

대한민국 치즈산업의 중심
재임실치즈 &
식품연구소
Imsil Cheese & Food Research Institute

NEWS LETTER 2016. DECEMBER VOL. 12

Adieu 2016. Happy new year!

Contents

- 03 권두언
- 04 하반기 이모저모
- 08 2016년 주요성과
- 11 2017년 주요업무 소개
- 12 2016년 임실군 향토건강식품명품화사업
사업성과 홍보
- 14 제5회 임실 자연치즈 품평회 개최 보고
- 15 일본 치즈 명장 교육 성과
- 16 치즈 숙성실 홍보
- 17 정책 동향
- 19 치즈 응용 요리 소개



연구소의 역할 변화

2016년 올해의 큰 변화는 연구소의 사업 다각화를 위하여 “임실치즈과학연구소”를 “**임실치즈&식품연구소**”로 명칭을 변경하였습니다.

‘임실치즈’ 브랜드는 50년 동안 지속되면서 대한민국 대표 브랜드로 인정받고 있으며 전국적으로 널리 알려져 있어 브랜드 파워도 대단하므로 연구소에서는 앞으로도 치즈에 대한 지속적인 연구개발을 추진할 것입니다. 임실 지역의 발전을 위해서는 유가공 분야 이외에도 임실군 농식품 분야의 성장도 필요하므로 임실치즈&식품연구소에서는 연구 영역을 확대하여 임실치즈와 농식품 소재를 활용한 신제품 개발을 통하여 많은 농가들에게도 혜택을 줄 수 있도록 하고자 합니다.

단기적인 연구개발로는 치즈와 농식품이 결합된 신제품으로 치즈 고추장, 유청 막걸리, 치즈 토마토 소스, 치즈 토마토 썸, 치즈 설기떡, 치즈 찹쌀떡 등 신제품을 개발 완료했으며 기술이전과 대량 생산 산업화를 위한 준비 단계입니다. 치즈 토핑 커피, 유청 발효식초 도 내년에 개발 할 예정이며 치즈 두부 등 다양한 소재를 신제품으로 확장시켜 나가고자 합니다.

장기적인 연구개발 과제로는 2020년도 까지 오수면 영경귀, 청웅면 독활(땅두릅), 신덕면 쏘나무 등 농식품 소재를 개별인정형 건강기능식품 소재로 만들고자 원료 표준화, 비임상실험 및 동물 실험을 지난 2년간 진행하였고 내년부터는 순차적으로 임상실험을 실시할 예정이며, 연구 결과로 건강기능식품과 기능성 식품으로 신제품을 개발하고 산업화를 통하여 해당 농식품 재배 농가들의 소득 향상에 이바지 할 예정입니다.

2017년도의 변화는 연구소 자립화를 위한 사업 영역확대를 추진 하고자 합니다.

첫번째는 임실치즈테마파크 신축 건물인 치즈숙성실을 경험이 풍부한 연구소 연구원들이 직접 운영하여 맛있고 품질이 우수한 치즈를 만들어 임실을 찾아온 관광객들에게 선보일 예정입니다. 연구소에서 숙성실을 직접 운영하는 이유는 숙성치즈 시장을 선도적으로 개척해 나가고 향후 임실지역 유가공업체들도 고유의 맛있는 명품 수제 숙성치즈를 자신 있게 만들어 팔 수 있도록 유도할 계획입니다.

두번째는 연구개발 분야에서도 임실치즈와 유산균에 대한 대형 국책 연구과제 발굴을 통하여 체계적인 연구개발로 임실치즈가 좀 더 경쟁력을 갖도록 기초를 튼튼히 하고 ‘대한민국 대표치즈 임실치즈의 명품화’ 목표 달성을 이루고자 합니다.

연구소의 역할 변화는 임실치즈의 지속적인 발전을 위한 무한한 노력과 임실치즈와 농식품 분야 모두가 동반 성장 하도록 연구개발 하는 것입니다. 임실군 낙농가, 유가공업체 및 농가들의 소득향상을 위해 농식품 산업을 발전시키면 ‘새로운 변화, 살고 싶은 임실’이 실현되는데 큰 도움이 될 것입니다.

감사합니다.



2016년 하반기 이모저모

임실N치즈 공동생산제품 시식회 개최

7월 29일 임실군은 완주순천고속도로 오수(순천방향)휴게소 임실N치즈 체험장에서 심민 군수, 민순기 (주)ECMD 남부지사장, 황기홍 오수휴게소장, 최병문 한국도로공사 광주전남본부 구레지사 차장, 이상천 (재)임실치즈&식품연구소 소장, 유가공 업체 관계자 및 휴게소 이용객 등 100여명이 참석한 가운데 ‘임실N치즈 공동생산제품 시식회’를 개최하였다.

새롭게 선보인 ‘임실N치즈’ 공동생산제품은 치즈 4종(케소블랑코치즈, 스트링치즈, 고다치즈, 까망베르치즈)과 요구르트 5종(플레인, 치즈, 딸기, 천마, 표고버섯)으로 (재)임실치즈&식품연구소 주관으로 (사)임실엔치즈클러스터사업단 및 관내 유가공업체가 공동으로 참여했다. 심민 군수는 “이번 출시된 상품을 임실N치즈 공동브랜드 대표상품으로 집중 육성해 치즈산업 활성화는 물론 유제품 매출 증가로 지역경제 활성화에 기여할 것으로 기대하고 있다.”고 강조했다.

2016 임실치즈 아카데미 목장형 유가공 중급과정 교육 실시

9월 1일부터 11월 25일까지 매월 2일씩 총 4차례 임실치즈 아카데미 초급이상의 교육을 이수한 임실 관내 낙농가 및 임실 생산품 유통판매자 등 관련 종사자들을 대상으로 2016년 임실치즈 아카데미 목장형 유가공 중급과정 교육을 실시했다. 이번 교육은 순천대학교 동물자원과학과 배인휴 교수를 강사로 초빙하여 이루어졌으며, 치즈 일반지식 및 치즈과학개론, 목장 스타터 활용법, 원유 응유 기작론 등에 관한 원리들과 HACCP 및 목장형 유가공 관련 미생물학 등 위생에 관련된 이론교육과 원유성분 기기검사법 및 위생요소 검출 방법에 관한 실험 및 마리보 치즈 등 약 5종의 치즈제조 실습 교육 등 다양한 프로그램으로 운영되었다. 이번 교육을 통해 총 14명이 교육을 이수하였으며, 앞으로도 치즈 아카데미 교육 프로그램을 통하여 임실치즈 및 나아가 국내 치즈 산업의 발전을 이끌어 나갈 전문가들이 많이 배출되길 기대하고 있다.



제2의 도약을 위한 연구소 명칭 변경

9월 29일 (재)임실치즈과학연구소는 제2의 도약을 위하여 (재)임실치즈&식품연구소로 명칭을 변경하였다. 2007년 지식경제부(현 산업통상자원부), 전라북도, 임실군에서 50억원의 예산을 공동 출연해 건립된 연구소는 국내 최초의 치즈 전문연구기관으로써 그동안 임실치즈산업의 고부가가치화를 위한 다양한 노력을 해왔다. 앞으로 (재)임실치즈&식품연구소는 임실 유가공 분야 외에도 임실지역 농식품 분야로도 연구영역을 확대하여 임실치즈와 지역 농식품 소재의 결합을 통한 신제품 개발 등을 통하여 모든 농가가 혜택을 받을 수 있도록 중추적인 역할을 수행할 예정이다.



변경된 새로운 CI ▶

2016 하반기 전국 지자체 연구소 워크숍 개최

10월 17일부터 19일까지 3일간 (재)임실치즈&식품연구소 세미나실에서 2016년 하반기 전국 지자체연구소 워크숍이 개최되었다. 이번 워크숍은 (재)임실치즈&식품연구소와 전국지자체연구소협의회 주최로 진행되었으며 전국 18개 지자체 연구소 원·소장을 비롯한 직원 80여명이 참석하였다. 임실군 향토건강식품명품화 사업 운영전략 소개와 이를 통한 지역경제 활성화 방안 및 지역 특화산업 육성과 경쟁력 강화를 위한 심도 있는 토의가 진행됐다. 또한 지자체연구소 조직문화 리더십 교육 및 연구실 안전 환경 조성에 필요한 제반 사항 등에 대해 논의하는 시간을 가졌으며, '2016 장흥국제통합의학박람회'를 방문해 통합의학과 관련한 다양한 정보와 의료서비스를 직접 체험하였다.



임실N치즈, 6차 산업 경진대회 '최우수상' 수상

11월 22일 농림축산식품부 주최로 한국농어촌공사가 주관한 '2016년 6차산업 우수사례(지역단위) 경진대회'에서 최우수상을 수상하였다. 이번 경진대회는 전국에서 농업생산과 2·3차산업이 융복합된 6차산업을 추진하는 경영체와 지자체를 대상으로 혁신성 및 경쟁력, 발전가능성, 사업성과, 지역사회 연계성 등을 평가했으며 두루 높은 점수를 얻은 '임실N치즈'가 최우수상을 수상했다. 임실군은 1차 산업인 낙농업이 FTA체결 등으로 위협 받게 되자 2차 산업인 치즈와 요거트를 생산·가공해 판매하여 위기를 극복하고, 임실치즈마을은 주민공동체를 구성해 전국 최초로 낙농체험, 치즈체험 등을 도입해 3차 산업인 치즈체험관광이라는 새로운 농촌체험 프로그램을 만들어 6차산업 대표마을로 자리매김했다. 최용한 치즈기획팀장은 "임실N치즈는 지역에서 생산되는 1등급 원유로 임실치즈&식품연구소가 철저한 기술지원 및 위생관리를 통한 제품을 생산해 군수가 품질을 보증하는 제품이다."고 말했다. 이어 "치즈체험은 관내 치즈마을, 치즈테마파크 등 7개소의 치즈 체험장에서 연중 실시되고 있어 지역 경제를 견인하고 있다"고 말했다.



경제협력권산업육성사업 창의융합 R&D 업무협약 체결

11월 25일 (재)임실치즈&식품연구소(이사장 심민), (영)이플(대표 송기봉)과 관성탁주합동주조장(대표 배대창) 3개 기관은 (재)전북지역사업평가단(단장 문성식)에서 지원한 경제협력권산업육성사업 창의융합 R&D사업의 성공적 추진을 위한 유청공급 업무협력 MOU체결식을 (재)임실치즈&식품연구소 회의실에서 가졌다. 이번 체결식은 (영)이플 송기봉 대표, 관성탁주합동주조장 배달 본부장, (재)임실치즈&식품연구소 이상천 소장, (재)전북지역사업평가단 문성식 단장 등 15여명이 참석한 가운데, 치즈 제조후 발생하는 부산물인 유청 처리 문제와 유청막걸리를 생산하기 위한 제반 사항을 협조하기 위한 업무 협력 시스템을 구축하고자 마련되었다. 본 MOU체결을 통하여 유청 처리 문제 해결 및 유청막걸리 제품 출시를 위한 안정적인 공급 시스템을 구축함으로써 농가소득이 증대할 것으로 기대한다.



2016 고부가가치 식품 가공기술개발지원사업 성과 품평회 '우수상' 수상

11월 28일 전라북도생물산업진흥원에서 주관하는 2016년 고부가가치식품 가공기술개발지원사업 품평회에서 (재)임실치즈&식품연구소와 따담(영)은 '임실 자연치즈를 이용한 식품 맞춤형 치즈토마토 소스 제품화' 연구로 우수과제로 선정되었다. (재)임실치즈&식품연구소와 따담(영)이 공동으로 진행한 이번 연구과제에서는 임실치즈와 토마토를 이용하여 치즈토마토잼, 치즈토마토 스파게티소스, 치즈토마토 딥핑소스 총 3종의 시제품을 개발하였으며 블로그 기자, 도민기자, 시군 담당자 등 총 17명의 심사위원들의 관능평가, 고부가가치 평가, 차별성 평가를 통하여 우수상을 수상하게 되었다. 앞으로도 (재)임실치즈&식품연구소에서는 임실 유가공 및 농식품 업체들의 제품 개발 및 경쟁력 향상을 위하여 노력하고자 한다.





임실군 향토건강식품명품화사업 성과 보고회 개최

12월 7일 (재)임실치즈&식품연구소 세미나실에서 임실군 향토건강식품명품화 사업단(단장 이상천)의 운영 및 자문 위원과 영경귀, 독활, 옷나무 농가와 참여기관 관계자 등 30여 명이 참석한 가운데 2016년 사업실적 보고회를 개최 하였다. 이번 보고회에서는 영경귀, 독활, 옷나무를 건강 기능성식품으로 인정받기 위해 임실군과 (재)임실치즈&식품연구소, 중앙대학교 산학협력단, (주)바이오푸드스토리, 전북대학교병원 임상지원센터, (재)전라북도생물산업진흥원 6개 기관이 수행한 2016년 사업 실적 보고 및 본 사업에 의해 개발된 신제품(옷씨 요구르트, 옷씨 차음료, 영경귀 요구르트) 소개를 통해 전문가들의 의견을 들어 사업의 성공적 추진을 위한 내용으로 진행됐다. 이와 관련하여 이상천 단장은 “임실군 특화 작목인 영경귀, 독활 및 옷나무를 이용한 건강기능식품 개별 인정 및 상품화로 지역경제 활성화 목표 달성을 위해 노력하겠다”고 말했다.



2016년 주요사업 성과

주요사업

네트워크
구축

주요 성과

○ 연구역량 강화를 위한 해외 네트워크 구축
- 1개 기관(일본 북해도 나카시벳츠 축산식품가공연구센터)

○ 고부가가치식품기술개발사업 추진을 위한 협력 양해각서 체결
- 4개 기관(산:관성탁주합동주조장, 학:순천대학교 식품공학과, 민:(재)임실치즈테마파크, 연:(재)임실치즈앤식품연구소)

○ 유청 공급을 위한 업무 협약
- 3개 기관(산:(영)이플, 관성탁주합동주조장, 연:(재)임실치즈앤식품연구소)

연구용역
과제수행

○ 연구과제 수행(총 7건, 685백만원)

No.	과제명	사업명	연구비(백만원)
1	임실 영경귀·독활·웃향토건강식품 명품화 육성사업	향토건강식품명품화사업	234
2	임실치즈생산자연합체 중심의 자립화 지원사업	지역연고산업육성사업 2단계 사업(2차)	122
3	비만 예방 및 치료용 식품소재 개발 및 사업화	고부가가치식품기술개발사업	40
4	해양미세조류로부터 항균/항진균 소재 개발 및 숙성중 자연치즈의 Biogenic Amines 저감화	경제협력권산업 육성사업 창의융합 R&D 사업	60
5	한국형 프로바이오틱스와 천연한방 소재를 이용한 스트레스 완화용 기능성 식품 소재 및 발효제품 개발	지역주력산업육성사업	120
6	임실자연치즈를 이용한 식품맞춤형 토마토소스 개발	고부가가치식품기술개발사업	39
7	콩 부산물을 이용한 식사대용 콩비지 치즈떡 개발 및 상품화	중소기업 맞춤형 기술역량강화사업	60

지식재산권
확보(특허)

○ 특허 등록

No.	명칭	특허 등록일	특허번호
1	길력토율리고당 생성 유산균주를 이용한 발효유의 제조방법	2016. 2. 11	10-1595014
2	청과류 발효액이 첨가된 발효유의 제조방법 및 발효푸딩의 제조방법	2016. 2. 11	10-1595534
3	절단형 고다치즈 제조방법	2016. 3. 24	10-1607620
4	콩가루와 유청단백질에 의해 단백질이 강화된 발효유의 제조방법	2016. 4. 12	10-1614120
5	아로니아 쥬스를 이용한 크림치즈의 제조방법	2016. 6. 10	10-1631263
6	아로니아를 이용한 기능성 치즈의 제조방법	2016. 8. 25	10-1652917

○ 특허 출원

No.	명칭	특허 출원일	출원번호
1	치즈를 이용한 튀김의 제조방법	2016. 1. 25	10-2016-0008612
2	프리바이오틱스가 첨가된 기능성 자연치즈의 제조방법	2016. 1. 27	10-2016-0010271
3	웃씨 추출물을 첨가한 발효유	2016. 3. 10	10-2016-0028716
4	클로렐라 불가리스 배양액을 이용한 기능성 숙성치즈용 염지액 제조 및 이를 이용한 가우다 치즈 제조방법	2016. 5. 30	10-2016-0066637
5	환경스트레스에 저항성이 우수한 인체 유래 유산균 및 이를 이용한 발효유 제조방법	2016. 8. 29	10-2016-0109879
6	치즈와 토마토를 이용한 점 및 소스의 제조방법	2016. 10. 31	10-2016-0142976
7	우루사올이 포함되지 않은 웃씨 차 음료 및 이의 제조방법	2016. 10. 31	10-2016-0143630
8	항당뇨 활성이 있는 영경귀 추출물 및 이의 제조방법	2016. 11. 21	10-2016-0155233

○ 상표 등록

No.	명칭	특허 등록일	상표등록번호
1	미홍이(복분자 미숙과와 홍삼)	2016. 9. 28	제40-2015-1205245호
2	홍숙이(홍삼과 복분자 완숙과)	2016. 9. 28	제40-2015-1205240호

<p>학술논문발표 (논문,포스터)</p>	<p>○ 논문</p> <p>해외논문</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Effects of <i>Allium hookeri</i> Root Water Extract on Inhibit Adipogenesis and GLUT-4 Expression in 3T3-L1 Adipocytes(2016.4.30., Food Science and Biotechnology) 2. Quality and Storage Characteristics of Yogurt Containing <i>Lactobacillus sakei</i> ALI033 and Cinnamon Ethanol Extract(2016.04.30., Journal of Animal Science and Technology) 3. Anti-diabetic effect of fermented milk including Conjugated linoleic acid in type 2 diabetes mellitus (2016.4.30., Korean Journal for Food Science of Animal Resources) <p>국내논문</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HPLC를 이용한 숙성치즈로부터 바이오제닉 아민 분석법 개발 (2016.09.30., 한국유가공기술과학회) 2. 옷씨 추출물의 항산화 활성과 옷씨 추출물을 첨가한 발효유의 품질특성 (2016.11.30. 한국식품저장유통학회) <p>○ 포스터</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oxidative stress resistance in potential probiotic lactic acid bacteria isolated from human feces (2016. 6.22~23, 한국미생물생명공학회 국제학술대회) 2. Functional evaluation of medicinal plants for the exploration of the anti-stress efficacy (2016.06.23., 한국미생물생명공학회) 3. Research using cheese snack(2016.06.23., 한국동물자원과학회) 4. Manufacturing research cookies with off flavor and old cheese(2016.06.23., 한국동물자원과학회) 5. Quality characteristics and antioxidant activities of tea beverage containing Rhus verniciflua seed (한국식품영양과학회 국제학술대회, 2016.10.31.) 6. Anti-inflammatory effects of Rhus verniciflua seed ethanolic extract by LPS-stimulated Raw 264.7 macrophages (한국식품영양과학회 국제학술대회, 2016.11.01.) 7. Protective effects of probiotic bacteria against heavy metal stress (2016.11.03~04, 한국미생물학회연합 국제학술대회) 8. Quality characteristics of yogurt containing potential probiotic lactic acid bacteria isolated from human feces (2016.11.03~04, 한국미생물학회연합 국제학술대회)
<p>신제품 개발 및 기술이전</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 신제품 개발 <ul style="list-style-type: none"> - 클로렐라를 이용한 가우다 치즈 1건 - 향스트레스효과 유산균 활용 발효유 3건 - 옷씨 발효유 1건 - 치즈쿠키1건 - 기능성 콜비치즈 1건 - 옷씨 차음료 1건 - 영경귀 발효유 1건 - 치즈토마토 잼 및 소스 3건 - 콩비지 치즈떡 2건 2. 기술이전 <ul style="list-style-type: none"> - 치즈쿠키 제조기술 - 임실농부 - 기능성 콜비치즈 제조 기술 - 밸리에
<p>교육훈련</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 한국치즈과학고등학교 유가공교외현장실습교육:2016. 03~07월(22명/12회차) - 임실 치즈 아카데미 목장형 유가공 교육:2016. 06~08월(16명/13회) - 전문인력양성을 위한 축산물 위생법령 및 HACCP위생교육:2016.08.29.(20명) - 김제자영고등학교 유가공교육프로그램 운영사업:2016. 09.20~28일(18명/2회 5일) - 임실치즈아카데미 목장형 중급 유가공 교육: 2016. 09~11(16명/8회) - 국외치즈명장 초청교육(일본장인초청):2016.11.08.~11(13명/4일) - 치즈토마토소스 풍미증진을 위한 업그레이드 교육 : 8명/2회 - 치즈식품 유통관련 전문가 컨설팅 교육 : 10명/1회 - 식품가공분야(떡제조) 전문인력 양성교육 : 10명/1회
<p>기업지원</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 임실관내 유가공업체 현장애로 (30회) - 임실관내 유가공업체 기술상담 및 유통 컨설팅 (5개업체/6회 방문/30건) - 임실관내 유가공업체 컨설팅(유성분 분석 외) (6회) - 유업체 식품안전 위생검사 실시(47건) - 한국치즈과학고등학교 학교기업 컨설팅
<p>체험 및 행사</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 제5회자연치즈콘테스트 - 2016 맞춤형 숙성치즈체험 - 임실군 진로체험운영

대한민국 치즈산업의 중심

|재| **임실치즈&
식품연구소**

Imsil Cheese & Food Research Institute



2017년 주요업무 소개

(재)임실치즈&식품연구소는 2017년부터 기 구축한 치즈 연구 관련 시설인프라 및 역량을 바탕으로 치즈 이외에 농식품 연구개발 및 제품화 추진, 임실군내 농식품 제조기술지원과 멘토링 역할을 수행하여 임실치즈의 명성을 농식품과 접목시켜 더욱 부각 시킬 것입니다.

목표

연구소 자립화 기반 조성 및 연구영역 확대



2016년

임실군 향토건강식품명품화사업

사업성과 홍보

1. 사업개요

- 사 업 명 : 영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화
- 주 관 기 관 : (재)임실치즈&식품연구소
- 참 여 기 관 : 임실군, (재)임실치즈&식품연구소, 중앙대학교 산학협력단, (주)바이오푸드스토리
(재)전북생물산업진흥원, 전북대병원 기능성식품임상시험지원센터
- 총사업기간 : 2015년 ~ 2020년 (6년)
- 총 사 업 비 : 3,000백만원 (국비 1,500백만원, 임실군비 1,500백만원)
- 지 원 기 관 : 전라북도, 임실군

2. 사업성과 홍보

향토건강식품개발		
시제품 제작	신제품	
 <p>▶ 우유맛이 없는 씨원 우루시울 성분이 없는 씨원의 유효성분을 추출하여 씨원 추출물과 유산균을 혼합하여 제조한 발효유</p>	 <p>▶ 우유맛이 없는 씨원 차 음료 우루시울이 포함되지 않은 차 음료를 제조함으로써, 덤은 씨원에 어성초, 감초, 왕개마중, 우엉 및 울무를 혼합하여 열수추출한 음료</p>	 <p>▶ 영경귀 발효유 영경귀 추출물 분말을 농축하여 유산균을 혼합한 영경귀 발효유</p>

광고 및 홍보물



▶ 열수 전북 11월호

“명품향토자원으로 건강 챙기세요”



▶임실군 향토건강식품명품화사업단 홍보보로서

“영귀귀, 독활 및 옷나무의 새로운 녹색건강이 시작됩니다”

보도자료

향토건강식품명품화사업의 성공적 추진을 위한 관·학·연·산 업무협력 협약체결

이번 협약식은 심민 군수를 비롯한 협약기관 대표와 관내 농가 등 30여명이 참석한 가운데 ‘영귀귀,독활,옷’ 등 향토자원을 활용한 건강기능성식품을 명품화하고 파트별 전문기관과 공동연구를 진행하기 위한 업무협력 시스템을 구축하고자 마련되었다. 향토건강식품명품화사업은 2020년까지 총사업비 30억원을 투입해 영귀귀와 독활, 옷나무를 활용한 건강기능성 개별인증을 받는 사업으로 최근 건강에 대한 인식이 높아지고 있는 시기에 사업 추진은 그 의미가 매우 크다고 볼 수 있다. 심민 군수는 “그동안 향토자원을 단순히 생산 및 판매하는데 그쳤으나 앞으로는 가공 및 유통 뿐 아니라 체험관광산업과 연계한 고부가가치 6차 산업으로 발전시켜 나가야 한다.”며 향후 기능성 개별 인증을 획득해 농가소득증대 및 농촌경제 활성화에 기여하도록 최선을 다하겠다고 말했다.

(전라일보, 2016.10.17)

임실군 향토건강식품명품화사업단 추진전략 상반기 워크숍

전북 임실군은 영귀귀, 독활, 옷나무를 활용한 기능성식품 개발을 추진하고 있다. 향토건강식품명품화사업단을 이를 위해 대전 에스앤호텔 세미나실에서 “향토건강식품명품화사업 추진활성화 워크숍”을 개최했다. 관계자들은 식품의약품안전처로부터 기능성 원료(영귀귀,독활,옷)로 인정받기 위한 정보를 공유하고 성공적인 사업 추진을 위한 토론회를 했다. 향토건강식품명품화사업단 관계자는 “영귀귀의 여성 갱년기 건강, 독활의 관절 건강, 옷의 고부가가치 기능성식품 개발을 목표로 연구사업이 순조롭게 진행되고 있다.”고 밝혔다. 심민 임실군수도 이 자리에서 “이 사업은 농가소득증대 품목으로 각광을 받을 것”이라며 “사업의 성공적 추진을 위해 적극 협력하겠다.”고 말했다. (뉴스1, 2016. 8.25)



TV 뉴스 방영

기동취재-임실군 향토건강식품
신성장동력 만들기

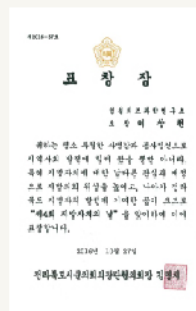


▶ 2016. 9. 6 (화) KBS 뉴스광장(전북권) 방영

2016년 한국식품영양과학회 정기 학술대회 부스 운영

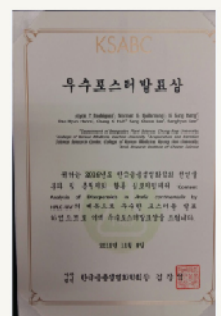


▶ 2016년 한국식품영양과학회 국내 우수제품 전시 (2016.10.31~2016.11.2)



◀ 표창장
지역사회발전에 이바지한
공로 표창
수상기관 및 수상일시
(재)임실치즈과학연구소
(2016.10.27)

우수포스터 발표상 ▶
독활 연구 내용으로
한국응용생명화학회에 발표한
포스터의 우수 연구 선정
수상기관 및 수상일시
중앙대학교 산학협력단
(2016.11.4)



제 5 회 임실 자연치즈 품평회 개최 보고

임실N치즈축제 제전위원회에서 주관하고 (재)임실치즈&식품연구소에서 주최한 “제5회 임실 자연치즈 콘테스트”가 2016년 10월 7일 ~ 9일까지 3일간 성황리에 진행되었다. 자연치즈 콘테스트 참가를 위하여 대전, 서울, 포천 등 다양한 지역에서 약 25작의 출품작을 제출하였으며 명실 공히 전국적인 치즈 콘테스트임을 재확인 할 수 있는 자리였다. (재)임실치즈&식품연구소에서는 출품작에 대해서 자체적으로 치즈성분검사를 실시하여 각각의 치즈에 맞는 수분, 단백질, 지방을 비교하여 다른 지역의 콘테스트보다 과학적으로 접근을 하여 우수한 치즈를 찾기 위해 노력하였다. 임실 자연치즈 콘테스트의 공정성을 기하기 위해 치즈관련 전문평가위원 8인의 블라인드 테스트를 거쳐 진행되었으며 평가항목으로는 숙성치즈 및 신선치즈의 치즈별 성분 검사 및 치즈별 조직, 향미 등에 대한 평가서 작성, 일반인을 대상으로 한 소비자 기호도 검사 등으로 이루어졌다.

콘테스트 결과 숙성치즈, 신선치즈 2개 부문의 대상이 모두 임실 관내에서 배출되고 그 외에도 우수한 성적을 거두어 임실N치즈가 전국 목장형 유가공업체의 생산제품에서도 단연 우수한 품질을 가지고 있음을 대외적으로 증명하게 되었다.

콘테스트가 끝난 출품작은 일반 관광객들도 볼 수 있게 임실N치즈축제기간동안 (재)임실치즈테마파크에 위치한 자연치즈 숙성실에 전시하였다. 자연치즈 콘테스트를 통해 나날이 향상되어 가는 국내 치즈 기술을 보여줌으로써 임실이 대한민국 치즈 산업의 초석이 될 것으로 기대한다.



[일본 치즈명장 초청 제품 품질 교육]

(재)임실치즈&식품연구소에서는 지역연고산업육성사업(RIS)일환으로 관내 낙농 및 유가공 관련 종사자 20여명을 대상으로 임실의 유가공 산업 발전과 치즈고품질화를 위해 일본 치즈명장을 초청해 교육을 실시하였다.

11월 8일부터 11일까지 일본 홋카이도 삼우농장(三友農場) 대표 미토모 유미코(三友由美子), 미토모 모리유키(三友盛行) 명장을 초청해 치즈제조 기술과 품질관리 요령, 일본의 낙농정책에 대한교육을 진행하였다.

이번 교육에서 미토모 유미코(三友由美子) 명장은 국제대회에서 다양한 상을 수상한 자신만의 20년 치즈 노하우를 알려주었고, 특히 치즈 제조에 있어 시간과 숙성의 중요성을 강조하였다. 미토모 모리유키(三友盛行) 명장은 도쿄 및 홋카이도 등 일본의 유명한 대학의 목장 경영강의를 하는 낙농전문가로 일본 낙농 현황과 실제로 한국의 목장을 보면서 현재 한국 낙농에 대한 진단을 해주시는 등 낙농의 중요성을 강조하는 교육을 진행하였다.

본 교육 기간 중 고품질의 치즈를 제조하기 위해서는 고품질의 원유가 바탕이 되어야하는 본질적인 문제에 대한 토론이 이루어지고 이를 위해 교육 후 임실관내 젖소 사육농가를 방문하여 고품질 원유생산 방법에 대한 심도 있게 해결 방안을 모색하는 등 많은 논의가 펼쳐졌다.

교육 수료생들은 교육내용에 대한 큰 만족감을 드러내며 이러한 국외 명장 초청 교육을 지속적으로 개최하여 임실의 유가공 산업 활성화를 위하여 전문가 양성에 힘써줄 것을 요청하였다.

일본 치즈 명장 교육 성과





임실치즈테마파크내 구축된 치즈 동굴 숙성실

“치즈 숙성실”

(재)임실치즈&식품연구소에서는 임실치즈테마파크내 구축된 치즈 동굴 숙성실을 위탁 운영하여 유가공업체의 숙성 치즈 제조 활성화와 연구소 수익 창출을 통한 자립화에 이바지하고 향후 임실N치즈의 명품화에 기여하고자 한다.

숙성이란 생 치즈(young cheese)를 저온 다습한 환경에 보관하면서 미생물 및 각종 효소작용에 의해 풍미 생성, 조직 개선 및 치즈 성분의 분해를 유도하는 공정으로 일정한 조건하에서 보존하면서 원하는 치즈의 조직과 풍미를 갖도록 하는 제조과정의 하나이다. 연구소에서 위탁 운영될 치즈 동굴 숙성실에는 원형 치즈 뱃 (240kg/1day)과 온수 탱크 및 압착기 등 제조 설비가 구축이 되고 세 개의 숙성실을 통해 온도와 습도에 맞게 다양한 치즈를 제조하여 숙성함으로써 임실의 자연치즈 다양화에 기여할 것으로 예상된다. 제조 설비를 구축한 후 시운전과 시제품 제조를 통해 치즈의 다양화에 힘쓰며 이러한 제품들의 인허가를 획득하여 숙성함으로써 소비자에게 더욱 완성된 치즈를 판매할 수 있도록 할 계획이다.



정책동향

소비자, 우유 고를 때

‘가성비보다 맛 우선’

가정 내 우유 소비 실태 (*복수응답)

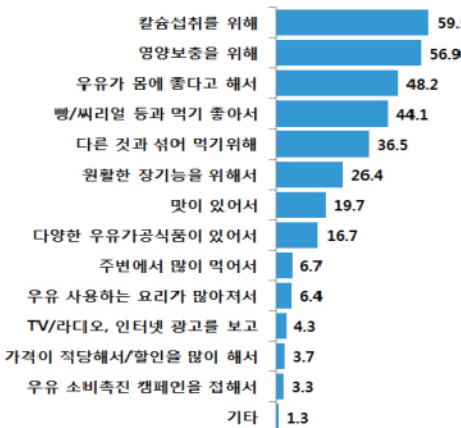
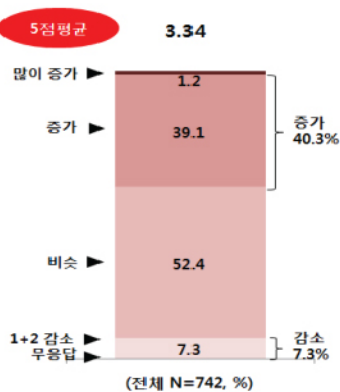
우유 음용 빈도		우유 사용요리 빈도		주 음용자* (1순위 기준)		음용 적합자 (1순위 기준)		계절별 음용량 차이	
주 5일 이상 (Heavy User)	49.4%	주 1회 이상 (Heavy User)	17.7%	미취학 자녀 이하	65.9%	미취학 자녀	32.6%	차이 있음	29.8%
주 1일 이상 (Medium User)	41.8%	월 1회 이상 (Medium User)	27.0%	초등학생 자녀	59.4%	본인 및 남편	29.2%	봄	9.0%
월 3일 미만 (Light User)	8.9%	3개월 1회 정도 (Light User)	12.9%	중고생 자녀	57.8%	초등학생 자녀	14.6%	여름	73.3%
		거의 하지 않음	42.5%	본인 및 남편	49.1%	중고생 자녀	12.6%	가을	8.1%
				대학생 및 성인 자녀	44.7%	대학생 및 성인 자녀	7.8%	겨울	9.5%
				부모님	26.0%	부모님	2.8%		

우유 구매 고려요인 (*복수응답)

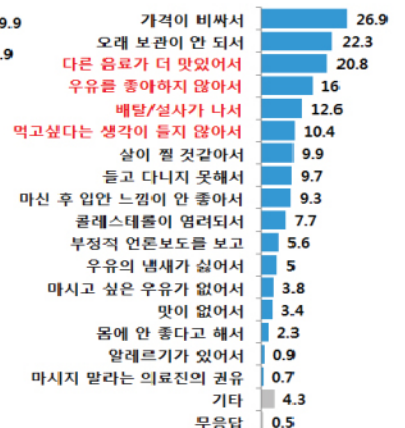
단위 : % (1+2+3순위)	전 체	우유 음용 빈도			거주지*			가족주기 (첫째자녀 나이 기준)				
		주5회 이상	주 3~4회	주2일 이하	수도권	특 광역시	중소 도시	미혼	신혼 부부	미취학 이하 자녀	초중고 자녀	대학생 이상 자녀
사례수	742	261	297	184	322	230	190	79	143	81	211	228
우유 맛	71.4	67.0	73.4	74.5	59.0	86.5	74.2	81.0	75.5	76.5	67.8	67.1
제조일자/유통기한	59.0	59.0	59.9	57.6	67.4	54.8	50.0	63.3	55.2	54.3	56.4	64.0
가격	52.2	58.2	48.8	48.9	53.1	51.3	51.6	40.5	55.9	59.3	50.7	52.6
제조회사	46.0	49.0	44.1	44.6	48.1	43.0	45.8	35.4	46.9	46.9	47.4	47.4
영양성분	29.4	30.7	28.3	29.3	30.7	30.9	25.3	26.6	30.1	32.1	33.2	25.4
제품명	20.5	13.8	24.6	23.4	12.1	22.2	32.6	29.1	17.5	14.8	19.0	22.8

우유 소비 증가 이유

우유 소비 감소 이유



(우유 음용 증가자 N=299, 복수응답 %)



(우유 음용 비슷 또는 감소자 N=433, 복수응답 %)

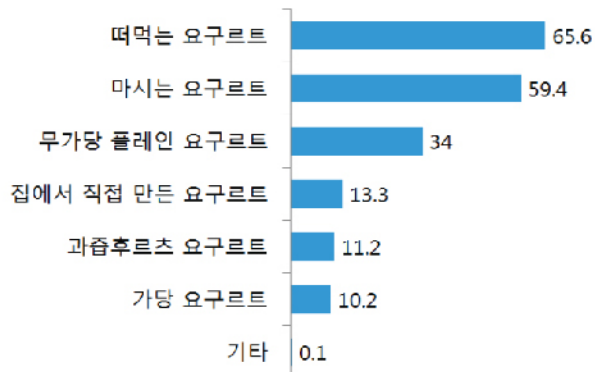
[앞으로 우유 소비 의향]

가정 내 유제품 소비 실태 (*복수응답)

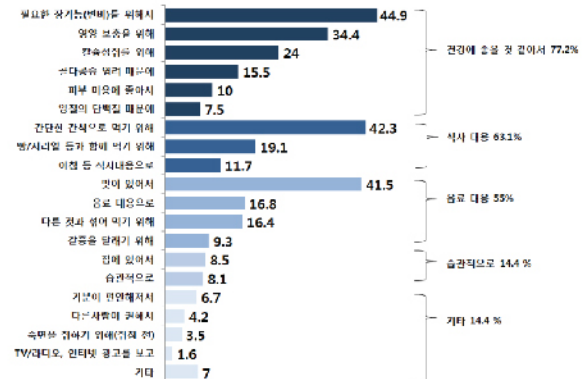
	발효유 음용 빈도	치즈 취식 빈도	버터 취식 빈도
주 3회 이상 Heavy User	36.7%	17.5%	5.5%
주 1회 이상 Medium User	32.2%	31.9%	14.6%
월 2회 미만 Light User	31.2%	50.5%	79.9%

발효유 취식 유형

주 음용 발효유 유형 (n742, 단위: %, 복수응답)

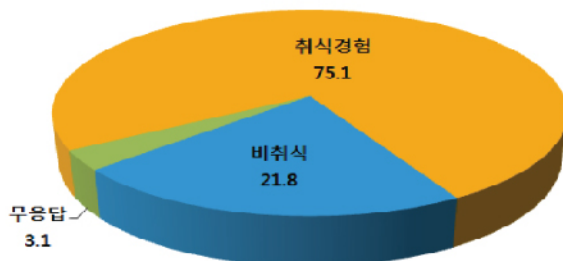


발효유 음용 목적 (n742, 단위: %, 복수응답)

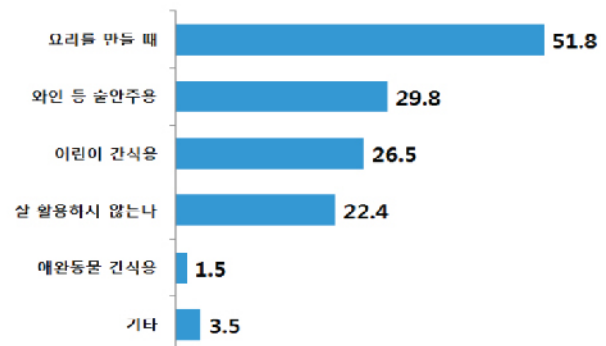


치즈 취식 경험

최근 1개월 내 치즈 취식 경험 (n742, 단위: %)



치즈 음용 상황 (n742, 단위: %, 복수응답)



우유·유제품 소비자 조사결과 보고서 (출처 : 농촌진흥청, 국립축산과학원, 2016. 12. 1)

치즈응용요리

Cook & Cook



바질페스토 후레쉬 모자렐라

* 재료

후레쉬 모자렐라 치즈 1봉지(125g), 줄기콩 20g,
바게트 빵 4조각, 꿀 약간, 파슬리가루 약간

* 소스

생바질잎 1컵, 파르미자노 레지아노 치즈 3큰술,
올리브오일 8큰술, 잣 2큰술, 마늘3쪽, 소금·후추 적당량,
바질가루 약간

* 만드는 법

1. 후레쉬 모자렐라 치즈는 주사위 모양으로 자른다.
2. 바질은 씻은 뒤 물기를 제거해서 준비하고, 잣은 팬에 볶은 후에 믹서기에 올리브오일, 잣, 바질, 마늘, 파르미자노 레지아노 치즈를 넣고 간다.
3. 바질페스토 1큰술에 소량의 소금과 후추로 간을 한다.
4. 만들어진 소스에 잘라둔 모자렐라 치즈를 넣고 살살 버무린다.
5. 팬에 올리브오일을 두른 뒤에 줄기콩을 살짝 볶는다.
6. 접시에 모자렐라 치즈를 올리고, 줄기콩을 올린다.

〈출처〉 <http://fromage.co.kr>



호박 크림치즈 롤

* 재료

주키니 호박(또는 애호박)2개, 프로슈토(또는 생햄)40g,
크림치즈(또는 리코타 치즈)100g, 소금·후춧가루 약간씩,
차이브(또는 영양부추)6줄기

* 만드는 법

1. 주키니 호박은 앞뒤를 자르고 돌려가며 초록색 부분만 2mm두께로 얇게 슬라이스한다.
소금을 약간 뿌려 15분 정도 두었다 물기를 제거한 뒤 그릴 팬에 앞뒤로 노릇노릇하게 굽는다.
2. 볼에 크림치즈, 다진 차이브, 다진 프로슈토를 넣고 후춧가루로 간한 뒤 잘 섞어 냉장고에 15분 정도 둔다.
크림치즈는 다소 짭짤하므로 소금간을 별도로 하지 않는다.
3. 1)의 호박이 식으면 2)의 크림을 얇게 펴 바른 후 돌돌 말아 접시에 담아 차이브로 장식한다.

〈출처〉 <http://cookand.co.kr>



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