

‘급랭생연두부’ 개발 폴무원 식품, 국내 첫 포장두부

전통 식품 제조업체인 폴무원식품(대표 남승우)은 즉석 식사 대응 및 고급스럽고 정갈한 요리용 고급두부인 ‘급랭생연두부’를 개발, 시판에 들어갔다.

최근 고객들의 건강 지향적이고 간편화된 식생활의 변화에 따라 새로운 형태의 가공두부의 개발이 본격화되면서, 87년 두부업계 최초의 가공두부인 ‘계란연두부’를 개발 시판한 폴무원 식품은 작년 ‘튀김두부’와 ‘두부완자’ 등의 가공두부를 잇따라 선보여 간편성을 선호하는 고객들로부터 좋은 반응을 받은 이래로, 쉽게 먹을 수 있는 가공두부의 수요가 날로 증가함에 따라 즉석 식사 대응 및 아이들의 건강 간식에 적당한 ‘급랭생연두부’를 개발하였다.

‘급랭생연두부’는 고농도의 원료를 젤리상태로 응고시켜 짧은 시간동안 압착, 탈수시켜 만든 두부로서, 표면이 기포가 없이 균일하고 조직이 매우 부드러워 고급스럽고 정갈한 두부요리에 적합하며 맛이 담백하고 고소하여 바쁜 현대인의 식생활에서 바로 먹을 수 있는 즉석 식사 대응 및 아이들 건강 간식용으로 적당한 두부제품이다.

포장두부의 가장 큰 특징은 최초로 두부를 포장하였다는 점이다.

급랭생연두부의 포장은 CASE(폴리프로필렌 수지)와 Film(폴리에틸렌 수지)으로 구성되어 있다.



건강스포츠음료 ‘아이스박스’ 시판

해태, 청량얼음제품 개발

해태제과(대표 이용배)의 ‘아이스박스’는 건강스포츠 음료의 ICE화로 청량얼음의 시원함을 그대로 느낄 수 있게 만든 제품이다.

용기는 공압출 기술의 발전에 따라 무기 충전제와 폴리올레핀을 섞는 배합기술로 공압출한 다층 시트로 만든 용기로 한손으로 꼭 쥐기 좋고 부드러운 재질을 사용함으로써 용기에 제품이 든 채로 부서서 SPOON이 없이 취식할 수 있도록 설계했다.

· 구조: 외면 특수 PO, FILLED-PO, 특수 PO

· BASE 층을 백색 FILLER 층으로 함으로써 종이의 질감에 근접하게 하였으며, 백색의 시원한 디자인 효과와 깨끗함을 주고 용기가 영하의 저온에도 부드러우면서 강성을 유지할 수 있

도록 했으며, 또한 환경적 차원에서 종이처럼 탈 수 있도록 소각의 용이성을 부여했다.

· 내면은 SKIN 층을 둥글게 FILLER 층에서의 제품으로 용출방지와 LID와의 접착력 향상을 기했다.

· 외면은 인쇄효과 향상을 위해 FILLER 층의 평활도 저하를 COVER 하기 위해 SKIN 층으로 처리했다..

· 좁고 깊은 용기 성형의 어려움을 해결하기 위해 압출성형을 했으며, 용기에 직접 인쇄함으로써 깨끗한 인쇄효과를 물론 슈링크 필름, LABEL에 비해 원가절감을 꾀했다.

HOT MELT를 사용함으로써 소비자가 쉽게 OPEN할 수 있도록 했으며 또한 인쇄효과를 위해 AL FOIL를 사용하고 표면인쇄를 함으로써 SEALING시 INK 벗겨짐 방지를 위해 저온 SEALING제를 사용했다. ▣