운 감각을 주는데, 토마토 퓨레, 과즙야채 및 소고기 엑기스로 소스를 만들었고, 부재료로는 양배추 등 푸른 야채류를 풍부하게 사용하였다.

중량 90g 1개 160円.

□ 100% 大麥麥芽 blend whisky

일본 닛까(ニッカ)위스키(株)는 종래 soctch type의 malt whisky와는 다른 원료와 제조법으로 알콜도수 43%의 blend whisky「All Malt」를 개발했다.

同製品은 大麥麥芽만을 사용하여 연속식 증류법으로 原酒를 제조하고, 여기에 단식증류법에 의해 제조된 malt 原酒를 blending한 것으로 곡류의 잡미가 없고, 아주 부드러운 향을 가지며 strait 상태에서 전혀 자극을 주지 않으면서도 grain whisky의 중후한 맛을 겸비한 제품이다.

750ml 1병 2,450円.

□ 칼슘이 함유된 영양 roll 빵

일본 히로시마(廣島) 제빵은 특수 영양식품「CA-Roll」을 신발매 했다.

일본 후생성의 特殊營養食品 허가를 얻은 제품으로서 우유에서 얻은 유청칼슘을 넣어 우유 풍미를 풍부하게 함으로써 어린이에서 노인에 이르기까지 가벼운 식사 대용으로 먹을수 있으며, 제품 1개당 43mg의 칼슘이 함유되어 있어 하루 3개를 먹을 경우 성인 1일 칼슘요구량인 600mg의 1/5을 섭취하

식 cereals 등. 청소년 또는 성인들에게는 포테이토 칩, 과일, 쵸코렛, 쿠기, 치즈, 빵제품 같이 적당한 크기의 편이식이 잘 팔린다고 한다. 그리고, 전세계적으로 남녀노소를 불구하고 대용식으로는 French fry 또는 피자같이 부드러운 조직감을 지닌 제품이 선호되고 있다.

저지방 고섬유질 스낵

최근 영국의 시장조사 보고에 따르면 성인용 스낵(adult snack) 매출액이 연간 1,500만 파운드에 달하여 전체 스낵시장중 가장 커다란 비중을 차지하고 있다고 한다. Leatherhead 보고에 의하면 영국에서는 어린이의 91%, 성인의 75%가 적어도 하루에 한번은 스낵을 즐긴다고 한다. 영국 뿐만 아니라 전세계 어느곳에서도 이런 경향은 마찬가지일 것이다.

현재 스낵제품 분야에서는 포테이토 칩과 견과류에서 소금 첨가량을 줄이고, 천연의 방향성분을 사용하며, 섬유질 함량을 높이고 지방함량은 낮추어가는 추세에 있다. 최근의 건강식품 선호경향에도 불구하고 스낵을 즐기는 사람은 북미, 유럽, 일본 등지에서 계속 증가하고 있다. 이는 주로 활동적인 life style과 젊은층의 수입증가에 기인한다. 바로 이때가 기업에게는 수지맞는 장사를 할수 있는 더없이 좋은 기회라 하겠다.

스낵은 배고픔을 해결하여 주고, 즐거움을 주며, 지루함도 달래준다. 또 편리하며, 먹기에도 좋다. 더우기 우리에게 필요한 에너지도 공급한다. 자! 햄버거, 치즈버거가 식사 대용물이 아니면 무엇이 될까? 바로 스낵이 된다. 식품이 소형화 되어 재창조되면 소비자는 지겨운 시간을 즐겁게 보낼수 있을 것이다.

(식품생화학연구실, 한대석)

게 된다.

29g 짜리 6개들이 1상자 160円.

□ 신선한 샐러드 맛의 야채과즙 음료

일본 카네보우(カネボウ) 食品本部는 금년 봄과 여름을 겨냥한 음료제품을 신발매 했다.

마시기 좋은 신선한 샐러드 감각의 야채과즙 드링크「ASA 500」은 오렌지즙에 각종 야채즙을 섞어 만든 것과, 토마토에 각종 야채즙을 섞어 만든 2종이 있는데 병포장 500g 용량으로 출하되었으며, 가격은 병당 100円.

□ 아이스크림 자동판매기

일본 롯데(ロッテ) 아이스는 자동판매기 제조사인 三羊電氣特機 및 富士電氣冷機와 공동으로 신형 아이스크림 자판기를 개발했다.

상품 수납력이 종래의 것에 비해 1.5-2배로서 상품 配送 회수를 줄일수 있으며, 내장시킨 마이콤으로 판매수량을 기억시킴으로써 매상부의 기록작업을 간편하게 하였다. 또한 상품의 수납효율을 높이기 위해 아이스크림을 box type 포장으로 통일하였는데, 同社는 최근 out door 판매의 증가추세에 따라 계절에 맞는 여러가지 상품을 개발할 예정이다.

□ 꿀과 과즙을 함유한 wine

일본 산토리(サントリー)는 wine에 꿀과 과즙을 섞어 만든 알콜도수 3%의 음료 2종을 신발매 했다.

「복숭아맛」은 rose wine에 꿀과 복숭아 과즙 약 5%를 가해 단맛을 강조한 제품이고,「포도맛」은 white wine에 꿀과 청포도 과즙 약 5%를 가해 상큼한 맛을 강하게 한 제품이다.

180ml 1병 200円.

□ 大豆단백의 異臭를 제거하는 新風味料

일본 에-자이(エーザイ)食品은 난백의 糖蛋白分解産物(펩티드, 아미노산類)과 대두단백의 이취성분(n-hexanal)만 선택적으로 결합하는 방법을 이용하여 異臭 제거용 풍미료를 신발매 했다.

종래 대두단백을 넣어 가공한 육가공 제품들의 異臭 제거는 향이 강한 조미료를 넣어 상쇄효과만을 냈었는데, 이때 고기 본래의 풍미를 소실하는 결점이 있었다. 同製品은 고기 본래의 풍미를 살리면서, 난백 분리물(펩티드類)에 의해 제품의 선도를 유지하고, 안정성을 높여주며, 異臭만을 제거하는 풍미료로서 대두 가공품, 특히 대두 육가공분야에서 획기적인 異臭 제거제로서 각광을 받을 것으로 기대된다.

□ 약탄산 과즙넥타

일본 (株)不二家는 복숭아를 특수 가공한 퓨레를 넣어 섬유질을 높이고 oligo 糖을 가해 만든「넥타복숭아」와, 사과, 오렌지, 배를 혼합하여 oligo 糖을 넣어 만든「넥타믹스」, 레몬과즙에 과육 3%를 넣고 꿀을 첨가해서 약탄산 음료로 만든「꿀과 레몬 스카시」를 올 여름의 전략상품으로 신발매 했다.

350ml 1 캔 350円.

□ 다양한 strait type 홍차

일본 아사히비루(アサヒビール)는 급속히 확대되는 홍차 시장에 대응, 홍차 브랜드를 독립시켜 맛이 좋고, 향기가 풍부한 인도산「다아질링 tea」를 개발한데 이어, 여기에 사과향을 첨가한 제품과「앗쌈」브랜드에 우유와 가당연유를 넣은 제품, 그리고 레몬을 가해 신선한 맛을 더한 제품 등 3종의 캔 포장 strait type 홍차를 새로 선보였으며, 역시 캔 포장의 strait type 코코아 음료「아사히 코코아 風景」도 신발매 했다.

350g 1 캔 100円.

□ 씹으면서 스트레스度를 알수있는 껌

일본 S.P. 食品은 씹으면서 자신의 스트레스度를 알수 있게 만든 껌「스트레스 시대」를 신발매 했다.

타액의 pH는 피로시에 산성, 정상시에는 알칼리성이 된다는 것에 착안하여 pH에 따라 변화하는 색소를 조합시켜 만든 껌이다.

3분동안 껌을 씹어 녹색으로 변하면 산성으로 스트레스가 축적된 상태를, 분홍색이면 약알칼리로서 건강한 상태를, 노랑-연분홍색이 되면 스트레스度가 중간정도임을 알려준다. 또한, 이 껌에는 기능성을 높이기 위해 박하향과 플라보노이드가 첨가되었다.

6개들이 1통(33g) 100円.

□ 수용성 rutin

일본 林原生物化學研究所에서는 수용성 rutin을 세계 최초로 개발하였으며, 특허 전용실시권자인 (株)東洋精糖이 이 기술을 이용하여 試製品 生産에 성공하였다.

rutin(quercetin-3-rutinoside)은 고등식물의 꽃, 또는 잎에 존재하는 phenol性 flavonol glycoside 중 가장 많이 존재하는 것으로, 항혈관 삼투작용, 寫河작용, 비타민 P 작용 등이 있는 매우 가치있는 천연물로 인식되어 왔으나, 물에는 거의 녹지 않는 불용성(0.01g/100ml) 문제로 인해 제대로 활용되지 못하여 왔다.

同 研究所에서는 자체 개발한 효소를 이용하여 천연 rutin을 糖轉移反應시킴으로써 수용성이 약 5,000배인(50g/100ml) α-glycosylrutin을 만들었는데, 이 물질은 식품분야에서 산화방지제, 착색제 등 기능성 식품소재로 이용될 예정이며, 또한 의약품, 화장품 분야에도 용도개발 중이다.

□ 오우크 (oak) 나무 훈제가공 치즈

훈제식품 전문회사인 영국 Westmorland Smoked Foods社는 첨가제나 착색제를 사용하지 않고, oak 나무로 훈증한 훈제가공 치즈를 새로 선보였다. 이 제품은 5온스 단위로 왁스밀봉 포장되었으며, 가격은 개당 1£.

□ 東洋의 風味 「Orient」

영국 Sharwood's社는 태국과 말레이시아의 조리법을 바탕으로 한 독특한 風味의 페이스트와 소오스를 개발, 시판하였다.

「Orient」라 명명된 이 제품은 "Malaysian satay sauce", "Thai hot curry sauce" 등 모두 6種으로 출하되고 있으며, 283g 캔 포장으로 가격은 67-87 pence.

□ 豚肉 파이 「Lady Di」

영국 Dawson & Daughters社는 돼지고기, 햄, 저자극성의 겨자, 녹색 후추열매 등을 원료로한 파이 「Lady Di」를 선보였다.

외부는 물반죽 pastry로 처리하였고, 내부는 대리석 무늬의 효과를 낼수 있도록 몇개의 층으로 원료를 다져넣었다. 진공포장 1 pack당 가격은 8.25£로 유통기한 15일.

投 稿 要 請

본 新製品 欄에 대한 여러분들의 투고를 기대합니다.

식품 및 이와 관련된 제품을 신개발하였을 경우, 件당 200자 원고지 1-2매에 회사명, 제품명, 제품의 특징, 포장형태, 가격 등의 내용이 포함되도록 제품 소개서를 작성하여 작성자의 성명과 전화번호를 기재한후, 당원 기술보급과 「식품기술 편집담당자」 앞으로 우송하여 주시기 바랍니다.