

# 파리크라상 식품기술연구소 대폭 확대 440평 규모, 산학공동 프로젝트 등 연구활동 강화

■ 취재/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr

파리크라상(www.paris.co.kr)이 자체 식품기술연구소를 대폭 확대해 지난 6월22일 새롭게 문을 열었다. 성남 제2공장 건물 5층에 마련된 연구소는 연구실 340평, 사무실 100평 등 총 440평 규모로 이사 1명, 연구원 21명 등 모두 22명이 근무하고 있다.

이 연구소의 두드러진 특징은 팀별로 별도의 공간을 마련함으로써 연구 활동의 효율성을 극대화했다는 점이다. 완제품(식빵, 과자빵)팀, 데커레이션(양과)팀, 냉동생지팀, 장기개발팀, 분석·미생물팀 등 5개팀이 각각의 공간과 장비를 이용해 연구를 진행하게 된다.

또한 업계 최초로 관능(官能)검사실과 파이로트 플랜트(Pilot Plant)실을 운영한다. 관능검사실은 맛의 선호도를 조사하기 위한 첨단 연구실로, 사내외에서 선발된 패널요원들이 외부 교육기관에서 교육을 받고 최적의 조건에서 최상의 맛을 찾아내게 된다. 파이로트 플랜트실에서는 연구실에서 소량 단위로 연구했던 프로젝트를 양산의 환경에서 기계적합성을 테스트하게 된다.

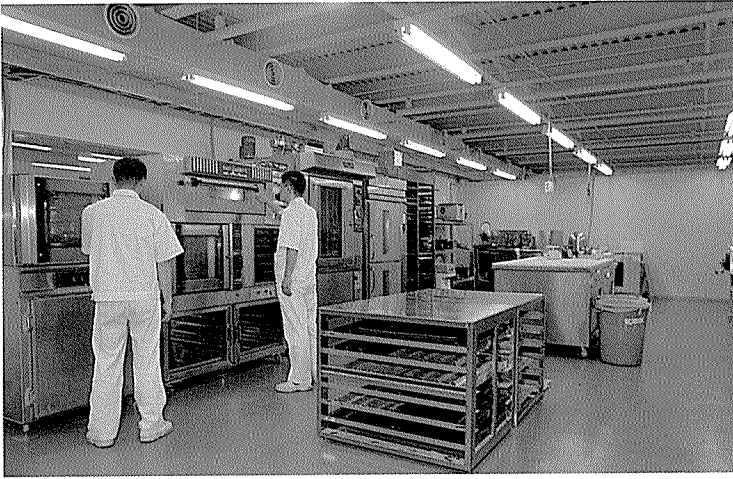
식품기술연구소 이명구 소장은 “지난 10년간 국내 베이커리 시장이 괄목할 만한 성장을 해왔지만 이에 비해 연구 인프라는 매우 취약한 걸로 알고 있다”며 “이 연구소가 베이커리 제품에 대한 기초 연구활동이 활성화되는 계기가 되길 기대한다”고 말했다.

## 탄탄한 기초를 위한 연구 인프라 구축

연구소는 연구활동의 목표를 ‘순수(Pure), 자연(Natural), 안전(Safety)’에 두고 있다. 이같은 모토로 진행된 연구의 결과물이 오는 9월경 첫선을 보이게 된다. 파베이킹(Par-Baking) 바



▲ 파리크라상 식품기술연구소는 팀별로 별도의 공간과 설비를 갖춰 연구활동의 효율성을 극대화했다.



▲ 냉동생지실(위)과 분석실(아래) 내부.



▲ 파리크라상과 중앙대 식품공학과는 지난 7월 11일 '냉동 케이크 개발을 위한 산학공동연구' 협정을 체결했다. 협정서를 체결한 후 파리크라상 조상호 전무이사와 이영춘 교수가 악수를 하고 있다.

게트와 냉동케이크가 그것이다. 이를 위해 현재 140평 규모로 파베이킹 라인과 쇼트 케이크 라인을 설치하고 있다. 파베이킹 바게트는 1년 전부터 연구를 진행해 왔다. 브랜드에 걸맞도록 아침시장을 공략하기 위한 포석이다. 아침 일찍 매장에 제품을 진열하기 위해서는 파 베이킹 제품이 필수적이다. 연구원들의 프랑스 현지 연수와 해외기술인 초청 연수를 수차례 거듭한 끝에 결실을 보게 됐다. 이 제품의 생산을 위해 프랑스 제분업체의 바게트 전용 밀가루를 직수입했다. “프랑스 전통 바게트의 맛을 아침에 맛볼 수 있을 것”이라는 게 연구소 관계자의 설명이다.

냉동케이크는 일단 9월부터 일부 제품이 출시되지만 점차 품목을 늘려갈 계획이다. 이를 위해 지난 7월 11일에는 냉동식품공학 권위자인 중앙대학교 식품공학과 이영춘 교수와 ‘냉동케이크 개발을 위한 산학 공동연구’ 협정을 체결했다.

냉동 케이크의 품질 향상 및 기술 축적을 위해 1년간 진행될 이 프로젝트는 냉동 및 저장 조건 영하 10도, 유통기한 10주 이상을 목표로 버터 케이크를 모델로 선정해 레시피, 포장방법, 냉동 및 냉동저장 조건 및 해동방법 등을 연구하게 된다.

냉동 케이크는 품질손상 최소화, 점포 인력 절감, 제품의 균일화를 위한 경쟁력 있는 아이템으로 평가받고 있으며 미국에서는 리치스(Rich's), 사라리(Sara Lee), 필스버리(Pillsbury) 등의 업체를 중심으로 다양한 제품이 출시되고 있다.

반면 국내에서는 냉동 케이크에 대한 연구보고서가 전무한 상태이며, 이 기술을 도입하려면 막대한 로열티를 지불해야 하는 실정인어서 이번 산학협동 연구 결과에 주목된다.

파리크라상은 앞으로도 이와 같은 산학협동연구 프로젝트를 활발히 전개해 베이커리 제품의 기초 연구분야를 넓혀갈 계획이다. 이밖에도 냉동생지 첨가 미생물 연구, 특화된 프리믹스 연구 등의 프로젝트도 병행할 방침이다. 