

**오뚜기생이스트 개발 시판
조흥화학공업(주)**

조흥화학공업(주) (대표 함승호)가 개발 시판중인 냉동반죽용 이스트 '오뚜기생이스트'는 반죽의 장기냉동시 이스트균의 멸균을 방지하고 냉동빵의 품질을 일반제법에 의한 빵과 다름이 없도록 한다.

또한 일반이스트에 비해서 이스트의 다량사용으로 인한 이스트냄새가 빵에서 나지 않고, 발효시간을 충분히 할 수 있기 때문에 빵의 독특한 풍미를 살린다. (TEL : 02-755-8261)



**협성농산, 체리파이필링 개발
고유의 맛과 향을 살려**



과일가공전문회사 협성농산(주) (대표 성기상)가 미시건레드체리를 가공한 체리파이필링을 개발했다.

기존의 수입품에 비해 가격이 저렴하고 체리 고유의 맛과 향을 살린 체리파이필링은 양과자, 생크림케이크의 토핑 및 필링용으로 적합하다.

(포장단위 : 900g, TEL : 02-404-0095)

비타종합 제과제빵용 시럽 생산

(주)비타종합(대표 표학용)이 제과제빵용 시럽을 생산 시판에 들어갔다.

미국 환타지사의 기술지원을 받은 이번 제품은 특히 케이크나 페이스트리에 독특한 맛을 첨가한다. 종류는 캐러멜시럽, 머쉬멜로우시럽, 아몬드캐러멜시럽, 마론시럽 등. 20kg 대형포장과 1kg 소포장이 있다.

(TEL : 02-598-2323)

카라멜 시럽
caramel syrup

허가번호	천안군위 20-1-19-22호	품목허가 제 1호
제품명	카라멜시럽	종량 20kg
성분	설탕, 물엿, 과당, 버터, 탈지분유	
유효기간	제조일로부터 2개월	제조일자
보관주의 : 직사광선일 피하고 5도이하 냉장시에 보관하십시오.		반분장소 : 본사공정

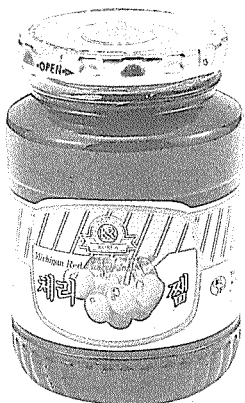
(주) 비 타 종합
본사: 강남구 서초동 1461-2
TEL : 598-2323
공장: 충남 천안군 서원동 상생리 356-6
TEL : (041-7) 581-9155

TECHNICAL LICENSED BY
Fantasy-BlankeBaer
Creative Ingredient Systems
A UNIVERSAL FLAVORS COMPANY

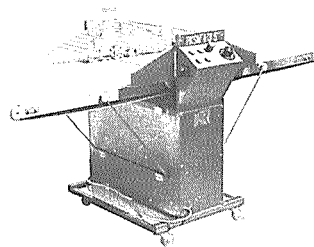
**고려식품 체리잼발매
미시건레드 체리이용**

딸기, 사과 등 과일잼류를 개발해 온 고려식품(대표 구자연)이 미시건레드체리의 체리잼을 개발 시판하고 있다.

체리의 달콤하고 새콤한 맛을 지닌 체리잼은 각종 파이류, 케이크, 빵, 아이스크림에 사용된다. 소비자가격은 제과점용 450g에 2500원, 600g이 3,000원, 업소용 2kg들이는 7,000원이며, 주문생산 가능하다. (TEL : 02-587-6811)



대야상교 케이크 슬라이서 수입시판



대야상교(주) (대표 김천길)가 독일로부터 케이크 슬라이서를 새로 수입 시판하고 있다.

컨베이어로 자동조절되는 바닥설치형은 9백만원대, 이동이 간편하고 평소에는 펼친부분을 접을 수 있다. 또 탁상용으로 수동조작하는 기계는 250만원, 두 제품은 공히 4단 슬라이스 가능하며 케이크가 부드럽게 절단되도록 한다.

(TEL : 02-365-0900)

우리 기술로 초컬릿 사인판틀 생산

그동안 외국에 수입 의존해 오던 초컬릿 사인판틀을 순수 우리 기술로 개발함에 따라 외화절약뿐만 아니라 우리정서에 맞는 모양을 소비자가 선택할 수 있게 됐다.

이 상품을 개발한 곳은 아트케익상사(대표 윤충용)인데, 현재 특허까지 받았다. 제품 구입을 원하는 사람은 아래로 문의하면 된다.

(TEL) 경인지역·영남사 (0348) -942-0448
서울지역·홍성유통(02)572-8628

