

新製品

國內篇

□ 호상 요쿠르트

해태유업은 스위스 EMMI社와 기술제휴로 호상 요쿠르트 「요러브 골드」를 개발했다.

마시는 요쿠르트 보다 20~30배나 많은 2천억개의 유산균이 들어 있어 정장효과와 건강증진 효과가 있다. 요쿠르트 본래의 맛에 천연 과육과 칼슘, 비타민, 단백질 등 각종 영양소가 가미되었으며, 딸기맛, 복숭아맛 2종이 있다.

110g 포장단위로 350원.

□ 감미료 「액상 스테비온」

태평양화학은 스테비아에서 추출, 정제한 스테비오사이드를 액상제품으로 가공한 「액상 스테비온」을 개발했다.

맛이 설탕의 감미와 비슷하여 설탕이나 전화당 또는 기타 당질계 조미료와 혼용시 청량감을 증가시킬 수 있으며, 가공중에 열과 pH에 안정하고 침전, 갈변 등의 변화가 없어 식품류에 광범위하게 이용할 수 있다.

1kg, 5kg, 10kg, 20kg의 4가지 포장단위가 있다.

□ 토닉 소주 開發

(주)眞露는 다양한 수요층에 대비, 토닉 소주의 개발에 착수했다.

同社는 소주 수요를 확대하기 위해 칵테일 소주의 개발을 서둘러왔으나 그간 소주공법과 가격규제로 상품화를 미루어 왔는데, 소주공법 규제가 완화되는

대로 캔용기 토닉 소주를 시판할 예정이다.

□ 純穀物 인스탄트 “죽”

곡물류 개발업체인 큐푸드는 쌀가루를 이용한 인스탄트 “죽” 개발에 성공했다.

고분자 공학을 이용, 쌀분자를 여러 조각으로 쪼개 원래의 맛과 영양을 유지하면서 물에 잘 분해되도록 한 첨단공법의 인스탄트 식품으로 미국, 일본 등 해외로 수출이 급증하고 있다.

□ 바브로햄

(주)펍킨은 쌀과 햄을 혼합하여 쌀밥, 치즈, 야채의 입자를 살려 만든 「바브로햄」을 개발했다.

저염도의 담백한 맛이 있으며, 또한 스테이크 맛을 느낄 수 있는 소스가 들어 있다. 더운물에 데우거나 버터구이를 하면 더욱 맛의 효과가 증진되며, 대용식으로도 먹을수 있다. 40g 5개입, 200g 포장과 400g 포장, 그리고 날개들이 130g 포장단위로 출하.

□ 달맞이꽃을 이용한 건강 보조식품

라미화장품(주)은 건강 보조식품 「美精」을 개발했다.

달맞이꽃에 비타민 E를 첨가하여 연질 캡슐에 포장한 자연식품으로, 동물성지방식품 및 육류 중심의 식생활 패턴에서 영양보조나 식이요법의 목적으로 사용할 수 있다고 한다.

□ 생분해성 「바이오 필름」

선일포포당(주)과 한양대 산업과학연구소는 생분해성 「바이오 필름」을 공동으로 개발했다.

폴리올레핀 물질을 기본 수지로 하고, 생성 분해성 충전제로 옥수수 전분과 분해촉진제 등을 첨가하여 만든 필름으로 박테리아 등 미생물로 거의 완전 분해되므로 환경오염을 막을 수 있다.

□ 기름에 튀기지 않은 건면

삼립식품(주)는 기름에 튀기지 않은 건면 「샤우면」을 개발하였다.

얼큰한 맛과 시원한 맛 두 종류의 제품인 삼립 샤우면은 쫄깃한 면발에 담백한 국물맛을 얻을 수 있는 고급면으로 부드러운 맛이 특징이다. 진공농축한 액상스프 치킨비프 엑기스와 돈크엑기스가 곁들여져 있다.

□ 꼬마 주먹밥

제일냉동식품은 야채와 햄을 섞은 쌀밥을 도시락용 주먹밥 형태로 가공한 냉동식품 「꼬마 주먹밥」을 개발, 시판했다.

쌀밥에 야채와 햄을 넣어 고온에서 짧은 시간에 튀겨 볶음밥 스타일로 만든 다음 계란으로 둘러싸 한입에 먹기 알맞은 크기로 만든 제품.

200g 당 1,100원.

□ 대형용기 라면

삼양식품은 대접용기면 보다 용량이 1.5배인 「熱情」을 시판했다.

기존 용기면의 가늘고 좁은 면발에 비해, 굵고 넓은 면발을 사용해 부드럽고 쫄깃쫄깃하며, 스프는 분말 상태로 햄가루가 첨가되었고, 후레이크는 햄, 어육포, 맛살, 건당근, 건파 등이 다량 함유돼 얼큰한 맛을 주는 것이 특징.

115g, 소비자가격 500원.

□ 자연 조미어묵

삼호물산(주)에서는 해산물 엑기스를 이용한 「청정미」, 「엄마사랑」 등 어묵 2종을 신발매 했다.

인공 화학조미료를 사용하지 않고 청정해역의 게, 새우, 오징어, 조개, 다시마, 미더덕 등의 해산물에서 추출한 엑기스를 사용한 제품이다.

□ 포도씨 유제품

두산곡산(주)은 불포화지방산을 다량 함유한 것으로 알려진 포도씨 기름을 이용하여 영양 보조식품 「포도리놀」을 개발했다.

포도씨 기름 98.5%, 토코페롤 1.5%를 첨가하고, 캡슐포장한 제품으로 180개 들어 1병 33,000원이다.

海外篇

□ 즉석 튀김용 냉동 어육제품

일본 리프트너리-바(リフトンリーバ)는 고품질 고품이 호평을 받고 있는 추세를 감안하여 “새롭게, 맛있게, 좀더 즐기면서 먹자”는 슬로건 아래 개발한 신제품 시리즈를 선보였다.

튀김용 냉동이 「생선 Kun」은 흰살생선에 레몬과 즙을 첨가하여 레몬 풍미를 강하게 했으며, 50g 크기로 만들어 기름에 튀기거나 oven, toaster로 간편하게 조리할 수 있다.

50g 4개들이 1box 70원.

또한 동사는 으깬 감자와 흰살생선을 섞어 가벼운 향을 첨가시킨 새로운 type의 스낵 「바다의 친구들」도 함께 선보였다.

□ 안전형 비타민 C

일본 林原 생물화학연구소는 세계 최초로 안정형 비타민 C인 Ascorbic acid glucoside를 발견, 대량생산에 성공하였다.

생체효소를 사용하여 얻어지는 이 물질은 비타민 C와 같은 생리활성을 가지면서도 산화분해성이 없

으므로, 대량 투여시도 부작용이 없는 등 기존의 합성 비타민 C 가 가지는 결점을 해결하였다.

□ 冷山菜 면류

일본 壽がきや 食品은 夏季 상품으로 차게해서 먹을수 있게 만든 컵포장 스낵면을 신 발매했다.

「冷山菜 우동」, 「冷山菜 소바」는 삶는 공정을 거친 면과 팽이버섯, 목이버섯, 죽순, 고사리, 고비, 머위 가 들어 있는 양념 pack, 그리고 송이와 미린으로 만든 장국 소스로 구성되어 있다.

우동은 200g 215円, 소바는 160g 172円.

□ 꽃향기 나는 wine

일본 산토리(サントリー)는 꽃냄새를 맡으며 마실수 있도록 한 신제품 wine 3종을 새로 선보였다.

상품명 그대로의 꽃향기를 느낄수 있는 「장미향 wine」, 「미모사향 wine」, 「벚꽃향 wine」의 가격은 180ml 1병당 각각 300円.

□ 乳清 미네랄 음료

일본 森永製菓는 영양 보조음료 「Balance」를 신 발매했다.

우유에서 지질 및 단백질을 제거한 乳清을 특별 정제하여 미네랄만을 농축한 것에 레몬과즙 1%, 사과과즙 2%를 첨가하여 만든 제품이다. 부족되기 쉬운 무기질의 보충을 위한 영양 보조음료로서 180g 1병 97円.

□ 냉동 potato 와 fried chicken

日本 Hienz · Oreida 는 냉동제품 2종을 신 발매했다.

고품질 감자와 양파, 파란 피망, 빨간 피망을 잘게 썰어 냉동한 「Cooking Potato」는 각종 감자요리의 소재로 이용되지만, 제품 그대로 볶음요리로도 만들수 있다(300g, 230円).

또한 「Quick Chicken」은 닭고기 가슴살을 먹기 좋은 한입 크기로 만들어 식물성 기름으로 튀겨 냉동한 제품인데, 조미료와 향신료를 첨가하여 독특한 맛과 풍미를 주며, 전자레인지나 oven, toaster로 간단히 조리할 수 있는 제품이다(98g 6個入, 230円).

□ 꿀과 레몬소스의 컵포장 소바면

일본 이또멘(イトメン)은 컵포장의 소바면(메밀국수) 2종을 신 발매했다.

「새우면」과 「고기면」으로 명명된 이 신상품들은 기존 제품에 비해 소스의 독특한 맛을 느낄수 있도록 하였는데, 패류엑기스와 고기엑기스를 혼합한 기본 base 에 레몬과 꿀을 첨가하여 신맛과 단맛의 조화를 이루도록 하였으며, 면도 卵白과 각종 조미료를 첨가하여 부드럽고 조화된 맛을 내도록 하였다.

180g 1개 160円.

□ 脂肪代替 전분

일본 松谷化學工業은 네델란드 아베베社 제품인 지방 대체물질인 「파세리 SA2」를 수입, 시장개척에 나섰다.

同 製品은 감자(馬鈴薯) 전분 분해물로서 무취한 백색분말이며, 저감미에 보수성이 우수하고 20°C, 47.5% 수용액에서 syrup 狀을 나타낸다. 원료로 유지가 첨가되는 식품류(드레싱, 마가린, 아이스크림, 과자, 빵)의 제조시 유지함량의 50%까지 대체해도 맛이나 물성에 영향을 주지 않으며, 따라서 완제품의 칼로리를 줄일수 있다.

□ 전자레인지용 쇠고기 카레

일본 永谷園本舗는 전자레인지로 조리할 수 있는 쇠고기 카레 「Tarzan」을 신 발매했다.

新瀉米로 쌀밥을 지어 검은색 무균 bag 에 포장하였고, 카레소스에는 소고기를 다량 사용하였다. 매운 정도를 달리한 2종의 제품이 있는데, 1set의 내용물은 쌀밥 170g, 카레 140g 으로 가격 380円.

□ 야생 blue berry 를 이용한 영양식품

일본 淺田飴本舗는 야생 blue berry 를 소재로한 영양식품을 신 발매했다.

이미 유럽에서는 blue berry 에 함유된 anthocyanin 이 눈에 좋은 효능이 있는 것으로 연구되어 온 바, 동 社는 스트레스를 받기 쉬운 현대인들의 건강을 위해 2종의 영양 보조식품을 개발하였다.

「아이-메과립」은 blue berry 엑기스, 설탕, vitamin C, cornsyrup, cornstarch, 향료를 혼합한 顆粒型 제품으로 끓는 물에 넣어 마실수 있게 했고,

「아이-메캡슐」은 blue berry 엑기스, safflower oil을 혼합해서 capsule에 넣어 만든 제품이다.

가격은 과립 2g×50個入, 캡슐 80粒, 공히 10,000円.

□ 대장균에 의한 大豆의 β -amylase 생산

일본 食品化工과 富士通은 大豆에 있는 전분당화 효소인 β -amylase를 대장균을 이용하여 생산하는데 성공하였다.

이 효소는 열과 산에 약하고, 대두에서 추출해야 되기 때문에 공급체계에 문제가 있었는데, c DNA를 cloning하여 전염기 배열을 결정된 결과, 활성형으로 전환하는 전구체가 496개의 아미노산으로된 비분비형 효소로서 대장균 유전자 구조와 같은 영역이 4부분 있음을 밝혀냄으로써 이의 생산에 성공하게 된 것이다.

□ 해동장치가 부착된 냉장고

일본 (株)아이싱(エイシン)은 세계 최초로 영하의 온도에서도 해동되는 장치가 부착된 냉장고 「SE-DEPAK」를 개발하였다.

이 냉장고는 고압유전된 정전기를 이용함으로써 냉장고 내부공간에 열발생 없이 냉동식품을 영하 온도 그대로 유지시킨 채 해동시킬 수 있어, 냉동고기나 생선의 해동시 가운할 필요가 없으므로 해동용수가 필요하지 않으며, drip, 갈변방지 효과가 있고, 해동후 정전처리시 온도 그대로 유지되기 때문에 선도를 4~5일 유지할 수 있으며, 냉장고 빈 공간에는 야채 등도 함께 保冷할 수 있는 장점이 있다.

□ 매실과즙과 oligo糖이든 청량음료

일본 삿뿌로비루(サッポロビール)는 청량음료 「삿뿌르 매실 oligo」를 신발매 했다.

同 製品은 매실과즙 10%와 oligo당을 혼합하여 그 기능성을 이용한 저가당 음료로서, 주로 여성을 대상으로한 건강지향성 음료이다.

110ml 90円.

□ 햄철이 함유된 기능성 감미료

일본 日新製糖은 기능성을 가미한 새로운 형태의 건강 감미료 「Diet Iron Sweet」를 신발매 했다.

Stevia에서 추출한 stevioside에 칼슘 등 미네랄과 사탕수수, 그리고 흡수율이 좋은 햄철을 첨가시킨 제품으로서, 특히 同品 10g에는 시금치 300g에 해당하는 철분함량(20mg)이 함유되어 있고, coffee, 녹차 등에 넣어 마실수 있다. 감미는 설탕의 약 2배로서, 칼로리 섭취량을 줄일수 있는 제품이다.

stick형으로 2g×25個入 1봉지 220円.

□ 로얄제리와 식용 야생장미로 만든 건강음료

일본 日清食品은 기능성 영양음료 「R·J」를 발매 했다.

천연 vitamin C가 다량 함유되어 있고, 독특한 향미를 갖는 食用 야생장미와 로얄제리를 조화시킨 음료로서 100ml 1병에 레몬 약 5개 분량의 vitamin C가 함유되어 있다.

□ 고밀도 천연 아이스크림

일본 Häagen-Dazs는 합성첨가물을 사용하지 않은 100% 천연 아이스크림을 품미별로 명명하여 「바닐라」 「딸기」 「아몬드쵸코렛」 등 14종을 신발매 했다.

세계 원산지 최고 품질의 원료를 사용한 제품으로 주원료인 농축유, 생크림, 난황은 물론 부원료인 바닐라는 마다가스카르, 딸기는 오레곤, 쵸코렛은 네덜란드産을 사용하였다.

또한 공기 함유량을 최소화 하여 같은 용량의 일반 아이스크림에 비해 중량이 1.4배인 고밀도로서 그만큼 입안에서 차가운 맛을 지속시킬 수 있다. 477ml 1통 900円.

□ 漢方調劑 中國茶

대만 均代企業有限公司와 일본 國廣藥品은 사업 협정을 체결하고, 일본에서는 최초로 “神農本草經”과 “陸羽茶經”을 기초로 처방한 중국차 3종을 신발매 하였다.

관계당국의 식품제조 인가를 얻은 이들 3종의 신제품중 「本草·蛾眉草業茶」는 오롱생차에 일본 약사법이 규정하는 생약을 조제 혼합해서 특히 여성의 미용효과와 체중감량을 기대할 수 있는 효능이 있고, 「本草·桃源蓼忽茶」는 오롱차 제조공정에 따라 발효시에 북미산 粉光蓼를 분말상으로 첨가하여 약

용삼 특유의 성분을 조합해서 만든 蔘精茶이며, 「正宗·福壽茶」는 대만에서 고대부터 전해오는 한방 비법에 따라 제조된 특종차로 성인병 예방에 좋은 제품이다.

□ 紅茶와 우유를 조화시킨 無설탕음료

일본 山陽社는 홍차의 고유향과 우유의 영양성분 및 풍미를 조화시킨 홍차음료 「심바밀크티」를 개발하였다.

설탕이 전혀 가미되지 않은 저가당 음료로 340g 1병 100円.

□ 모유와 같은 조제분유

일본 森永乳業은 새로운 type의 유아용 조제분유 「森永 LF-P 드라이밀크」를 신발매 했다.

유장단백질의 소화를 돕는 펩타이드와 천연 비타민 K를 배합하여 모유성분에 가깝도록 만든 제품. 980g 들이 1통 230円.

□ 농축액란

영국 Thames Valley Egg社는 프랑스 R. Liot가 개발한 Ultrafilter에 의한 한의여과법을 이용, 농축액란을 생산했다.

Ultrafilter에 의한 가공법은 종래의 건조란이나 냉동액란과는 달리 신선한 계란의 수분(75%)을 65%로 농축, Aw 0.85로 유지시키면서 설탕이나 소금을 첨가시켰기 때문에 단백질 변성이 없고, 기능면에서도 신선한 액란보다 유화성, 팽윤안정성, 응고성이 좋아 생산비용을 10% 정도 감소시킬 수 있으며, Salmonella와 같은 bacteria의 번식이 억제되므로써 15°C에서 3개월, 0~4°C에서 6개월, 또는 실온에서의 저장이 가능하여 저장비용을 감소시킬 수 있다.

마요네즈, 제과, 제빵, 아이스크림, 소스 등 응용분야도 다양하며, catering업계에서도 이용이 늘어나고 있다.

□ 새로운 유지분석기

Brucker Spectrospin社는 식품중의 총 지질함량, 수분, 고형지질, emulsion 입자 등을 비파괴적으로 측정할 수 있는 「Minispec PC 100 Series」를 개발했다.

전 자동화시킨 핵자기공명 원리로서 초코렛, 건과류, 유아식, 코코아파우더, 치즈 등 여러 종류의 식품에 다양하게 적용할 수 있으며, 측정시간은 수초~수분밖에 소요되지 않는다.

In-line 품질관리, pulse sequence, data 적분, 평가 등이 programme 되어 있기 때문에 routine 분석이 가능하다.

□ Amorphallus Konjac 분말 첨가물

미국 FMC Corp.는 konjac을 분말화 시킨 첨가물 「Nutriol」을 개발했다.

본 제품은 일종의 polysaccharide로서 그 물질 특성을 이용하는 것인데, 열에 안정한 gel을 형성시켜 주고, 첨가된 전해질의 안정성 유지, 다른 첨가 gel과의 상승효과가 있으며, pH 변화에 있어서도 안정하여 열안정성이 요구되는 식품류(soup noodles, meat pastries, dumplings, retortable desserts)에 첨가하면 적합한 제품이다.

□ Digital 방식의 bench 型 이동저울

Toledo Scale Corp.이 개발한 digital 방식의 bench 型 이동저울은 이 회사가 독자적으로 개발한 Digital Load Cell을 사용해서 만든 이상적인 거울이다.

이 저울의 특징은 측정 대상물의 외형은 물론 측정 대상물을 저울의 어느 부위에 놓아도 정확한 측정이 가능하도록 독자적인 측정기능과 digital 표시 기능을 갖춘 여러개의 cell(Digital Load Cell)들로 구성되어 있기 때문에 저울이 수평상태가 되지 않았거나 온도, creep 등에 의해 발생하는 오차가 자동적으로 수정된다.

投 稿 要 請

본 新製品 欄에 대한 여러분의 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 기재한 후, 당원 기술보급과 「식품기술 편집담당자」 앞으로 우송하여 주시기 바랍니다.