

News

2005 전국호두제품경연대회 예선전

전반적으로 실력 향상, 규정 미달도 많아



지난 6월 14일 2005 전국호두제품경연대회(이하 호두 대회) 예선전이 신길동에 위치한 한국제과학교에서 개최됐다. 호두대회는 (사)대한제과협회가 주최하고 캘리포니아호두협회가 주관하는 행사로 올해로 11회 째를 맞고 있다. 이번 대회 예선에는 빵부문 63개와 과자부문 37개, 건과 및 파이부문 40개가 출품돼 총 140개 작품이 열띤 경합을 벌였다. 지난 대회 때 154개 작품이 출품된 데 비해 참가자 수는 다소 감소했지만 내용 면에서는 지난해보다 눈에 띄게 향상됐다는 평가를 받아 내실 있는 대회로 거듭났다. 이번 호두대회 예선전은 지난해에 이어 출품 경연으로 치러졌다. 각종 대회의 출전 경험이 있는 참가자들이 많아 접수부터 진열까지 모두 침착하고 순조롭게 진행됐다. 하지만 진열을 완료한 후 퇴실하도록 된 규정에도 불구하고 사진 촬영을 하거나 다른 참가자들의 작품을 눈여겨보느라 자리를 뜨지 않는 바람에 뒤늦게 도착한 선수들에게 불편을 겪어 빈축을 사기도 했다. 작품을 멀리서 공수해 오느라 애써 만들어진 장식물이 망가져 안타까운 일도 있었지만 대체로 별 무리 없이 제품 진열이 완료됐다.

오후 2시까지 접수 및 진열을 완료하는 사이 심사위원회의를 거친 김종익 심사위원장을 비롯한 14명의 심사위원단은 사뭇 긴장된 표정으로 심사를 시작했다. 빵부

문은 김봉수 기획분과위원장이, 과자부문과 건과 및 파

이부문은 서강현 기술지도위원이 심사부장을 맡아 엄격하고 공정한 심사를 주도했다. 심사위원들은 대회 규정을 잘 지켰는지 여부와 함께 규격, 맛, 시장성(상품성), 독창성, 색채 등을 차분하게 평가했다.

빵부문 김봉수 심사부장은 "빵 부문은 지난 대회보다 눈에 띄게 제품이 향상됐다"고 평하면서 "호두와 잘 어울리는 재료를 선택해 전체적으로 어우러진 제품에 중점을 두고 심사했는데 재료의 특성을 살리기 위해 애쓴 흔적이 느껴지는 등 대체로 상향 평준화 됐다"고 밝혔다. 과자부문과 건과 및 파이부분 서강현 심사부장은 "양과자 출품작 가운데 예전 대회의 수상작을 그대로 모방한 제품은 심사에서 제외했다"며 "적절한 배합을 찾지 못하고 재료를 많이 넣기만 해 오히려 수준이 떨어졌다"고 밝히는 등 독창적인 작품에 대한 아쉬움이 컸다. 이 외에도 "삼백초, 황기, 선인장 등 기능성 소재를 이용한 제품도 선보였지만 기능성에 지나치게 치중해 빵 본래의 볼륨이나 부피감, 식감 등을 살리지 못한 제품도 많아 아쉽다"는 의견도 제시했다.

과자 부문과 빵 부문의 경우 대형과 소형 제품으로 나눠 제품을 제출해야 하는데 일부 참가자들은 한 가지 크기

로만 제품을 만들었거나 규정상 중량에 미달된 제품을 제출해 맛볼 기회도 갖지 못하고 탈락된 제품이 전체 제품 수의 10% 이상을 차지했다. 참가자들의 노고를 누구

보다 잘 아는 심사위원들은 안타까워하면서도 "규정을 준수하는 것은 기본 중의 기본이다"며 재론의 여지를 일축했다. 또 전처리를 하지 않은 재료를 사용하거나 제품의 부 분이 혼동되는 제품도 있었으며 심지어 호두 맛이 거의 나지 않는 제품도 있었다. 이들 제품은 모두 즉각 감점 처리됐다. 김종익 심사위원장은 "작년에 비해 특이한 제품도 눈에 띄는 등 실력이 향상됐지만 그만큼 모방 작품도 많아 아쉬웠다"며 "대회에 출전하면서 일회적으로 그칠 게 아니라 꾸준한 연구 개발로 독창적인 제품을 발전시켜나가기

지역별 참가현황

지역	부분			계
	빵	과자	건과 및 파이	
서울	11	15	10	36
경기	19	6	9	34
인천	2	3	3	8
대전	7	2	3	12
충청	4	3	1	8
전북	6	1	1	8
광주·전남	3	·	·	3
대구·경북	1	1	2	4
부산	10	5	10	25
울산·경남	0	1	1	2
계	63	37	40	140

대동강어린이빵공장 제품 생산 가동

따뜻한 온정모아 빛은 통일빵

대동강변의 공장에서 만든 빵을 북녘 어린이들에게 나눠주기 위한 '영양빵 사업'에 십사일반 정성이 모이고 있다. 일곱 살 배기 어린 꼬마부터 수십 년 동안 고향을 그리며 통일을 기원한 할머니, 장기수 출신 할아버지는 물론 민주노동당 현애자 의원 등 47명의 국회의원들까지 도움의 손길에 동참해 훈훈한 미담이 되고 있다.

우리겨레 하나되기 운동본부가 지난해 7월 빵공장 건설 사업을 시작한 이래 지난 4월부터 1일 처음으로 대동강 어린이 빵공장에서 첫 번째 빵을 만들어 냈다. 하루 생산량은 1만여 개로 평양 동부 대동강, 동대원, 선교 구역에 있는 유치원과 탁아소에 무료로 공급되고 있다. 운동본부 신수경 사무처장은 "현재는 속재료를 넣지 않은 빵 위주로 만들고 있지만 자원이 늘면 신선한 육류와 야채를 넣은 영양빵을 생산할 수 있을 것"이라고 기대했다.

취재_정술이 기자

일부 업체업체 때문에 제과업계 이미지 타격

유통기간 변조한 제과재료 업체 적발

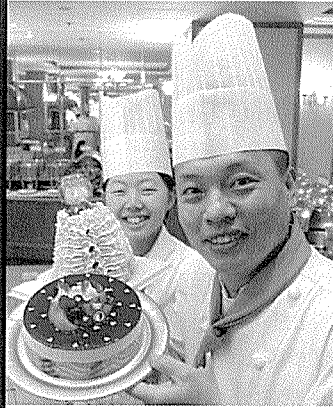
식품의약품안전청은 국내에서 제조된 제과재료 등을 소규모 재포장하면서 유통기한을 불법으로 연장시킨 업체를 적발했다. 페퍼민트향을 소규모 단위로 재포장하면서 유통기한을 불법으로 2년 6개월까지 연장한 유암산업, 코코아 분말 등의 유통기한을 연장한 삼정인터내셔널식품·삼선식품·성림식품과 건조 코코넛의 유통기한을 연장한 한중식품, 딸기 시럽 배합 비율을 위반한 부국이 해당업체다.

최근 갈수록 식품의 안정성에 대한 관심이 높아진 가운데 제과재료를 취급하는 일부 업체들의 불법 행위로 인해 안전한 빵을 공급하기 위해 노력하는 제과업계 대다수 업체들의 이미지에 타격을 입지 않을까 우려되고 있다. 각 업체마다 각종 식품사고로부터 안전한 제품을 만들어 내기 위해 재료 관리에 각별한 주의를 기울여야 할 것으로 보인다. 취재_김영주 기자

Prism

제과학원가 문의 늘고 프로모션 제품 인기 모아

'삼순이 열풍' 제과업계 열풍으로 이어지길 기대



최근 TV 드라마 <내 이름은 김삼순>이 연일 올해 최고 시청률을 경신하며 그야말로 열풍을 불러일으키고 있다. <내 이름은 김삼순>은 파티시에 직업을 가진 주인공이 펼쳐나가는 사랑 이야기로 배우들의 열연과 재미있는 줄거리로 시청자들의 눈길을 단번에 사로잡았다. <내 이름은 김삼순> 드라마에서 빠질 수 없는 재미 중 하나로 파티시에 직업을 가진 주인공이 선보이는 망고 케이크, 밀푼유, 크로캉부슈 등 갖가지 화려한 베이커리 제품을 선보이고 베이커리 제품에 얹혀있는 재미

있는 일화들이 주인공의 입을 통해 소개되면서 시청자들의 제과·제빵에 대한 관심도 급증하고 있다.

주人公이 입은 옷과 소품은 패션 아이콘으로 자리잡았고 주인공의 대사들은 어록으로 등장하는 등 <내 이름 김삼순>의 인기가 하늘을 찌르면서 '파티시에'라는 직업이 새롭게 인기 직종으로 떠올랐다. 김삼순 제과학원 관계자는 "드라마 방영 후 학원에 문의 전화가 1.5배 정도 늘고 있고 대부분 취미가 아니라 제과 기술을 직업으로 갖기 위해 상담하는 사람들이 많다"고 설명했다. 드라마의 인기가 높아지면서 드라마 제작에 참여한 서울 프라자 호텔 제과부에서는 발빠르게 '내이름은 김삼순 프로모션'을 마련해 드라마에 등장하는 케이크를 할인판매하고 있다. 주인공 역을 맡은 김선아에게 기술을 전수하는 프라자호텔 이수열 제과장이 4개 제품을 선정해 매주 목, 금요일에 드라마 시청률만큼 할인 혜택을 주고 있다. 프라자호텔 홍보 담당자는 "베이커리 비수기인 여름인데도 프로모션 제품들이 드라마 방영 다음날에 20개 이상이 팔려나갈 만큼 고객들에게 인기를 얻고 있다. 제품에 대한 문의 전화도 많아 높아진 관심을 느낄 수 있다"고 전했다. 드라마 <내 이름은 김삼순>을 통해 제과·제빵에 대한 관심이 크게 높아진 상황으로 드라마 열풍이 제과·제빵 열풍으로 이어질 수 있도록 업계의 많은 노력이 필요할 것으로 보인다. 취재_김영주

이안 브라운 박사 초청 기자간담회 개최

저항전분에 대한 새로운 연구 소개

한국 내셔널스타치는 지난 6월 14일 매리어트호텔 비즈니스 센터에서 내셔널스타치푸드 이노베이션의 전무이자 호주 울롱공대학 교수인 이안 브라운 박사를 초청해 최근 저항전분에 대한 연구과정과 영양 관련 정보를 전달하는 기자간담회를 가졌다. 저항전분은 식이섬유의 일종으로 소장에서 소화되지 않고 대장으로 이동한 후 장내 유익균에 의해 분해되는 전분을 말한다.

이날 이안 브라운 박사가 소개한 연구결과에 따르면 저항전분은 배변활동을 돕거나 장 내부의 PH를 낮춰 독성물질을 줄여주고 다른 식이섬유보다 많은 낙산염을 생성해 장 건강을 지켜줄 뿐만 아니라 몸속에 축적된 지방을 연소할 수 있는 능력도 가지고 있는 것으로 밝혀졌다. 이러한 내용은 호주 과학자 '재닌 하긴스 박사'가 호주의 영양 저널을 통해 밝힌 내용으로 그는 "저항전분을 함유하고 있는 식사를 하루에 단 한 끼만 먹어도 평소보다 20~25% 많은 지방을 연소할 수 있다"는 내용의 연구결과를 발표했다. 이안 브라운 박사는 이 밖에 쥐를 이용한 실험 결과를 통해 저항전분이 일반 전분과 밀가루에 비해 혈중 포도당과 인슐린 반응을 더 많이 줄여준다는 것을 입증하고 당뇨병에 저항전분이 효과가 있음을 설명했다. 이 같은 연구 결과로 저항전분은 앞으로 각광받는 기능성 소재로 각종 식품에 활발히 응용될 것으로 보인다. 취재_김영주 기자



삼양밀맥스 아산공장 프리믹스공장 준공식

최첨단 자동화 설비와 위생 업그레이드

삼양밀맥스 아산공장(공장장 한강식)은 지난 5월 3일 프리믹스공장 준공식을 갖고 힘찬 새출발을 다짐했다. 이날 준공식에는 삼양제맥스의 김량 사장, 박상천 감사, 삼양사 김재역 감사, 배순호 식품BU장, 삼양밀맥스 김일웅 고문, 삼양웰푸드 김상의 대표 등이 참석했다. 이번에 완공된 프리믹스 공장은 지난해 4월 13일에 신공장 기공식을 가진 이래로 건평 480평에 4층 높이로 지어졌다. 신공장은 기존의 프리믹스 월 생산량 60톤에서 월 1천500톤을 생산하게 돼 약 2.5배 증가될 것으로 예상된다. 최첨단 자동화 설비와 위생관리에 초점을 맞춰 지어졌으며 지난 4월 HACCP 심사에서 통과해 생산성과 품질을 동시에 높일 수 있을 것으로 기대를 모은다.

취재_정술이 기자

식품포장용 랩 DEHA 사용 전면 금지

제과점 등 사용 랩 유해 논란 사라질 전망

식품의약품안전청(이하 식약청)은 2일부터 식품 포장용 랩을 만들 때 DEHA의 사용을 금지한다고 밝혔다. DEHA는 '디에틸헥실아디페이트'라고 불리는 화학물질로 합성수지를 부드럽게 해주는 첨가제의 일종으로 업소용 PVC제 랩에 사용된다. 이에 따라 그동안 제과점 등 식품 관련 업소에서 사용하는 랩의 환경호르몬 검출 여부 등 환경단체와 식품업계의 오랜 논란이 사라질 것으로 전망된다. 식약청은 "이번 조치가 업소 등에서 식품 포장용 랩이 널리 사용되는 우리나라 현실상 식품 위생 확보 차원과 식품업소에 대한 소비자 불신을 해소하기 위해 반드시 필요하다"고 규제 수립의 취지를 밝혔다. 랩에 포함된 DEHA는 포장한 식품의 온도가 높고 기름기가 많을수록 식품으로 잘 우려나는 것으로 알려져 있다. 취재_김미선 기자

Prism

파리바게뜨 이어 삼립, 뚜레쥬르 등 중국 입맛 잡기 나서 국내 제과업체 중국 시장 공략 가속화

국내 메이저급 제과업체들의 중국 진출이 급물살을 타고 있다. 업체들이 오는 7월부터 중국 정부가 기업형 프랜차이즈에 대한 규제를 크게 완화하기로 결정한 데다 중국 제과시장이 주로 양산빵 위주로 이뤄지고 있어 맛과 품질을 앞세운 원도우 베이커리의 시장 전망이 매우 높다고 판단하기 때문이다.

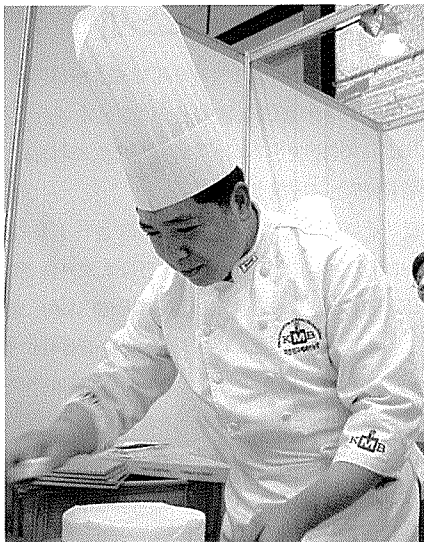
지난해 9월 국내 제과업체 최초로 100% 투자 형태로 중국에 진출한 파리바게뜨는 상하이 구베이 1호점을 포함해 이미 6호점까지 오픈하는 등 중국 시장 공략에 있어 한발 앞선 움직임을 보이고 있다. 파리바게뜨는 북경 올림픽이 열리는 2006년을 기점으로 중국 제과 수요가 폭발적으로 증가할 것으로 전망하고 2010년까지 가맹점수를 500개까지 늘려나갈 계획이다.

올해 초 적극적인 해외 진출 계획을 밝힌 CJ(주)베이커리사업부 뚜레쥬르의 중국 진출도 눈앞으로 바짝 다가왔다. 뚜레쥬르는 안테나 점포가 되는 북경 1호점을 필두로 본격적인 중국 진출을 위한 준비를 마친 상태다. 오픈 시기는 7월말 경으로 예상되고 있다. 중국 뚜레쥬르의 인테리어 등 점포 컨셉트는 국내 매장의 기본 골격을 따르되 제품 구성은 중국 현지의 입맛을 최대한 반영할 계획이다. 이 업체는 지난해 5월 LA 외곽에 테스트 점포 형태로 미주 1호점을 오픈하기도 했다.

양산빵업계 2위 업체 삼립식품도 지난 6월 초 중국 진출 계획을 밝혔다. 삼립식품은 오는 2007년 중국 산둥성 칭다오시에 30억 원을 투자해 대규모 제빵공장을 만들 계획이다. 본격적인 착공은 내년 하반기 즈음이 될 것으로 전망된다. 또 다음 달 중에는 중국 현지사무소를 통한 100% 출자 형태로 산둥성 칭다오시에 직영점 2개를 오픈할 계획이다. 업체 관계자는 "우선 직영점 운영으로 브랜드 이미지를 구축한 다음 양산 공장이 가동되는 2007년 이후에는 칭다오시 대형 유통망을 공략할 것"이라는 세부 계획을 밝혔다.

이처럼 국내 제과업체들이 중국 시장 진출에 열을 올리고 있는 이유는 중국 제과시장이 양산빵 위주로 움직이고 있어 즉석빵의 비중이 한국에 15% 선에 그치고 있을 뿐 아니라 즉석빵 시장이 한해 평균 15% 정도의 높은 성장률을 기록하고 있는 등 시장 전망이 밝기 때문이다. 게다가 국내 제과시장의 경우 이미 포화상태에 이르고 있어 국내 제과업체들의 해외 진출은 앞으로 더욱 가속화될 것으로 보인다.

취재_김미선 기자



당정협의 통해 이·미용업 자격증 대상에서 제외

제과점 창업 자격증 논란 결론 없이 끝나

정부와 열린우리당이 지난 6월 6일 당정협의를 갖고 논란이 된 '영세자영업자 종합대책'을 보완하기로 한 가운데 제과점 등 자영업자 자격증 논란을 두고 당정 간 견해차로 결론을 내지 못한 채 표류하고 있다. 당초 지난 5월 31일 정부 중소기업특별위원회는 노무현 대통령이 주재한 회의에서 자영업자 시장 경쟁을 완화시키는 방안으로 제과점, 이·미용실, 세탁소를 오픈하려면 앞으로 6개월 동안 교육을 받거나 국가자격증을 따야 개업할 수 있는 방안을 마련키로 해 논란을 일으켰다. 이 가운데 이·미용실의 경우 6일 있었던 당정협의를 통해 적용대상에서 제외키로 결론지었지만 제과점과 세탁소에 대해서는 당정 간 입장을 좁히지 못해 추후 다시 논의키로 했다.

한편 이날 협의에 참가한 일부 여당 의원들은 좀 더 근본적인 대책을 요구하며 영세 자영업자 보호대책으로 대형 할인점의 영업시간을 제한하는 방안을 주장해, 당정은 이를 검토키로 했다. 한편 6월 초 통계청이 발표한 4월 서비스업활동동향에서 제과점업은 지난 해 같은 달에 비해 매출이 평균 4.1% 하락한 것으로 조사돼 기타 음식점업(-2.8), 주점업(-0.1), 일반 음식점업(0.6) 가운데 가장 큰 폭의 매출 하락을 나타내 주요 증감업종으로 등록됐다. 취재_김미선 기자

JCI KOREA 서울지구 주최, 시민들에게 난치병 알리는 계기 마련
희귀·난치병 환우돕기 자선 음악회 열려



지난 2005년 6월 12일에 서울 시청 잔디광장에서 JCI와 함께하는 희귀·난치병 환우돕기 희망나눔 음악회가 열렸다. 이번 행사는 켈트베르그과자점 정순표 대표가 회장직을 맡고 있는 JCI KOREA 서울지구가 희귀·난치병에 걸린 환우들을 돕고 시민들에게

희귀·난치병을 알리기 위해 마련한 행사로 장애인 체험 및 전시회 이벤트를 식전 행사에 이어 사립체 중후군을 앓고 있는 유대군 어린이의 영상 스토리 등 난치병 환우들을 시민들에게 소개한 다음 가수들이 참여한 음악회가 펼쳐져 여름밤을 수놓았다. 이번 행사에는 이명박 서울시장, 박근혜 한나라당 의원 등 사회 각계각층 인사들이 행사를 축하하는 영상 메시지를 전하고 1만2천여 명의 서울 시민들이 참석해 가수들과 한데 어울려 뜻깊은 시간을 가졌다. JCI(Junior Chamber International)는 국제청년회의소라는 뜻으로 20세 이상 40세 이하의 청년들이 모여 지도역량개발, 지역사회개발, 국제와의 우호증진이라는 3대 이념을 실천하는 전 세계 109개 회원국 60여만 명이 활동하고 있는 국제민간단체이다. JCI KOREA는 우리나라 시민단체의 선두주자로 꼽힐 정도로 활발히 활동하는 단체이다.

JCI KOREA 서울지구 정순표 회장(켈트베르그과자점 대표)



이번 행사를 마련하게 된 계기는 무엇입니까?
 난치병을 앓고 있는 아이들처럼 소외된 사람들에게 도움을 줘야겠다는 막연한 생각을 갖고 있다가 올해 서울지구 회장이 되면서 정책적으로 도움을 줄 수 있는 방안을 모색하던 중 음악회를 개최하게 됐습니다.

앞으로 계획은 무엇입니까?

JCI KOREA 서울지구 회장직을 맡으면서 제과인으로 많은 긍지를 느낍니다. 특히 제과인으로서 사회봉사를 하고 있는 입장으로 내년에서는 북한에 빵공장을 설립할 큰 목표도 세웠습니다. (사)대한제과협회의 기술적인 도움을 받아 북한에 기술도 전수하고 기계 설비를 할 수 있도록 많은 준비를 할 예정입니다. 취재_김영주 기자

부산 '서홍원케이크디자인학원' 오픈

전국 최초 케이크 디자인 전문학원



부산광역시 연제구 연산동에 위치한 연산국제제과제빵학원(원장 서홍원)은 지난 5월 1일 학원 근처에 60평 규모의 전국 최초 케이크 디자인 전문학원 '서홍원케이크디자인학원'을 오픈했다. 서홍원 원장은 "기존 제과제빵 과정교육과 케이크 디자인 교육을 차별화하여 체계적인 교육과 제과발전에 기여할 수 있는 전문인을 양성하기 위해 만들었다"고 소감을 밝혔다. 교육과정은 케이크디자이너 자격증 취득과정, 고급기술습득과정, 마지팬공예, 설탕공예, 초콜릿공예, 슈거크래프트 과정으로 이루어진다.

■ 주소 : 부산 연제구 연산4동 726-17(연산지하철역 14번 출구)

■ 전화번호 : 051)864-8333

■ 홈페이지 : www.cakebread.co.kr

취재_박소희 기자

'이종열슈가아트리에' 학원 이전 재오픈

웨딩&애니버서리 케이크 전문점으로 재탄생

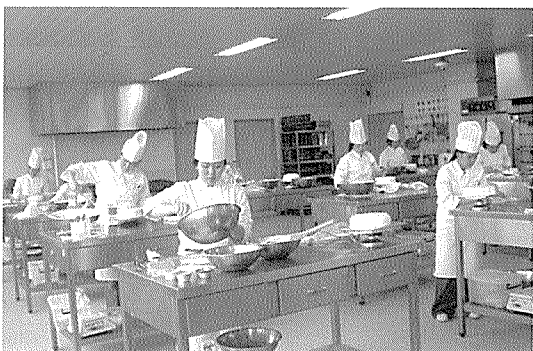


전문적이고 체계적인 슈거크래프트 수업으로 유명한 이종열슈가아트리에(원장 이종열)는 지난 6월 23일 강남구 신사동으로 학원을 이전해 재오픈했다. 기존에 소수정예반으로 운영하던 슈거크래프트 전반에 관한 기초반 과정부터 고급반은 그대로 이어가면서 웨딩케이크와 애니버서리 케이크 전문점을 새로 개설해 운영할 예정이다.

■ 주소 : 강남구 신사동 607-1(압구정역 2번 출구)

■ 전화 : 02)515-3218

취재_박소희 기자



수원여자대학 제과제빵과 학과 경연대회 개최

각종 대회에 출전할 대표선수 선발

지난 6월 8일 수원여자대학 해란캠퍼스 제과실과 제빵실에서 수원여자대학 제과제빵과 1,2학년 재학생 중 희망자를 대상으로 학과경연대회가 열렸다. 이 대회는 2005년 서울국제빵·과자 경연대회에서 열리는 제1회 한국학생제과경연대회와 제5회 전국 학생 빵·과자 경연대회에 출전할 대표선수 선발과 함께 공예 제품 등의 실기 능력을 향상시켜 학생들의 자긍심을 높이고 특정 학생이 아닌 전체 학생에게 동등한 출전 기회를 주기 위해 마련됐다. 이날 참가한 20여 명의 희망 참가자들은 케이크 부문, 공예 부문에서 그동안 갈고 닦은 솜씨를 겨루어 각 대회별로 각 1팀씩 뽑혔다.

취재_강정은 명예기자

성남제과제빵학원 '국제장애인기능올림픽대회' 대표선수 후원회 결성 훈련 시설 제공 및 기술 지도 동참 후원자 모집

성남제과제빵학원(원장 강난기)은 국제장애인기능올림픽대회 제과제빵 직종 대표선수로 선발된 선수들을 위해 훈련 시설 제공 및 기술 지도를 후원하기로 하고 뜻을 같이할 후원자들을 모집한다. 4년에 한번씩 열리는 국제장애인기능올림픽 대회는 2007년 제7회 대회 일본 시즈오카에서, 2011년 제8회 대회가 한국 서울에서 개최될 예정이다. 국제올림픽대회 대표선수들은 매년 실시되는 전국장애인기능대회에서 선발된 대표선수들이 예선전을 치르고 국제올림픽대회 대표선수로 최종 발탁된다. 2004년 전국 대표로는 성남제과제빵학원 출신의 김명준 씨가 선발됐고, 오는 9월 13일 열리는 전국장애인기능대회에서 2005년 전국 대표선수를 선발하게 된다. 성남제과제빵학원은 2005년 8월 18일 오후 6시에 성남제과제빵학원에서 국제장애인기능올림픽 대표선수 준비위원회 모임을 가질 예정이다. 취재_박소희 기자

수원여대, 신제품 개발 전시회 개최 화성시 특산물 이용한 아이디어 제품 쏟아져

지난 6월 3일 수원여자대학 해란캠퍼스 교육관 306호에서 수원여자대학 식품과학부와 경기도 화성시가 연계해 주최한 신제품 개발 전시회가 열렸다. 식품과학부 학생들은 화성시 특산물인 굴, 낙지, 바지락, 참외를 이용해 4주 동안 학교 수업시간에 익힌 경험을 토대로 신제품 개발에 열을 올렸다. 특히 식품과학부 제과제빵과 학생들은 바지락 스낵, 굴 핫 샌드위치, 참외무스, 쿼파이, 불낙피자, 굴 초콜릿 등 독특한 아이디어가 돋보이는 다양한 제품을 개발해 전시장을 가득 채웠다. 이번 전시회에서 케첩을 이용한 조리빵류가 가장 인기가 많았으며 신제품에 어울리는 테이블 세팅으로 관람객들에게 많은 칭찬과 격려를 받았다. 취재_강정은 명예기자



Prism

리치몬드학원, 한불제과학원 기술자반 졸업작품 전시회 개최 실력있는 기술 제과인을 위한 전문인 배출



제과업계에서 중시하고 있는 제과인을 위한 재교육 프로그램으로 마련된 전문기술인반 과정에 참가하는 제과인들이 늘고 있다. 리치몬드학원(원장 권상범)은 지난 6월 15일 본원에서 제11기 기술자반

수료식 개최와 함께 졸업작품 전시회를 열었다. 3월 21일부터 3개월 과정으로 이루어진 전문기술자 과정은 국내외 유명 기술인을 강사진으로 하는 고급 기술 교육과정으로 데코레이션, 초콜릿공예, 마지팬 공예, 설탕공예, 양과자, 화과자, 빵공예, 점포 마케팅, 해외기술자 초빙 세미나 등의 강의를 이수한다. 지난 6월 13일 일본 '데이지' 오너셰프 쿠라다 히로카즈 씨를 초청해 마련한 해외기술자 초빙 세미나는 20여종의 빵을 실연하는 제빵 특별 세미나로 진행해 기술자반 참가자들의 뜨거운 호응을 얻었다. 졸업작품 전시회에서는 학생들이 그동안 갈고 닦은 실력을 유감없이 발휘해 수준 높은 작품을 선보였다.

프랑스 에꼴 르노뜨르와 기술 제휴로 르노뜨르 전문반을 운영하는 한불제과제빵학원은 지난 6월 24일 한불제과제빵학원 르노뜨르 강의실에서 르노뜨르 전문반 졸업작품전시회를 개최했다. 르노뜨르 전문가 과정은 제과학원 정규과정 이수자, 각 대학 제과제빵 관련학과 졸업자, 빵·제과 관련 1년 이상 경력자를 대상으로 한불제과제빵학원에서 17주 과정과 2주 동안의 프랑스 르노뜨르 학원과정을 마친 뒤 수료증인 디플롬을 수여받는다. 17주 과정을 마친 전문반 학생들은 그동안 구슬땀을 흘리며 준비한 초콜릿공예, 설탕공예, 양과자 등 다양한 작품을 전시하고 간단한 수료식을 가졌다. 제과 기술에 대한 제과인들의 관심이 높아지면서 학원마다 제과인의 입맛을 맞추는 다양한 프로그램을 마련하고 있다. 짧은 기간에 기술을 익히려는 무리한 욕심을 부리기보다는 무엇보다 자신의 능력에 맞는 프로그램과 학원을 선택해 꾸준히 실력을 쌓는 것이 중요하다. 취재_박소희 기자

동우대학, 호텔제과제빵과 졸업작품전 개최 그동안 갈고 닦은 졸업생들의 솜씨 한마당

동우대학 호텔제과제빵과는 지난 6월 13일 실습실에서 제4회 졸업작품전을 개최했다. 졸업생들은 2년 동안 갈고 닦은 실력을 유감없이 발휘해 빵공예, 설탕공예, 파스티야주, 마지팬, 슈거아트, 초콜릿공예, 버터크림 데코레이션, 프랑스 빵, 무스 케이크 등 다양한 작품을 전시했다. 이번 전시회에는 채동진 학과장을 비롯해 제과제빵 관련 인사, 학부모, 재학생 등이 참석해 그동안 열심히 노력한 졸업생들이 작품에 대해 칭찬과 격려의 말을 전했다. 한편 전시회장에 참가자들이 직접 참가해 마지팬, 초콜릿, 설탕공예를 해볼 수 있는 체험 코너, 학생들이 직접 만든 쿠키, 샌드위치, 케이크 등을 시식할 수 있는 시식 코너를 마련해 참석자들의 좋은 반응을 얻었다. 취재_박소희 명예기자



바로잡습니다.

* 6월호 93페이지 전국크림치즈제품실기경연대회 장려상 윤성근 씨와 이정환 씨의 수상자 사진이 서로 바뀐 것을 바로 잡습니다. 윤성근 씨와 이정환 씨께 진심으로 사과드립니다.

* 6월호 194페이지에 실린 조직분과위원회 명단 가운데 '승경구' 위원을 '승병구' 위원으로 바로잡습니다. 승병구 위원님께 진심으로 사과드립니다.