

2004 전국크림치즈제품실기경연대회 예선전

작년과 달라진 예선 심사... 직접 제품 전시

지난 4월 28일 한국제과학교에서 (사)대한제과협회가 주최하고 미국유제품수출협회가 주관하는 2004 전국크림치즈제품경연대회의 예선전이 개최됐다. 이번 예선에는 빵부문 62제품, 케이크 및 과자부문 50제품 등 총 112개 작품이 출품돼 작년과 비슷한 참가자 수를 보였다. 작년과 달리 실제 제품을 전시해 본선 진출자를 가린 이번 예선은 케이크 및 과자부문에서 깔끔한 맛과 세련된 디자인이 돋보인 제품이 많은 평을 받았다.

글 / 사진 · 허윤정 기자

2004 전국크림치즈제품실기경연대회의 예선이 올해부터 예년과 달리 실제 제품을 전시하도록 규정이 바뀌었다. 이에 따라 심사 과정이 보다 정확하고 공정하게 진행돼 심사에 신뢰도가 높아지는 긍정적인 결과를 낳았다.

이날 행사는 지난 4월 21일까지 대회 참가 신청을 한 예선 참가자들이 오전 11시부터 오후 2시까지 작품 접수 및 진열을 시작으로 열띤 경쟁의 문을 열었다. 전국 각지에서 온 제과 기술인들은 서류와 사진으로 선보인 제품을 운반해 예선 장소인 한국제과학교 내 세미나실에 정성스럽게 진열했다.

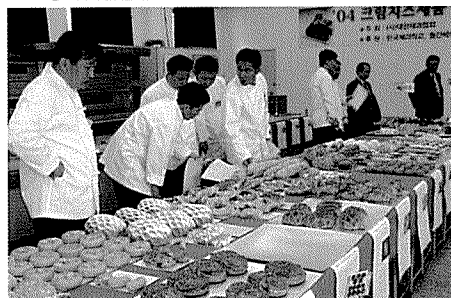
예선 참가를 위해 지방에서 올라온 제과인들은 먼길을 와야 하는 불편함을 호소하면서도 공정한 심사에 대한 믿음이 강하며 긍정적인 반응을 보였다. 다만 바뀐 규정을 미처 숙지하지 못한 광주·한 제과인은 제품을 가져오지 않아 예선전에 참가하지 못해 주위의 안타까움을 사기도 했다.

제품 심사는 (사)대한제과협회 기술지도위원들이 빵부문과 케이크 및 과자부문으로 나뉘어 담당했다. 안창현 기술지도위원장이 빵부문 심사부장을, 우원석 기술지도부위원장이 케이크 및 과자부문 심사부장을 맡았다. 심사위원들은 오후 1시부터 회의를 열고 본선 진출작 선정 기준과 방법 등에 대해 논의했다. 예선 출품작들의 진열이 모두 끝난 오후 2시부터 외부의 출입이 철저히 통제된 채 본격적인 심사가 이뤄졌다. 출품자가 누구인지 철저히 베일에 쌓인 채 전시된 제품 심사는 2시간 동안 양 부문의 심사위원들이 맛과 디자인을 세심하게 체크하며 본선 진출작을 가리는 데 신중을 가했다.

이번 대회의 특징은 케이크 및 과자 부문의 제품 수준이 한층 높아졌다는 사실. 우원석 심사부장은 “독특하고 세련된 데코레이션이 돋보인 가운데 크림치즈의 맛을 깔끔하게 살려낸 제품이 많았다”며 만족감을 나타냈다. 반면 빵 부문은 웰빙 바람을 타고 건강 소재를 적극적으로 활용한 제품이 많았지만 크림치즈의 맛을 제대로 살려낸 양질의 제품이 다소 적었다는 평을 받았다. 안창현 심사부장은 “크림치즈보다는 고가의 재료만으로 승부를 걸었던 제품도 간간히 눈에 띄어 아쉽다”며 안타까워했다.



예선 참가자들이 직접 가져온 제품을 정성껏 진열하고 있는 모습.



심사 위원들이 서류와 실제 제품을 비교해 가며 꼼꼼하게 평가하고 있다.

엄격한 기준에 의한 공정한 심사가 끝난 오후 5시쯤 빵 부문 21제품, 케이크 및 과자 부문 21제품이 최종 본선 진출작으로 결정됐다. 2004 전국크림치즈제품실기경연대회 본선은 5월 28일 한국제과학교에서 열리며, 본선에서는 선수들이 직접 제품을 실연하고 진열하는 방식으로 진행된다. 본선 진출작들은 5월 29일에 한국제과학교에서 하루 동안 전시된다. ⑬

지역별 예선참가자 현황

지역	빵부문	케이크 및 과자부문	합계
서울	27	33	60
인천	6	3	9
부산	7	1	8
대전	2	1	3
울산	1	1	2
광주·전남	1	2	3
대구·경북	7	2	9
경기도	5	4	9
충청남도	3	3	6
전라북도	3		3
합계	62	50	112