

Vol2  
2012.5

# NEWS LETTER

임실치즈과학연구소

*Imsil Research Institute of Cheese Science*





## 치즈산업의 지속 가능한 100년의 미래를 임실치즈과학연구소가 열어갑니다.



### 2012년 치즈과학연구소의 연구과제 추진사업

상반기 신규 연구사업 수주현황

| 구분            | 과제명  | 사업기간         | 시행처       | 사업비(천원) |
|---------------|--|--------------|-----------|---------|
| 고부가가치식품기술개발사업 | 천연식품소재 유래 향진균 물질을 이용한<br>숙성 중 치즈 곰팡이 제거기술 개발 | 12.01.-13.12 | 농림수산식품부   | 337,500 |
| 헬스케어소재산업화지원사업 | 인동초 유래 항산화물질을 이용한<br>국민 보건증진용 발효유 개발         | 12.01-12.04  | 전북생물산업진흥원 | 50,000  |
| 산학연핵심기술개발사업   | 임실치즈를 이용한<br>프리미엄 아이스크림 개발                   | 12.04-12.12  | 전라북도      | 48,000  |
| 농공상명품화사업      | 오색채소 유래 천연색소를 이용한<br>건강 맞춤형 컬러치즈 떡 개발        | 12.04-12.12  | 중소기업청     | 31,250  |
| 총사업비          |  | 466,750천원    |           |         |

# 2012 치즈전문가 인력양성교육 임실치즈 아카데미 IMSIL CHEESE ACADEMY 치즈응용과정 교육사업 안내

## 교육개요

교육과정 : 7개과정  
교육인원 : 과정당 20명 이내  
교육시간 : 과정당 8시간  
교육비 : 과정당 50,000원  
신청방법 : 신청서⇒ 수강료입금⇒ 접수증 발급⇒ 수강

## 연락처 및 담당자 현황

주 소 : 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50  
담당자 : 기업지원팀 박종혁 팀장, 오전희 연구원  
대표전화 : 063-644-2181  
FAX번호 : 063) 644-2185

## 세부일정

| 회수 | 일 자     | 교육주제                 | 교육 내용   | 강 사                            |
|----|---------|----------------------|---|--------------------------------|
| 1  | 06월 27일 | Home made Cheese     | - 홈메이드 치즈 실습<br>- 홈메이드 치즈 활용법 및<br>테이크아웃 치즈 요리              | 이미경<br>(요리연구가/네츄럴먼트 대표)        |
| 2  | 07월 20일 | Cheese & Chocolate   | - 크림치즈 슈 - 분말치즈<br>- 카이소블랑코치즈 스킨<br>- 슬라이스치즈 쿠키             | 정정희<br>(국제요리학원 원장)             |
| 3  | 08월 24일 | Cheese & Wine        | - 치즈와 와인페어링(Pairing)<br>- 치즈 종류별 어울리는 와인<br>- 치즈와 와인 시식과 방법 | 전호진<br>(전주대학교 외식산업학과 교수)       |
| 4  | 09월 18일 | Cheese & Cookie      | - 세계적으로 유명한 초콜릿<br>- 초콜릿의 조직, 향, 맛 평가법<br>- 치즈 초콜릿 제조법      | 피윤정<br>(베이킹스쿨 원장 & 마망가또 오너 셰프) |
| 5  | 10월 18일 | Cheese Style         | - 치즈 커팅법<br>- 치즈 플레이트 꾸미기<br>- 치즈 테이스팅법<br>- 프랑스 파이(키슈로렌)   | 최수정<br>(쿠킹스튜디오)                |
| 6  | 11월 16일 | Cheese & Meat        | - 스테이크 치즈 소스<br>- 파스타 치즈소스<br>- 치즈딤                         | 고희성<br>(52치즈 대표)               |
| 7  | 12월 14일 | Cheese & Korean Food | - 한국전통음식과 치즈의 만남  | 한숙경<br>(온고을헬시푸드/전북대학교 외래교수)    |

## 바로가기

[www.ircs.re.kr](http://www.ircs.re.kr)를 클릭 또는 주소창에 복사하여 붙여넣기 후 엔터 '네이버' 또는 '다음' 검색창에 임실치즈과학연구소 입력 후 엔터

## 인터넷검색

## 치즈과학연구소 내부 동정



### 고려대학교 및 전남대학교와 업무협약 MOU 체결

2월 22일 임실치즈과학연구소와 고려대학교 생명과학대학, 4월 4일 임실치즈과학연구소와 전남대학교 산학협력단이 국가 연구과제 기술 이전 및 향후 공동연구를 위한 업무협약 MOU를 체결했다. 이번 협약을 통해 고려대학교 및 전남대학교 등으로부터 3건의 국가연구과제에 대한 성과를 무상으로 기술이전을 받아 연구비를 투자하지 않고 훌륭한 연구 결과물을 얻는 성과를 거두게 되었고, 향후 지속적인 업무협력을 통해 임실유가공업 발전에 큰 도움이 될 것으로 판단된다.



### 군의회 초청 2012년도 주요업무보고

3월 12일 임실치즈과학연구소 회의실에서 임실군의회 신대용 의장을 비롯한 전체 의원, 그리고 임실군청 치즈관련부서 공무원 등 30여명이 참석한 가운데 '2012년 주요업무보고회'를 개최했다. 이날 업무보고는 2012년 주요업무계획과 운영방안, 2011년도 주요성과 등을 보고하고 군 의회 의원들의 다양한 질문과 답변으로 진행돼 의원들의 임실치즈산업에 대한 큰 관심이 반영됐다.



### 임실치즈산업의 성공적 추진을 위한 정례 회의 실시

(재)임실치즈과학연구소는 매월 임실군청 간부회의실에서 군수, 부군수, 관련 실과장 등이 참석한 가운데 월간업무보고를 실시하고 있다. 특히 월간 업무보고를 통해 행정과 연구소간의 상호 협력을 도모하여 임실치즈산업이 처한 문제점을 해결하고 나아갈 방향을 제시하고 있다.

### 한국유가공기술과학회 임실치즈 산업현장 시찰

4월 20일 한국유가공기술과학회에서 하루 일정으로 한국치즈산업의 경쟁력 강화와 임실치즈산업의 든든한 후원자를 돕기 위해 (재)임실치즈과학연구소, (재)임실치즈테마파크, 임실치즈농협, 치즈마을, 목장형유가공공장 등 임실치즈산업의 전반적인 현장을 시찰했다. 이번 행사는 최근 한·미 FTA가 발효됨에 따라 축산농가의 어려움이 현실로 나타나고 있는 상황에서 이를 적극적으로 극복하기 위해 열렸다.



### 임실치즈과학연구소 치즈제조표준매뉴얼 기증

5월 21일 (재)임실치즈과학연구소가 지역연고산업(RIS) 육성사업으로 제작한 치즈제조 표준 매뉴얼인 '맛있는 치즈이야기'를 임실고등학교에 기증했다. 임실고등학교 관계자는 "치즈 제조와 관련하여 좋은 교재를 기증받게 되어 학생들을 가르치는데 크게 도움이 될 수 있을 것 같다"며 "임실치즈과학연구소가 치즈 신제품을 만드는 일 이외에도 후학 양성에도 열과 성을 다하는 모습을 보니 너무나 감사하다"고 말했다



### 임실치즈과학연구소 유가공공장 위생점검

여름철을 앞두고 관내에서 생산되고 있는 유제품의 위생안전관리 강화를 위해 5월 7일부터 31일까지 여름철 대비 유제품 제조·위생관리를 위한 관내 목장형 유가공장 위생점검을 실시했다. 향후 임실N치즈 공동브랜드 사용자인 관내의 목장형 유가공업체에 대해 지속적인 현장중심의 위생 강화 활동과 현장 종사자의 철저한 위생교육을 실시함으로써 임실N치즈의 제품 안정성을 확보해 나갈 계획이다



### 임실치즈생산자협의회와 전북테크노파크 전문가 초청 간담회 실시

5월 30일 (재)임실치즈과학연구소는 전북테크노파크 컨텍센터 전문위원들을 초청하여 임실치즈생산자협의회와 간담회를 개최했다. 이번 간담회는 임실지역 유가공업체의 협의회체인 임실치즈 생산자 협의회 회원들의 유가공업 운영에 따른 애로 및 건의사항을 직접 듣고, 해결방안과 향후 지속적인 성장 지원방안을 모색하고 관내 유업체의 성장을 도모키 위해 마련됐다.



## 치즈과학연구소 세미나 및 교육

### 초유 첨가 치즈의 기능성 검증 결과 세미나 개최

- 일시 : 2012년 3월 19일
- 장소 : 임실치즈과학연구소 소회의실
- 내용 : 본 세미나를 통해 (재)임실치즈과학연구소에서 개발된 초유 첨가 치즈의 항염 및 면역활성 촉진 효과에 대한 동물실험 결과 발표 및 토론을 진행하였으며, 초유 첨가 치즈의 기능성을 확인할 수 있는 자리였다.



### 임실치즈아카데미 치즈전문가과정 개설 운영

- 일시 : 2012년 3월 30일 ~ 6월 2일
- 장소 : 임실치즈과학연구소
- 대상 : 예비 유가공공장 창업자, 목장형 유가공업체 관련자, 대학(원)생
- 내용 : 치즈의 기본 지식, 치즈 역사 및 신선, 연질, 숙성치즈 등 다양한 치즈 제조법 이론 및 실습 교육



### 2012 IDF 치즈 숙성과 기술 심포지움 참석

- 일시 : 2012년 5월 20~25일
- 장소 : 미국 위스콘신 메디슨
- 내용 : 치즈 지방을 저감시키는 기술 초점, 치즈 숙성 시 조직의 특성, 치즈 제조 시 나트륨 첨가에 따른 치즈의 품질 효과, 치즈 마이스터 치즈 메이커 코스에 대한 설명 등 치즈의 숙성기간 동안 치즈의 품질 특성에 관련된 내용으로 심포지움을 실시하였다.



### 제 44차 한국축산식품학회 정기학술발표대회 참석

- 일시 : 2012년 5월 24~25일
- 장소 : 강원도 횡성 성우리조트 본관 대회의장
- 내용 : 본 학회에서는 연구과제 결과로 시금치 추출물을 첨가한 카티지 치즈의 품질에 대한 내용으로 포스터 발표를 실시하였으며 다양한 치즈의 종류 및 기능성이 첨가한 치즈 개발을 확인할 수 있었다.



## 유제품 시장 동향

최근 건강과 관련한 식품에 대한 선택의 관심이 높아지고 있는 가운데, 특히 발효 유제품의 건강과 관련한 많은 기능성 물질들이 알려지면서 유산균 발효식품에 대한 관심이 증가하고 있다. 유산균이 특별한 관심을 끄는 이유는 동서양을 막론하고 식품에서 널리 이용되어 섭취되어 왔으므로 일반적으로 안전하다고 인식하는 'GRAS' (generally regarded as safe) 미생물이기 때문이다.

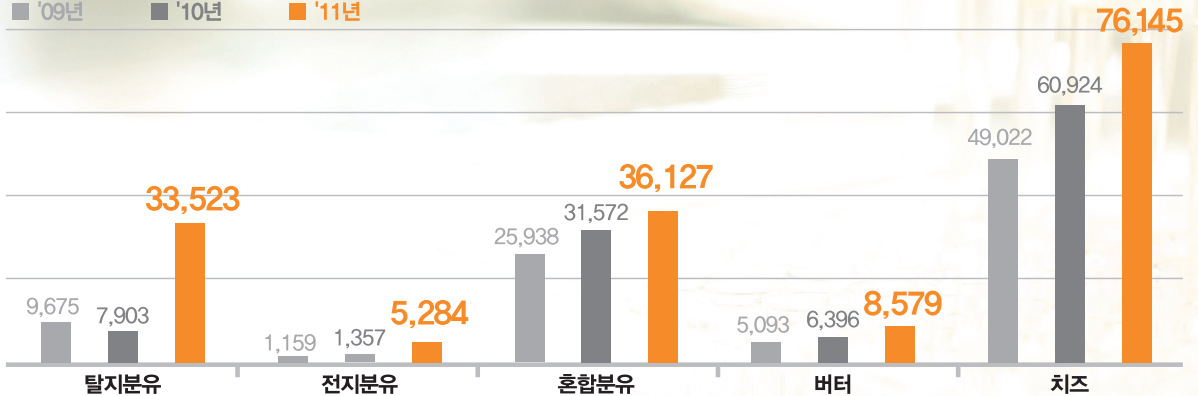
### 주요 유제품 수입동향

- \* 2011년 4/4분기 수입량, 전년동기대비 혼합분유와 유청을 제외한 품목은 크게 증가
- \* 전분기 대비로 탈지분유, 전지분유, 유청은 증가하였고 혼합분유, 버터, 치즈는 감소

#### 연도별 주요 유제품 수입량

(톤, 4/4분기 누적기준)

■ '09년 ■ '10년 ■ '11년



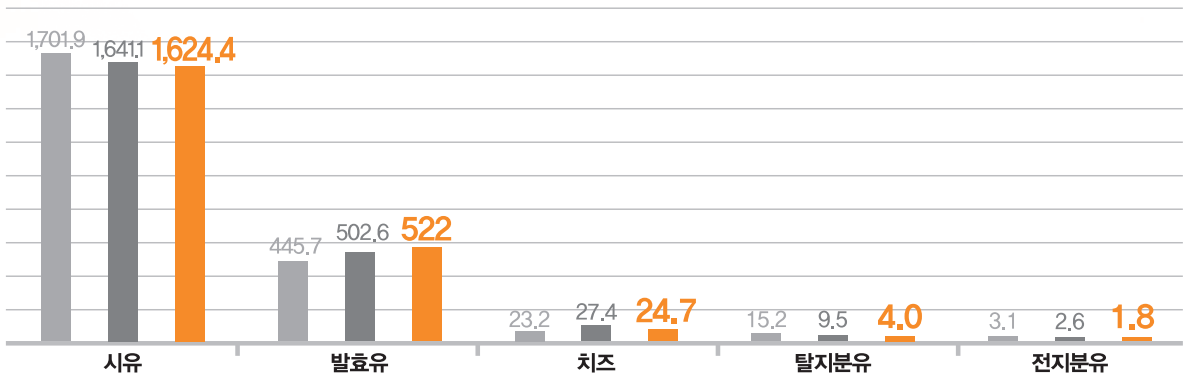
### 주요 유제품 생산동향

- \* 2011년 4/4분기 시유 생산, 전년동기대비 14천톤(1.5%) 감소한 408천톤
- \* 발효유는 전년동기대비 각각 5.8% 증가, 전분기 대비로는 10.5% 감소
- \* 탈지분유(23.5% ↓), 전지분유(160.1% ↑), 버터(19.8% ↓)는 전년동기대비 큰 폭으로 변화

#### 연도별 주요 유제품 생산량

(천톤, 4/4분기 누적기준)

■ '09년 ■ '10년 ■ '11년



출처: 낙농산업동향 2012년 1/4분기



## “시니어푸드 시대”

국내의 고령화 속도는 매우 빠르게 진행되고 있으며 고령친화산업의 시장규모도 급증하고 있다. 시니어산업은 주력시장으로 등장하여 소비자 구조의 변화가 예상된다.

국내의 경우 2000년 고령화사회에 진입하였으며 2018년 고령사회에 진입하고 2026년에 초고령사회에 진입할 것으로 전망되며, 노인 비중은 1980년 3.8%에서 2050년 38.2%로 급증할 전망이다.

인구 고령화에 따른 영양 및 기능요법의 예방 및 치료로 고령자 및 환자용 식품시장은 급속히 성장하고 있다. 전반적으로 식품산업 및 유가공산업은 경제성장률보다 낮은 성장세를 기록하고 있음에도 불구하고 고령화 사회로의 진입에 따른 고기능성 식품의 필요성은 점차 높아지고 있다. 더불어 국민소득 수준의 향상으로 건강과 삶의 질에 대한 관심이 높아지면서 건강지향 기능성식품과 고부가가치 제품에 대한 비중은 꾸준히 증가하고 있는 추세에 있다.

유가공업계도 사업다각화와 성장동력으로 시니어푸드 관련 사업에 진출하고 있는 상황이다. 시니어푸드 관련 사업은 인구 변화에 따라 지속적으로 성장할 것으로 예상된다. 또한 식품산업 과 유가공산업의 특성상 브랜드 충성도가 매우 높기 때문에 시장 선점의 효과가 기대되고 있다. 시니어푸드 관련 사업의 관심은 더욱 높아질 전망이다.

# SENIOR FOOD





## 전문가 칼럼

$$\text{Synbiotics}^2 = \text{Probiotics}^2 + \text{Prebiotics}^2$$

**프로바이오틱스(probiotics)**란 인체 장내균총의 균형을 향상시켜 건강증진 효과를 나타내는 활성 미생물 식이보충제를 말한다. 이러한 프로바이오틱스는 일반적으로 안전해야 하며(GRAS), 상업적 생산을 위한 제조공정에 적용할 수 있어야 하며, 최종 제품 및 저장기간 동안 생존해야 하며, 유용 효과를 충분히 발휘할 수 있도록 장관 내에서 생존해야 하며, 인체의 건강을 증진시켜야 한다.

**프리바이오틱스(prebiotics)**는 비피더스균 등의 토착 장내균총을 선택적으로 증식시키는 식이성분으로서, 건강을 증진시키는 장내세균에 의해서 선택적으로 대사되는 난소화성 식이성분으로 정의 된다. 따라서, 프리바이오틱스는 토착 장내균총 환경을 유익한 방향으로 전환시킨다. **신바이오틱스(synbiotics)**는 위장관 내에서 살아 있는 미생물 식이보충제의 생존과 서식을 개선하거나, 건강증진 장내세균의 대사와 생육을 선택적으로 촉진시키므로써 인체에 유익한 영향을 미치는 프로바이오틱스와 프리바이오틱스의 혼합물로 정의된다.

**비피더스균**은 인체 위장관 중에서 주로 대장에 서식하고 있는 대표적인 프로바이오틱스로서, 병원체에 대한 장 점막 방어력 및 면역기능을 증진하고, 혈액 내 콜레스테롤 함량 저하, 비타민 합성, 항암작용 등을 한다. 비피더스균을 이용한 치즈에는 Cottage, Gouda, Cheddar, Fresco, Crescenza, Canestrato Pugliese, Talagga, Kariesh, Iranian White Brined cheese 등이 있는데, *Bifidobacterium bifidum*과 *Bifidobacterium longum*이 치즈의 제조 및 저장과정에서 가장 생존성이 우수한 비피더스균으로 나타났다.

**치즈**에 비피더스균을 적용할 때에는 제조공정, 즉 커드의 가열, 호기적 조건의 정도, 유산균에 의한 산 생성, 숙성온도와 저장조건 등이 균의 생존성에 영향을 미친다. 비피더스균과 유산균 상호간에 균형이 유지되어야 균의 생존성도 높고 치즈의 품질도 향상된다. 비피더스균과 함께 접종한 유산균이 더 빨리 성장하여 비피더스균의 생육을 억제하는 분해산물이 생성되기 때문에 비피더스균의 생존성을 향상시키기 위한 2단계 발효법이 시도되었다. 즉, 비피더스균으로 2시간 초기 발효 후 유산균을 접종하면 최종 제품의 비피더스 균수를 증가시킬 수 있다.

**치즈** 중의 비피더스균이  $10^6$  cfu/g 이상을 유지하면서 생존하기 위해서는 혐기적인 환경과 중성 pH를 필요로 한다. 이러한 목표를 달성하기 위해서는 1. 저 pH, 담즙염, 산소 등에 대해서 높은 저항성을 가지는 비피더스 균주의 선택 2. 비피더스균의 생존성을 향상시킬 수 있는 유산균 선정 및 비피더스균과의 혼합 배양 3. 비피더스균의 캡슐화(encapsulation) 4. 비피더스균의 성장에 적합한 환경을 촉진하기 위한 치즈 제조공정의 변경 5. Calcium alginate와 k-carageenan 등으로 고정화(immobilization)하는 방법 등이 있다. 또한, 제품의 포장제로는 산소 차단력이 우수한 PVD와 EVOH 소재가 비피더스균의 생존성 유지에 더욱 효과적이다.

**치즈**는 pH, 지질 함량, 산소 농도 및 저장조건에서 비피더스균에 유리하므로 오랫동안 균의 생존력을 유지시킬 수 있다. 치즈는 pH 범위가 4.8~5.6으로서 산성에 민감한 비피더스균의 생존을 돕는 적당한 배지로서의 역할 및 숙성기간 동안에 혐기적 환경을 제공한다. 또한 치즈 조직은 비교적 지방 함량이 높아서 위장관을 통과하는 동안 비피더스균의 보호작용을 한다. 결론적으로 비피더스균이 접목된 치즈 제품의 개발은 신규 시장성 확보 및 건강증진에도 기여할 수 있다.



# 한·미 및 한·EU간 FTA체결 임실치즈 산업의 대응방안

국제화 시대에 들어서면서 국가 간의 자유무역 추세가 뚜렷한 강세를 띠고 있다. 최근 한·미 및 한·EU간 FTA 체결로 인하여 우리나라 농·축·수산업은 시장상황 변화를 받아들여야 하는 입장이 되었다. FTA 체결(한·EU FTA)이 낙농산업에 미치는 영향을 보면 국산 원유가격이 국제 가격보다 2~3배 높고, 이로 인해 유제품의 제조원가도 수입 유제품 가격보다 2배 이상 높아지기 때문에 많은 영향을 받을 것으로 전망하고 있다. 전북발전연구원의 한·EU FTA 체결이 전라북도 낙농산업 경제에 미치는 영향에 대한 보고서에서는 전북 지역 낙농가(401가구, 31천두)가 생산 감소와 소득 감소라는 부정적 영향을 받을 것으로 예상하고 있다. 특히나 임실지역은 전라북도 내에서도 낙농산업의 비중이 높은 지역(전라북도 13%)으로 FTA 체결로 인해 그 피해가 다른 지역에 비해 높을 것으로 예상된다.

## 한·미, 한·EU FTA에 따른 전라북도 낙농 부분 생산 감소액

향후 15년간 낙농 부분 생산감소액은 연평균 677억원이 발생할 것으로 예상하고 있고, 전라북도는 국내 전체 생산감소액의 7.5%인 50.9억원의 생산 감소가 발생할 것으로 예상하고 있다.

한·EU FTA에 따른 낙농분야 영향분석

(단위:억원)

| 품 목 | 전 국<br>연평균 | 전 북<br>연평균 | 감 소 액 |       |        |
|-----|------------|------------|-------|-------|--------|
|     |            |            | 1~5년  | 6~10년 | 11~15년 |
| 낙 농 | 323        | 22,9       | 2,8   | 19,7  | 46,2   |

한·미 FTA에 따른 낙농분야 영향분석

(단위:억원)

| 품 목 | 전 국<br>연평균 | 전 북<br>연평균 | 감 소 액 |       |        |
|-----|------------|------------|-------|-------|--------|
|     |            |            | 1~5년  | 6~10년 | 11~15년 |
| 낙 농 | 354        | 28         | 21    | 30    | 34     |

출처 : 한·미, 한·EU FTA 관련, 축산분야 협상결과 및 전라북도 대응방안

임실군의 낙농산업은 치즈산업이 주를 이루고 있다. 치즈는 신세대 식품문화와 서구화에 힘입어 소비가 증가되고 새로운 미래 식량으로 자리잡아 가고 있다. 자유무역협정이 이루어지기 전부터 우리나라의 국내 자연치즈 시장 규모는 년 14%씩 팽창하고 있지만 치즈 소비량의 60% 이상을 수입치즈가 점유하고 있다. 또한 현재 전통적인 치즈 선진국인 유럽 및 북미산 치즈의 시장 점유율도 계속 증가할 것으로 예상된다. 한국농촌경제연구원은 한·미 및 한·EU FTA 체결로 인해 국산 치즈의 거래량은 기존 상태를 유지하거나 약간 증가하는 대신, 가격이 하락하여 국내 치즈 매출액이 약 7.2% 감소하게 될 것으로 분석하고 있다.

이와 같은 상황에 대처하기 위하여 전라북도는 낙농산업분야 지원대책 으로 기능성 유제품 개발 지원 및 우유소비 확대 캠페인을 적극적으로 추진하여 지역 우유 소비를 촉진하며, 임실읍을 중심으로 치즈특구를 조성하여 치즈거리, 임실치즈시장 개설, 경관조치 등을 조성하여 임실치즈 이미지를 극대화하여 전라북도 낙농산업의 이미지를 업그레이드 특히, 임실치즈를 기존 대형업체와 차별화된 고품질 수제치즈 중심으로 육성하고, 목장단위 낙농 체험 · 관광산업 지원을 통해 새로운 고부가가치 소득원 개발을 추진중에 있다(전북경제통상진흥원). 따라서 (재)임실치즈과학연구소에서는 전라북도의 FTA 대응 지원책을 바탕으로 국산 치즈제품의 경쟁력을 향상시키고자 청정임실 이미지 부각, 기능성 강조, 원가 절감 및 소비자 선호도 향상 방안을 지속적으로 연구하고 있다. 또한 임실 치즈를 보다 과학적이고, 특화된 제품으로 자리매김하기 위하여 낙농가와 기업의 구심점이 되어 국내 치즈산업을 발전시킬 수 있는 계기를 마련하고 있다. 새로운 국산 특화작목을 이용한 자연치즈 제조기술을 개발 확립하는 방향으로 연구를 추진하여 건강기능성 평가 및 산업화와 다품종 소량생산용 LOHAS형 치즈제품을 개발하는데 주력하고 있다.

(재)임실치즈과학연구소의 임실과 함께하는 치즈산업 육성연구를 통하여 보다 더 경쟁력 있는 우리나라 치즈산업 육성이 이루어 질 것으로 기대한다.



## 관내 목장형 유가공공장 탐방



### 임실치즈농협 Since 1967년 한국치즈의 원조

임실치즈 축산업협동조합은 1967년 벨기에 출신 지정환 신부께서 낙후되었던 이 고장 농민의 소득증대 및 식생활 개선과 상호 협동을 목적으로 국내 최초로 설립한 치즈생산 전문업체입니다.

설립 이래 40여년 동안 한국인의 입맛에 맞는 전통치즈의 맛을 이어가고 있으며, 현재 200여 호의 낙농 조합원 및 60여 명의 임직원이 한마음이 되어 축산 발전 및 농촌 지역경제 발전에 최선을 다하고 있는 모두를 위한 모두의 기업입니다.

또한 임실치즈는 전 조합원과 임직원이 최고의 역사와 전통을 자랑하는 조합의 자긍심을 바탕으로 최고 품질의 치즈생산과 소비자 기호를 충족시킬 수 있는 제품개발에 혼신의 힘을 다하고 있습니다. 앞으로도 새로운 맛과 품질의 치즈제품 개발에 선도기업으로서의 역할을 충실히 하고자 노력하겠습니다.

임실치즈는 천혜의 자연조건과 환경을 자랑하는 고장의 풀과 꽃, 물과 공기를 마시고 호흡하며 자란 우량 젖소가 생산한 신선한 원유만을 사용하여 엄격한 품질관리와 시험평가를 거친 후 제품을 생산하고 있습니다.

#### 판매 문의

전화번호. 063-640-6464

주소. 전북 임실군 임실읍 갈마리 275

홈페이지. <http://www.ischeese.co.kr>



## 무지개영농조합법인

목장에서 직접 만드는 맛있는 요거트와 치즈!  
산양유가 첨가되어 있어요!

2006년 임실치즈마을 <두마리목장>은 지정환(디디에세스테벤스) 신부님의 뜻을 이어가고자 두 마리의 산양으로 목장을 시작하였습니다.

지금까지 많은 분들이 <두마리목장>에서 산양을 만나고 체험하며 산양들과 친구가 되었어요. 그리고 목장에서 자라는 산양과 젖소의 신선한 우유는 정성스럽고 엄격하게 요거트와 치즈로 만들어지고 있습니다. 품질 좋은 신선한 요거트와 치즈를 원하신다면 <두마리목장>을 찾아주세요!

지정환신부님이 마을사람들을 사랑하는 마음으로 시작했던 것처럼 여기에 오시는 모든 분들 모두를 사랑하는 마음으로 준비하겠습니다.

#### 판매 문의

전화번호. 063-644-7590 / 010-7557-7590

주소. 전북 임실군 임실읍 금성리 915-2

홈페이지. [www.doomari.com](http://www.doomari.com)







## 치즈를 이용한 간편한 치즈요리

### 1 닭 가슴살 치즈 샐러드

요리시간 : 30분

주 재료 : 샐러드 채소, 닭 가슴살, 자연치즈

드레싱 재료 : 올리브오일, 발사믹 식초, 다진 마늘, 소금, 후춧가루

#### \*만드는 방법

1. 샐러드 채소는 다양하게 준비하여 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 적당한 크기로 자른다.
2. 닭 가슴살은 팬에 구운 후 식으면 먹기 좋은 형태로 얇게 찢는다.
3. 준비한 드레싱 재료를 모두 섞는다.
4. 그릇에 샐러드 채소, 닭 가슴살, 자연치즈를 적당량 담는다.
5. 먹기 직전에 드레싱을 뿌린다.

#### \* 치즈 tip

가우다 치즈, 체다 치즈 등 자연치즈는 유산을 첨가하여 발효시킨 음식으로 최소 1개월에서 6개월 정도 숙성시켜 제조된 식품이다. 치즈 특유의 향과 부드러운 맛이 특징으로 이러한 치즈 구입 시 외형상으로 노란빛이 띠는 것을 고르도록 한다.

### 2 치즈 카나페

요리시간 : 30분

재 료 : 바게트(작은 것), 버터, 크림치즈, 비트, 다진 양파, 다진 실파, 발사믹 식초, 초경질 파우더형 치즈, 올리브오일

#### \* 요리방법

1. 바게트는 적당한 두께로 썬다.
2. 바게트에 버터를 바르고 버터가 녹을 정도로 살짝 굽는다.
3. 비트는 쿠킹호일로 감싸 200℃의 오븐에서 30분 정도 굽는다.
4. 구운 비트를 작게 썬다.
5. 비트, 크림치즈 50g, 다진 양파, 다진 실파, 발사믹 식초, 올리브오일, 치즈가루를 모두 섞는다.
6. 바게트 위에 5를 올린다.

#### \* 요리 tip

1. 카나페는 크래커나 빵 위에 여러 가지 재료를 올려 만든 것으로 애피타이저나 와인 안주 등으로 즐기면 좋다. 또는 크림치즈를 넉넉히 발라서 오픈 샌드위치로 이용해도 된다.
2. 크림치즈에 다진 마늘, 향신료 등을 섞으면 다양한 맛의 크림치즈를 맛볼 수 있다.
3. 크림치즈 대신 마스카르포네 치즈나 크박(Quark)치즈로도 사용이 가능하다.





**(재)임실치즈과학연구소**

☎566-881 전북 임실군 성수면 도인 2길 50  
Tel. 063-644-2180 Fax. 063-644-2185  
<http://www.irics.re.kr>