

독특한 데커레이션 재료 '금박'

관련법령 개정, 다양한 형태의 제품 많아

이제는 단순히 맛에 의해 제품의 질을 평가하던 시대는 지났다. 제품력을 높이기 위해서는 기본적인 맛 이외에 특징 있는 데커레이션은 필수적인 조건으로 부상했다. 이번에 새로운 법개정에 따라 합법적인 사용이 가능하게된 데커레이션 재료인 금박에 대해 알아본다.



▲ 다양한 형태의 금박을 이용한 데커레이션 케이크.

금박은 케이크 데커레이션 재료 중 하나지만 국내에서는 식품공전에 금박의 사용을 규정하지 않아 지금까지 불법적으로 사용되어 왔다. 그렇지만 식품의약품안전청은 민원인의 편의를 도모하고 식품위생 안전성을 확보하기 위해 식품위생법 제7조 제1항의 규정에 따라 지난해 11월 28일자로「식품첨가물의 기준·규격 : 식약청고시 2000-57」을 개정해 금박 사용을 허가했다. 이에 따라 앞으로는 다양한 형태의 금박 제품을 활용해 독특한 케이크 데커레이션을 할 수 있는 길이 열렸다.

이처럼 금박의 사용이 허가된 것은 그동안 주류에 한해서만 제한 사용하고 있는 현행 사용기준을 국제화 추세에 따라 과자류의 외부코팅에도 확대 사용토록 개정했기 때문이다. 금박을 식품에 사용하기 위해서는 순도 94.4%이상의 금을 함유하고 있어야 한다. 그렇지만 그동안 음성적으로 사용되었기 때문에 정확한 제품 기준과 사용 방법에 대해 아는 사람은 드문 실정이다.

다양한 형태와 용도의 금박 유통

국내에 유통되는 금박 제품은 동일한 품질을 가지고 있지 않기 때문에 제품 선택시 신중히 판단해야 된다. 시중에 유통되는 일부 금박은 순도 94.4%에 미달될 뿐만 아니라, 동이 1~2% 정도 섞인 제품이 있으며, 심지어 3~4% 가량 다량 섞인 제품도 있는 것으로 파악되고 있다. 금은 가용화 식품 첨가물로서 검증된 재료지만 그 밖의 금속은 안정성이 떨어져 인체에 치명적일 수 있으므로 주의가 요구된다.

케이크 데커레이션에 금박을 사용할 경우 대개 포인트를 주기 위해 케이크 위에 올리는 경우가 대부분이다. 따라서 국내에 유통되는 금박은 주로 얇은 금속막의 작은 조각 형태가 주류를 이루고 있다. 그렇지만 이번 법개정에 따라 다양한 형태의 금박제품이 유통될 것으로 보인다.

현재 국내에는 3H TRADING CO.(대표 권택중, TEL : 3443-5590)가 법적 판매권을 획득해 다양한 금박 제품을 취급하고 있다. 이 회사는 일본의 TSUKIOKA사로부터 기존과 차별화 된 모양의 제품과 젤, 물에 뜨는 글씨 등 다양한 용도에 사용할 수 있는 특색 있는 금박을 수입하고 있다. 별, 하트, 싸인판 등 다양한 형태의 금박은 기존의 제품과 달리 독특한 데커레이션 효과가 있다. 일반적으로 단순히 찢어서 케이크에 올려 놓는 금박은 데커레이션에 한계가 많았지만 제품 다양화로 새로운 국면을 맞이하고 있다.

금박은 고가이기 때문에 원가 상승 요인이 있지만 케이크 데커레이션에 적절히 이용할 경우 부가가치를 높일 수 있는 재료이다. 따라서 이번 관련 법안 개정을 계기로 케이크의 데커레이션의 폭이 더욱 넓어졌을 뿐만 아니라 점포의 매출 신장으로 이어질 수 있는 길이 열렸다. 앞으로 제과점의 매출을 신장시키기 위해서는 박리다매의 판매방식보다는 부가가치가 높은 고급 제품 생산이 절실히 요구되어 진다.



▲ 별, 하트 등 다양한 형태의 금박이 있다.



▲ 일본 TSUKIOKA에서만 생산되는 물에 뜨는 금박 글씨.



▲ 모양 있는 금박은 독특한 데커레이션 효과를 가져온다.

<글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>