

최근 사회 전반적인 경기 침체의 여파를 비롯하여 매년 100%이상의 급성장을 이루고 있는 대형 외식산업의 영향 등으로 인하여 사실상 자영 제과점은 상대적으로 정체된 실정에 직면하고 있다. 따라서 베이커리 업계의 제품 또한 이러한 시대적인 변화에 능동적으로 대처하지 않으면 안될 기로에 놓이게 되었다. 이에 베이

커리 원료 중 유지 제품의 역할이 매우 중요한 실정임을 감안, 유지업계에 직접 몸담고 있는 사람으로서 향후 유지 제품이 어떤 모습과 방향으로 변화 발전

베이커리 유지제품의 현재와 미래

소비자와 업체간 공동개발 노력 필요

해야 되는지를 함께 생각해 보고자 한다.

고급제품과 실온보관쪽으로 발전해야

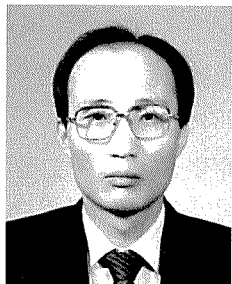
현재 베이커리 유지 제품의 품질은 소비자의 다양한 요구에 부응하고자 보다 고급 마가린 쪽으로의 수요와 공급에 초점을 맞추고 있다. 즉 사용 원료의 고급화와 버터 대체품에 가장 근접한 경제적인 마가린의 개발에 역점을 두고 있는 실정이며, 또한 이러한 고급 마가린은 유통되는 과정에서 콜드체인이 이루어지지 못한 실온에서도 잘 견딜수 있는 물성 안정성을 확보하는 방향으로 제품 개발이 진행되고 있다.

실온에서 보관이 가능한 제품의 개발은 오직 콜드 체인 속에서만 유통 가능하게 되므로 이는 대형 프랜차이즈업체에만 가능할 뿐 일반 원도우 베이커리에서는 기피하는 제품이 되고 말 뿐이다. 이에 따라 업체별 기술 집약이 제품 개발에 선행되는 중요 사항으로 요구되고 있으나 이러한 추세가 전국적으로 다 같은 실정은 아니다.

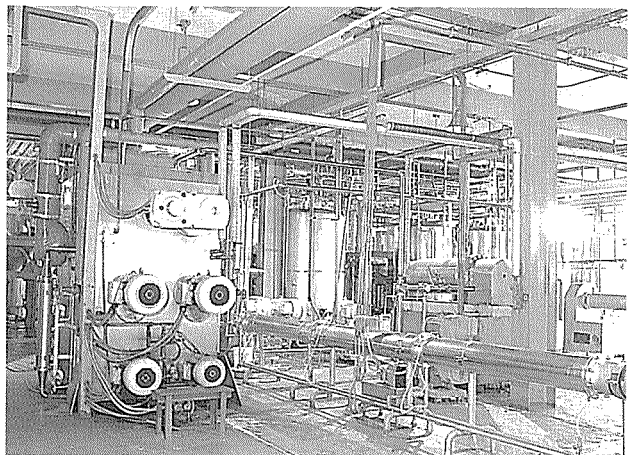
지역별 경제 수준 차이와 연관이 되다 보니 지방과 서울, 서울 지역에서도 강북과 강남, 서울 근교인 경기, 수원, 인천에서 사용하는 제품의 품질에서도 많은 차이가 있다. 하지만 어느 지역을 막론하고 제품 고급화 추세가 대세를 이루고 있어 사용 원료의 고급화와 품질 개선은 계속될 전망이다.

또한 요즈음은 양산빵 소비 감소에 따른 즉석빵의 증

유지 제품은 버터에 근접한 고급 마가린과 실온에서도 보관이 가능한 제품을 확보하는 방향으로 발전해 왔다. 유지제품의 지속적인 발전을 위해서는 사용자와 업체간 공동 개발을 통한 제품 연구가 필요하다.



글/김윤규(서울 하인즈 상무이사)



▲ 유지제품은 고급화와 실온에도 보관이 용이하도록 안정성을 확보하는 방향으로 발전해 왔다

가세가 두드러지고 있고 주거, 상가별 자영 제과점이 급증하는 추세에 있다. 따라서 제과 재료상을 통해 다량으로 재고를 보유한 후 소진될 때까지 사용하던 과거와는 달리, 적재적소에 소량의 유지를 공급할 수 있도록 제과점과 재료상의 긴밀한 협조가 필요한 추세이므로 이에 따른 제품의 품질도 고급화로 갈 수 밖에 없는 실정이다.

그러나 이러한 추세속에서도 버터 공급 불균일에 따른 조제버터지(PEF)의 국제시세가 인상은 유지 업체가 고급 마가린 제품의 개발을 추구하는 데 하나의 장애물이 되고 있다. 따라서 이에 따른 마가린 제품의 가격 인상이 불가피할 것으로 보여짐에 따라, 이에 관한 대체 원료의 연구가 시급한 상황이나 고급화 제품에 요구되는 품질에는 변함이 없어야 한다.

지금까지 살펴본 바를 바탕으로 향후 베이커리 유지 제품의 미래를 예측해 볼때 앞으로는 소비자의 관심이 제품 고급화에만 그치지 않을 것이다. 오히려 건강에 대한 관심이 고조됨에 따라 이런 요구를 충족시키는 제품이 출현할 것으로 보이며 이러한 제품이 시장을 리드하는 주류가 될 것으로 예측된다. 즉 기존의 소비 패턴에서는 충족되지 못했던 건강 기능성 강화 제품의 개발이 바로 차별화를 시도하는 새로운 조류로써 바람직한 식생활을 원하는 소비자들에게 만족과 신뢰를 줄 수 있을 것이다.

건강관심을 충족시키는 제품이 시장 선도

그 실례가 성장기 청소년의 두뇌 활동을 촉진하고 노화를 방지 할 수 있는 DHA와 갈슘, 천연 토코페롤(비타민 E) 등이 함유되어 있는 제품으로 앞으로 이런 제품이 소비자들의 건강에 대한 관심과 기대요구를 충족시켜 줄 것으로 예상된다.

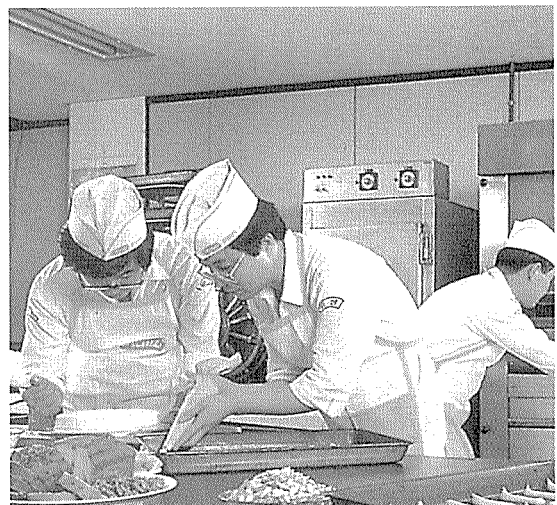
또 다른 사항은 선진국으로부터의 제과제빵 기술 습득과 함께 여기에 사용되었던 유지 제품을 국내 개발에 접목시키는 것이다. 이때 중요한 사항은 가능한 한국인 기호 적성에 적합한 소비 패턴을 파악하여 이에 걸맞는 유지 제품의 개발이 병행되어야 한다는 사실이다.

마지막으로 베이커리 유지 제품의 발전은 소비자에 대한 품질 만족 차원에서 제과업체와 유지업체간, 프랜차이즈업체와 유지업체간의 공동 기술 개발로 긴밀한 협조를 주고 받을 수 있을 때에만 미래를 기약할 수 있다. 아울러 제과 재료상을 통한 자영 제과점과 유지업체간의 정기적이고 지속적인 기술 세미나를 통하여, 콜드체인에 대한 공동 시설 투자 등이 선행 될 때 비로소 소비자를 위한 최상의 제품 개발이 이루어질 것으로 예측된다.

결국 베이커리 유지제품의 현재와 미래는 베이커리 업계와 유지업체간의 공동 관심과 기술 개발이 병행될 때에만 소비자의 품질 고급화와 건강관심 등에 대한 기대 욕구를 충족시킬 수 있을 것이다. 이것은 급변하는 시장 환경에 대한 자체 대응력을 키우는 효과 뿐만 아니라 소비자 서비스 개발 등에도 유용한 실마리가 될 것으로 전망된다. **[이]**

“지역적 차이는 있지만 제품 개발의 방향이 고급화 추세에 놓여 있기 때문에 원료 고급화와 품질 개선 노력은 계속될 전망이다

또 제품 고급화 이외에 건강 기능성 요구를 충족시키는 제품이 시장을 이끌 것으로 보인다”



▲ 보다 우수한 제품을 개발하기 위해서는 사용자와 업체간 공동 노력이 필요하다.