

미국 식품전, 그 현장에 가다

유기농 건강식품 · 크랜베리 대거 선보여

■ 취재 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr



▲ 양국의 식품교류에 기여한 2001 미국식품전.

미국식품전이 미국대사관 농업무역관 주최로 지난 3월 19일부터 20일까지 서울 메리어트 호텔 제 1 미팅룸에서 개최됐다.

이번 전시회는 미국 전역의 30여 개 식품 수출업체들이 참여해 야채 및 과일 통조림, 너츠류, 피클, 가공 식품, 건강 식품, 쿠키 및 제과류, 육가공류, 포도주를 비롯한 음료류, 유기농산물 등 다양한 식품들을 전시했다. 또한 전시회 기간 동안 구매자들과 해당 업체와의 상담도 함께 이루어져 실질적인 식품교류의 역할을 했다는 평가다.

이번 전시 기간 중 식품 제조 업체와 베이커리 관련 업체들의 관심을 얻은 것으로 우선 다양하게 제조된 크랜베리를 들 수 있다. 일체의 첨가제를 넣지 않은 천연 과일 크랜베리는 그 자체의 단맛에 천연 향과 색소를 결합한 과일 칩으로 식빵과 베이글, 스콘, 머핀 등에 적합한 것으로 평가돼 베이커리 종사자들의 많은 호응을 얻었다.

이밖에도 제빵에 사용할 수 있는 냉동 크랜베리, 건조 가미 크랜베리, 건강식인 분말형 크랜베리, 크랜베리 농축액 등 다양한 제조법으로 만들어진 크랜베리 제품이 선보였다. 크랜베리를 전시한 한 업체는 단순히 제품을 전시하거나 시식을 제공하는데 그치지 않고 크랜베리를 사용해 타르트나 비스킷, 머핀을 만드는 레시피도 함께 소개해 구매자들의 이해를 도왔다는 평을 받았다.

베이커리와 관련해 파이, 타르트와 케이크 등의 충전물이나 토핑물로 사용할 수 있는 과일 통조림도 소개됐다. 이 통조림은 블루베리, 체리, 사각형으로 자른 사과 등을 원료로 시럽이 많아 달콤한 맛이 강한 것이 특징이었다.

한편 초콜릿, 아몬드, 레몬, 오트밀 등 다양한 재료를 사용해 수작업으로 만든 12종류의 고급 쿠키를 선보인 회사도 많은 이들의 관심을 집중시켰으나 직경 10cm정도 되는 쿠키 한 개당 가격이 500원에



1



2



3



4

- ① 유기농법으로 재배된 크랜베리, 블루베리, 스트로베리.
 - ② 미국산 치즈. 주요 전시 제품으로 다양한 제품이 선보였다.
 - ③ 피클은 6가지의 맛과 다양한 공정으로 선택의 폭을 넓혔다.
 - ④ 콜롬비아 크레스트 와인.
- 미국 내에서 널리 응용되는 포도주의 하나이다.

판매 때 가격이 다소 비싸다는 일부의 지적도 나오는 등 관람객들의 진지한 태도를 엿볼 수 있었다.

또한 가정에서도 매장에서와 같은 맛을 느낄 수 있도록 제조한 냉동 피자 식품을 비롯해 전자 레인지에 굽기만 하면 되는 프리첼 등 베이커리 식품을 포함한 다양한 냉동 식품이 소개됐다. 옥수수 가루 팬케이크에 쇠고기, 돼지고기, 연어, 닭고기, 계란 등 여러 가지 내용물을 끼운 멕시코 요리 '타코'와 '타말리'가 전시돼 관람자들의 눈길을 끌었다.

이밖에 100여 개의 유기농산물을 각각 건조시킨 식원료, 클로렐라를 이용한 효소, 녹조류를 사용한 영양식, 매운맛으로 저린 아스파라거스 등이 전시돼 참가자들의 발길을 끌었다. 주류 및 음료로는 미국에서 대중적으로 가장 널리 응용되는 포도주 중의 하나인 콜롬비아 크레스트와 사과·당근 주스 등 식이성 음료와 기능성 음료 등이 대거 선보였다. 육가공품으로는 다양한 곡물을 섞춰시킨 가축의

냉동육과 가공육을 볼 수 있었으며 육류를 사용하지 않고 콩을 이용해 쇠고기나 닭고기 맛을 내도록 만든 베지(veggie)를 응용한 햄버거와 기타 요리도 소개됐다.

이번 전시회에서 두드러진 특징은 유기농법으로 재배한 건강 식품과 크랜베리를 활용한 제품이 대폭 확대됐다는 점이었다. 또한 전시회 참여 업체들은 자사의 제품을 전시하는 동시에 홍보 수단으로 조리 및 시식회도 함께 가졌다.

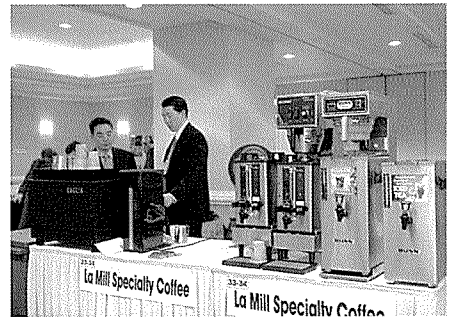
포장재료 부문은 한 업체만 참여해 아쉬움을 남겼으나 양질의 고가 제품이 많이 전시돼 전체 수준을 높였다는 평을 들었다. 식품정보를 제공함으로써 양국의 농산물 교역 활성화에 폭넓은 기여를 한 이번 전시회 기간 중에 미국산 치즈 세미나(19일 오전 10시)와 피클 세미나(20일 오후 2시)가 함께 개최돼 질적·양적으로 관람객들에게 높은 호응을 얻었다. [6]



▲ 여러 가지 맛과 향이 가미된 건조 과일류.



▲ 다양한 잡곡을 먹여 키운 소 돼지의 육가공류도 진열돼 있다.



▲ 고급스런 커피와 홍차도 소개됐다.