

담당\_허윤정

## 원하는 대로 영양분 첨가 가능 영양가 다량 함유한 밀 개발

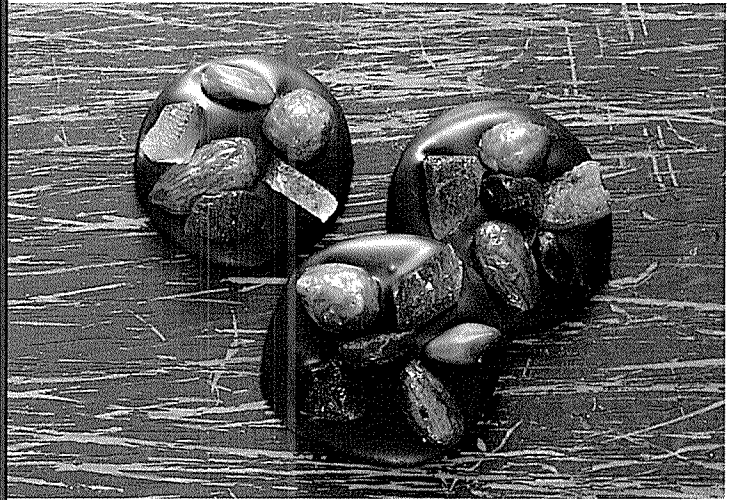
최근 건강식에 대한 관심이 증폭되면서 빵의 원료가 되는 밀 자체를 영양분이 다량 함유된 품종으로 개발해 업계의 주목을 끌고 있다. 리마그랭(Limagrain) 그룹과 몽펠리에, 클레르몽-페랑 시(市)의 국립농산물연구소에서는 재배자가 원하는 영양소를 함유한 밀 품종을 개발하는 데 성공했다고 밝혔다. 따라서 각 지역마다 다른 소비자의 특성과 기호에 따라 밀에 들어있는 영양분을 자유자재로 조절할 수 있게 된다. 빵을 만들 때 별다른 공정 없이 다양한 종류의 제품을 생산할 수 있기 때문에 업계에서는 이 연구 결과가 앞으로 빵 제조에 획기적인 전환점이 될 것으로 내다보고 있다. 현재 활발히 본격적인 재배를 위한 연구가 진행되고 있으며 이와 같은 밀 품종이 시중에 판매될 때까지는 약 4년이 소요될 것으로 보인다.

## 새로운 충전물 든 초콜릿 유행 예감 허브, 카레 등 향신료 이용한 제품 다수

지난 10월 28일부터 11월 1일까지 파리에서 개최됐던 '살롱 뒤 쇼콜라 2004' 전시회가 끝난 직후 크리스마스를 계기로 신제품 출시가 잇따르고 있다. 올해 전시회에서 선보인 새로운 초콜릿의 특징은 요리 재료를 활용한 다양한 충전물을 사용했다는 점. 기존의 과일, 커피향의 가나슈가 들어있는 제품 이외에 허브, 카레 등 이국적인 식재료를 사용한 충전물이 들어간 초콜릿이 대거 선보였다. 이와 같은 초콜릿은 디저트 뿐 아니라 애피타이저로도 활용될 수 있어 많은 관람객들의 이목을 집중시켰으며 유명 쇼콜라트리에서도 이를 응용한 제품을 활발하게 선보이고 있다. 리샤르는 각종 허브와 향신료를 넣은 제품을 출시했으며 바카라는 장미향을 첨가한 초콜릿, 르타드 셀에서는 매운 고추가 들어간 초콜릿을 내놓았다. 업계에서는 새로운 제품 경향이 소비자들의 호응을 얻을 수 있을 것인지 주목하고 있다.

## Prism

### 12월 카카오 가격 상승 전망 코트디부아르, 카카오 생산 일시중단



카카오 최대 생산국인 코트디부아르에서 반(反) 프랑스 소요가 계속됨에 따라 전 세계 카카오 가격이 불안정해지고 있다. 전 세계 카카오의 약 40%를 생산하고 있는 코트디부아르는 지난 11월 6일 일제히 카카오 생산을 중단한 상태로 이에 따른 피해가 확대될 것으로 우려된다. 이번 소요가 내전으로 이어짐에 따라 카카오 가격은 1톤에 1천850 달러로 이전보다 14달러 오를 전망이다.

하지만 크리스마스를 앞두고 있는 프랑스의 대부분의 제과점에서 준비 중인 초콜릿 제품 생산에는 큰 차질이 없을 것으로 예상된다. 이는 코트디부아르의 카카오 생산과 관련한 경제권을 대부분 장악하고 있는 프랑스인들이 많은 재고량을 확보해 큰 가격 상승을 막고 있기 때문인 것으로 풀이된다. 코트디부아르에 3개의 공장을 갖고 있는 세계 최대의 초콜릿 생산업체로 스위스의 바리 깔리보(Barry Callebaut)사(社)는 지난 11월 6일부터 10일까지 5일 간 공장 가동을 중지시켰지만 이와 같은 상황이 초콜릿 제품 생산에 큰 악영향을 끼치지 않는다고 밝혔다. 이와 함께 네슬레(Nestle)사(社) 역시 코트디부아르의 공장을 일시 중단시켰지만 이와 같은 상황이 그룹의 제품 생산에 차질을 빚지 않는다는 입장을 표명한 상태다.

프랑스 영토였던 코트디부아르는 1960년 독립했으나 독립 후에도 프랑스군이 계속 주둔하고 있다. 특히 1만5천 명에 이르는 프랑스인들이 경제력을 거의 장악하고 있어 자국민에 의한 반(反)프랑스 소요가 계속돼왔다.

## 건강 선호 열풍에 따라 영양가 높은 콩 인기 콩 이용한 제과제품 속속 출시



프랑스에서 콩을 이용한 제과제품이 선보이면서 콩이 인기 제과재료로 급부상하고 있다. 그동안 가축의 사료로 인식됐던 콩이 단백질의 뛰어난 공급원이고 암 예방과 각종 질병의 예방 효과가 우수하다는 점이 최근 부각되면서 이와 같은 인기를 얻게 됐다.

특히 육류 섭취가 많아 콜레스테롤 수치가 높은 프랑스인들에게 '고기 대신 콩을 먹자'는 캐치프레이즈가 높은 설득력을 얻고 있다. 따라서 모든 음식 재료, 특히 육류 콩을 대신 사용한 메뉴가 점차 인기를 끌고 있는 추세다. 특히 우유와 계란, 치즈를 많이 사용하는 프랑스 디저트 분야에서 콩을 사용한 메뉴는 프랑스인들에게 신선한 시도로 여겨진다. 콩으로 만든 요구르트, 푸딩, 아이스크림 등이 몇몇 제과점에서 시판되고 있으며 첫 반응은 폭발적이지는 않았지만 점점 많은 관심을 끌고 있다. 이밖에도 콩으로 만든 소시지를 넣은 샌드위치, 치즈 대신 콩으로 만든 두부를 넣은 샐러드 등도 파리의 레스토랑에서 새롭게 선보이고 있다.

담당\_박소희

## 동경·마루노우치에 선보인 새로운 복합몰 마루노우치 오아조 오픈



동경·마루노우치 내(内)에 복합시설 '마루노우치 오아조'가 오픈했다. 기존 마루노우치 센터빌딩에 신(新)마루노우치 센터빌딩, 마루노우치호텔, 마루노우치기타구치빌딩 등 4개의 새로운 빌딩이 탄생했다.

약 16000㎡ 규모의 상업 존으로 주목받는 이곳은 29개의 식음료점이 들어선 '오아조샵&레스토랑'이다. 지하 1층부터 지상 1층은 오피스 직원이 아침과 점심식사를 해결할 수 있도록 베이커리, 카페, 레스토랑 등 푸드 관련 샵과 집합점으로 구성되어 있다. 새로운 형태로 등장한 카페&바로 알려진 '프론트'는 술과 음식을 밤 11시까지 즐길 수 있는 스탠딩바 '프론트 이루 벨'을, 벨기에 쇼콜라트리로 알려진 '뒤베이올'은 세계 최초로 초콜릿삼과 카페를 병행한 점포를 선보였다.

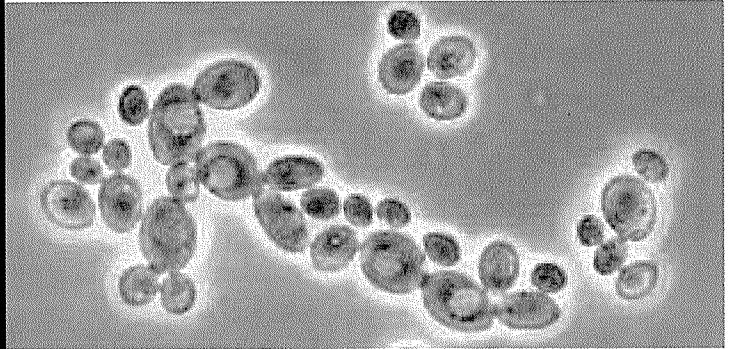
지상 1층 일부부터 4층은 '환선(丸善)'에서 운영하는 북스토어가 들어서 관심을 끈다. 이곳은 장서 약 120만 권을 갖춰 동경 시내 최대급 6층은 런치, 디너에 이용할 수 있는 다양한 식음료점이 집결되어 있다. 카마쿠라의 이탈리안 레스토랑 '아마루피이 모데루나', 오사카 프렌치 레스토랑 '베스티도 크리옹' 등 동경에서 처음으로 지방의 인기 점포의 맛도 즐길 수 있다.

### 마루노우치 오아조 丸の内オアゾ

주소 東京都千代田区丸の内1-6-4 Tel 03)5218-5100  
영업시간 11:00~19:30 홈페이지 www.oazo.jp

## Prism

### 빵효모유래 β-글루칸 알레르기 치유 반응 발견



오리엔탈효모공업(본사·동경이타바시구 소재)과 자회사 일본베이오리서치센터(본사·기후현하시마시)는 빵효모유래 β-1·3/1·6-글루칸(이하 β-글루칸)이 알레르기 반응에 보였다고 발표했다. β-글루칸의 알레르기 반응에 대한 작용을 알아보기 위해 알레르기 유발 모델과 알레르기 질환 모델 동물을 이용해 β-글루칸을 일정기간 투여한 결과 알레르기성 비염, 화분증, 아토피성 피부질환에 대해 효과를 보인 것이다. β-글루칸을 일상적으로 섭취하면 알레르기 반응의 증상을 경감시킨다.

또한 이 연구성과는 10월 1일에 오사카시에서 열린 제26회 일본림마영양학회총회에서 발표됐다. 식품관련 소재인 β-글루칸은 면역부활작용이 있는 식물유지로 장내세균총, 생활습관병의 개선, 화장품 등에 미백·보습 작용 등 폭넓은 가능성이 기대되는 다량류 기능성소재.

빵효모 β-글루칸은 현재 화제를 일으키고 있는 아가리쿠스, 메르치니코프 등의 버섯류, 맥주효모 β-글루칸과 비교해 면역부활작용이 더 강한 것으로 나타났다.

이 빵효모 β-글루칸은 장관면역을 담당하는 림파구의 증식을 촉진시킨 결과 장관면역활성이 크게 상승해 화분증의 대표되는 알레르기 체질 개선이 기대된다.

오리엔탈효모공업은 β-글루칸을 노르웨이 회사 바이오테크 파마콘(Biotec Pharmacon)과 2003년 4월에 업무제휴를 맺고 현재 판매중이다. β-글루칸은 빵효모의 세포벽에서 특허제법에 의해 β-1·3/1·6구조를 그대로 유출해 만난 등 다른 성분을 제거하고 정제 한 고순도 제품으로 연어양식을 위해 항병성 사료에 적합한 β-글루칸(제품명 Macro Guard)을 개발, 현재 수산양식과 축산 분야에서 활용되고 있다. 오리엔탈효모공업은 '효모에 입각한 사업전개'를 키워드로 예전부터 효모 가능성을 활용한 효모주변사업 육성 강화에 주력해온 기업이다.

### 동경제과학교 한국유학생회

## 제1회 유학생기술대회 개최

지난 11월 6일 동경제과학교(교장 아마모토 게이이치)에서 한국유학생 주최로 한국 유학생들의 실력을 겨루는 '제1회 유학생기술대회'가 열렸다. 이번 대회는 학년별로 나눠 1학년은 버터크림을 이용한 데코레이션, 2학년은 초콜릿을 이용한 앙과자만들기로 치러졌다. 1학년 29명, 2학년 33명이 참가해 열띤 경쟁을 벌인 이 대회는 오전 9시부터 오후 3시까지 뜨거운 열기 속에 진행됐다.

한국유학생회의 가장 큰 행사로 해마다 실시하는 유학생기술대회는 유학생들의 결속력을 높이고 기술을 평가하기 위해 맛, 작업상태, 시간 등 엄격한 심사를 거쳐 수상자를 결정한다. 이 대회의 심사위원을 맡고 있는 동경제과학교 나카무라 부교장은 "학교 수업을 받느라 연습 시간이 많이 부족했음에도 불구하고 유학생들이 적극적으로 참여해 대회 수준이 높았다. 새로운 제품 기술을 선보이는 등 우수한 작품이 많이 나왔다."라고 평했다. 현재 동경제과학교에는 아시아, 아메리카 등 110명의 유학생이 재학 중이며 그 중 99명이 한국 유학생이다. 이들 유학생들은 한국유학생회를 중심으로 활발한 활동을 펼치고 있다.

