

2011 서울국제식품산업대전

- '계란요구르트', '삼계탕' 등 양계관련식품 전시 주목 받아 -



한식의 우수성을 알리고 세계 식품업계가 한자리에 모이는 '2011 서울국제식품산업대전(SEOUL FOOD 2011)'이 지난 4월 26~29일까지 나흘간 경기도 고양시 킨텍스(KINTEX)에서 열렸다.

올해로 29회째를 맞는 서울국제식품산업대전(코트라, 한국식품공업협회의 공동 주최)은 'Find Food, Find Future'라는 슬로건 아래 총 45개국에서 1,100여개 업체가 참여한 가운데 성황리에 개최되었다.

이날은 전국 15개 지역특구가 참여한 가운데 '지역특구 명품관'을 개설해 한국 지역특산품의 맛을 세계에 알렸고, 한식 홍보관을 통해 세계적인 조리사들이 펼치는 한식요리 퍼포먼스와 조리 체험으로 참관객들이 눈과 입을 즐겁게 했다. 또한 식품 유통 및 기계 분야 해외 총 104개 업체의 바이어를 상대로 한 '글로벌 푸드 플라자' 수출상담회를 통해 교역의 장이 이루어지기도 했다.

한편, 이번 서울국제식품산업대전에서는 계란, 닭고기를 이용한 식품을 선보여 소비자의 이목을 끌었다.

본회의 후원으로 참가한 (주)유담(대표 유익중)은 세계 최초로 유산균 발효를 통해 개발한 계란요구르트를 선보였다. 계란 비린내를 유산발효공정으로 제거하고, 알레르기 빈도가 가장 높은 물질(오보뮤코이드, 오브



◀ (주)유담(대표 유익중)의 '계란요구르트' 제품(특허등록번호 : 10-1024297, 국제출원 : PCT/KR2011/002043). 제품을 개발한 (주)유담은 금년 3월 (주)녹향과 기술실시권 설정 계약을 체결했고, 이후 '에거트', '에플레', '에쿠르트', '에그요트' 등 계란발효유산균 음료에 대한 상표권 등록을 마쳤다.



◀ (주)유담의 유익중 대표, (주)녹향의 이강익 박사(좌부터)



▲ 우화F&S(대표 김정민)는 생산부터 도계, 가공, 유통까지 수평 인티그레이션을 구축해 자체 연구소와 협력연구소를 통해 개발한 '웅추삼계탕(즉석조리식품/레토르트 멸균제품)'을 선보였다.



▲ 우화F&S 김정민 대표

알부민)을 유산발효과정을 통해 감소시켰다. 마시는 타입(에거트, 에구르트), 떠먹는 타입(에플레) 등 다양한 계란음료 및 그 제조 방법에 특허를 획득한 제품을 소개해 참관객으로부터 높은 관심을 받았다. 소비자들은 “계란으로 요구르트를 만들 수 있나요?”, “계란으로 만들었으니 영양가가 높은 것은 알겠고, 혹시 계란 특유의 비린내는 없나요?”, “쉽게 상하지 않나요?” 등에 질문공세가 끊이지 않았다. 처음 접하는 계란요구르트에 대해 매우 긍정적인 반응을 보였고, 계란의 영양과 유산균을 동시에 섭취할 수 있는 제품으로 새로운 건강식임을 강조했다.

한편, 우화F&S(대표 김정민)는 산란계 중추농장으로 이번에 레토르트 멸균제품인 '웅추삼계탕'의 첫 선을 보였다. 1인분(1kg)씩 소포장해 가정에서도 쉽게 데워 먹을 수 있도록 개발한 이번 제품은 시식행사를 통해 “기존의 삼계탕보다 쫄깃하다. 맛은 물론 식감이 좋다.” 등의 많은 호평을 받았다.

이외에 농업회사법인가농바이오(대표 유재홍)는 1등급 액란을 포장한 '네모난계란'과 30개짜리 판란인 '가농금계란'을 선보였다. 20개 분량의 계란을 1kg 우유팩에 소포장해 대량 급식소·식자재업체를 통해 쉽게 조리 가능하도록 가공한 제품을 소개했다.



◀ 농업회사법인가농바이오(대표 유재홍)는 친환경 인증과 HACCP인증을 받은 액란타입의 난액 '네모난계란'과 30개입 판란 '가농금계란'을 선보였다.



◀ 수원축협유동센터(대표 우용식)는 한국 고유의 전통건강식 '삼계탕(즉석조리식품/레토르트 멸균제품)'을 선보였다.

그 외의 닭고기·계란관련 참가 업체



- 1 (주)마커 - 닭고기 관련 가공식품
- 2 (주)하림 - 닭고기 관련 가공식품
- 3 CPK FOOD SYSTEM - 닭고기 관련 가공식품
- 4 농업기술실용화재단 - 국립축산과학원에서 개발한 '우리맛닭'
- 5 진한식품 - 삼계탕 (즉석조리식품/레토르트 멸균제품)