

두드리면 영감이 온다

Q 버터가 암을 유발한다는 뉴스를 본 적이 있다. 버터에 대한 상식을 알고 싶습니다.

장재웅/전남 담양군 담양읍 객사리

A 버터가 암을 유발한다는 뉴스를 접한 적이 없어 자세한 사항을 알 수 없군요. 만일 버터가 암을 유발한다면 온전한 상태가 아닌 제품이 상했거나 원래의 성질이 변해서 생기는 현상일 듯 합니다. 왜냐하면 버터는 완전 식품이라고 일컫는 우유에서 지방을 추출해 만든 것이기 때문이며 버터를 이루고 있는 성분이 유지방, 수분, 당질, 칼슘 등에서 알 수 있듯 암을 유발한 만한 성분은 없기 때문입니다.

버터는 우유를 원심 분리해서 유지방을 20~40% 농축시키고 농축된 크림을 70~80°C로 가열 살균한 후 급격히 냉각시켜 3~13°C로 8~12시간 숙성시킵니다. 이후 12~15°C로 강하게 진동시켜 그 충격으로 유지방을 응집시키고 냉수를 가해서 표면에 부착되어 있는 버터 밀크를 씻은 후 충분히 반죽합니다. 이때 가염 버터의 경우는 1~2%의 소금을 투여해 제조합니다.

버터의 종류는 크게 젖산균으로 발효한 '발효 버터', 소금을 넣은 '가염 버터'와 소금을 넣지 않은 '무염 버터', 젖산균을 사용하지 않고 발효시킨 '스위트 버터', 버터에 식물성 유지를 넣은 '컴파운드 버터', '분말 버터'가 있습니다. 버터의 주요 성분은 유지방이 81%, 수분 16.3%, 단백질 0.6%, 당질 0.2%, 칼슘 15%로 구성돼 있습니다.

버터는 제과 제빵에서 주로 과자류에 사용합니다. 즉 버터는 과자류의 반죽이나 버터 케이크 등 크림에 이용되고 있습니다. 빵에도 이용되지만 그것은 마가린 대신 고급 재료를 사용하는 일부 점포에서 사용할 뿐 대부분의 점포에서는 마가린을 더 많이 사용하고 있습니다. 따라서 문의하신 분이 우려하는 것처럼 빵에서 버터를 사용해 암을 유발시킬 위험성이 크지 않습니다.

설령 뉴스에서 보도된 바 있듯이 버터에 암을 유발시키는 물질이 있다고 하여도 관건은 사용량과 섭취량일 것입니다. 예를 들어 콜레스테롤이 많다고 알려진 계란도 많이 섭취하면 문제가 되지만 적당히 섭취하면 인체에 필요한 영양소가 들어 있어 꼭 필요한 식품이며 콜레스테롤이 문제가 되지 않는 것처럼 버터도 마찬가지입니다.

실제로 빵에서 마가린 대신 버터를 사용한다 하더라도 밀가루 양 대비 10~20% 정도입니다. 그러므로 개별 제품에 사용된 버터의 중량으로 따진다면 그리 많지 않은 양이며 과자류 반죽이나 크림에 사용되는 양도 마찬가지일 것입니다. 따라서 소비자가 매일 제과 제품을 섭취하는 것이 아니므로 암을 유발시킬 수 있는 위험성에 대해서는 큰 걱정을 안해도 될 듯합니다.

Q 앞으로 제과점이 대형화 추세인지 전문점 추세인지 향후 전개 방향에 대해 알고 싶다.

정권기/서울 노원구 중계3동 무지개아파트

A 앞으로 제과점이 어떻게 변모될지는 누구도 예측할 수 없습니다. 소비자의 취향이 다양하고 이런 고객의 취향은 제과점 뿐 만이 아니라 경쟁 관계에 있는 업종들이 어떤 방향으로 제품을 개발하고 점포 방향을 설정하느냐에 따라 달라지기 때문입니다. 또 상권의 특성에 따라 점포의 성격도 달라질 수 있습니다. 다만 현재 일부에서 시도 중인 점포 방향이나 일반적인 현상에 대해 설명드리니 참고 바랍니다.

최근 들어 전문점 형태의 점포들이 하나 둘 생겨나기 시작하고 있습니다. 가령 베이글, 브레첼을 주력 품목으로 머핀, 치즈 케이크, 페이스트리, 아이스크림, 음료 등을 같이 취급하는 점포들이 있고 또한 최근 들어 외플 및 케이크, 화과자, 초콜릿 전문점들이 생겨나고 있습니다. 이런 추세는 앞으로 계속될 것으로 보입니다. 그러나 객단가가 높고 젊은층의 유동이 많은 특정 상권에만 이런 점포 형태가 출현하고 있습니다.

규모별로 보면 규모가 큰 제과점만이 경쟁력을 갖출 수 있을 것으로 보임에 따라 이런 점포들이 많이 생기고 있습니다. 물론 현재도 1인 제조 업소나 기술인 2~3인 업소가 더 많이 생기고 있기는 합니다. 또한 규모와 제조 인원에 면해서 소규모이지만 경쟁력을 갖추고 있는 점포들도 있습니다. 그러나 소비자가 다양한 제품을 생산할 수 있고 점포 분위기에서도 앞서는 대형 점포를 선호하면서 이전부터 소규모 점포의 입지는 갈수록 줄어들고 있습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 제빵전문에 대해 궁금한 사항을 독자 엽서를 통해 보내 주시면 친절히 안내해드리겠습니다.

