

新製品

國內篇

□ 옥수수기름

(주)두산곡산은 「옥수수기름」을 신발매했다. 100% 옥수수 눈에서 추출한 순식물성 식용유로 맛과 향기가 뛰어나며 필수지방산이 풍부하고 콜레스테롤이 없는 것으로 평가되고 있으며, 고소하고 신선한 맛을 좋아하는 우리 입맛에 맞춘 제품이라고 한다. 300ml, 520원, 500ml, 860원.

□ 바이오거트 드링크 요구르트

매일유업(주)는 「매일 바이오거트 드링크 요구르트」를 개발했다. 동 제품은 호상 요구르트를 균질화 처리하여 음용이 가능하도록 제조한 액상 상태의 발효유이다. 가격은 100ml에 250원.

□ 오징어맛살, 백점소시지

진주햄(주)는 어육연제품 2종을 신발매했다. 「백점소시지」는 연육56%와 돈육14%, 마가린9%가 함유되어 있는 부드럽고 독특한 맛으로 즉석 또는 후라이하여 샐러드, 샌드위치 도시락반찬에 이용할 수 있게하였다. 가격은 260g, 950원

또한 「오징어맛살」은 싱싱한 명태살에 천연오징어살이 5.6%가 들어있어 각종요리에 적격이라고.

□ 크로코다일 비엔나 소시지

제일제당(주)의 「크로코다일 비엔나 소시지」는

돈육과 계육을 주원료로 하여 맛과 영양이 뛰어나며 고기입자가 살아있어 씹히는 맛이 있고, 보관시 비닐지퍼가 있기 때문에 위생적일 뿐 아니라 재사용이 편리한 제품이다. 귀여운 새끼악어를 의인화 시킨 포장으로 소비자에게 친근감을 주도록했다. 150g에 1,100원.

□ 양념 돼지불고기

안성축산은 「안성양념 돼지갈비구이」와 「양념 불고기」 2종을 개발했다. 냉동제품으로 야외용과 가정용이 있고 즉석으로 데워 먹을 수 있도록 하였으며 맛과 영양도 우수한 제품이라고 한다. 가격은 「안성양념 돼지갈비구이」가 2kg 12,800원, 3kg 18,600원이며 「양념불고기」는 500g 당 2,600원.

□ 설록차 「운향」

태평양화학(주) 식품사업부는 설록차 「운향」을 신발매했다. 기존의 제조방법과는 달리 곡우 이전의 어린잎만을 엄선하여 특수한 증제방법으로 제조하였는데 차엽 세포막의 파괴로 각종 맛 성분들이 모두 용출되기 때문에 차가 빨리 우러나면서도 짙은 맛이 적고 녹차 본래의 색향미가 그대로 있는 제품이라고한다. 120g (60g×2봉)20,000원.

□ 드라이 타입 청주

금관청주(주)는 신제품 「金冠드라이」를 개발, 신

발매했다. 자체 개발한 특수효모 KS-7을 이용하여 15℃ 이하의 저온에서 서서히 발효시킨 특유의 드라이 타입으로 저알콜(14%), 저당도의 건강지향적인 제품이라고. 300ml 1병 출고가격 884원.

□ 미역다시다

제일제당(주) 이번에 「미역다시다」를 신발매했다. 건미역은 물론 건조소고기를 가한 종합조미료로 물만 넣으면 먹을 수 있는 반레토르트 식품이다.

□ 알콕시글리세롤 캡슐

(주)세모가 국내에서는 처음으로 독자적인 자체 기술로서 「세모·알콕시글리세롤」을 개발 시판했다. 동품은 무공해지역(深海)에서 서식하는 상어의 간유에서 얻은 알콕시글리세롤의 생리활성을 그

대로 살린 제품이라고 하며, 값은 1병(1캡슐당 3mg×180개)에 10만 5천원.

□ 기능성 천연감미료

선일포도당(株)는 바나나, 마늘, 양파 등에 미량 함유되어 있는 천연감미료 fructooligo당을 생명공학 기술을 응용, 공업적으로 대량생산 할 수 있는 방법을 개발하여 상품명을 「썬 올리고」로 명명했다. 동품은 bio기술로 설탕에 효소를 작용시켜 만든 기능성 당류로서 장내 유산균(Bifidus 균)을 증식시키고, 저칼로리, 난소화성, 충치방지 등의 특징을 가진 새로운 감미료라고 하며, 음료, 과자 빵, 유제품, 디저트 등의 식품소재로 또는 커피, 우유, 핫케익 등에 설탕대신 사용할 수 있는 제품이라고 한다. 가격은 500g 1병 4,000원, 360g 종이캔(12g 짜리 stick×30개입) 3,000원.

海外篇

□ 초고압에 의한 jam제조방법

일본 明治屋은 가열하는 대신에 수천기압의 초고압을 이용해서 jam제조에 성공했다. 열처리를 하지 않기 때문에 맛, 색, 향기와 비타민등 영양가손실이 적고, 새로운 신선한 맛을 지닌 것으로 초고압법에 의한 식품제조는 세계에서 최초이다. 제조방법은 플라스틱제 용기에 원료과실, 설탕, pectin을 넣어 밀폐한 후 압력실에 넣어 4,000~5,000기압에서 20분간이면 완성된다. 종래의 제법에 비해 제조공정, 시간 등도 대폭 간략화 한 것으로 「My Fresh Jam」으로 명명되었다. 사과, 딸기, 키위 3종류로 가격은 1g 당 3円정도.

□ 1주일간 신선한 샐러드

일본 富士食品은 1주일동안 신선함을 그대로 유지할 수 있는, 독창적인 방법으로 제조한 chilled상품 「Salad Express」를 발매했다. basic menu로서 감

자, 마카로니, 스파게티 3종류가 있어 아침식사, 도시락, 샌드위치의 부재료로 사용할 수 있게 하였으며, oligo糖, 식물섬유를 첨가하여 소비자의 건강지향성 성향에 대응했고, plain yoghurt type 용기를 사용했다. 300g 300円, 500g 490円.

□ 칼로리조정 jelly

킷세이(キシセイ)약품공업은 calorie조절용 jelly 「Jelics」를 신발매했다. Jelly라 하면 조직감이나 색감등의 기호성만을 추구하는 상품의 대표적인 것처럼 느끼고 있지만 동사는 生理機能에 착안하여 먹기 쉽고 칼로리가 낮은 식물섬유 효과를 겨냥한 상품 개발을 한 것. 「Jelics」1회분에는 6g의 해조다당류(식물섬유)가 함유되어 있어 calorie가 시판 jelly의 약 1/2이다. 동제품은 당뇨병, 비만자 및 장기입원으로 운동부족된 환자들의 변비개선등에 효과가 있을 것으로 기대된다.

□ 유아용 천연농축과즙

일본 明治乳業은 이유식용 농축과즙을 신발매했다. 4배 희석시 100% 천연과즙처럼 되는 농축 액상type으로 사용하기 쉽게 1개당 13g 씩 stick형으로 포장되었으며, 1개당 40ml의 끓인 물을 식혀서 가하면 된다. 「사과」, 「밀감과 오렌지」, 「파인애플, 사과, 밀감, 복숭아를 포함한 「혼합과일」등 3종류가 있으며, 각제품 모두 개당 레몬과즙 약 반개분량의 vitamin C가 함유되어 있다. 8개들이 1상자 가격은 360円.

□ 기능성음료와 젤리

(株)明治屋은 「F×F」와 미네랄을 강화한 「마시는 Jelly」 2종을 신발매했다. 「F×F」는 수용성과 불용성 성질을 가진 2종의 섬유를 사용한 획기적인 것으로 당뇨병 및 변비 예방 효능이 있고, 과일과 당근 과즙도 10% 함유시켰다. 100ml 1병 120円.

「마시는 Jelly」는 미네랄, 비타민함량을 조절한 것으로 3종류가 있는데 ‘포도맛’은 철분, ‘그레이프 후르츠’는 비타민E, ‘폴란’은 철분을 강화한 것으로 이제품도 각각 10%의 과즙이 함유 되어있다. 100ml 1병 120円.

□ 대나무에서 추출한 천연의 식품항균제

日本油脂는 대나무에서 얻은 추출물로 항균제를 개발했다. 기존의 합성품 항균제와 거의 같은 효력을 지닌 것으로 대나무의 녹색 표피부분을 깎아내어 알콜추출한 후 이 추출물(2·6-dimethoxy-*p*-benzoquinone)에 천연계 glycerin과 glycerin지방산 에스테르를 가해서 제조하였다. 식품가공업계, 외식산업계 등에 식품첨가물로 판매할 예정이다.

□ 감초 추출물로 만든 새운 감미물질

일본 丸善化成은 오오사카시립공업연구소와 공동 연구로 설탕보다 천배 정도의 감미도를 가진 새로운 고감미물질인 monoglucuronide glycyrrhizic acid(MGGA)개발에 성공했다. 감초에 함유된 glycyrrhizin은 설탕의 170배 감미도가 있어 감미제, 간장, 된장 등의 염미저감제로 사용되고 있다. 동사는

glycyrrhizin의 일본 최대 제조업체로서 미질개선을 검토해왔는데, 이번 성과는 그 일환으로서 glycyrrhizin을 탄소원으로 하는 배지에서 cloning, 그중 효모균의 일종인 *Cryptococcus monas*가 생산하는 β -glucuronidase가 MGGA 생산에 적당함을 밝혀 낸 것이다. 지금까지 stevia 등에 효소를 이용한 맛 개선을 실시해왔으며, bio기술을 이용한 이번 연구 결과에 따라 동사는 앞으로 공업화 단계로 생산기술을 확대할 예정이다.

□ Red cabbage색소의 본격생산

日本 日農化學工業에서는 red cabbage에 함유된 anthocyanin계 적색색소가 다른 천연색소에 비해 내열성, 내광성이 우수함을 발견하고, 이를 이용한 적색색소의 본격생산을 시작했다. 동사는 red cabbage의 생산에서부터 색소의 추출과 안정화의 연구를 진행해서, 독자적인 분리추출법 기술을 확립한 것이다. 제품으로는 「R-K80A」와 「R-K835A」 2종류가 있는데 80A에는 red cabbage색소 77.5%, 구연산 2.5%, 알콜 20%, 835A에는 red cabbage 82.5%, 구연산 2.5%, 알콜 15%가 함유되어있다.

□ 사과맛의 신선한 식초

일본 와다강(ワダカン)食品工業은 새로운 기능성 식초 「사과식초」를 발매했다. 기존 저염식초의 맛을 보완한 동 제품은 과일풍미와 기능성을 증가한 저염 양조식초로서 보통식초에 비해 염분을 40% 감소시켰으며 oligo糖, 식물섬유를 첨가했고, 합성보존료, 감미료, 착색료를 사용하지 않은 식탁용 식초이다.

내용량 400ml 1병 300円.

□ 새로운 朝食 menu

일본 明治乳業은 「Yogurt+Cereal」을 발매했다. Soft type yogurt와 cereal을 1set로 하여 1회용으로 포장해서 상품화시킨 것으로 ‘새로운 시대의 아침 식사 menu’이다. 내용량은 yogurt 180g, cereal 20g으로 소매가격 200円.

□ Chocoflake

일본 森永製菓는 아침식사 대용은 물론 간식용으로도 좋은 cereal제품 「森永Chocoflake」를 발매했다. 비타민A, B₁, B₂, C, D, 나이아신과 피로인산, 철이 첨가되었고, 밀봉 polyjack가 부착되어 있어 맛을 보존할 수 있다. ‘밀크초코, ‘whey choco, 2종류가 있으며 내용량 200g으로 소매가격 310円.

□ Wine 효모를 사용한 식빵

일본 敷島제빵은 wine발효효모종을 사용한 식빵 「Wine 효모 180」을 발매한다. 유럽에서는 傳統的으로 포도와 사과를 발효시킨 것을 빵발효에 이용하는데, 과일에 붙어있는 야생효모에 의해서 과일이 발효하면서 생성하는 신선한 과일향이 빵에 함유될 수 있도록 한 것이다. 동사는 독자적인 bio기술을 이용, 식빵에 함유된 과일과 wine효모를 조합시키는 배양조건을 완성, 실용화에 성공한 것이다. 내용량 395g, 소매가격 180円.

□ Dessert 품 계란두부

일본 朝日工業은 dessert로 먹을수 있는 계란두부 「계란과 tuna, 「계란과 호박, 「계란과 당근」을 발매했다. 이것은 계란두부에 tuna, 호박, 당근을 jelly狀으로하여 topping한 것으로 pudding이나 jelly포장 용기에 포장했으며, 모양도 예쁘고 영양가도 좋아서 어린이에서 어른까지 dessert품으로 즐길 수 있는 제품. 86g×2개, 1set에 200円.

□ 저작력을 강화시킬 수 있는 candy

일본 UHA味覺糖은 저작 training을 위한 「Silverberry Candy」를 발매했다. 저작력이 약하게 되면 턱이나 잇몸뿐만 아니라 신체와 뇌에도 영향을 주기 때문에 유럽에서는 특히 어린이를 위해 silverberry candy를 이용해왔다. 이전에 착안하여 silverberry의 유효한 성분과 경도를 조절하였고, 감미료로서 maltol을 사용하였으며 유청 Ca 2ml를 첨가하여 충치 예방효과를 갖게하였다. 또한 어린이들이 쉽게 씹힐 수 있도록 flavor로 사과, 파인애플, 포도, 오렌지를 사용했으며 모양도 각각의 과일형태로 만들었다. 50g 1봉지 100円.

□ 저가격 다기능 pH meter

일본 (株)堀場製作所の 평면sensor가 내장된 stick type의 pH meter 「Twin」은 저가격기종 (18,000~25,000円)이면서 자동교정기능, 측정치자동hold기능, 측정치자동mark표시기능 등이 있고, sensor가 spoon형으로 되어있어, 직접 sample용액에 담그거나 고체sample에 접촉 또는 일부만을 채취하여 측정할 수 있다. 응용범위는 과자, 면류, 두부 빵등의 품질 checking 및 음료수, 배수 보일러수 관리에 이용할 수 있다.

□ 과립형 된장액기스

일본 카네사(かねさ)味噌(株)의 새로운 「과립형 된장액기스」는 동결건조로 된장을 건조한 후 과립화한 제품으로 장독에서 직접꺼낸 된장과 비교해도 품질이나 맛, 향기가 떨어지지 않는다고 한다.

□ 새로운 소재의 음료

일본 코가콜라(株)는 소련에서 장수마늘로 알려진 Caucasus지방에서 생산되는 keffia를 주원료로한 음료 「Kefran」을 발매했다. 유산균및 효모균을 keffia extract에 첨가해서 youghurt type으로 만든 음료이다. 140ml 1병, 200円.

□ 새로운 컵라면 스테미너 시리즈

일본 明星食品은 신제품으로 마늘을 튀겨서 그 진한 맛을 이용한 「마늘라면」과 고추장맛이 강한 「고추장라면」을 스테미너 시리즈의 신제품으로 발매했다. 대형컵용기포장(90g) 1개 175円.

□ 완두콩 스낵

일본 하우스(ハウス)식품공업은 완두콩 100%를 사용한 새로운 type의 pop snack 「채크」를 신발매했다. 현재 감자 옥수수가 주종을 이루고 있는 스낵 시장에서 획기적인 새상품으로, 완두콩 풍미와 색을 그대로 살리면서 짹짹하고 아삭아삭한 식감이 있으며, 포장디자인도 콩을 소재로 밝고 재미있게 했다. 75g 1봉지 130円.

□ 냉수팽윤성 전분

National Starch & Chemical Corp.는 인스탄트식품의 원료로서 분산성이 좋고 조리후 조직감이 우수하며 냉수팽윤성이 있도록 가공한 옥수수전분 2종을 신발매했다. 「Ultra-Sperse®5」는 냉온수에서도 응어리가 생기지 않고 쉽게 풀어지며, 깨끗하고 투명한 광택이 있도록 조리후 조직감을 조정할 수 있으며, 열이나 산 및 전단성에 영향을 주지않고 종래의 pregelatinized 전분 보다도 빨리 수화된다. 또한「Ultra-Sperse M」은 강한 열처리, 높은전단력, 낮은pH에서도 사용할 수 있게 만들어져 전자레인지를용 soup, sauce, salad dressing의 증점제로 사용할 수 있는 제품이다.

□ 미강을 이용한 식물섬유

미국 Pacific Rice Products, Inc.는 미강유에 함유된 효소로 만든 고섬유질 보조식품 「Better-FiberRicebran」을 신발매했다. 이제품은 그대로 먹을 수도 있지만 쿠키, 햄버거, 요구르트 등에 혼합시키거나 그외 식품에도 이용할 수 있는 보조식품이다. 종래의 oatbran에 비해 콜레스테롤도 1/2정도 감소된 제품.

□ 담배 대용식품

영국 Enzymatic Therapy, Inc.는 먹을때 마치 담배를 피우는 듯한 효과를 얻을 수 있는 담배 대용식품 「Nicotafoods·814」를 개발했다. 유럽산 Wild tabaco 에서 추출한 lobelin을 주성분으로하여 만든 천연식품

으로 니코틴과 유사한 화학구조를 가졌으면서도 그 생리작용이 다른 점을 이용한 제품이다. 흡연으로 나빠진 폐와 기관지를 치료하기 위해 비타민류를 함유시켰으며 1일 4회, 30일간 먹었을 경우 80%의 치료효과를 얻을 수 있다고한다.

□ 유아용 새로운 과일쥬스

미국 Gerber Products Co.는 유아용 과일쥬스 line 에 4종의 과일쥬스(apple, banana, mixedfruit, pear peach) 와 요구르트를 조합시켜 ready-to-serve 병에 포장한 「Fruit Juice with Lowfat yogurt」를 신발매했다. 매병(4.0 fluid ounce)마다 1일 필요량의 비타민C 120%와 Ca, protein이 함유되어 있고 지방을 45% 감소시킨 요구르트로서 인공감미료, 착색료 보존료를 사용하지 않았으며, 병을 개봉하기전까지는 실온에 저장할 수 있고 열이나 냉각에도 안정한 제품이다. ready-to-serve병에 포장되어 있기 때문에 희석할 필요없이 그대로 마시면 되고, 우유나 기타 드링크류와 같이 아침식사용 곡류와 함께 먹을 수 있다.

□ 감을 원료로한 식초

일본 鳥取현 家町농협은 家町지역의 특산물인 감을 100% 사용한 「감식초」를 개발 시판했다. 물이나 첨가물은 전혀 사용하지 않고 熟살균만 하여 3년 이상 숙성한 것을 제품으로 하였다. 따라서 동품은 전통적인 맛을 그대로 지녔을뿐 아니라 함유된 탄닌이 건강에 좋은 효능이 있는 제품이라고 한다. 값은 720ml×2병에 4,000円.

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 기재한 후, 당원 기술보급과 「식품기술 편집담당자」 앞으로 우송하여 주시기 바랍니다.