

대부분의 소비자는 '밀가루는 밀가루다' 라고만 생각한다. 사실 얼마나 다양한 종류의 밀가루가 있는지 알지 못한다. 밀가루에 대해 조금 아는 사람이라면 밀가루 종류에는 강력, 중력, 박력분이 있다고 말할 것이다. 이것은 지금까지 우리가 사용한 밀가루가 강력, 중력, 박력분의 수준을 벗어나지 못했음을 반증하는 사실이기도 하다. 다양한 종류의 밀가루가 나왔다면 소비자들이 몰랐을 리가 없을 테니.

**'영양강화밀가루.'**

지금까지의 밀가루에 익숙한 소비자에게는 낯선 단어다. 그런데 후발주자로 제분업계에 뛰어든 삼양사가 기존의 밀가루와는 완벽하게 다르게 개발한 이 제품이 소비자들의 친편익률적이던 구매행위를 변화시켜 놓고 있다.

그러나 이미 1등, 2등이 정해져 있는 경기에 참가해 과감한 투자와 개발을 바탕으로 밀가루의 새로운 바람을 일으키고 있는 삼양사의 이런 노력은 베이커리 업계 입장에서 서도 반가운 일이다.

**밀가루의 개념을 바꾼 영양강화밀가루 '밀맥스' 개발**

식품 기초소재 회사로서의 명성을 쌓은 삼양사는 1924년 창업된 이래 55년 울산 제당공장 준공, 85년 선일포도당주식회사 인수 등 설탕, 식용유, 전분, 물엿 등 식품 기초소재 생산 및 판매 전문회사로서의 골격을 갖추고 성장해 왔다.

그리고 지난 88년 식품소재 회사라는 전문성을 한층 살리기 위해 부산의 신한제분주식회사를 인수하면서 생산품



목에 밀가루를 보태기에 이르렀다. 그러나 과거 신한제분의 생산설비가 너무 낙후되고 노화돼 있어 완벽한 품질의 밀가루를 생산하기 어렵다고 판단, 충남 아산에 최신 자동화 설비를 갖춘 제분공장을 신축했다.

만 5년 정도의 기간을 거쳐 완공된 아산공장은 550억

**신개념의 영양강화 밀가루 '밀맥스' 개발로 새롭게 떠오른**

**(주) 삼양사**

업체탐방

**소비자 욕구에 맞는 밀가루 생산... 베이커리 발전의 동반자로 성장**

후발주자라는 약점을 안고 제분업계에 뛰어든 삼양사는 기존의 밀가루를 차별화시킨 영양강화 밀가루 '밀맥스'를 개발해 출시했다. '밀가루는 다 똑같다'는 생각을 갖고 있던 소비자들에게 신선한 새바람을 일으킨 것이다. 과감한 연구와 개발을 통해 기존의 식생활 문화를 변화시키고 있는 삼양사의 의욕적인 모습은 베이커리 업계의 발전을 위해서도 반가운 일이 아닐 수 없다.

부산의 신한제분을 인수한 삼양사는 최신 자동화 설비를 갖춘 제분공장을 아산에 준공하고 기존의 밀가루와는 차별적으로 다른 영양강화 밀가루 '밀맥스'를 출시했다.



◀ 2차 가공연구실은 생산된 밀가루의 가공 과정에서 나타날 수 있는 갖가지 단점들을 체크하는 곳이다. 좀더 완벽한 제품을 만들고자 하는 삼양사의 노력을 엿볼 수 있는 곳이다.

원 정도가 투입된 공장으로 연건평 6,000여평에 대지 1,500평 규모로 하루 600백여톤 정도의 생산능력을 갖추고 있다. 한편 94년 7월 공장완공을 계기로 그동안 연구진들이 각고의 노력끝에 개발한 '밀맥스' 라는 새로운 개념의 밀가루가 탄생하게 된다.

이곳의 생산설비는 세계적 제분설비 제작업체인 스위스 불러(BUHLER)사의 제품을 도입한 것으로 원료투입에서 생산, 출하에 이르기까지 모든 공정이 자동화 시스템으로 운영된다는 특징을 갖고 있다. 그리고 생산라인의 운영상태를 한눈에 파악할 수 있는 중앙통제실은 한치의 결함도 없는 완벽한 제품을 생산할 수 있는 밑바탕이 되고 있다.

#### 90여 종류의 다양한 밀가루를 생산할 수 있는 블렌딩시스템

전 공정이 자동으로 처리되는 이 과정을 통해 원맥은 우선 원료정선처리 과정을 거친 후 대, 소형 저장고(SILO)에 보관되는데 삼양사의 아산공장은 1만 5,900톤을 저장할 수 있는 능력을 갖추고 있다. 이곳에 저장된 원맥은 원료를 혼합하는 블렌딩 공정을 거치고 원맥 중에 포함된 이물질을 제거하는 과정인 정선, 원맥에 수분을 첨가하는 가수, 가수된 원맥을 밀가루로 만드는 분쇄과정을 차례로 거치게 된다. 이렇게 만들어진 밀가루는 숙성빈에서 충분한 숙성기간을 보낸 후 포장에 되는 과정을 거치게 된다. 얼

핏포기에는 여타의 제분공장과 동일한 밀가루 생산과정이다. 그러면 이곳의 숨은 특징은 무엇인가.

우선 가장 중요한 것은 원맥의 분쇄과정에서 파괴되는 영양소를 인위적으로 첨가해 영양을 강화했다는 것이다. 이미 밀을 주식

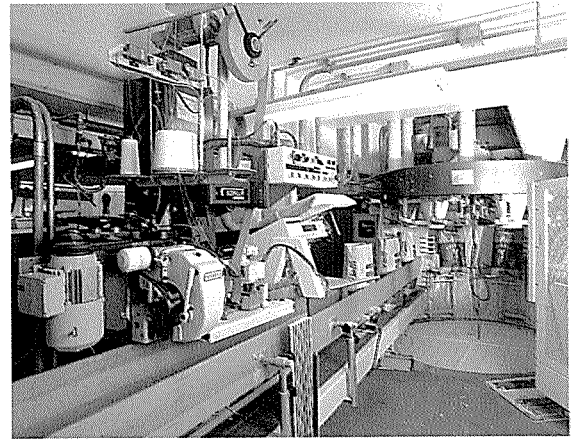
으로 하는 미국 등지에서는 균형있는 식단구성을 위해 영양분 첨가가 법적 의무사항으로 돼있고 일본에서는 학교급식용 밀가루에 영양분을 첨가하도록 권장하고 있다.

삼양사도 이런 점을 감안해 밀맥스에 비타민 3가지와 철분 1가지를 첨가했다. 현재 밀맥스 100g에 들어있는 영양분은 한국인 일일 권장량을 기준으로 비타민B1 40%, 비타민B2 20%, 나이아신 30%, 철분 30%가 들어있다.

한편 그동안의 연구노력을 통해 개발된 영양강화 밀가루는 라면회사와 합작으로 개발한 '영양강화라면' 출시를 목전에 두고 있다. 밀맥스의 우수성을 검증받은 결과다.

또 분쇄된 밀가루를 일단 숙성빈에 보관한 후 포장함으로써 밀가루를 가공하는 과정에서의 안정성을 높혀 사용자가 균일한 제품을 만들 수 있도록 했다.

한편 90여 종류의 다양한 밀가루를 생산할 수 있는 블렌딩시스템을 갖추고 있어 소비자가 원하는 부분을 세심하게 맞출 수 있도록 한 것도 삼양사의 특징 중 하나이다. 슈퍼마켓에서 아무 고민없이 고르는 밀가루가 아니라 소



▲ 분쇄와 숙성을 거친 밀가루는 포장을 거쳐 소비자들에게 전달된다.


비자가 자신이 만들고자 하는 제품에 가장 적합한 밀가루를 고를 수 있도록 다양화, 세분화하겠다는 것이다.

무엇보다도 소득수준이 높아지면서 다양해지는 소비자들의 요구 수준을 맞추기 위해서는 그들 하나하나의 요구 사항을 수용할 수 있는 능력을 갖춰야 한다는 것이 삼양사의 신념이다. 다품종을 생산할 수 있는 시스템을 갖추고 소비자 개인개인을 상대하겠다는 것이 삼양사의 계획이다.

이외에도 밀가루의 입자와 품질이 미세하고 균일해 반죽을 하는 속도가 빠르고 탄력이 있다는 점과 수분을 흡수하는 정도가 뛰어나 경제성이 좋다는 점도 밀맥스만의 장점 중 하나이다.

한편 아산공장에는 생산된 밀가루가 2차 가공됐을 때 나타날 수 있는 단점을 보완해 더욱 완벽하게 제품을 만들 수 있도록 하기 위해 2차 가공실을 운영하고 있다. 12명의 연구진이 제과제빵과 제면으로 부문을 나눠 운영하고 있는 이곳은 밀맥스를 사용하는 소비자들의 요구를 완벽하게 해결해 주는 징검다리 역할을 하는 곳이기도 하다.

94년 8월 밀맥스가 출시된 이후 제분업계의 균형을 빠른 속도로 깨고 있는 삼양사의 의지는 당당하다. 적어도 2~3년 이내에 밀맥스로 대표되는 밀가루의 새로운 개념을 소비자들에게 완전히 인식시키겠다는 것이다.

제분업계의 무서운 아이로 떠오른 밀맥스가 앞으로 소비자들에게 어떤 반응을 얻게될지 기대되는 순간이다. 

(글 / 김주희)



▲ 정선과 가수과정을 거친 원맥은 분쇄공정을 거쳐게 된다. 삼양사는 이 과정에서 많은 영양소가 파괴된다는 것을 감안, 비타민과 철분을 추가로 투입한 영양강화 밀가루를 개발했다.