

Hi!!!

HO
HO
HO



Imsil Cheese & Food Research Institute

NEWS Letter

Vol.16
2018 DECEMBER

Contents

- 03** 권두언
- 04** 2018년 하반기 이모저모
- 06** 2018년 주요사업 성과
- 10** 임실관내 기업체 소개 | (주)친한F&B
- 12** 치즈숙성실 운영 현황
- 14** 정책동향
 - 우유 대체 식품 표기 명확히 해야
 - 락토프리 유제품 산업표준 나온다
- 16** 전문가칼럼 | 미국의 미래 먹거리
- 18** 치즈응용요리 소개



권두언

연구개발 성과를 산업화로 성공하기 위하여

임실치즈앤식품연구소에서 2018년까지 진행한 연구과제는 임실치즈를 시작으로 임실군 농식품 소재 탐색과 이를 이용한 건강기능식품 연구개발까지 여러 방면으로 연구개발 업무를 끊임없이 진행해 왔습니다.

임실치즈의 명성을 계속 이어가려는 노력으로는 치즈제품 개발과 기능성 유산균 개발을 해왔으며, 올해에는 지정환 신부님과 연구소가 공동으로 매운맛 숙성 치즈를 개발하였고 내년에는 응용상품 개발에 필요한 추가 연구를 진행합니다.

유럽 키프로스 ‘할로우미치즈’가 임실에서 한국형 치즈인 ‘구워먹는 치즈’로 개발하여 성공한 임실치즈 대표상품으로 성장했듯이, 내년에는 숙성치즈 판매 활성화를 위한 숙성치즈 연계상품 개발로 임실숙성 치즈가 다시 한 번 더 도약하는 계기가 되고자 합니다.

건강기능식품으로 개발하기 위한 기초연구, 동물실험 연구 결과는 논문과 특허로 하나씩 완성해 나가고 있으며 임상실험도 활발히 진행되고 있습니다.

여성갱년기 건강을 위한 영경귀, 관절건강 개선을 위한 독활 그리고 간건강 개선을 위한 윗나무 추출물이 세 가지 소재와 효능을 이용한 임상실험은 내년에 각각 연구 결과를 얻게 됩니다.

식약처가 인정하는 ‘개별인정형 건강기능식품’ 소재 개발에 성공하는 것과 이 성과를 이용한 신제품인 건강기능식품을 개발하여 출시하는 것이 연구개발 목표입니다. 결론적으로는 임실군 농식품 소재가 건강기능식품 원료로 많이 소비될 수 있도록 하여 농가소득 향상에 도움이 되어야 합니다.

치즈와 농식품 소재의 연구개발 성과가 산업화에 성공하기 위해서는 세밀한 시장 분석으로 소비자의 욕구를 만족시키는 제품을 출시하는 것입니다. 시대 변화의 흐름에 맞추어 경쟁력을 갖춘 상품 개발이 되도록 내년에는 더욱 정진하는 연구소가 되어야겠습니다.

감사합니다.

2018년 하반기 이모저모

제13회 전라북도 과학축전 체험/전시프로그램 운영

(재)임실치즈앤식품연구소는 2018년 8월 31일부터 9월 2일까지 3일간 전라북도와 전라북도교육청이 주최하고 (재)전북테크노파크가 주관하는 제13회 전라북도 과학축전 행사에 참여하여 체험/전시프로그램을 운영하였다. '구워먹는 치즈만들기' 체험프로그램 운영을 통해 약 280명의 체험객들이 단백질 응고원리를 이해하였으며, 전시프로그램 운영을 통해 연구소 개발제품, 임실관내 유가공업체 제품을 홍보하였다. 특히 영경귀 발효유 시음회 진행을 통해 임실군 향토건강식품명품화사업단과 영경귀 및 독활 소재를 홍보하였으며, 관람객 약 300여명의 질의문답을 통해 치즈의 과학적 이해도 증가와 흥미를 유발하였고, 임실 영경귀와 임실 독활에 대한 우수성을 널리 홍보하는 계기가 되었다.



임실군 향토건강식품명품화사업단 홍보 및 시음행사 개최

임실군 향토건강식품명품화사업단은 2018년 10월 18일부터 19일까지 2일간 강원도 평창 알펜시아 컨벤션센터에서 개최되는 2018한국영양학회 추계학술대회에 참가하여 홍보 및 시음행사를 진행하였다. 전시부스 운영을 통해 임실군 향토건강식품명품화사업을 홍보하였으며, 영경귀, 독활 소재 활용 개발제품에 대한 시음회를 진행하였다. 본 사업단은 임실군 지역 특화자원(영경귀, 독활)에 함유된 건강기능성 물질을 연구개발하여 건강기능식품 및 고부가 식품개발을 통해 농가의 소득증대와 지역경제 활성화 방안 모색을 추진하고 있으며, 지속적인 홍보활동을 통해 치즈와 더불어 임실을 대표하는 지역특화자원으로서 영경귀와 독활이 자리매김하는데 기여할 것으로 예상된다.



2018 임실치즈 아카데미 목장형유가공 교육 실시

임실관내 낙농가 및 유제품 유통판매자 등 관련 종사자를 대상으로 2018 임실치즈 아카데미, 목장형유가공 초급 교육과정을 8월 1일부터 9월 6일까지 총 12일간에 걸쳐 84시간을 실시하였다. 이번 교육은 소규모 목장형유가공 공장에서 제조할 수 있는 자연치즈 및 발효유를 중심으로 제품별 기초이론과 제조 실습을 병행하고 특히 전문강사를 초빙하여 치즈와 어울리는 치즈 - 와인페어링, 치즈를 이용한 요리실습 과정을 추가하여 교육생들로 부터 큰 호응을 얻었다. 이번 교육을 통하여 20명의 수료생을 배출하였고, 2019년에도 본 교육과정을 통하여 임실N치즈 물론 국내 자연치즈 산업의 발전을 위한 핵심 전문가들을 양성할 계획이다.



2018 임실N치즈 품평회(제7회 임실 자연치즈 콘테스트) 실시

금년에도 10월 6일부터 9일까지 총 4일간에 걸쳐 2018년 임실N치즈 축제가 임실치즈테마파크 일원에서 개최되었다. 이 기간 중 (재)임실 치즈앤식품연구소는 임실N치즈품평회(제7회 임실 자연치즈 콘테스트)와 더불어 세계 유명치즈 전시관(42종) 및 아이스크림볼 체험교실 등의 다양한 프로그램 운영을 통하여 임실N치즈의 홍보 및 국내 자연치즈 산업 발전에 큰 기여를 하였다. 이번 콘테스트에서는 신선치즈를 제외한 자연 숙성치즈 부문을 대상으로 임실 관내는 물론 포천, 여수, 고창, 남원, 청양 및 보령 등지에서 총 22점이 출품 되었다. 국내 6명의 치즈 전문가와 일반인 평가를 종합한 결과 임실관내에서 출품한 까망베르 치즈가 대상을 수상하였다. 이번 치즈 콘테스트를 통하여 임실이 한국 치즈산업의 메카임을 다시 한 번 확인할 수 있었고, 임실N치즈 브랜드의 위상을 공고히 하는 계기가 되었다.



2018 지역전략식품산업육성사업 옷 재배 농가 교육 실시

2018년 10월 22일부터 10월 23일까지 1박 2일 동안 총 14시간에 걸쳐 2018 옷 재배 농가 교육을 실시하였다. 이번 교육은 옷 재배 농가들의 생산품질 및 생산성 향상을 위한 체계적인 맞춤형 교육프로그램으로 이론 및 실습 교육이 함께 진행 되었으며, 임실군 옷 재배 농가 약 30여명이 참여하였다. 교육은 옷 발효식품 산업 성공을 위한 공동체 사업 활성화를 위한 운영 조직화 방안과 더불어 옷나무의 특성 및 재배관리, 식재 방법 등과 같은 이론 교육과 옷나무 재배지에 방문하여 재배 기술 및 가공, 유통 사례 실습에 참여 하는 방식으로 진행 되었다. 특히, 이번 교육은 옷 재배농가의 체계적이고 전문적인 교육 프로그램을 포함하고 있어 옷 재배 농가의 전문성 향상 및 재배 기술성 향상에 큰 도움을 줄 것으로 예상된다.



임실·순창 옷발효식품가치창조사업단 홍보 및 시식·시음회 개최

옷발효식품가치창조사업단은 임실치즈테마파크에서 2018년 10월 6일부터 9일까지 개최된 임실N치즈축제 및 순창 민속마을 일원에서 2018년 10월 19일부터 21일까지 진행된 순창세계발효소스박람회에서 '임실·순창 옷발효식품가치창조사업'의 홍보와 옷 시제품에 관한 홍보 부스를 운영하였다. 임실군 특허(제10-1892617호)를 통한 임실 옷의 안전성 및 우수성과 옷 막걸리, 옷육수, 옷간장, 옷된장 등의 옷 시제품 홍보를 진행하였다. 특히 옷 육수를 이용한 옷담 시식회를 통하여 소비자들의 긍정적인 반응을 얻었으며, 소비자들의 제품 구매 문의 또한 이어졌다. 현재 옷은 장류와 주류, 옷담 및 옷 오리 조리용에 한하여 이용이 가능하다고 규정되어 있으며, 옷발효식품가치 창조사업단은 내년 옷육수, 옷막걸리, 옷된장, 옷 간장 등과 같은 옷 식품 출시를 목표로 제품개발에 박차를 가하고 있다.



2018년 주요사업 성과

주요사업	주요성과																																
자립화 기반 조성	<div>○ 치즈숙성실 운영 추진<ul style="list-style-type: none">- 냉동기 설치 완료('18. 07. 13)- 영업허가 취득('18. 08. 22, 축산물가공업-유가공업)- HACCP 인증 심사('18. 12. 26)</div> <div>○ 유제품가공사 검정시험제도 시행<ul style="list-style-type: none">- 민간자격인증기관 등록 완료('18. 03. 05, 한국직업능력개발원)- 제1회 유제품가공사 3급 자격검정시험 실시('18. 07. 18)- 제2회 유제품가공사 3급 자격검정시험 실시('18. 12. 18)</div>																																
연구과제수행	<div>○ 연구과제 수행(총 4건, 1,723백만원)</div> <table><tr><th>No.</th><th>과제명</th><th>사업명</th><th>연구비(백만원)</th></tr><tr><td>1</td><td>영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화</td><td>향토건강식품명품화사업</td><td>650</td></tr><tr><td>2</td><td>한국형 프로바이오틱스와 천연한방소재를 이용한 스트레스 완화용 기능성 식품소재 및 발효제품개발</td><td>지역주력산업육성 기술개발사업</td><td>95</td></tr><tr><td>3</td><td>임실·순창 옷 발효식품 가치창조 사업</td><td>지역전략식품산업육성사업</td><td>889</td></tr><tr><td>4</td><td>숙성치즈 표준화 및 분말개발 연구</td><td>6차산업화지구조성사업</td><td>89</td></tr></table>	No.	과제명	사업명	연구비(백만원)	1	영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품명품화사업	650	2	한국형 프로바이오틱스와 천연한방소재를 이용한 스트레스 완화용 기능성 식품소재 및 발효제품개발	지역주력산업육성 기술개발사업	95	3	임실·순창 옷 발효식품 가치창조 사업	지역전략식품산업육성사업	889	4	숙성치즈 표준화 및 분말개발 연구	6차산업화지구조성사업	89												
No.	과제명	사업명	연구비(백만원)																														
1	영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품명품화사업	650																														
2	한국형 프로바이오틱스와 천연한방소재를 이용한 스트레스 완화용 기능성 식품소재 및 발효제품개발	지역주력산업육성 기술개발사업	95																														
3	임실·순창 옷 발효식품 가치창조 사업	지역전략식품산업육성사업	889																														
4	숙성치즈 표준화 및 분말개발 연구	6차산업화지구조성사업	89																														
지식재산권 확보(특허)	<div>○ 특허 출원(4건)</div> <table><tr><th>No.</th><th>명칭</th><th>특허출원일</th><th>출원번호</th></tr><tr><td>1</td><td>옷나무 추출물과 두충나무 추출물을 포함하는 간 기능 개선, 예방 또는 치료용 조성물</td><td>2018. 06. 04</td><td>10-2018-0064412</td></tr><tr><td>2</td><td>발효옷 추출물을 포함하는 막걸리의 제조방법</td><td>2018. 06. 12</td><td>10-2018-0067725</td></tr><tr><td>3</td><td>모과, 박하 및 산수유를 이용한 유산 발효 음료의 제조방법</td><td>2018. 07. 31</td><td>10-2018-0088979</td></tr><tr><td>4</td><td>모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법</td><td>2018. 07. 31</td><td>10-2018-0088980</td></tr></table> <div>○ 특허 등록(2건)</div> <table><tr><th>No.</th><th>명칭</th><th>특허출원일</th><th>출원번호</th></tr><tr><td>1</td><td>옷나무 추출물과 두충나무 추출물을 포함하는 간 기능 개선, 예방 또는 치료용 조성물</td><td>2018. 11. 23</td><td>10-1923695</td></tr><tr><td>2</td><td>영경귀 추출물을 첨가한 발효유 및 그의 제조방법</td><td>2018. 11. 29</td><td>10-1925386</td></tr></table>	No.	명칭	특허출원일	출원번호	1	옷나무 추출물과 두충나무 추출물을 포함하는 간 기능 개선, 예방 또는 치료용 조성물	2018. 06. 04	10-2018-0064412	2	발효옷 추출물을 포함하는 막걸리의 제조방법	2018. 06. 12	10-2018-0067725	3	모과, 박하 및 산수유를 이용한 유산 발효 음료의 제조방법	2018. 07. 31	10-2018-0088979	4	모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2018. 07. 31	10-2018-0088980	No.	명칭	특허출원일	출원번호	1	옷나무 추출물과 두충나무 추출물을 포함하는 간 기능 개선, 예방 또는 치료용 조성물	2018. 11. 23	10-1923695	2	영경귀 추출물을 첨가한 발효유 및 그의 제조방법	2018. 11. 29	10-1925386
No.	명칭	특허출원일	출원번호																														
1	옷나무 추출물과 두충나무 추출물을 포함하는 간 기능 개선, 예방 또는 치료용 조성물	2018. 06. 04	10-2018-0064412																														
2	발효옷 추출물을 포함하는 막걸리의 제조방법	2018. 06. 12	10-2018-0067725																														
3	모과, 박하 및 산수유를 이용한 유산 발효 음료의 제조방법	2018. 07. 31	10-2018-0088979																														
4	모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2018. 07. 31	10-2018-0088980																														
No.	명칭	특허출원일	출원번호																														
1	옷나무 추출물과 두충나무 추출물을 포함하는 간 기능 개선, 예방 또는 치료용 조성물	2018. 11. 23	10-1923695																														
2	영경귀 추출물을 첨가한 발효유 및 그의 제조방법	2018. 11. 29	10-1925386																														
학술논문발표 (논문)	<div>○ 논문(5건)</div> <div>해외논문(4건)</div> <div>1. Anti-inflammatory and anti-arthritic effects of the ethanolic extract of <i>Aralia continentalis</i> Kitag. in IL- β -stimulated human fibroblast-like synoviocytes and rodent models of polyarthritis and nociception. (2018.01.15, Phytomedicine)</div>																																

<p>학술논문발표 (논문)</p>	<p>2. The anti-stress effect of <i>Mentha arvensis</i> in immobilized rats. (2018.01.25, International Journal of Molecular Sciences)</p> <p>3. Beneficial effects of <i>Cirsium japonicum</i> var. <i>maackii</i> on menopausal symptoms in ovariectomized rats. (2018.03.20, Food & Function)</p> <p>4. The effects of herbal extracts on CCl₄-induced ROS accumulation and cell death in hepatocytes. (2018.05.22., Oriental pharmacy and Experimental Medicine)</p> <p>국내논문(1건)</p> <p>1. Efficient conversion of conjugated linoleic acid c9,t11 by <i>Lactobacillus</i> fermentation from vegetable oil to generate fermented milk with high CLA content. (2018.7.30. 한국식품저장유통학회)</p>
<p>학술논문발표 (포스터)</p>	<p>○ 포스터(10건)</p> <p>1. Effects of salt and seasoning on fermentation of <i>Aralia continentalis</i> kitagawa leaf <i>jangachi</i>. (2018.06.27~06.29, 한국미생물 · 생명공학회)</p> <p>2. Quality characteristic of <i>Cirsium japonicum</i> extract fermented with lactic acid bacteria isolated from <i>kimchi</i>. (2018.06.27~06.29, 한국미생물 · 생명공학회)</p> <p>3. Quality characteristics of gouda cheese with addition of medicinal plant extracts with anti-stress effects. (2018.06.27~06.29, 한국미생물 · 생명공학회)</p> <p>4. Quality characteristics of <i>Makgeolli</i> prepared with the fermented <i>Rhus verniciflua</i> extract. (2018.06.27~06.29, 한국식품과학회)</p> <p>5. Quality characteristics of fresh cheese with addition of <i>Mentha arvensis</i> water extract with anti-stress effects. (2018.05.11, 한국유가공학회)</p> <p>6. Effect of whey fertilizer applications on growth characteristics of <i>Angelica acutiloba</i> Nakai. (2018.10.17.~19, 한국약용작물학회)</p> <p>7. Quality characteristics of herbal mix beverage with added <i>Aralia cordata</i> and change in its antioxidant activity during storage. (2018.10.18.~19, 한국영양학회)</p> <p>8. Quality characteristics during storage of <i>Aralia cordata</i> leaf pickle with different vinegar contents. (2018.10.18.~19, 한국영양학회)</p> <p>9. Quality characteristics of Makgeolli with <i>Cirsium japonicum</i> var <i>maackii</i>. (2018.10.18.~19, 한국영양학회)</p> <p>10. Quality characteristics of meat stock using produced <i>Rhus verniciflua</i> in Imsil-gun. (2018.10.31.~11.02, 한국식품영양과학회)</p>
<p>신제품 개발</p>	<p>○ 신제품 개발(17건)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 땅두름 김치 1건 - 땅두름 장아찌 1건 - 땅두름 피클 1건 - 엉겅퀴 막걸리 1건 - 스트레스 완화용 한방소재 박하(추출물, 발효물) 첨가 할루미 치즈 2건 - 스트레스 완화용 한방소재(박하, 산수유, 모과) 첨가 가우다 치즈 1건 - 스트레스 완화용 혼합 스타터 첨가 가우다 치즈 1건 - 생강즙 및 수용성 캡사이신을 첨가한 가우다 치즈 1건 - 수용성 캡사이신을 첨가한 할루미 치즈 1건 - 수용성 캡사이신을 첨가한 가우다 치즈 1건 - 프리미엄 옷 막걸리 1건

2018년 주요사업 성과

	<ul style="list-style-type: none"> - DIY 옷 막걸리 1건 - 컬러(노랑, 빨강) 옷 막걸리 2건 - 옷 육수(진한맛, 깔끔한 맛) 2건
기술이전	<p>○ 기술이전(4건)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 치즈 부산물 유청을 활용한 발효식초 제조기술 [관성탁주합동주조장] - 모과, 박하, 산수유 함유 기능성음료의 제조방법 및 이로부터 제조된 기능성음료 제조방법 [(주)이앤코리아] - 모과, 박하 및 산수유를 이용한 유산발효 음료의 제조방법 [(주)이앤코리아] - 모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법 [이플영농조합법인]
교육훈련	<ul style="list-style-type: none"> • 한국치즈과학고등학교 유가공교외현장실습교육(26명/12회) • 2018 제1차 목장형 유가공 교육(6명/4회) • 2018 임실치즈아카데미 목장형유가공 초급과정 교육(20명/12회) • 전라북도 농식품인력개발원 현장실무교육(5회) • 한국치즈과학고등학교 치즈제조 교육(26명/8회) • 임실N치즈 치즈해설사 양성과정 치즈제조 교육(20명/1회) • 2018 임실군 옷 재배 참여 농가 교육(32명/4회)
기업지원	<ul style="list-style-type: none"> • 유업체 식품안전 위생검사 실시(정기 37건, 불시 13건, 위탁 8건) • 임실관내 유가공업체 현장애로(48건) • 임실관내 유가공업체 제품 성분분석(칼슘 측정 외) (6회)
체험 및 행사	<ul style="list-style-type: none"> • 경남과학기술대학교(식품과학부, 제약공학과, 농학한약자원학부) 연구소 견학(2018.01.30) • 전국 5급공무원 연수단 연구소 견학(2018.02.13) • 어린이날 축제 모짜렐라 시연 및 숙성실 홍보(2018.05.05~07) • 옷 발효식품산업 육성을 위한 운영 활성화 워크숍(2018.07.26~27) • 제13회 전라북도 과학축전 전시 및 체험프로그램 운영(2018.08.31~09.02) • 임실N치즈 품평회(제7회 자연치즈 콘테스트)(2018.10.05~09) • 임실N치즈축제 치즈 아이스크림 볼 체험프로그램 운영(2018.10.06~09) • 임실N치즈축제 세계치즈 전시관 운영(2018.10.06~09) • 세종시 농업기술센터 관내 여성낙농가 연구소 견학(2018.10.10) • 옷의 6차산업화를 위한 옷 산업 선진지 견학(2018.11.06~07) • 연암대학교 축산계열 교수 및 대학생 연구소 견학(2018.12.17)
홍보	<ul style="list-style-type: none"> • 우석대학교 소식지(우석소식) 연구소 홍보(53호 6면, 2018.04.26) • MBC 뉴스투데이, KBS 뉴스광장, JTV(SBS) 모닝와이드 TV 3사 방영 “임실군, 참옷, 고부가가치 창출 모델로 급부상” (2018.06.28) • 농장에서 식탁까지(팜인사이트) 치즈 발상지 임실에서 국내산 치즈의 부흥을 꿈꾸다(2018.08. Vol.24) • JTV(SBS) TV방영 “고향이 보인다” (2018.09.06) • 임실N치즈축제 옷발효식품가치창조사업단 및 옷 활용 제품 홍보 부스 운영(2018.10.06~09) • 2018 한국영양학회 향토건강식품명품화사업 전시/홍보부스운영(2018.10.18~19) • 순창세계발효소스박람회 옷발효식품가치창조사업단 및 옷 활용 제품홍보 부스 운영(2018.10.19~21) • 한국농어촌방송 “치즈애(愛) 임실애(愛) 물들다” (2018.10.23) • 2018 한국미생물학회 웹진(12월호) 연구소 홍보(2018.12.31)

대한민국 치즈산업의 중심
**|재| 임실치즈 &
식품연구소**
Imsil Cheese & Food Research Institute





임실N치즈 소시지를 만드는 친한의 3원칙

“ 믿고 먹을 수 있는 안전한 원료 사용
다섯가지 합성 첨가물이 없는 5無첨가
HACCP인증으로 더욱 깨끗한 작업환경 ”



정승관 친한F&B CEO

저에게 있어 아버지란 존재는 세상에서 가장 존경하는 분이자 동시에 가장 친한 친구 같은 분이십니다. 임실이 고향이신 저의 아버지는 언제나 모든 일에 최선을 다하시는 열정적인 분이셨지만 전라북도의 작은 군중에서도 더욱 작은 규모에 속하는 시골 농부의 삶은 어린 제 눈에는 참 힘들고 열악해 보였습니다. 하지만 그렇게 작은 군에 불과했던 제 고향 임실은 그동안 치즈라는 상품을 통해 조금씩 성장에 성장을 거듭해왔고 그 결과 현재는 대한민국 치즈의 본고장이자 치즈 산업의 메카로 불리며 대한민국 치즈 산업을 이끌어 나가고 있습니다. 이렇게 자랑스러운 고향을 고향으로 둔 저에게는 꼭 이루고 싶은 꿈이 하나 있습니다. 그것은 바로 제가 개발한 건강한 수제 소시지에 우리 고향에서 생산되는 명품 임실 N 치즈를 더해 세상에서 가장 맛있고 건강한 치즈 소시지를 만들어 저와

제 아버지의 고향 임실에 또 하나의 자랑거리를 만들겠다는 것입니다. 이러한 꿈을 이루기 위해 앞으로도 저와 저희 (주)친한 F&B의 임직원들은 더욱 안심하고 믿고 먹을 수 있는 제품 생산에 최선을 다해 나갈 것이며 고객의 신뢰와 사랑을 바탕으로 내 고향 임실에 더욱 활기를 띄울 수 있는 올곧은 기업으로 성장해 나갈 것입니다.



안전하고 깨끗한 친한의 청정 소시지 공장
절대 위생을 실천하고 있는 친한의 소시지 공장은 믿고 먹을 수 있는 안전한 제품을 생산합니다.



최고의 품질을 향한 친한의 노력
(주)친한F&B는 뛰어난 제품을 생산하기 위해 많은 노력을 기울여 왔으며, 앞으로도 더욱 뛰어난 품질을 향해 최선의 노력을 기울일 것입니다.

임실N치즈 함유 소시지



제품명 친한 임실N치즈 소시지 (200g)
특징 100% 국내산 신선육 돼지고기에 대한민국 대표치즈인 임실N치즈 10%를 함유한 친한의 리얼 치즈 소시지



제품명 친한 임실N치즈 닭가슴살 소시지 (200g)
특징 100% 국내산 닭가슴살에 대한민국 대표치즈인 임실N치즈 10%를 함유한 친한의 리얼 닭가슴살 소시지

BEST SELLERS



친한 무항생제 소시지 (200g)



친한 매콤한 소시지 (200g)



친한 포크 소시지 (200g)



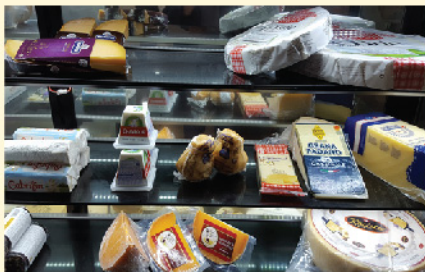
친한 매콤한 닭가슴살 소시지 (200g)



친한 닭가슴살 소시지 (200g)



“치즈 숙성실 운영 현황”



(재)임실치즈앤식품연구소에서는 임실관내 목장형유가공 업체의 숙성치즈 제조·판매 활성화와 연구소 자립화 사업의 일환으로 임실치즈테마파크 내에 위치한 치즈 동굴숙성실 운영을 준비하고 있으며, 숙성치즈 생산을 위한 축산물가공업(유가공업) 영업허가를 8월 22일에 취득하였다. 2018 임실N치즈 축제 기간 중에는 세계 유명치즈 전시회를 개최하여 관람객들을 대상으로 한 치즈 설명 및 시식 기회를 제공함으로써, 소비자들이 치즈와 보다 더 가까이 할 수 있는 기회를 제공하였다. 현재 숙성실에는 약 300kg의 가우다 치즈가 숙성 중에 있으며 2019년 정상가동을 위한 제반 준비를 진행하고 있다.

우유 대체 식품 표기 명확히 해야

원유 성분 없어도 유제품 명칭 혼용... 소비자 혼선 우려
우유 속 영양소 충족 못해... FDA 기준 재정립 추진

유제품과 우유 대체 식품의 구별이 가능토록 명확한 표기가 필요하다는 지적이다.

전 세계적으로 두유 외에도 아몬드, 쌀, 콩 등을 재료로 한 우유 대체 식품이 채식과 웰빙 트렌드를 타고 급성장하고 있다. 이에 국내에서도 식물성 원료를 이용한 우유 대체 식품을 생산하는 업체가 늘어나고 있는 추세이다.

이에 따라 우유성분이 함유되어 있지 않음에도 ‘우유’, ‘치즈’, ‘요구르트’ 등의 명칭을 사용해 아몬드우유, 두유, 채식치즈와 같은 상품명에 우유 대체 식품이 등장해, 식물성제품이 마치 우유성분이 함유된 것처럼 혼란을 야기시키고 있는 것에 대해 우려의 목소리가 나오고 있는 것.

관련 전문가들에 따르면 우유 대체 식품이 유제품과 비교해 영양성분에 차이를 나타냄에 따라, 청소년들의 경우 쌀 위주의 음료 섭취가 증가하면 일종의 단백질영양결핍증인 ‘과시오르코르(kwashiorkor)’ 증상을 나타낼 수 있으며, 영유아의 경우 우유 대신 두유음료를 마시면 비타민 D의 결핍으로 구루병에 걸릴 수 있어 공중위생문제를 야기할 수도 있다. 이처럼 소비자의 안전확보를 위해서라도, 보다 명확한 표기가 필요하다는 것이다.

이와 관련해 미국에서는 우유 대체 식품과 우유를 구분 짓기 위한 움직임이 일어나고 있다. 지난 7월 미국식품의약국(FDA)은 유제품의 제품기준에 대한 검토 및 기준의 현대화 계획에 대한 성명을 발표했다. 미국은 과거에 유제품을 함유하지 않은 식품의 라벨표기에 대해 엄격하지 않았지만 이번 성명은 방침의 변경을 예고하고 있다.

FDA는 관련부문 관계자들의 의견을 수렴해, 유제품의 정체성에 대한 기준을 현실에 맞게 조정함으로써 내년에는 강제성을 띤 새로운 준수정책이 공표될 예정이라고 밝혔다.

또한, 식물성음료에는 우유에 함유된 단백질 및 타 영양소의 단지 일부만이 함유되어 있음에도 마치 우유에 포함된 영양소와 유사한 영양소가 포함된 것으로 착각하게 하는 것이 아닌지를 조사할 계획이다.

반면 국내 우유 대체 식품의 표기에 대한 규정이 아직까지 없어, 소비자들이 제품을 구입할 때 신중할 필요가 있다는 의견이 나왔다. 낙농정책연구소 조석진 소장은 “국내 식물성음료의 표기에 대한 규제가 없어, 국내 소비자들이 우유 대체 식품을 우유의 대체로 인식할 수 있다”며, “소비자들은 국내의 우유 대체 제품들의 표기 및 성분함량을 인지하고 구매할 필요가 있다”고 지적했다.

〈출처〉 축산신문, 민병진 기자, 2018.08.24.

락토프리 유제품 산업표준 나온다

농식품부, 유당 0.5% 이하로 규정 가공식품 표준안 예고 고시
유당 미함유 식품 락토프리 용어 불허...식물성 음료업계 반발

락토프리 유제품에 대한 한국산업표준(KS)이 만들어진다.

농림축산식품부는 지난 달 25일 업계와 소비자가 안심하고 생산·소비할 수 있는 제품 개발을 위해 '락토프리 한국산업표준안'을 예고 고시했다.

우리나라는 서양인에 비해 유당불내증 환자가 성인기준 75%로 특히 많아 이를 위한 유당을 적정수준으로 낮춘 다양한 락토프리 제품들이 점차 증가하는 추세이지만, 현재 국내에서는 식품위생법상 가공유류 중 원유의 유당을 분해 또는 제거하여 1.0% 이하로 제조의 규격을(식약처 고시 제2018-60)규정하고 있는 등 최소한의 법적 기반은 마련되어 있으나 소비자의 이해 및 업계 활용 측면에서 정의, 분석방법 등의 정보가 부족한 실정이었다.

이날 공개된 표준안에는 유당을 0.5% 이하로 제거한 가공식품으로 규정했다. 또한 식품에 사용 가능한 효소첨가 또는 물리적 방법으로 유당을 분해·제거한 원유를 사용하여 제조한 우유 및 유제품을 사용한 것으로 유당이 원래 함유되어 있지 않거나 유당이 함유되어 있지 않은 것으로 예상되는 식품과 식물유래 식품에는 유당이 없어도 락토프리라는 용어를 사용할 수 없다고 정의를 내리고 있다.

이번 표준안은 식품업계가 락토프리 식품을 생산·관리하는데 활용할 수 있는 가이드라인으로써 해외사례, 소비자의 눈높이, 국산 제품 및 기술수준을 고려하여 정의·기준·분석법 등을 보다 명확히 했다는데 의미가 있다는 평가이다. 반면, 식물성 음료 업계는 락토프리의 정의를 재고할 필요가 있다는 의견이다.

업계관계자는 “식물성 음료에 락토프리 표기를 못하게 된다면, 소비자들이 정보가 부족한 상태에서 식물성우유에 락토오스가 포함된 것으로 오해해 제품의 음용을 기피 할 수 있다”고 우려했다.

이와 관련해 유업체 관계자는 “현재 표준안 마련이 확립되고 어느정도 자리를 잡은 이후에 논의가 필요 할 문제이며 식물성 음료에는 데어리프리라고 표기하는 것이 적절할 듯 하다”고 밝혔다. 식물성 음료는 유당을 함유하고 있지 않아 유제품으로 취급하기 어렵다는 것이다.

한편, 이번 표준안은 한국산업표준 제정 관련 전문위원회 및 심의회를 거쳐 다음 달까지 제정·공포할 예정이다.

〈출처〉 축산신문, 민병진 기자, 2018.11.02.



전 / 문 / 가 / 컬 / 럼

식물성 햄버거, 인조고기, 배양육... 미국의 미래 먹거리

미국 출장 중 세계은행에 들렀을 때다. 은행 관계자의 추천으로 워싱턴 DC의 한 식당에서 식물로만 만든 패티를 넣은 햄버거를 먹어봤다. 그날 먹은 햄버거는 실제 고기 패티가 들어 있는 햄버거보다 약 25% 정도 비싼 가격에 팔리고 있었다. 겉모양도 비슷했고 맛도 차이를 구별할 수 없을 정도였다. 이 햄버거 패티는 식물에서 추출한 단백질에 비타민·아미노산·설탕·헴(heme, 헤모글로빈의 색소) 등을 섞어 만든다. 콩과 식물의 뿌리에서 추출한 헴이 고기 특유의 붉은 색깔과 피 맛을 내는 데 큰 몫을 한다.

식물성 햄버거를 먹을 수 있는 식당이 워싱턴 DC에만 8곳이고, 미국 전역에는 3000여 곳이나 된다. 채식 햄버거 생산업체인 '임파서블 푸드(Impossible Food)'가 출시한 임파서블 버거는 미국 대형 식품유통업체와 계약해 유명 레스토랑에 납품하고 있다. 또한 할리우드 스타인 리어나도 디캐프리오가 투자해 화제가 됐던 '비욘드 미트(Beyond Meat)'는 미국에서만 1100만 개 이상 팔렸다고 한다. 앞으로 맛·식감·가격의 미묘한 차이는 점점 사라질 것이고 먹을 수 있는 식당의 숫자도 점차 늘어날 것이다.

식물성 패티와 같은 인조고기(인공육)의 출현은 글로벌 농업 관계자들 사이에서 농업의 지속가능성과 혁신 사례로 언급된다. 인조고기는 전통적인 가축 사육 과정을 통하지 않고 생산한 고기를 통칭하는 용어다. 새로운 미래 먹거리로 주목받고 있다. 급증하는 육류 소비를 대체해 물·사료·토지 사용을 줄이고 축산으로 인한 환경 부하 및 온실가스를 획기적으로 줄일 수 있기 때문이다. 여기에는 앞서 언급한 식물성 고기와 배양육이 포함된다.

특히 배양육은 연구·개발 중인 분야라 다소 생소한 용어일 수 있다. 배양육이란 살아있는 동물의 줄기세포를 채취해 양분을 제공하고 적절한 조건에서 배양해 얻어낸 고기다. 햄버거 패티를 예로 든 식물성 단백질과는 그 원천과 생성 방법에 차이가 있다.

배양육 산업의 가장 큰 걸림돌은 비용이다. 배양육 100g을 만드는 데 들어간 비용은 37만5000 달러(2013년 기준)나 됐다. 지난해 그 비용이 1986달러까지 떨어졌지만, 전통 축산보다 아직은 상당히 높은 수준이다.

비용뿐만 아니라 배양육의 상용화까지는 해결해야 할 과제가 남아 있다. 무엇보다 실제 고기와 비교했을 때 맛과 식감에 차이가 있어 사실감이 아직은 결여돼 있다. 또한 가공물에 대한 심리적 거부감과 이물질 오염 우려, 부자연스러움과 신뢰성의 결여 등 소비자의 부정적인 인식도 고려해야 한다. 그럼에도 세계 도처에서 이미 배양육 개발 연구와 투자가 활발하게 이뤄지고 있다.

일례로 미국의 스타트업 기업인 '멤피스 미트(Memphis Meat)'는 2015년에 세계 최초로 배양육 미트볼을 선보였고 배양육 개발에 1700만 달러를 쏟아부었다. 이스라엘의 슈퍼 미트는 닭고기 배양육 개발에 300만 달러를 투자했다. 미국항공우주국(NASA)도 우주선의 장기 식품 개선책을 마련하고 단백질을 공급하기 위해 배양육을 연구하고 있다. 빌 게이츠를 비롯한 세계 유수 기업인과 기업이 배양육 시장에 뛰어드는 등 관심을 보인다. 전문가들은 향후 10년 이내에 배양육의 생산과 공급이 대중화될 것으로 예상한다.

유엔 식량농업기구(FAO)의 2050년 미래보고서는 세계 인구가 96억 명으로 늘어나 육류를 비롯한 단백질 수요가 지금보다 70% 증가할 것이라고 전망했다. 쇠고기나 돼지고기 1kg을 얻으려면 약 15t의 물과 사료 3~7kg이 필요할 뿐만 아니라 사육에 필요한 토지와 각종 오·폐수 처리 문제를 해결해야 한다. FAO는 축산 부문이 세계 온실가스 배출에서 차지하는 비중을 14.5% 정도로 추정하고 있다. 미래 먹거리에 대한 발상의 전환과 혁신이 필요한 건 바로 이 때문이다.

이처럼 미래 먹거리를 위해 나라 밖에서는 급박하게 변화가 진행 중이다. 그런데도 한국은 배양육이 기존 산업 생태계에 미칠 영향과 그로 인해 발생할 수 있는 각종 문제에 대한 준비가 아주 미흡한 실정이다. 기존 축산업으로 감당하기에는 한계가 있는 미래 단백질 수요에 대응해 부족한 단백질 일부를 대체 축산물로 전환해 공급할 수 있는 체계를 구축해야 한다. 여기에서 발생하는 기존 산업과의 관계, 생명 윤리적인 문제 등에 대해서도 지속해서 준비해야 할 것이다.

지금부터라도 정부와 농업인뿐 아니라 산·학·연이 협력해 급격하게 변화하는 미래 먹거리 산업에 지혜를 모아야 한다.
〈출처〉한국농촌경제연구원, KREI논단, No 1262

한국농촌경제연구원 원장
김길창





치즈응용요리

COOK&TIP, RECIPE

감자치즈볼

* 재료

감자 3개(중간크기), 피자치즈 1컵, 달걀 1개, 밀가루 1/2컵, 빵가루 1컵, 케첩, 식용유

* 밀간

마요네즈 1큰술, 파슬리 가루 약간, 소금, 후추

* 만드는 법

- ① 감자는 깨끗이 씻어 반으로 자르고 찜통에 넣어 30분간 찌주세요.
 - ② 찐 감자는 뜨거울 때 껍질을 벗기고 볼에 넣어 으갠 후 밀간 재료와 골고루 섞어주세요.
 - ③ 감자 반죽을 한입 크기로 떼어내 가운데에 피자치즈를 넣고 동그랗게 만들어주세요.
 - ④ 볼에 달걀을 풀고 밀가루, 빵가루를 각각 넓은 그릇에 담아주세요. 반죽에 밀가루-달걀물-빵가루 순으로 튀김옷을 입혀주세요.
 - ⑤ 냄비에 식용유를 자작하게 붓고 170도 이상으로 달군 후 반죽을 굴러가며 튀겨주세요.
- (Tip_낮은 온도에서 오래 튀기면 치즈가 빠져 나올수 있으니 색이 날 정도로만 재빨리 튀겨주세요.)
- ⑥ 키친다월에 올려 기름기를 제거하고 케첩을 곁들여 내주세요.



<출처><https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=6318224&memberNo=35667439&searchRank=36>

스팅치즈 토피아를



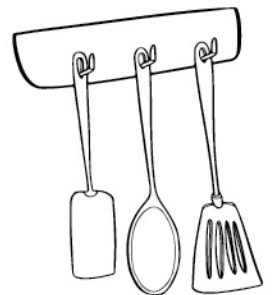
* 재료

토피아 2장, 슬라이스치즈 2장, 스팅치즈 2개, 버터, 꿀(선택사항)

* 만드는 법

- ① 먼저 토피아 한 장을 펼쳐주세요.
- ② 슬라이스 치즈를 반으로 접어 가로로 토피아 사이즈에 맞게 펼쳐주세요.
- ③ 슬라이스치즈위에 스팅치즈 한줄을 올려준 후 김밥 말 듯이 돌돌 말아주세요.
- ④ 달군 후라이팬 위에 버터 한스푼을 넣어준 후 약불에서 골고루 구워주세요.

<출처><https://blog.naver.com/junsubd2/220966771995>





대한민국 치즈산업의 중심

**|재| 임실치즈 &
식품연구소**

Imsil Cheese & Food Research Institute



55918 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50

TEL 063.644.2180 **FAX** 063.644.2185

www.icf.re.kr