

(주)대명엽록소 엽록소 상품화 성공... 제과 접목 가능 임상실험 거쳐 특허 출원, 당뇨에 탁월한 효과



(주)대명엽록소가 엽록소 성분을 상품화하는데 성공, 제빵용 '엽록소 파우더'를 개발했다.

KIST 생명공학연구소 민병길박사와 공동 연구·개발을 한 엽록소 제품은 이미 액상상태의 건강보조식품 'Health 365'란 이름으로 판매되고 있으며, 이 제품을 제빵용 파우더로 재개발한 '엽록소당뇨빵'이 이번에 새롭게 출시된 것. 엽록소를 이용한 건강보조식품은 이미 동물실험 등을 통해 당뇨병에 효과가 있는 것으로 밝혀졌으며, 국내 특허출원과 상표등록을 이미 마친 상태이다.

엽록소 파우더는 제빵시 첨가하는 제품으로 기존의 건강보조식품 'Health 365'와 같은 효능을 볼 수 있으며, 제품의 신선도를 오래 유지할 수 있

고 부드러운 식감을 살릴 수 있다. 또한 이 제품은 빵 뿐만 아니라 과자, 케이크, 음료 등 모든 제과분야에 사용 가능해 앞으로 제과점의 기능성 제품 개발에 유용할 것으로 전망된다.

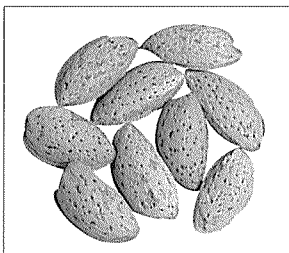
엽록소는 녹색식물의 잎 속에 들어있는 화합물의 명칭이며, 혈액의 구성성분인 헤모글로빈과 화학구조식이 매우 흡사해 이를 인체에 이로운 방향으로 이용하려는 연구가 그간 활발히 진행돼 왔다.

엽록소가 첨가된 제품은 섭취할 경우, 혈액 정화와 함께 손상된 세포 기능이 회복되고 항암작용과 조혈작용 등의 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 이번에 개발된 엽록소 제품은 특히 당뇨병에 탁월한 효능을 나타내는 것으로 알려져 건강지향성 베이커리 제품을 개발하는 데 많은 도움을 줄 것으로 예상되고 있다.

▲문의 : 2675-9807

〈하윤정〉

아몬드 체내 유해 콜레스테롤 저하 특효 심장병 예방...섭취량 비례 효과 증가



아몬드가 심장병 예방에 특효할 가능성이 있다는 연구 발표가 나왔다. 미국 캘리포니아주 로마린다대학 연구팀이 미국임상영양저널(American Journal of Clinical Nutrition) 6월호에 발표한 보고에 따르면 아몬드를 섭취하면 인체 내 유해 콜레스테롤 수치는 떨어지는 반

면 인체에 유익한 콜레스테롤 수치는 전혀 변동이 없어 심장병을 포함한 각종 성인병 예방에 효과가 있는 것으로 드러났다.

한편 이번 연구에 참가한 연구원들은 "유해 콜레스테롤 수치는 아몬드의 섭취량을 늘릴수록 더 내려갔다"는 결과를 밝혀, 아몬드의 콜레스테롤 감소 효과가 섭취량과 정비례함을 나타냈다.

아몬드에 유해 콜레스테롤을 떨어뜨리는 일가불포화지방산 성분이 다량 함유돼 있다는 것은 이미 알려진 사실이지만 이번 연구가 주목받는 이유는 아몬드의 그밖의 영양소들에서도 콜레스테롤 수치를 낮추고 심장병을 예방하는 효과가 있는 것으로 드러났기 때문. 이밖에도 아몬드에는 노화지연에 효과가 있는 비타민E가 다량 포함돼 있고, 체내 해독 작용을 하는 아르기닌과 대장에 좋은 식이섬유 등의 영양소가 다량 들어있다. (김미선)

한국제과재료도소매업협동조합 10월 창립총회 예정

'제과재료'로 업체 통합 관건...중소형 업체 위주

전국제과재료상모임에 이어 새로운 제과재료상 단체가 10월중 출범을 앞두고 있다. 가칭 한국제과재료도소매업협동조합(이하 제과재료상조합)이 창립을 위해 막바지 박차를 가하고 있는 것.

현재 조합 설립 최소 단위 업체 수 70개의 과반수가 넘는 40개 업체 이상이 조합 가입에 동의한 상태며, 나머지 업체들의 참가도 가속이 붙은 상태. 가장 관건이 되는 사항은 재료상들마다 제과재료, 식품, 설탕, 식용유 등 업체가 천차만별이어서 이를 '제과재료'로 통합해야 하는 것으로, 이 문제가 해결되지 않을 경우 10월 발족 계획은 더 연기될 것으로 예상된다.

발기준비위원장을 맡고 있는 서울 동부 제과재료상협의회 이영수 회장은 "전국에 산재한 250여개 제과재료상의 공동 이익을 위해 영세 업체부터 중대형 업체까지 한 목소리를 낼 수 있는 단체가 반드시 필요하다"고 조합 설립 취지를 밝혔다.

제과재료상조합의 사업 계획은 공동구매를 포함한 지역별 물류 단지 조성을 위한 세무·법무의 공동 지원, 중소기업진흥공단 협동화사업지원자금대출의 알선 등을 바탕으로 하고 있다. 이영수 회장은 "장기적으로는 영세업체와 대형업체 간의 마진을 평준화, 재료 정가제 추진을 통한 재료상 업계 공동의 발전을 이루어낼 것"이라 포부를 밝혔다. 이의 실현을 위해 조합의 공동구매 수수료를 대폭 낮춰 조합 업체들의 마진율을 높이고, 직원 관리 시스템 통합 등의 정보 교류를 통해 외부 경쟁에 맞서 나갈 계획이다. (김미선)

뚜레쥬르 능률협회 2003 고객만족도 1위 선정 제과부문 3회 연속...표준협회 서비스품질지수도 1위

CJ(주)베이커리사업부 뚜레쥬르(www.tlj.co.kr)가 한국능률협회 「2003 한국 100대산업별 고객만족도」 조사에서 제과부문 3회 연속 1위 업체로 선정됐다.

맛, 신선도, 제품 다양성 등 품질 부문은 물론 매장 판매 직원의 친절도 및 매장 디스플레이, 매장 환경, 품질 대비 가격, 제조 회사 신뢰도 등 서비스 부문에 이르기까지 11개 평가로 세분해 진행된 이번 조사에서 뚜레쥬르는 품질 부문에서 특히 높은 점수를 얻어 총점 65.7점으로 2위 파리바게뜨(58.7점), 3위 크라운베이커리(52.7점)를 제치고 1위에 올랐다.

92년이래 12년째를 맞고 있는 한국 산업의 고객만족도(KCSI)는 한국능률협회컨설팅 주최로 지난 5월 6일부터 7월 20일까지 서울, 수도권 및 전국 6대 광역시 거주 20세 이상 60세 미만 남녀 1만 611명에 대해 가구 방문에 의한 1대1 접견으로 이뤄졌다. 올해 조사에서 제과점 부문의 전체 고객 만족도는 서비스업 분야 중 호텔·백화점·영화관 등과 나란히 상위권에 기록됐다. 한국능률협회



컨설팅 측은 “고객 수요가 높아져 2년에 1번 격년으로 실시했던 제과점 부문에 대한 조사를 앞으로 매년 실시하기로 결정했다”고 밝혔다.

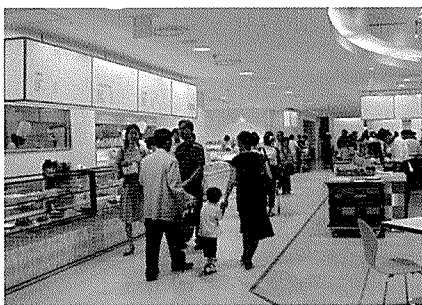
한편 뚜레쥬르는 한국표준협회 「2003 한국서비스품질지수」에서도 제과부문 1위를 차지했다. 이에 대해 CJ(주)베이커리사업부 박승환 상무는 “이번

조사를 통해 고객들이 제품을 선택하는 기준에서 맛뿐 아니라 고객 응대, 신뢰감, 창의적 서비스 등 심리적인 면이 점점 중요한 부분이 되고 있다는 것을 알 수 있다”면서 “고객 접점에서 평가되는 이번 조사의 결과는 뚜레쥬르의 고객우선경영이 인정받고 있는 것으로 평가된다”고 1위 선정의 의미를 밝혔다.

서비스품질지수(KS-SQI : Korean Standard Service Quality)는 한국표준협회와 서울대학교 경영연구소가 개발한 평가모델로 국내 산업 중 서비스 산업을 특화해 분야별 품질을 조사·발표하고 있다.

〈김미선〉

(주)호텔현대 베이커리 타운 ‘베즐리(Vezzly)’ 오픈 120평 규모의 대규모 복합 매장 조성



는 국내 유통업계 최대의 종합 베이커리 매장이다.

120여 품목의 제과 품목을 갖춘 베이커리를 비롯해 ‘헬시존(Healthy

(주)호텔현대 베즐리(Vezzly)가 9월 3일 현대백화점 무역점에 종합 베이커리 타운을 오픈했다. 기존의 베이커리와는 달리 헬시존, 피자존, 베이커리 등으로 나뉜 복합 매장으로 구성된 베즐리

Zone)에서는 생과일 주스, 샌드위치, 샐러드 등을 판매하며, ‘피자존(Pizza Zone)’에서는 이탈리아에서 직접 초빙한 셰프가 만든 정통 피자를 선보이고 있다. 매장 전체의 인테리어는 화이트톤을 기본으로 노란색과 연두색, 파란색 등을 이용해 다양한 계층의 고객이 찾는 지하 식품매장의 특성에 맞게 밝고 환한 분위기를 살렸다.

또한 베즐리의 컨셉 중 하나인 ‘복합 식문화 창조’에 따라 피자존 한켠에 무인피아노를 설치해 이벤트적 요소를 가미했으며, 앞으로 매직쇼와 콘서트 등 다양한 형식의 이벤트를 마련해 고객들에게 새로운 식문화를 제공할 계획이다.

〈허윤정〉

식약청, 기능식품과 설치 건강기능식품 인·허가 업무 총괄

식품의약품안전청은 건강기능식품에관한법률의 제정공포에 따라 식품안전국 내에 관련 업무를 수행할 기능식품과를 신설했다. 기존의 식품위생법상 건강보조식품, 특수영양식품, 인삼제품류는 새로운 법에 의해 건강기능식품으로 관리되고 행정 절차 또한 현재 시·군·구청장의 영업 신고 또는 품목

보고에서 식약청장의 영업 허가 또는 품목 신고사항으로 변경됐다. 새로 신설된 기능식품과는 건강기능식품의 인·허가 업무를 주로 총괄하게 된다.

한편 식품평가부 내 기능식품평가과가 신설돼 건강기능식품의 허가과정에 필요한 안정성·기능성 업무를 담당한다.

〈김미선〉

경인제과제빵기술학원 고아원 방문 온정 샘물회 회원들과 원생들에게 빵·과자 전달

경인제과제빵학원(원장 김봉수)이 정기적으로 고아원을 방문을 해온 것으로 밝혀져 업계의 미담이 되고 있다. 경인제과학원은 지난 95년도부터 인천 일신동의 시온고아원을 정기적으로 방문, 빵과 과자류를 나눠주고 원생들과 함께 시간을 보내는 등 선행을 베풀어 왔다. 또한 매월 마지막 토요일에는 직원들이 직접 원생들과 함께 빵과 과자를 만들면서 생일잔치를 여는 행사도 주최했다. 올해부터는 인천 소재 기술인 모임인 '샘물회(회장 박용석)' 회원 8명과 함께 학원에서 제품을 만들어 고아원을 방문하고 있다.

한편 경인학원에서는 실질적인 제과점 경영을 위한 강좌인 '제과 관리자반'을 모집한다. 10~11월 두달간 진행되는 이번 프로그램은 인사·재무 등의 경영관리와 생산 시스템 구축을 위한 이론 등 김봉수 원장의 직접 강의로 이뤄진다.

▲ 문의 : 032)432-4888

(허윤정)

올 추석 제과점 준비한 만큼 챙겼다 1~3만원대 매출 호조...경기 예상보다 괜찮아

극심한 경기 침체로 우울한 추석이 될 것이라는 전망과 달리 제과점들은 매출에 있어 불경기의 영향을 크게 받지 않은 것으로 알려졌다. 특히 예년에 비해 이른 추석과 이상 강우 등의 영향으로 명절 과일값이 대폭 인상됐고, 소비자들의 주머니가 가벼워진 만큼 선물의 수준 또한 부담스럽지 않은 가격대를 선호하면서 케이크, 쿠키 등의 제과류 세트 매출로 이어졌다.

이에 따라 이러한 상황을 미리 예상하고 1~3만원대의 중저가 선물 위주로 추석을 준비했던 프랜차이즈 업체들은 물론 주택가에 위치한 자영제과점들의 매출 또한 호조를 보였다.

경기도 광주 리용프랑스는 추석 연휴 내내 선물 고객을 타깃으로 영업을 계속했다. 대표 차형석씨는 "매년 추석 영업을 해왔지만 올해 특히 선물용 매출이 좋았다"며 "의외로 쿠키 등에 비해 2호 정도의 케이크 매출이 많이 증가했다"고 전했다.

추석을 대비해 1~2만원대의 화과자 선물세트를 대폭 강화한 함스브로트는 "불경기가 심각하다고 하지만 추석 선물세트의 경우 예년에 비해 감소하지 않고 오히려 증가하는 경향을 보였다"고 밝혔다.

크라운베이커리는 쿠키, 화과자 등을 중심으로 하는 기획선물세트를 마련하고, 당초 전년 대비 20% 상승을 기대했다. 그러나 의외로 쿠키와 전병 등 가벼운 선물류의 매출이 전년 대비 60% 이상 증가함으로써 전체 추석 매출이 33% 신장하는 결과를 보였다. 이 업체 마케팅팀 신성원씨는 "추석 연휴기간 동안 태풍 등 번덕스러운 날씨의 영향으로 가볍고 바삭한 느낌의 쿠키와 전병의 판매가 호조를 보였다"고 이유를 설명했다. 신라명과가 준비한 다양한 가격대의 한과 기획세트 또한 비교적 중저가에 해당하는 3~4만원대에서 매출 호조를 보였다.

올 추석 제과 시장의 특징을 정리해보면, 불경기에도 불구하고 부담스럽지 않은 가격대로 세트를 구성하고, 품목을 다양화하는 등 적극적으로 시장을 대비한 제과점들의 선전이 눈에 띈다는 점이다. 이들 제과점들은 "불경기가 역으로 추석 제과 시장에 좋은 영향을 미쳤던 것으로 판단한다"고 입을 모았다. 물론 고객 단가가 떨어져 대폭적인 매출 상승은 없었지만 예년에 비해 더 많은 고객이 추석 연휴 기간 제과점을 찾은 것만은 사실이다.

(김미선)

세미나소식

(주)동서, HACCP 적용업소 지정 기념 세미나 개최

한국제과고등기술학교 총동문회와 기술세미나 계약 체결

(주)동서(대표 김진우)가 국내 유지 업계 최초 HACCP 적용업소 지정을 기념하여 세미나를 개최한다. 이를 위해 (주)동서는 지난 9월 5일 한국제과고등기술학교에서 (주)동서 임원진과 제과학교 총동문회 간부진이 참석한 가운데 제과제빵 기술세미나 실시에 대한 계약을 체결했다.

(주)동서는 10월 대구 세미나를 시작으로 전국 순회 제과제빵 세미나를 실시, 고객에 대한 기술 서비스를 강화해 나갈 예정이다. (주)동서에서 판매중인 필라텔피아 치즈와 고급 유지류를 이용한 실용적인 제품들이 선보일 예정이며 강사진은 제과학교 출신 제과기능장 및 총동창회 간부진으로 구성된다. 또 세미나 실연을 촬영, 동영상 CD로 제작 홍보자료로 활용할 예정이다.

일시	대상	장소
2003년 10월 14일 14시	대구·경북지역	제과협회 대구지회 세미나실
2003년 11월말	수도권지역	한국제과고등기술학교 세미나실
2004년 1월말	충청·대전지역	미정
2004년 3월말	전라·광주지역	*
2004년 5월말	경남·부산지역	*
2004년 7월말	경기·수원지역	*

▲ 문의 : 018-641-2014 (담당 서병준)

053-756-2014(담당 장철호)

(주)베이커플러스 발로나(VALRHONA) 초콜릿 세미나 개최

10월 28~29일 본사 세미나실에서 열려

(주)베이커플러스에서 발로나(VALRHONA) 10월 28~29일 베이커플러스 본사 세미나실에서 초콜릿을 이용한 세미나를 개최한다. 이번 세미나에서는 발로나사(社)의 초콜릿을 이용한 제품이 선보여질 예정이며 실연 강사로는 2003 월드 페이스트리컵 초콜릿 부문 2위에 입상한 '마담 미꾸니에'의 테라이씨가 초청된다.

▲ 문의 : 02)567-7015

김종익씨, 2003 '제과 명장' 선정 - 53년 제과 인생, 그리고 앞으로의 꿈 -

노동부와 한국산업인력공단이 기능인들의 사기 진작과 능력 위주의 사회 실현을 위해 매년 30여명에게 수여하는 대한민국 명장 자격. 지난 9월 3일 전국의 최상급 기술인 총 22명이 2003년도 명장에 선정되는 영예를 안았다.

이 가운데 제과 분야의 4번째 명장으로 선정된 김종익씨는 1950년 제과 업계에 입문해 반세기 동안 투철한 장인 정신으로 제과 업계뿐만 아니라 사회 전체에 기여한 바 큰 인물이다. (사)대한제과협회의 고문으로도 활동하며 여전히 전성기를 구가하는 '김종익 명장' 을 만나보았다.

〈취재·허미경 / 사진·박성일〉



가슴 뿌듯한 휘장(徽章), 제과 명장 등극

제과 업계의 최고 기능인이라는 국가적인 인정에 영광스럽기 그지 없다. 내게 있어 제과업은 53년간 젊은 청춘의 꿈은 물론 한평생 모든 희망과 정열, 그리고 노력까지 고스란히 바쳐온 결정체다. 오직 한길만을 굳건히 걸어온 값진 나의 삶의 터전. 이곳에서 이런 결과를 얻게 돼 모든 지난 고생들이 달콤하게 느껴질 만큼 뿌듯하다. 그러나 또 한편으로는 앞으로 한국 제과업계 발전을 위해 더욱 더 기여할 몫이 크다고 느껴져, 그 책임감에 어깨가 무겁기도 하다.

내게 있어서 '명장' 이란...

프랑스의 유명한 조각가 로댕은 현대 사회에 가장 결여되어 있는 것이 '자기 직업에 대한 애정(愛情)' 이라고 했다. 자기가 하는 일을 스스로 천(賤)하게 여긴다는 것은 인간으로서 가장 큰 자기모독이다. 로댕이 강조한 이러한 사명감에 대해서는 나도 깊이 공감하며 평소 제과 기술인으로서 나의 직업을 하늘이 내게 맡겨주신 천직이라는 소명의식과 직업 윤리를 가지고 생활하려 노력한다.

자기 스스로 천시하는 것이야말로 가장 큰 불행한 일이나, 우리 업계에서도 이러한 의식은 심심치 않게 보여지고 있는 것이 사실이다. 나는 우리 제과 기술인들에게도 나의 좌우명인 '천직

사상' 과 '장인정신' 을 심어주고 싶다. 그리고 '명장' 의 의미가 제과 기술인들의 장인정신을 고취시키는 데 큰 의미를 부여할 수 있을 것이라고 생각한다.

명장에 등극하면 휘장이나 장려금, 해외 시찰 등의 예우와 특전이 부여되는 것으로 알고 있다. 이러한 명장에 대한 사회적 우대와 특전이 단지 한 해의 행사가 아닌, 그 자리에 걸맞는 사람으로서의 책임 부여라고 생각한다. 따라서 자기가 하는 일에 대해 깊은 애정과 긍지, 보람을 느낄 수 있도록 모범이 되는 표본으로서 임무를 수행해야 '대한민국 제과명장' 으로서 부끄럽지 않을 수 있을 것이다.

어느덧 제과 인생 53년...

1950년 제과업계에 첫발을 내딛어 올해로 53년이 흘렀다. 내 개인의 역사와 제과 역사가 톱니바퀴처럼 맞물려 흘러왔다고 해도 과언이 아닐 것이다. 그동안 굵직굵직한 사건들이 무수히도 많았지만, 몇가지 키워드는 평생 가슴 속에서 떠나지 않을 것 같다.

먼저 **대한제과기술연구연합회**가 설립된 1960년을 잊을 수 없다. 우리 업계에서 처음으로 만든 조직이다 보니, 여러가지로 애로사항이 많았지만 의욕만큼은 누구에게도 뒤지지 않았던 것 같다. 기술 발전을 위해 품평대회를 열고, 단체로서의 역할을 담당하기 위해 동분서주 정신없이 뛰어다녔다. 각종 관계부처 등 정부기관을 문턱이 닳도록 출입하고 적극적으로 추진한 결과, 5년 후인 1966년에는 드디어 사단법인 한국제과기술자협회가 탄생되기에 이르렀다.

그 때의 감회가 아마도 지금의 느낌과 비슷하지 않을까 싶다. 그러나 기쁨이 있으면, 고초(苦楚)도 겪게 되는 법. 다음해에 국내 식품 업계를 뒤흔든 **'롱갈리트 사건'** 이 터졌다. 이 사건은 2개월을 넘게 매스컴을 떠들썩하게

했던 사건으로, 드롭프스나 앙금 등에 사용했던 표백제 롱갈리트의 유해성에 관한 파문이었다. 제과업계 전체에 어마어마한 화마(火魔)와 같은 존재로 다가온 이 사건을 해결하기 위해 검찰의 소환까지 당하는 등 내 개인적으로는 많은 희생이 따랐던 시기였다.

어려움은 더한 어려움으로써 극복한다는 각오로 손에 단돈 250불도 쥐지 못하고 떠난 **일본으로의 유학**. 1971년, 동경제과학교에서 나는 또 한번의 인생 전환점을 맛보게 됐다. 1인당 소지가 허가된 250불도 없이 낯선 땅에 불시착한 내게 있는 것이라고는 배짱뿐이었다. 그때 만난 사람이 현재 동경제과학교 이사장으로 있는 야마모토(山本)씨다. 믿을 것이라고는 하나 없는 내게 숙박을 제공해주고 20만엔이라는 지금으로써도 적지 않은 돈을 건네준 그와의 인연은 지금까지도 소중하다.

이 밖에도 무수한 어려움과 사건들이 있었기에 때로는 가족들의 원성도, 주변의 만류도 적지 않았지만, 이제 이 모든 것들이 세월 속에서 살포시 나를 향해 웃어주고 있는 듯 하다.



- 1950년 제과업계 입문
- 1960년 대한제과기술연구연합회 설립
- 1962년 빵과자품평대회 개최
- 1966년 (사)한국제과기술자협회
승인 초대회장 역임
- 1967년 롱갈리트 사건 발생
- 1971년 일본동경제과학교 유학
- 1981년 아몬드제과 개업
- 2002년 동경제과학교 객원교수로 위촉

앞으로의 계획, 남아있는 꿈



이제 내게는 국가와 제과 사회에 공헌하는 길만이 남아 있다. 사람은 누구나 뿌린대로 거둔다고 한다. 자기가 흘린 땀과 바친 노력만큼 보상을 받는 법. 끝까지 투철한 천직 사상과 장인 정신으로 무장하고 내게 부여된 사명을 완수하기 위해 노력하고 싶다.

화과자의 맥이 끊어지지 않도록 노력하는 일부터 제과 업계 전체에 상벌 의식이 확실히 뿌리내리도록 일조하는 일 등 적극적으로 내 몫의 임무를 수행할 터이다. 또한 후배 기술인들에게 오랜 시간 노력을 기울이면 좋은 결과를 거둘수 있다는 대기만성(大器晩成)의 가능성을 끊임없이 일깨워주도록 하겠다.

盡人事待天命(진인사대천명)... 내가 할 수 있는 일들을 정성껏 다하고 천명(天命)을 기다린다면 이보다 더한 기쁨과 행복이 또 어디 있겠는가...