

# 新製品

## 國內篇

### □ 「닭튀김용 혼합유 시판」

동방유량(대표 : 申明秀)은 닭튀김용 혼합유(Blended oil)를 개발, 10월 초순부터 시판에 들어갔다. 본 제품은 18ℓ 캔제품으로 닭튀김업소에서 기존에 사용해온 대두유나 옥수수기름의 단점인 기름이 빨리 줄어드는 것을 개선하고 가격도 상대적으로 저렴하다.

### □ 즉석식품 「국거리」

(주)미원은 간편식 즉석식품에 대한 소비자 선호 추세에 따라 동결건조공법에 의한 즉석 국거리 「사골우거지국거리」「된장 버섯찌개거리」를 시판한다. 2~3인분 「사공우거지국거리」 25g과 「육개장거리」 3g의 소비자가격은 1천 5백원, 「된장버섯찌개거리」 40g은 1천 3백원이다.

### □ 「안튀긴 면」

삼양식품(주)은 기름에 튀기지 않은 전면 타입의 「안 튀긴 면」을 개발, 시판한다. 「안 튀긴 면」은 면발이 가늘고 쫄깃하며 기름에 튀기지 않아 느끼하지 않으므로 아침식사 대용으로 좋다. 용량은 개당 95g으로 소비자가격은 3백 30원.

### □ 「오징어짬뽕면」「라이스 크래커」

농심(주)은 「오징어짬뽕면」과 새로운 스타일의 쌀과자 「농심미과 라이스 크래커」를 개발, 시판에 나섰다. 「오징어짬뽕면」은 단백질이 풍부한 오징

어를 영하 40℃에서 급속동결시켜서 맛과 풍미를 그대로 살려 스프속에 40%를 함유시켰다.

양질의 쌀을 원료로 하여 만든 쌀과자 「농심미과 라이스 크래커」는 우리나라 고유의 인절미를 형상화해 오븐에 구워만든 고소하고 맛있는 영양과자로 바삭바삭한 조직감이 일품이다. 성장기 어린이부터 체력소모가 많은 청소년층, 수험생은 물론 소화력이 다소 약한 장·노년층에 이르기까지 전세대가 함께 부담없이 즐길수 있는 영양간식으로 아주 적합하다. 60g, 126g 등 두종류인데 소비자가격은 각각 6백원, 1천 200원이다.

### □ 「썬업 오렌지쥬스」

매일유업(주)은 신선한 100% 오렌지 맛을 느낄 수 있는 「썬업 100% 오렌지쥬스」를 개발, 시판 중이다. 플로리다산 오렌지를 주원료로 하여 영양소 파괴를 적은 75℃~80℃에서 15초간 살균하는 방법을 택하였으며 또한 「베리어팩」이라는 특수 용기를 사용하여 산소의 투과를 막고 쥬스의 영양가의 파괴와 향의 감소를 최소화함은 물론 비타민 C의 손실을 방지하였다.

### □ 「메이커스 마크」 위스키 「칼루아」

미국산 베번 위스키와 진한 커피맛 리퀴르 「칼루아」가 국내시장에 시판된다. 하리램 위커사에서 수입 판매하는 「메이커스 마크」는 겨울 밀을 주원료로 하여 옥수수와 보리 맥아를 첨가해 6년간

숙성, 독특한 맛이나는 미국의 대표적인 위스키이다. 「메이커스 마크」는 또 밀봉과정이 일일이 수작업을 통해 이루어져 마개부분에 붉은 밀랍이 상징처럼 남아있다. 이번에 시판하게 될 제품은 미국 캔터키주 로레트의 스타힐 농장에서 생산된 제품. 알코올 함량 40%, 375ml, 750ml 용량에 판매가격 2만 2천 2백 85원, 3만 8천 8백 37원이다.

한편 커피맛과 초콜릿맛이 조화를 이룬 부드럽고 향긋한 여성취향의 리퀴르 「칼루아」는 여러 주류뿐 아니라 음료와도 완벽하게 카테일 될 수 있는 특징을 갖고 있다.

「칼루아」는 원료를 기준으로 한 술의 종류상 종류주를 기본으로 주로 식물성 향미성분을 배합하고 다시 감미료, 차색료 등을 첨가하여 만든 술의 총칭인 리퀴르로 분류된다.

알코올도수 26.5% 포함에 750ml 소비자가격은 1만 3천 4백 30원. 문의처 278-5057.

#### □ 남양분유「로얄」

남양유업(주)은 국내 최초로 면역성분 「락토페린」을 분유에 배합하는데 성공, 면역성분이 강화된 「남양분유 로얄 1, 2, 3」을 선보였다.

「락토페린」은 최근에야 그 존재가 발표된 모유 면역성분의 하나로서 병원체에서 항균작용을 갖는 한편 인체에 유용한 유산균에 대해서는 일절 작용하지 않는 놀라운 선택적 효능이 있는 것으로 밝혀졌다.

「남양분유 1, 2, 3」는 「락토페린」을 배합했을 뿐 아니라 유아의 소인 예방에 중요한 비타민 K, 생리활성물질인 감마 리놀레닌산을 보강한 것으로 아기의 성장단계에 따라 3단계로 먹이게 되어 있다. 소비자가격은 400g 기준 2천 8백 50원이다.

#### □ 무스크림 파우더

(주)제원인터내셔널(대표: 이 우혁)은 최근 프랑스 페티스프랑스社로부터 무스크림 파우더인 패티스무스를 수입, 시판중에 있다. 이번 제품은 과일조각을 함유하고 있어 천연 과육의 맛을 느낄 수 있으며, 물에 바로 풀어 사용함으로써 이를 사용한 제품 제조시 시간을 절약할 수 있다는 점이

특징이다. 종류는 딸기, 산딸기, 블랙커런트, 다크초콜릿, 뉴트럴이 있으며 뉴트럴의 경우 프루츠농축폐이스트, 프루츠퓨레를 함께 사용하면 다양한 제품을 만들 수 있어 편리하다고 한다.

포장은 400g 팩포장이며 가격은 400g 한 포대에 4천원이다. 문의처: (02) 927-6262.

#### □ 파이전용 마가린

(주)서울하인즈(대표: 서 성훈)는 최근 파이 및 페이스트리 전용 마가린을 개발, 10월부터 본격적인 시판에 들어갔다. 이번에 개발된 「파·파이 마가린」은 작업성이 좋고 유지원료의 신중한 선택으로 버터와 밀크의 풍미가 살아있어 파이와 페이스트리의 제조시 제품의 품질을 개선할 수 있다고 한다.

포장단위는 4.5kg(900g×5sheet), 9kg(900g×10sheet), 10kg(1kg×10sheet) 세 종류이며, 가격은 각각 8천 5백 원, 1만 7천원, 1만 8천원이다. 문의처: (032) 887-6030/6034.

#### □ 건강식용 곡물믹스

(주)유니온(대표: 태양국)은 건강식용 곡물믹스인 멀티그레이인(Multigrain)을 수입·시판하고 있다. 퓨라토스사로부터 수입·시판하는 멀키그레이인은 보리, 콩, 호밀, 전밀, 스펠트소맥, 귀리 등 7종류의 곡물과 소금, 반죽개량제가 혼합된 제품. 이 제품은 제조가 쉽고 저배합빵이나 샌드위치 등에 사용하면 풍부하고 균형있는 영양섭취를 할 수 있는 것이 특징이며, 제조시 밀가루 사용량의 50% 정도를 함께 배합하여 사용한다.

15kg 단위로 포장 판매하며 가격은 kg당 3천 3백원으로 부가가치세는 별도이다. 문의처: (02) 554-3293~6.

#### □ 종류식소주 「옛 鄉麥」(유리병) 및 「옛 鄉쌀」(도자기) 개발 시판

(주)보배(대표이사: 문 소기)는 지난해 낸밀부터 생산 판매하고 있는 종류식소주 「옛 鄉」의 대중화를 위해 「옛 鄉麥」(유리병) 및 「옛 鄉쌀」(도자기)을 개발 지난 8월말부터 전국 시판에 들어갔다. 그

동안 도자기(400㎖, 41도)로만 공급하던 것을 이번에 유리병을 개발하여 시판하므로써, 종류식소주의 대중화를 꾀하고 있다. 「옛鄕麥」의 알콜도수는 35도이며 용량 375㎖, 출고가격은 3천 3백 4원이고, 「옛鄕쌀」의 알콜도수는 41도이며 용량 400㎖, 출고가격은 7천 71원이다.

#### □ 다용도 투-타입 위생비닐팩

종전 한가지 사이즈만을 팩에 담아 사용하던 것에서 탈피, 2가지 사이즈를 한 팩에 담아 보관상품의 용도와 크기에 따라 선택 사용할 수 있도록 개발된 절약형 흡센스 수퍼팩이 (주)서화유통에 의해 시판에 들어갔다. 위생팩의 소비자가격은 1천 100원(250×340mm)과 1천 400원(250×450mm) 두종류이며 지퍼팩은 1천 500원에 시판하고 있다.

#### □ 건조 분말마늘

우리 농산물을 이용한 천연 양념전문제조업체인 동일산업은 우리 고유의 육쪽마늘을 첨단 FD(냉동건조)공법으로 처리한 마늘분말을 개발·시판에 나섰다.

동일산업에서 선보인 마늘분말은 종래 마늘을 까고 다지고 보관하는 주부들의 번거로움을 대폭 해소한 것으로써 가사노동시간 절약에도 크게 기여할 것으로 보인다.

#### □ 기능성 건강감미료 「썬올리고」

삼양그룹 계열사인 기능성 건강감미료 전문업체 선일포도당(주)에서는 소비자용 설탕대체 건강감미료 「썬올리고」를 시판한다. 이번에 선보인 「썬올리고」는 기존의 설탕대체 감미료와는 달리 아카시아벌꿀(액상)과 같은 부드러운 감미질을 함유하고 있다. 500g 병제품이 6천원이고 날개 포장(12g ×50개) 제품은 8천원이다. 문의처 : 831-4721.

#### □ 저알콜 매실주 「매심」

주류업계에 매실 바람이 불면서 (주)진로는 저알콜 매실주 「매심」을 출시, 본격적인 판매에 돌입했다. 100% 매실원액을 사용한 매심은 과실 자체의 향과 맛을 제대로 느낄 수 있는 알콜도수 12% 제품으로 식욕증진, 혈액의 산성화 방지, 소화촉진 등의 효과가 있는 것으로 알려지고 있다.

진로는 지난 75년 국내 최초로 매실제품 「홍실」을 출시한 이래 매실주 제조에 대한 노하우를 축적, 독일, 일본, 캐나다, 홍콩 등지에 수출해오다 이번에 보다 고급화·순화된 제품 「매심」을 출시하게 됐다. 340㎖ 용량의 출고가격은 1천 500원.

#### □ 「로즈버드 키위-C」

미원음료는 키위를 원료로 한 농축희석과즙음료 「로즈버드 키위-C」를 개발, 시판에 나섰다.

이번에 미원음료가 새로 개발한 「로즈버드키위-C」는 칼로리가 낮아 다이어트 음료로 이용할 수 있는 것이 특징. 영양면에서 비타민을 비롯, 단백질 분해효과 및 항암효과 등을 나타내는 「액티닌딘」과 「이스코박신」이 함유되어 있는 건강 및 미용식으로 안성맞춤이다. 소비자가격은 500g 캔당 1천 5백원.

#### □ 「암바사 화이트 워터」

코카콜라는 새로운 타입의 우유함유음료 「암바사화이트워터」를 개발 시판하고 있다. 이 제품은 용량 250㎖의 슬림형 캔으로 선보이며 기존의 우유탄산음료인 암바사와는 달리 탄산이 들어있지 않아 우유함유 음료의 순수하고 부드러운 맛을 즐길수 있는게 특징. 부드럽고 깨끗한 이미지로 청소년층에 좋은 반응을 얻을 것으로 예상된다. 소비자가격은 4백원.

## 海外篇

#### □ Dry Buttermilk Blends and dry Cultured Shik Milk Blend

구운 제품, 셀러드 드레싱, 스프류, saues, 전채요리, 향신료 등에 사용할 수 있는데 가루로된

제품은 냉장이 필요없고 식품법에 맞게 제조된 것이다. O'Lakes, Inc., Food Ingredients Div.

#### □ Natural-Apple Flavors

이것은 「Natural Apple Cinnamon」과 「Natural Apple Streuse」로 감미료, 아이스크림, 요쿠르트, 푸딩, 음료, 과일 향신료 등에 사용할 수 있다. 액체형태로 사용된다. F&C International.

#### □ Nonfat Frozen Desserts

탈지물과 Michaelite<sup>TM</sup>이라는 안정제로 생산된 것으로 전조된 제조물은 크림과 같은 부드러움, 풍요감, 열음결정 억제 등으로 실제 아이스크림과 같은 외관을 줄수 있으나 지방은 함유되어 있지 않다.

#### □ High-Fiber Crisp Rice 492

가볍고, 바삭바삭하며, crunch한 질감을 주는 것으로 현미와, 쌀베아로 만든 것이다. 이것은 죠 코렛, granola bars, 요쿠르트 배양액과 다른 당과류과 즉석곡류식품에 사용된다. Pacific Rice Products.

#### □ Rice Bran

Fibe Rice<sup>TM</sup>으로 단맛과 약간의 콩맛을 가려 구운제품, 다른 식품에 광범위하게 사용된다. 안정화된 전지 Rice Bran은 Oat Bran과 같이 cholesterol을 저하시키는 특징으로 건강을 생각하는 사람에게 좋다. Farmers Rice Cooperative.

#### □ Egg protein substite - FP940

난단백질에 있는 지질과 cholesterol을 함유하지 않는 콩단백질이다. 부드러운 풍요감을 주는 유화제로 작용하며 난단백질이 이용되는 곳에서 사용이 가능하다. Protein Tech. International.

#### □ Malt RIN

Maltodextrin으로된 저지방 물질로 90 calori로 280 calori의 만복감을 느끼게 하며 제품의 향도 증진시킨다. 샐러드 드레싱, 샌드위치, 마아가린, 고

지방 식품 등에 첨가하여 사용 가능. Grain Processing Co.

#### □ Beatreme Foods

Low-fat nacho cheese sauce로 전형적인 nacho cheese sauces 보다 70~80% 정도 지방량이 낮다. 이 sauces는 물만 첨가하여 microwave나 stove에 가열하여 쉽게 만들수 있으며 white cheddar 이용 가능하다.

#### □ Carrafat

Carageenan base fat-replacer로 콜레스테롤이 없는 저칼로리 물질이다. 열에 안정하며 microwave로 가열이 가능하여 가공육과 본 제품을 연마하거나 유화하는데 유용하다. Carrageenan Marketing Corp.

#### □ Pure-Gel<sup>TM</sup>

우수수전분을 이용한 것으로 유아식이, 냉동식품, 스프류, 과일 파이등을 좀더 농밀화 시키는데 사용된다. 식품에 첨가하여 식품을 열과 산에 안정화시키고 열음 결정형성을 억제하여 준다. Grain Processing Corporation.

#### □ Carton포장을 한 채소 퓨레

프랑스의 Combibloc는 상품명이 「Carrément pureé」란 채소 퓨레를 내놓았는데 이것은 최초로 과일 퓨레를 carton포장 내놓은 것이다. 종류로는 당근, 강남콩, 셀러리 등이 있다. 캔이나 다른 용기 식품과는 달리 기존 살균처리로 향이 제거되지 않는다.

#### □ 천연양조간장(Kikkoman Soy Souces와 Teriyaki Sauces)

대두, 밀가루, 소금, 물과 상품화된 합성향료 등을 재료로 하여 특정효소의 도움으로 생성된 것이다. 첨가제와 보존제를 사용하지 않았으며 teriyaki sauces는 soy-sauce, wine, 식초, 향료 등의 혼합물을 함유한다.

### □ Schwartz

독일 McCormic 식품회사는 Schwartz란 상품명으로 미식가를 위한 소스를 내놓았다. 세계인에게 모두 맞는 소스로 육류, 돈육, 어류, 채소류 등에 이상적이다. 250g의 유리병 포장으로 사용전 2분정도 재가열하여 사용한다. 가격은 ₩140M.

### □ Lager (저장맥주)

Bugaria에 있는 Bulgarian Vintners 회사는 처음으로 premium bottled lager인 Pleven을 생산하여 영국으로 수출했다. Plaven 양조장은 1906년에 설립된 불가리아에서 2번째로 큰 것으로 천연 성분만을 사용했으며, 국제적으로 여러상을 수상했다.

### □ 무균상자로 포장한 채소 (Carrement purée)

프랑스의 Bondulle는 3년간의 연구결과를 carrement pureé를 내놓았다. 이것은 무균상자로 포장한 것으로 당근, 콩, 셀러리 등의 채소가 함유되어 있다.

### □ Pudding Lane

Plymouth에 있는 Oceanic 식품회사는 kindney pudding을 곁들인 steak를 Pudding lane이란 상품명으로 내놓았다. 이것은 유통기간이 12개월이고 마이크로오븐에서도 조리가 가능하며 개당 195g으로 필립 뚜껑을 가진 플라스틱 용기로 포장되었다.

### □ Tuna Slice

어류캔으로 유명한 John West 식품회사는 저지방 참치캔 식품을 내놓았다. 식품유에 참치조각을 넣고 훈연시킨 것으로 타사 제품과는 달리 외관상 white meat과 같다. 캔당 130g이 포장되었다.

### □ 새로운 셀프실의 런치박스 발매

#### -美, Trillium Products

「Lunch Locks」는 플라스틱포장 또는 구획이

없는 런치박스로 식품을 신선하게 유지할 뿐만 아니라 비용과 시간의 절약이 되는 뚜껑을 성형한 특수한 유연실이 특징이다. 이 특수재료는 FDA의 인가를 받은 것으로 손 또는 접시닦기 기계로 닦을 수가 있다.

### □ 밀크를 베이스로 한 지방대체품 발매

#### -加 Ault Foods

화학품 또는 첨가물을 일체 함유하지 않은 밀크만을 베이스로 한 지방대체품 「Dairylight」가 캐나다에서 발매. 이 제품은 Ault Foods社가 개발 연구를 위하여 500만달러를 투자하여 생긴 것으로 이것에 의하여 사우어크림과 커티즈 치즈로부터 아이스크림과 요쿠르트까지 저지방과 지방프리의 제품을 만들 수가 있다. 이것을 사용한 제품은 지방을 충분히 사용한 것과 똑같이 맛이 좋고 크리미한 맛과 텍스츄어를 갖춘 저지방과 지방프리의 유제품으로 된다. 이 회사는 「Dairylight」와 사용기술을 캐나다와 미국의 식품회사에 판매함과 동시에 외국에도 「Dairylight」를 만드는 기술과 그것을 이용하는 노우하우를 판매한다.

### □ 건강빵

Sunderland-based Fudwell Mill Bakery에서는 건강식품으로 스낵형 빵을 내놓았다. 이 건강빵은 살구향의 핫케익으로 곁면은 초코렛으로 둘러싸여 있으며 첨가제와 보존제는 전혀 첨가하지 않았다.

포장지는 foil laminate wrapper(얇은 은박지)로 건강을 생각하는 사람과 채식주의자의 제빵 식품으로 적절하다.

### □ 과일잼과 같은 과일 Spreads

덴마아크의 Danish Brands에서는 영국에 여러 종류의 저설탕과 무설탕 잼을 영국에 내놓았다. 종류로는 5개의 기본잼류(딸기, 라스베리, 살구, 복숭아, 블랙커런트(Black currant))와 5개의 무설탕잼이 있다. 이 식품의 문제로는 잼류는 60%의 당을 함유해야 한다는 유럽 식품법을 통과하는 것 이었는데 이것은 이 제품을 과일 spreads로 개명함으로써 해결하였다.

### □ Outspan juice를 종이팩으로 공급

Gerber 식품회사는 outspan이란 상표로 여러 종류의 신선쥬스를 영국에 내놓았다. 제품종류로는 1ℓ 1팩, 1ℓ들이 4팩과 쉽게 음용할 수 있는 200ml 1개들이와 3개들이 소형팩 등으로 200ml 3개들이 소형팩은 grapefruit, orange+grapefruit등으로 되어있다.

Gerber 식품회사는 신선쥬스를 장기간 저장 가능하다는 점에서 가격은 ₩500M로 시판하였다.

### □ 피크닉을 위한 즉석 Snack Pack

Bowgers가 개발하여 Ashmount Foods회사와 함께 내놓은 제품으로 스낵시장을 목표로 제조되었다. 8개의 크랙커와 8조각의 조리된 햄과 cheddars cheese로 구성되었는데 쉽게 개봉하고 제품이 손상되지 않도록 가스총전포장을 하였다. 저장기간이 18일이며 가격은 ₩1.25.

### □ 저지방 크림

van den & Jurgens은 Flora마아가린을 보충하여 두개의 대용품을 내놓았다. Flora single과 double은 버터밀크, 해바라기오일, 채소오일을 혼합한 것으로 284ml 용기에 half price trial offer란 상표와 함께 내놓았다.

### □ Hot chocolate로 제조한 다이어트 상품

Sun Nutrition은 새로운 slimfast hot chocolate를 내놓았다. 이것은 체중을 감소시키거나 체중유지를 위하여 slimfast shake와 혼합하여 사용할 수 있다. 23개의 비타민과 무기질의 1일 요구량을 100% 첨가시켰으며, 전체량으로 8번 응용할 수 있다.

### □ 베이컨 제품에 대한 Add value

Danepak label 산하에 있는 Tuli International은 영국의 냉동 added value bacon recipes를 도입하였다. Dan the Viking이란 이 제품은 bacon과 vegetable bakes등의 두가지로 bacon, 당근, 감자, 셀러리, 양파를 함유하고 muesli crumb로 겉이 입혀져 있으며 겉면은 베이컨과 토마토 데어리로

둘러싸여 있다. 두 제품은 모두 15분내에 굽거나 튀겨서 섭식할 수 있으며 가격은 둘다 ₩1.69이다.

### □ Baby Food

독일의 poole-based organix는 Baby food인 Baby organix를 내놓았는데 종류는 5가지로 garden vegetables, 크림형 시금치, 여름용 당근퓨레, 사과와 야생딸기를 함유한 뮤슬리, 복숭아, 사과와 귀리 함유물로 190g의 병포장으로 69P로 시판된다.

### □ Chocolux

Patty, Wood & Co는 초코렛 시장에 chocolux를 내놓았다. 가장좋은 chocolate로 제조하여 제품으로는 초코렛케익장식, 초코렛 장식컵 등이 포함된다. 모양으로는 나뭇잎, 심장, 곰발톱, 가리비 조개 등으로 다양하다. The after dinner cup은 검은 초코렛으로 만들었으며 알코올 성분이 들어 있어서 저녁식사후 커피와 함께 제공되는 것이다. Chocolux는 작은병의 가열된 크림형 알코올이 들어있으며 10s와 12s 포장으로 가격은 69p에서 ₩2.99이다.

### □ 새로운 스코틀랜드형 치즈

Scotish Pride에서 내놓은 새로운 치즈인 Druimleish는 부드러운 향과 질감과 크림과 같은 향을 가져 입안에서 산뜻함을 느끼게 한다. 전통적인 수제품 공정을 사용하였으며 가격은 16당 ₩1.89로 매우 인기가 있을 것으로 보인다.

### □ 칠면조로 만든 Pizza

Moorland Foods회사가 내놓은 제품으로 칠면조의 훈살로된 burgers와 그위에 피자소스를 얹고 빵가루를 입힌 것이다. 개당 340g으로 가격은 ₩1.39이다.

### □ New York로부터 신선한 Bagels

미국의 Hot Bagel Company는 영국에 bagel제품을 내놓았다. 유명한 New York Bagels은 양념이 없는것, 양파, 참깨씨, 계피향과 건포도, 양귀비씨, 마늘 등의 6개의 제품으로 혼연연어와 크림

치즈를 넣고나 넣지않고 버터를 발라서 조각으로 먹을 수 있다. 이 제품은 오븐 조리하거나 구울때 가장 적당하다. microwave조리는 적절하지 않으며 팩형태로 4종류가 나왔으며 가격은 83p이다.

#### □ Canned meals (카레식품)

Campbell Grocery Products는 Hot canned ready meals를 새로 내놓았다. 4종류가 새로 추가되었는데 그 종류로는 소고기카레, 치킨카레, 칠리 concarne, 채소 스튜 등으로 이것은 기존에 있던 치킨 스튜, 소고기스튜, 간파 베이컨 스튜와 소세지 스튜와 함께 판매되며 hot meal market에서 올해 목표 수익을 ₩134M이 될 것으로 보고 있다.

#### □ 달걀 대용품

New Zealand Milk Products Inc.에서는 유청 단백질과 Bakersnate란 유화제를 혼합하여 달걀 대용품을 제조하였다. 종류로는 Bakersmate 521과 Bakunate 500이 있으며 전자는 전난 또는 난백을 대신할 때, 후자는 전란을 대신할 때 사용한다. 이것은 달걀보다 미생물에 안정하여 특히 *Salmoneilla*균에 강한 것으로 나타났으며 관능실험결과 다른 달걀첨가제품과 비슷한 것으로 나타났다.

#### □ 소고기 100% 사용한 비프저어키

일본 (株)サンミート(산미트)는 쇠고기 100% 사용한 「소프트저어키」를 신발매했다. 동제품은 원재료에 소고기, 식염, 설탕, 향신료, 발색제를 사용한 것으로 술안주 등에 적합하고, 종래의 하드타입 저어키의 세대교체를 이룰만한 제품으로 맛이 마일드하면서도 조직감이 소프트한 것이 특징이다. 10°C 이하의 냉장을 요하며 유통기한은 제조일로부터 30일간인데, 가격은 45g 팩에 300円,

#### □ 마육저어키

일본 (有)쁘리메이지(プリメージ)는 사시미용 마육을 스모크 가공한 소프트 타입의 저어키 「BAR 29」를 발매했다. 마육은 고급단백질, 저지방이며, α-리놀레산, 리놀산등과 콜레스테롤을 조정하고, 기타 몸에 유익한 불포화지방산이 다량 함유되어

있는 것에 착안, 건강지향성 식품으로 개발한 것으로 그 제조공정은 인젝터로 퍼플액을 주입하고 기계적으로 염지공정을 하지 않는 손으로 만든 것 같은 맛을 지니고 있다는 것. 또한 소프트한 식감을 내기 위해 수분활성치를 통상의 건조식율보다 높여 제조한 것이 특징이며 냉장을 요하며 상미기간은 60일 정도. 가격은 1005g 1 pack에 970円.

#### □ 에콜로지컵에 든 된장

일본 官扱醸造株는 쓰레기 처리를 고려한 용기로 포장한 미소를 신발매했다. 동품은 종이컵과 같은 정도의 열량이 소각할 때 발생하기 때문에 지구온난화의 원인인 탄산가스 등 기타 플라스틱에 비해 포장으로 인한 공해발생도 없고, 재생가능하며 된장은 방부제, 표백제는 일체 사용하지 않은 제품. 가격은 860g에 700円.

#### □ 일시적 품질향상제 「올-카빈」

일본 愛晃藥品은 에탄올계 일시적 품질향상제 「올-카빈」을 신발매했다. 동품은 에탄올의 살균력과 비타민 B<sub>1</sub>의 정균력으로 일시적 품질 향상제로서 우수한 효능이 있는데, 종래 비타민 B<sub>1</sub> 특유의 냄새를 제거하고, 식품에 첨가시 고유의 맛을 손상시키지 않도록 한 것인데 그 주된 특징 및 사용방법은 ① 우수한 살균력과 정균작용이 있으므로 각종 균의 증식을 저해하고 식품의 보존기관을 연장하며, ② 내열성세균, 효모, 곰팡이에 대해서도 강력한 발육저지작용이 있다. ③ Sealing후에도 내열균에 의한 변패 방지 ④ 식품의 풍미, 색조변색 방지 ⑤ 첨가기준량은 총중량비로 0.2~0.3%, ⑥ 이용가능식품 : 햄, 소시지, 조미액, 양념장, 제면, 된장 등 ⑦ 조성은 : 에탄올 53.0%, 디아민라울 황산염 5.0%, 젓산 3.0%, 젓산나트륨 3.0%. 가격은 1kg당 3천円.

#### □ 자외선식 살균기

일본 日東精工株는 업소용, 가정용 자외선식 살균기 「UVX 好水」를 발매했다. 동품은 강력한 살균용 자외선을 사용해서 음료수를 시작으로 각종 액주의 바이러스, 세균, 곰팡이, 조류 등 유해한

미생물을 효과적으로 살균한다. 또 연속통수식으로 살균기를 통과하는 동안 연속적으로 살균 소독하는 것으로 그 주된 특징은 ① 높은 살균효율 ② 수질에 영향이 없다 ③ 중공계막식에서는 살균할 수 없는 바이러스까지 살균가능하다 ④ 연속통수식이다 ⑤ 유지비가 적다 ⑥ 정밀한 헐터로 물중 부유물을 제거, 활성탄으로 냄새제거 등. 가격은 1십 3만 9천円.

#### □ 비타민 B를 강화한 계란 「콜롬부스 D계란」

일본 昭和産業㈱는 비타민 D를 강화한 계란 「콜롬보스 D 계란」을 신발매했다. 동품은 비타민 D를 강화한 표고버섯을 먹여 양계한 닭의 계란으로 비타민 D가 보통 계란의 10배 이상(70~100IU)이라고 하며, 성인 하루 필요량은 100IU로 이 계란을 하루 1개씩 먹으면 1일 필요량을 다 섭취할 수 있다는 것, 가격은 6개들이 1팩에 300円.

#### □ 마요네즈타입의 샐러드 크림

일본 Q.P는 마요네즈 풍미로 언제나 드레싱 풍미를 즐길수 있는 「Q.P 샐러드 크림」을 발매했다. 동품은 마요네즈를 즐기면서도 야채 샐러드는 드레싱을 사용하여 상큼한 맛을 내고 싶은 사람을 위한 액상 마요네즈의 이미지를 갖는 것인데 칼로리는 종래 마요네즈의 60% 정도고 하며 가격은 300㎖ 250円.

#### □ 아침식사용 소시지 2종

일본 プリマハム㈜는 아침식사용 부식을 타겟으로 한 「朝のインナ」「朝のフランク」 2종을 신발매했다. 동품은 건강지향적이며, 간편성, 소프트한 식감을 추구 선호하는 사람들이 증가하면서 이에 대응한 제품으로 돈육에 두부를 가하고 그 대신 지방, 염분을 약 30% 감량한 것. 가격은 120g 1봉지 198円.

#### □ 이탈리아풍 커피 「네스카페카푸치노」

네슬레일본㈜는 이탈리 커피 블루를 형성시키면서 「카푸치노」를 발매했다. 동품의 특징은 ① 네슬레 독자적인 selffoaming 공법으로 「카프치노」 본래의 크리미한 귀품과 맛을 실현한 것으로 ② 풍요로운

시간을 보낼 수 있는 새로운 카테고리의 커피이며

③ 설탕을 감량하고 ④ 한잔 한잔을 새롭게 신선하게 마실수 있도록 한 슈슈타입이다. 가격은 1상자(10g×8포) 480円.

#### □ 레토르트 마파 두부

일본 ミノ素는 레토르트 파우치 마파두부 「ぷるぷる豆部・マ파」 3종을 신발매했다. 동품은 후지산 물을 사용 방금 제조한 두부를 담뿍 넣어 완성한 레토르트 파우치형 두부로서 종류는 매운맛, 중간맛, 중국풍 3종으로 가격은 200g에 230円.

#### □ 화이브미니에 베타카로틴 첨가

일본 大塚製率은 기존 상품 화이브미니에 베타카로딘을 첨가한 「FIBE MINI PLUS」를 발매했다. 동품은 지금까지 건강소재로 주목되어온 소재 베타카로틴 3mg과 비타민 E, C를 첨가한 것으로 무탄산 감귤계 음료로 100㎖ 1병 가격은 100円.

#### □ 손쉽게 만들수 있는 베이비후드

일본 和光堂은 손으로 만든 베이비후드 「オレンジディシャト」「복숭아 디저트」를 발매했다. 동품은 우유를 기하기만 하면 완성되는 요구르트상 니저트로 설탕은 사용하지 않고 비피더스균을 증식시켜주는 갈락토올리고당을 배합한 것이다. 가격은 300g×5봉지 300円.

#### □ PET 포장된 미네랄 워터

일본 サッポ로 빠루(サッポロビール)㈜는 일본산 PET병 2ℓ들이 미네랄워터 「サッポロ・三国山脈・谷川の水」를 신발매했다. 三国山脈 중에 위치한 谷川岳을 원료로 하는 동품은 농립수산성이 선정한 미네랄워터류 품질표시 가이드라인에 맞는 천연무발포성 광천수로 이를 병포장한 것인데 음료수, 오차, 커피, 요리등 각종 칵테릴에도 사용할 수 있다고. 가격은 2ℓ 1병에 300円.

