

2006년 식품업계 최고의 화두

트랜스지방

Q 요즘 들어 트랜스지방에 대해 묻는 고객들이 부쩍 늘었어요. 꼬리를 무는 언론보도 탓이 크겠지요. 식물성 기름인 마가린이 왜 나쁘다는 건가요?

A 그동안 동물성지방이 심장병, 동맥경화 등 성인병의 원인이라고 알려져 왔지만 최근 들어 마가린, 쇼트닝, 대두경화유 같은 식물성 유지에 들어 있는 '트랜스지방'의 유해성에 전 세계 식품업계의 관심이 집중되고 있습니다. 트랜스지방은 액체 상태의 식물성 기름을 고체 상태로 굳히기 위해 쓰이는 수소가 기름의 지방산과 결합해 만들어지는 것입니다.

우리 몸의 세포는 세포막을 통해 영양분은 받아들이고 노폐물은 배출합니다. 해로운 병원균이 몸속으로 들어오는 것을 차단하는 것 또한 바로 세포막의 역할입니다. 세포막을 구성하고 있는 것이 필수지방산인데 트랜스지방은 필수지방산처럼 위장해 자리를 꿰차고 세포막의 '선택적 투과기능'을 뒤엎기게 하는 탓에 몸에 좋은 영양분은 몸 밖으로 흘러보내고 바이러스 같은 병원균은 쉽게 받아들여지게 됩니다. 때문에 우리 몸의 면역력이 떨어지고 암을 비롯한 각종 질병에 취약해질 수밖에 없지요.

Q 빵과 과자가 트랜스지방의 원흉처럼 몰리고 있어 억울합니다. 빵과 과자에 트랜스지방이 얼마나 포함돼 있고 섭취 기준치는 따로 정해져 있는 겁니까?

A 트랜스지방 문제가 처음 불거진 미국에서조차 최근까지 그 유해성에 대한 논란이 계속되고 있지만 전 세계적으로 트랜스지방에 대한 규제가 강화되고 있는 추세입니다. 미국은 올해 1월부터 모든 가공식품에 트랜스지방 함량의 표기를 의무화하고 있으며, 한발 앞서 덴마크는 가공식품의 트랜스지방 함량을 2% 이하로 제한하는 법령을 시행하고 있습니다. 우리나라 또한 조만간 트랜스지방과 관련한 식약청의 입장발표가 있을 것으로 예상되고 있는 탓에 이제 트랜스지방은 업계의 피해갈 수 없는 과제가 됐습니다.

50g짜리 크루아상을 만들 때 경화유가 18% 함유된 마가린이 13.5g 들어간다면 이 크루아상에는 2.43g의 트랜스지방이 포함됐다고 할 수 있습니다. 마가린 13.5g×경화유 함량 18%=트랜스지방 2.43g 참고로 세계보건기구(WHO)가 정한 트랜스지방의 위해 기준량은 하루에 2.2g입니다. **도움말_ (주)동서유지**

Q 이번 참에 유지를 버터로 바꾸려고 하는데 파이류에 버터를 쓰면 작업성과 볼륨감이 떨어져 고민입니다. 저(低)트랜스지방 유지도 마찬가지고요.

A 트랜스지방 문제의 심각성을 재빨리 눈치 챈 제과인 사이에서 마가린을 줄이고 버터를 사용하는 움직임이 일고 있습니다. 문제는 작업성입니다. 버터의 유지방은 마가린보다 힘이 약해 파이나 페이스트리를 밀어 펴 때 작업성이 떨어질 뿐만 아니라 파이의 겉을 제대로 살려주지 못해 볼륨감과 바삭한 식감이 떨어집니다. 유지업체에서 이미 개발을 마친 저(低)트랜스지방 마가린 또한 똑같은 문제를 지니고 있습니다. 수소화의 정도가 낮을수록 트랜스지방 함량이 낮기 때문에 저(低)트랜스지방 마가린은 당연히 굳기가 무를 수밖에 없지요. 이를 조금이나마 보완하려면 반죽의 수분량을 조절해보세요. 기존 배합에서 계란의 양을 조금 줄여주면 작업성은 훨씬 좋아집니다. 또 빵이나 파이의 공정을 생략하지 말고 'FM대로' 정성스럽게 잘 지켜주지만 하면 저(低)트랜스지방 마가린을 썼을 때 맛이 떨어지는 느낌도 어느 정도 해결될 수 있다고 합니다.

도움말_ (사)대한제과협회 박영태 기술지도위원

Next Issue

다음달 Q&A 제빵편의 주제는 '저온 숙성빵'입니다. 독자엽서 상의 질문이 채택되신 분께는 소정의 상품을 드립니다.

캐릭터케이크 위한 약방의 감초 버터크림

Q 버터케이크 매출이 자주 떨어지고 있습니다. 신경 써서 귀여운 캐릭터케이크를 만들어봐도 고객들이 “맛이 없다”며 외면하고 있어요.

A 버터크림은 보형성이 좋고 다른 재료와의 혼합이 자유로운 덕분에 데코레이션 케이크를 만드는데 그저 그만입니다. 이러한 장점에도 불구하고 요즘 버터케이크는 고객들로부터 “느끼한 맛과 입안에서 걸도는 식감이 별로”라는 평을 얻고 있지요. 버터케이크가 ‘맛과 식감이 나쁘다’고 인식된 까닭은 천연 버터에 비해 맛과 향이 떨어지는 마가린으로 버터크림을 만들어 사용했기 때문입니다. 여전히 버터케이크가 케이크 매출 1위를 달리고 있다는 함스브로트과자점은 100% 버터로만 버터크림을 만들어 사용하고 있습니다. 보형성이 떨어지는 문제는 함상훈 대표의 기술력과 새로운 디자인 개발로 보완하고 있지요. 외국의 경우 버터가 아닌 유지를 사용한 크림에는 ‘버터크림’이라는 이름을 붙일 수 없도록 엄격하게 규정하고 있기도 합니다. 버터크림에 고소하고 깊은 맛과 향을 되찾아주세요.

Q 쇼케이스 안에 넣어뒀는데도 버터케이크의 크림이 녹아내립니다. 버터크림의 유효기간은 일반적으로 어느 정도 일까요?

A 버터크림의 유효기간은 냉장 보관을 기준으로, 이탈리아 머랭을 베이스로 하는 버터크림은 10일, 파타 폼브를 베이스로 하는 버터크림은 5일, 커스터드 크림을 베이스로 하는 버터크림은 3일 정도로 여겨지고 있습니다. 버터케이크를 어쩔 수 없이 실온에서 보관해야 하는 상황이라면 노른자가 많이 들어간 커스터드 크림이나 파타 폼브를 베이스로 하는 버터크림보다는 흰자를 거품 올린 이탈리아 머랭 베이스의 크림을 사용하는 것이 좋습니다.

Q 버터크림의 종류도 무척 다양하다고 들었습니다. 데코레이션 케이크를 만들기에 적합한 버터크림과 제대로 만드는 법을 알고 싶습니다.

A 버터크림은 이탈리아 머랭, 파타 폼브, 커스터드 크림 등 기본이 되는 크림에 따라 다양한 종류로 나뉩니다. 데코레이션 케이크의 장식용으로 가장 알맞은 버터크림은 이탈리아 머랭을 이용한 버터크림입니다. 머랭 자체의 맛이 담백하고 가벼운 것이 특징이며 실온에서도 좀처럼 녹지 않을 뿐더러 여러 종류의 버터크림 가운데 유통기간도 가장 길어서 데코레이션 케이크에 쓰기에 그저 그만이지요. 냄비에 설탕과 물을 넣고 118~120°C로 끓인 다음 중속으로 거품을 올려둔 흰자에 조금씩 섞어 고속으로 휘핑합니다. 믹서의 바닥을 만져 체온 정도가 되면 포아드화한 버터를 넣고 다시 휘핑하면 되지요. 버터크림의 농후한 맛을 살리는데 케이크 제작의 초점을 맞춘다면 흰자 없이 노른자만 휘핑해 만드는 파타 폼브를 이용한 버터크림을 추천합니다.

Next Issue

다음달 Q&A 제과편의 주제는 ‘리큐르’입니다. 독자엽서 상의 질문이 채택되신 분께는 소정의 상품을 드립니다.

다양한 기능 만큼 까다로운 기계 도우컨디셔너

Q 도우컨디셔너를 냉동모드에 맞춰줬는데 내부온도가 영하로 떨어지지 않아서 제품 생산에 차질이 생겼습니다. 갑자기 고장이라도 난 걸까요?

A 기계를 냉동모드로 맞췄다고 하더라도 냉동온도가 0°C보다 높게 설정돼 있으면 내부온도는 당연히 떨어지지 않겠지요. 도우컨디셔너를 생산하는 기계업체에 따르면 계기판 온도를 높여둔 것을 깜빡 잊고 있다가 냉동모드에서 반죽이 얼지 않는다고 A/S를 신청하는 일이 종종 있다고 합니다. 기계 용량보다 많은 반죽을 넣었을 때도 마찬가지입니다. 만약 기계적인 고장이라면 제일 먼저 컴프레서의 움직임이 예전같지 않은지 살펴보세요. 라디에이터 부분에 먼지나 이물질이 있어도 냉동기능이 떨어질 수 있습니다. 발효모드를 마친 다음 내부의 열기가 채 식지 않은 상태에서 바로 냉동모드로 전환하면 높은 실내온도로 인해 냉동에 방해가 됩니다. 냉각기 팬이나 공기순환 팬이 멈췄는지도 확인하세요. **도움말_대흥기업 신상철 부장**

Q 발효기보다 쓰임새가 많다는 동료의 말을 믿고 도우컨디셔너를 샀는데 발효할 때마다 반죽 걸면이 바짝 말라서 낭패를 보고 있습니다.

A 도우컨디셔너 속 반죽의 걸면이 마른다는 것은 내부의 습도가 지나치게 낮은 상태임을 뜻합니다. 수도 및 급수 밸브가 열린 상태에서 기계에 급수가 제대로 이뤄지고 있는지 내부로 물을 뿜어내는 스프레이가 막혀있지는 않은지 꼼꼼하게 체크해보십시오. 스프레이가 물을 뿌리는 급수 간격이 너무 길지 않은지 살펴봐야 합니다. 급수에 별다른 문제가 없을 경우 도우컨디셔너 내부의 습도를 체크해 급수 명령을 내리는 습도감지센서가 고장났을 가능성이 크므로 바로 A/S를 신청해야 합니다. 도우컨디셔너의 문이 꼭 닫히지 않고 삐죽 열려 있어도 내부의 습도가 빠져나가 반죽이 마른답니다. **도움말_한빛산업 김영식 대표**

Q 3명의 생산부 직원을 두고 있는 오너셰프입니다. 도우컨디셔너를 사야할지말지 한참 망설이고 있습니다. 우리처럼 작은 공장에 필요할까요?

A 도우컨디셔너는 냉동생지를 사용하는 제과점의 경우 가장 쓸모 있게 사용할 수 있는 기계 가운데 하나입니다. 인력난이 심한 작은 제과점일수록 도우컨디셔너가 지닌 장점을 잘 활용하면 크게 도움이 되지요. 한꺼번에 준비한 반죽을 냉동해 이스트의 활동을 멈춰줬다가 구워낼 시간에 맞춰 알아서 해동하고 발효시켜주니 편리할 수밖에요. 퇴근 전에 예약발효 타이머를 맞춰주면 직원들 출근시간에 맞춰 반죽을 굽기 좋게 준비해주니 굳이 새벽 5시에 출근하지 않아도 아침 7~8시에 맞춰 따뜻한 빵을 내놓을 수 있습니다. 예약발효기능이 필요 없는 낮 시간에는 수동모드로 바꿔 일반 발효기처럼 사용할 수도 있습니다.

다음달 Q&A 인테리어 · 기계 편의 주제는 '매장조명'입니다. 독자엽서 상의 질문이 채택되신 분께는 소정의 상품을 드립니다.

해마다 5월은 종합 소득세 신고기간

종합 소득세 ①

Q 도대체 종합소득세는 무엇이고 부가가치세는 무엇입니까? 종합소득세를 내는데 부가가치세를 또 신고해야 하는 것은 부조리한 것 아닌가요?

A 자영 사업자는 해마다 5월이면 관할 세무서에 종합소득세를 신고해야 합니다. 종합소득세는 그야말로 지난 한 해 동안 벌어들인 소득에 대한 세금을 뜻합니다. 결정된 세액에 가산된 세액을 더하고 중간예납이나 원천징수세액 등의 방법으로 이미 납부한 세액을 뺀 금액을 은행이나 우체국 등에 자진 납부하도록 되었습니다. 종합 소득세는 사업자 스스로 신고서를 작성하거나 세무 대리인을 통해 신고하셔도 됩니다.

부가가치세는 제과점에서 빵과 과자를 팔 때 제품 값 자체에 10%의 부가가치세가 포함돼 있어 고객이 제품 값을 지불하면서 미리 낸 세금에서 제과점이 해당 제품을 생산할 때 지불한 세금을 뺀 나머지 금액을 납부하는 것입니다. 다시 말해 부가가치세는 고객이 낸 세금을 잠시 보관했다가 국가에 내는 세금이라고 봐야 마땅합니다. 요즘 고급 레스토랑에서 음식 값에 10%의 세금을 더해서 요금을 청구하는 것은 이런 맥락입니다.

Q 지난해 우리 제과점은 계속해서 적자를 면치 못했습니다. 사업에 이익은커녕 손해가 났는데도 종합소득세를 신고하고 납부해야 합니까?

A 소득세는 실제 자신의 소득에 대해서 내는 세금입니다. 따라서 이익이 났으면 당연히 세금을 내야 하지만 부득이하게 손해를 봤다면 낼 세금이 없는 것이 원칙이지요. 하지만 국세청이 아무런 증명 없이 “손해 봤다”는 납세자의 말만으로 손해난 사실을 인정해줄 수는 없는 노릇입니다. 이럴 때 필요한 것이 바로 장부와 증빙서류입니다. 손해 사실을 객관적으로 입증할 수 있을 때에만 국세청으로부터 손해 금액을 인정받을 수 있게 됩니다. 만약 손해에 대한 장부와 증빙서류가 없다면 세무서에서는 세법에서 정한 기준 경비율이나 단순 경비율에 따라 추계로 소득금액을 계산하므로 소득세를 부담해야 합니다. **도움말_정동현 세무사**

Q 국세청에서 소규모 자영업자에 대한 소득세 신고 근거로 ‘간편장부’를 들고 있는데, 그 대상은 어디까지고 또 어떻게 작성해야 합니까?

A 간편장부는 중·소규모 자영업자를 위해 국세청에서 특별히 고안한 장부입니다. 음식·숙박업의 경우 지난 한 해 소득이 1억 5천만 원 미만인 사업자에 대해 간편장부를 소득세 신고 근거로 들 수 있습니다. 간편장부는 매출 등 수입에 관한 사항, 경비지출에 관한 사항, 고정자산의 증감에 관한 사항, 기타 참고사항을 거래가 발생한 날짜순대로 기록하고 관련 증빙서류를 보관하면 장부를 기장한 것으로 인정하는 것을 뜻합니다. 중·소규모 자영업자가 간편장부를 기장하고 세무서에 비치된 간편장부소득금액계산서를 작성해 소득세과세표준확정신고서와 함께 제출하면 100만 원 한도 내에서 전체 세액의 10%를 기장세액공제로 공제받을 수 있고 감가상각비나 준비금을 필요경비로 인정받을 수도 있습니다.

Next Issue
다음달 Q&A 세무&법률편의 주제는 5월 종합소득세 신고기간을 맞아 다시 한 번 ‘종합 소득세’입니다.