

Vol.20

2020.December

News Letter

Imsil Cheese & Food Research Institute



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



Contents

Imsil Cheese & Food Research Institute
임실치즈&식품연구소

- 03 머리말
- 04 2020년 하반기 이모저모
- 06 2020년 주요성과
- 10 기업소개 - (주)네츄르먼트, 시스터키친
- 12 코로나19에 따른
국내외 농축산식품 관련 정책 변화 동향
- 16 치즈 응용 요리



농축산인과 하나되어 모두가 행복한 선도기술 개발

지금부터 53년 전 전라북도의 작은 임실에서 벨기에 출신 지정환(본명 : 디디에 세스테벤스) 신부님께서 가난한 한국농촌을 잘 살 수 있도록 하기 위해 국내 최초로 치즈를 만들기 시작하였습니다. 이후 치즈협동조합을 결성하여 상업화를 이루시어 임실지역의 낙농산업에 큰 기틀을 마련하였습니다. 임실이 어디 있는지는 몰라도 임실하면 치즈로 임실치즈는 전 국민이 알고 있는 대표 브랜드가 되었습니다.

올해 초의 코로나19의 발생으로 온 세계가 코로나 방역에 온 국력을 다하고 있는 실정이다. 선진국에서조차 일일 코로나 환자 발생이 만 명을 넘어서고 있는 현실을 볼 때, 모두가 나보다는 남을 먼저 배려하는 우리민족의 정서가 코로나 사태를 선진국의 1/100 이하로 잘 관리되고 있어 다행입니다. 하루 속히 코로나19가 근절되어 평범한 일상의 행복이 찾아 올 수 있도록 조금 더 참고 견뎌야 하겠습니다.

우리 임실치즈앤식품연구소는 임실관내 낙농 및 치즈와 발효유의 유가공산업은 물론 식품산업을 종합적이고 체계적으로 육성하여 지역경제 활성화와 관련 산업의 경쟁력 제고에 기여를 목적으로 2011년 11월 개소하였습니다. 연구소 설립취지에 맞춰 유가공 제품 및 기능성 식품 소재와 연구 및 제품개발 사업화와 관련 산업 분야의 전문인력 양성 교육과 기술지원 등 현장으로 컨설팅 업무를 추진하고 있습니다.

우리 연구소는 “임실치즈 및 농특산물의 특성구명을 통한 명품화로 고부가가치 창조”라는 미션을 달성하기 위해 4가지 핵심가치를 설정하여 운영에 효율을 기하고 있습니다.

첫째는 혁신경영으로 소통과 협력을 통한 열린 연구소를 구축하여 목표와 성과 중심의 인력 및 자원배분과 경영이 되도록 개선해 나가고 있습니다.

둘째는 실사구시로 한국형 치즈와 발효유 개발 및 상업화를 위해 현장에 답이 있다는 각오로 현장중심의 실용기술 개발보급 체계를 구축해 가고 있습니다.

셋째는 미래창조로 한국형 유산균 스타터 및 새로운 소재를 개발함으로써 미래수요에 대비한 핵심기술 개발로 고부가가치 첨단기술을 선도해 나가겠습니다.

끝으로 상생협력으로 농특산물의 고부가가치화로 새로운 소득 작목화를 위해 타산업간 상생협력으로 임실 농특산물의 기능을 구명하고 차별화함으로써 고부가 소득작목을 발굴하는데 최선을 다하고자 합니다.

임실치즈&식품연구소에서는 직제를 2실(전략경영실, 치즈개발실) 2팀(신소재개발팀, 식품개발팀)으로 조직을 개편하여 운영함으로써 자연치즈와 식품에 대한 연구를 통해 “대한민국 자연치즈 산업의 중심”이 되고, 임실지역 농특산품을 활용한 고부가가치 식품산업으로 발전시켜 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 더욱 정진하겠습니다. 연구소 발전에 많은 성원과 관심을 보내 주신 모든 분들께 감사드립니다. 고맙습니다.

(재)임실치즈앤식품연구소 소장

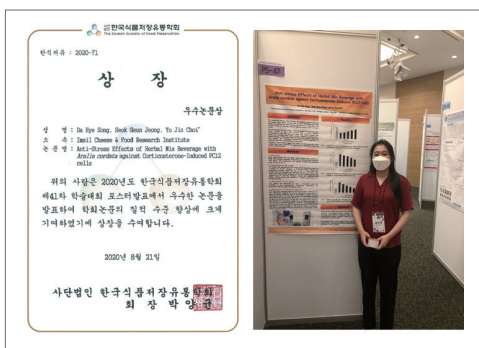


향긋한 독활차 ‘2020년 대한민국 베스트 신상품 대상’ 선정



(재)임실치즈앤식품연구소가 임실지역 독활(땅두릅) 소재를 활용하여 개발한 “향긋한 독활차” 제품이 지난 8월 28일 한국일보가 주최하는 [2020 대한민국 베스트 신상품 대상] 식음료/건강차 분야 에서 대상을 차지했다. 향토건강식품명품화사업 추진을 통해 개발된 “향긋한 독활차”는 통증완화에 좋은 임실지역 독활과 작약, 황기, 당귀, 건지황 등 여러 한약재를 조화롭게 블렌딩한 프리미엄 침출차 형태이다. 특히 한방소재 사업화 전문업체인 (주)함소아제약 성인브랜드 ‘건강더함’과 손잡고 임실군 독활제품군의 유통 판매를 위한 업무 협약(MOU) 체결을 통해 건강더함몰(<https://smartstore.naver.com/health-theham>)에서 쌍화, 콜라겐 품은 독활&오미자 제품과 함께 판매중이다.

‘독활’ 스트레스 완화 효과, 과학적 입증



(재)임실치즈앤식품연구소는 지난 8월 20일 여수 디오션리조트에서 개최된 2020년 한국식품저장유통학회 국제학술대회에서 ‘우수 포스터상’을 수상했다. 연구소가 수상한 논문의 주요내용은 독활 함유 한방음료의 스트레스 완화효과를 세포실험을 통해 입증한 결과이다. 최근 코로나19 이슈가 장기적으로 지속됨에 따라 감염에 대한 우려, 사회적 거리두기 같은 일상생활의 변화 등 다양한 요인으로 많은 스트레스를 받고 있는 실정이다. 따라서 스트레스를 완화시켜줄 수 있는 멘탈케어 제품군의 수요가 급격히 증가하고 있기에 앞으로도 연구소는 임실 독활의 브랜드 가치 향상을 위한 다양한 연구를 지속적으로 수행할 예정이다.

2020 임실치즈과학고 교육 종료



(재)임실치즈앤식품연구소(소장 정석근)에서는 ‘2020 임실치즈과 학교 학생들을 대상으로 유가공 인제 육성 및 유제품 가공사 자격증 취득 교육을 위한 교육과정을 운영하였다. 이번 교육은 당초 3월부터 7월 까지 진행되기로 하였으나 코로나 19로 인하여 10월부터 진행하여 12월까지 총10회 / 70시간에 걸쳐 진행하였고 21명의 학생이 수료하였다. 교육의 내용으로는 유가공학 일반, 낙농 미생물학, 치즈 제조 및 숙성 이론, 발효유 가공론, HACCP 및 작업장 위생교육 등 이론 교육 및 16종의 유제품 제조 실습 교육도 진행되었다. 본 교육과정 이수를 통해 치즈과학고 21명의 학생들은 유제품 가공사 3급 인증 시험을 볼 수 있는 자격이 생김으로써 전원 자격증 획득을 목표로 학생들의 수업이 이루어졌다.

2020년 유제품 가공사 3급 시험 실시



(재)임실치즈앤식품연구소에서는 지난 7월에 끝난 치즈아카데미 교육 수료생을 대상으로 1차 유제품가공사 3급 시험을 실시하였고, 이번 임실치즈과학고 학생들을 대상으로 12월 29일에 2차 유제품가공사 3급 시험을 실시한다고 밝혔다. 1차 유제품가공사 3급 시험에서는 2020년 치즈아카데미 교육수료자 22명 중 10명이 응시 하여 전원 합격을 하였다. 또한 12월 29일에는 임실치즈과학고에서 교육 수료 21명을 대상으로 진행할 예정이다. 본 인증시험을 통해 핵심 인재육성사업 진행을 통해 낙농가 및 일반인, 유가공관련 학생들의 유가공 분야 진출을 유도하고 목장형 유가공 운영자들의 사후지도 연계구두를 구축함으로써 유제품 가공사 인증 시험 운영을 통해 인증 시행 기관으로서 임실치즈앤식품연구소의 위상을 강화할 수 있기를 희망해 본다.

옷발효식품가치창조사업단 ‘옷닭용 육수’ 리뉴얼 출시



옷발효식품가치창조사업단이 옷닭용 육수 제품 2종의 패키지 디자인을 리뉴얼해 출시하였다. 사업단에 따르면 새롭게 출시된 ‘옷닭용 육수’는 소비자들에게 호감도와 친근감이 느껴지도록 감각적인 컨셉으로 디자인 하였으며, 특히 기존 대비 디자인 요소를 추가하여 ‘옷’이 연상시키는 올드한 이미지를 탈피하고 모던하면서도 세련된 이미지를 강조했다. ‘옷닭용 육수’는 오리지널과 해물맛 2종으로 육수에 황기, 엄나무, 당귀, 숙지황, 감초 등과 같은 한방재료와 마늘, 양파 등의 재료를 같이 넣고 만들어 다른 부재료 없이 조리할 수 있다. 옷닭용 육수는 몸에 좋은 옷을 누구나 쉽고 맛있게 즐길 수 있도록 만든 가정 간편식(HMR)으로, 조리방법이 아주 간편하고 실온보관이 가능하기 때문에 캠핑 요리로도 큰 사랑을 받을 것으로 기대한다.

옷발효식품가치창조사업단 ‘메가쇼 2020 시즌2’ 박람회 참가



옷발효식품가치창조사업단은 지난 10월 SETEC메가쇼(서울, SE TEC)와 11월에 개최한 메가쇼 2020 시즌2(일산, KINTEX)에 참가하여 ‘옷닭용 육수’ 2종을 비롯한 사업단 제품 7종을 홍보 및 판매하였다. 기존 ‘메가쇼 2020 시즌 1’에 참가하여 이미 옷 제품을 홍보한바, 기존 소비자들의 입소문을 통하여 이번 박람회에서 홍보 효과를 톡톡히 누렸다. 옷 육수를 비롯하여 우리 먹거리로 만든 옷 떡볶이 소스, 옷 장류 3종(된장, 간장, 고추장) 또한 큰 호응을 얻었으며, 새롭게 선보인 소포장 옷 진액은 옷 알레르기에 대하여 거부감이 있는 소비자들의 옷 제품에 대한 두려움을 낮추어 임실 옷에 대한 안전성을 높이는데 큰 도움이 될 것으로 기대된다. 사업단은 간편하고 다양한 옷 먹거리 개발을 목표로 ‘옷땡큐’ 브랜드를 내보였으며, 옷의 건강 기능성 개별인정을 위해 과학적인 연구 개발도 함께 추진 중이다. 또한, 잘 알려지지 않은 옷의 가치를 발굴하여 옷 식품 산업의 경쟁력을 높이고 임실 옷의 건강함을 널리 알린다는 방침이다.

2020년 주요성과



(재)임실치즈&식품연구소 2020년 주요성과 세부내역

(2020. 12. 15일 기준)

주요 사업	주요 성과																																
자립화 기반 조성	<ul style="list-style-type: none">●치즈 숙성실 운영 추진<ul style="list-style-type: none">- 가우다 치즈 외 자연치즈 400kg 제조 및 홍보 (코로나로 인한 치즈축제 취소로 판매 불가 : 치즈숙성실 홍보 활용)●유제품가공사 검정시험제도 시행<ul style="list-style-type: none">- 2020 유제품가공사 3급 자격검정시험 실시('20.10.) : 치즈아카데미 교육 수료자 10명 진행 / 10명 합격- 2020 유제품가공사 3급 자격검정시험 실시예정 ('20.12.29) : 한국치즈과학고 교육 수료자 21명 진행●연구소 식품제조가공업 영업허가 등록 완료<ul style="list-style-type: none">- 식품제조가공업 등록 완료(제2020-0502027호)- 옷 진액 품목제조 신고 완료(20200502027) 및 상품화 완료- 옷 진액 생산 및 납품, 판매 중(순창장류 및 신원에프아이, 메가쇼 박람회 등)																																
연구과제 수행	<ul style="list-style-type: none">●연구과제 수행(총 7건, 1,176백만원) <table><tr><th>No</th><th>과제명</th><th>사업명</th><th>연구비 (백만원)</th></tr><tr><td>1</td><td>• 엉겅퀴 · 독활 · 옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화</td><td>향토건강식품 명품화사업</td><td>360</td></tr><tr><td>2</td><td>• 임실 · 순창 옷 발효식품 가치창조사업</td><td>지역전략식품 산업육성사업</td><td>497</td></tr><tr><td>3</td><td>• 원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발</td><td>산림생명자원 소재발굴연구사업</td><td>24</td></tr><tr><td>4</td><td>• 유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발</td><td>농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업</td><td>50</td></tr><tr><td>5</td><td>• 식품 기능성평가 인체적용 전 시험</td><td>옷나무 추출물을 이용한 비임상 독성시험</td><td>60</td></tr><tr><td>6</td><td>• 임실N치즈마을 6차산업화사업 연구용역</td><td>숙성치즈를 이용한 치즈가공품 개발연구</td><td>130</td></tr><tr><td>7</td><td>• 고칼슘 고령친화형 소이치즈개발 및 상용화</td><td>전북형 미래혁신식품 기술개발지원사업</td><td>55</td></tr></table>	No	과제명	사업명	연구비 (백만원)	1	• 엉겅퀴 · 독활 · 옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품 명품화사업	360	2	• 임실 · 순창 옷 발효식품 가치창조사업	지역전략식품 산업육성사업	497	3	• 원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발	산림생명자원 소재발굴연구사업	24	4	• 유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발	농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업	50	5	• 식품 기능성평가 인체적용 전 시험	옷나무 추출물을 이용한 비임상 독성시험	60	6	• 임실N치즈마을 6차산업화사업 연구용역	숙성치즈를 이용한 치즈가공품 개발연구	130	7	• 고칼슘 고령친화형 소이치즈개발 및 상용화	전북형 미래혁신식품 기술개발지원사업	55
No	과제명	사업명	연구비 (백만원)																														
1	• 엉겅퀴 · 독활 · 옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품 명품화사업	360																														
2	• 임실 · 순창 옷 발효식품 가치창조사업	지역전략식품 산업육성사업	497																														
3	• 원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발	산림생명자원 소재발굴연구사업	24																														
4	• 유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발	농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업	50																														
5	• 식품 기능성평가 인체적용 전 시험	옷나무 추출물을 이용한 비임상 독성시험	60																														
6	• 임실N치즈마을 6차산업화사업 연구용역	숙성치즈를 이용한 치즈가공품 개발연구	130																														
7	• 고칼슘 고령친화형 소이치즈개발 및 상용화	전북형 미래혁신식품 기술개발지원사업	55																														
지식재산권 확보 (특허)	<ul style="list-style-type: none">●특허 출원(11건) <table><tr><th>No</th><th>명 칭</th><th>특허 출원일</th><th>출원번호</th></tr><tr><td>1</td><td>• 내몸에감사한옷 옷땀큐 (29류,30류,33류)</td><td>2020.02.19</td><td>40-2020-0027906</td></tr><tr><td>2</td><td>• 옷한첩 (29류,30류,33류)</td><td>2020.02.19</td><td>40-2020-0027909</td></tr><tr><td>3</td><td>• 독립활력(제5류)</td><td>2020.06.11</td><td>40-2020-0098440</td></tr><tr><td>4</td><td>• 독립활력(제29류)</td><td>2020.06.11</td><td>40-2020-0098441</td></tr><tr><td>5</td><td>• 독립활력(제30류)</td><td>2020.06.11</td><td>40-2020-0098442</td></tr><tr><td>6</td><td>• 독립활력(제32류)</td><td>2020.06.11</td><td>40-2020-0098443</td></tr><tr><td>7</td><td>• 독립활력(제35류)</td><td>2020.06.11</td><td>40-2020-0098444</td></tr></table>	No	명 칭	특허 출원일	출원번호	1	• 내몸에감사한옷 옷땀큐 (29류,30류,33류)	2020.02.19	40-2020-0027906	2	• 옷한첩 (29류,30류,33류)	2020.02.19	40-2020-0027909	3	• 독립활력(제5류)	2020.06.11	40-2020-0098440	4	• 독립활력(제29류)	2020.06.11	40-2020-0098441	5	• 독립활력(제30류)	2020.06.11	40-2020-0098442	6	• 독립활력(제32류)	2020.06.11	40-2020-0098443	7	• 독립활력(제35류)	2020.06.11	40-2020-0098444
No	명 칭	특허 출원일	출원번호																														
1	• 내몸에감사한옷 옷땀큐 (29류,30류,33류)	2020.02.19	40-2020-0027906																														
2	• 옷한첩 (29류,30류,33류)	2020.02.19	40-2020-0027909																														
3	• 독립활력(제5류)	2020.06.11	40-2020-0098440																														
4	• 독립활력(제29류)	2020.06.11	40-2020-0098441																														
5	• 독립활력(제30류)	2020.06.11	40-2020-0098442																														
6	• 독립활력(제32류)	2020.06.11	40-2020-0098443																														
7	• 독립활력(제35류)	2020.06.11	40-2020-0098444																														



주요 사업	주요 성과																																											
지식재산권 확보 (특허)	● 특허 출원(11건)																																											
	<table><tr><th>No</th><th>명 칭</th><th>특허 출원일</th><th>출원번호</th></tr><tr><td>8</td><td>• 면역 활성을 지니는 독활 혼합추출분말을 이용한 고형차의 제조방법</td><td>2020.08.31</td><td>10-2020-0110146</td></tr><tr><td>9</td><td>• 자연치즈가 함유된 칼슘강화 치즈두부 제조방법</td><td>2020.11.27</td><td>10-2020-0163022</td></tr><tr><td>10</td><td>• 임실당당마을치즈두부</td><td>2020.11.27</td><td>40-2020-0215806</td></tr><tr><td>11</td><td>• 원목표고 유산균 발효물을 이용한 표고 발효 소스의 제조방법</td><td>2020.12.16</td><td>10-2020-0176802</td></tr></table>				No	명 칭	특허 출원일	출원번호	8	• 면역 활성을 지니는 독활 혼합추출분말을 이용한 고형차의 제조방법	2020.08.31	10-2020-0110146	9	• 자연치즈가 함유된 칼슘강화 치즈두부 제조방법	2020.11.27	10-2020-0163022	10	• 임실당당마을치즈두부	2020.11.27	40-2020-0215806	11	• 원목표고 유산균 발효물을 이용한 표고 발효 소스의 제조방법	2020.12.16	10-2020-0176802																				
	No	명 칭	특허 출원일	출원번호																																								
8	• 면역 활성을 지니는 독활 혼합추출분말을 이용한 고형차의 제조방법	2020.08.31	10-2020-0110146																																									
9	• 자연치즈가 함유된 칼슘강화 치즈두부 제조방법	2020.11.27	10-2020-0163022																																									
10	• 임실당당마을치즈두부	2020.11.27	40-2020-0215806																																									
11	• 원목표고 유산균 발효물을 이용한 표고 발효 소스의 제조방법	2020.12.16	10-2020-0176802																																									
	● 특허 등록(9건)																																											
	<table><tr><th>No</th><th>명 칭</th><th>특허 출원일</th><th>출원번호</th></tr><tr><td>1</td><td>• 갱년기 증상의 개선 기능이 있는 엉겅퀴 추출물 및 이의 제조방법</td><td>2020.02.11</td><td>10-2078283</td></tr><tr><td>2</td><td>• 모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법</td><td>2020.06.12</td><td>10-2124370</td></tr><tr><td>3</td><td>• 박하 유산균 발효물을 함유하는 스트레스 완화용 조성물 및 이의 제조방법</td><td>2020.08.19</td><td>10-2147638</td></tr><tr><td>4</td><td>• 엉겅퀴를 이용한 막걸리의 제조방법</td><td>2020.08.26</td><td>10-2150544</td></tr><tr><td>5</td><td>• 옷나무 및 두충으로 구성된 조합 추출물을 함유하는 비만증의 예방 및 치료용 조성물</td><td>2020.11.06</td><td>10-2178199</td></tr><tr><td>6</td><td>• 내뽕애웃(제11판 33류)</td><td>2020.01.03</td><td>40-1559950</td></tr><tr><td>7</td><td>• 독활 발효 식초를 이용한 독활 장아찌의 제조방법</td><td>2020.12.18.</td><td>10-2171991</td></tr><tr><td>8</td><td>• 독활 한방 음료의 제조방법</td><td>2020.12.18.</td><td>10-2171995</td></tr><tr><td>9</td><td>• I'm실한 관절앤독활(제29류)</td><td>2020.12.18.</td><td>40-0191637</td></tr></table>				No	명 칭	특허 출원일	출원번호	1	• 갱년기 증상의 개선 기능이 있는 엉겅퀴 추출물 및 이의 제조방법	2020.02.11	10-2078283	2	• 모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2020.06.12	10-2124370	3	• 박하 유산균 발효물을 함유하는 스트레스 완화용 조성물 및 이의 제조방법	2020.08.19	10-2147638	4	• 엉겅퀴를 이용한 막걸리의 제조방법	2020.08.26	10-2150544	5	• 옷나무 및 두충으로 구성된 조합 추출물을 함유하는 비만증의 예방 및 치료용 조성물	2020.11.06	10-2178199	6	• 내뽕애웃(제11판 33류)	2020.01.03	40-1559950	7	• 독활 발효 식초를 이용한 독활 장아찌의 제조방법	2020.12.18.	10-2171991	8	• 독활 한방 음료의 제조방법	2020.12.18.	10-2171995	9	• I'm실한 관절앤독활(제29류)	2020.12.18.	40-0191637
No	명 칭	특허 출원일	출원번호																																									
1	• 갱년기 증상의 개선 기능이 있는 엉겅퀴 추출물 및 이의 제조방법	2020.02.11	10-2078283																																									
2	• 모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2020.06.12	10-2124370																																									
3	• 박하 유산균 발효물을 함유하는 스트레스 완화용 조성물 및 이의 제조방법	2020.08.19	10-2147638																																									
4	• 엉겅퀴를 이용한 막걸리의 제조방법	2020.08.26	10-2150544																																									
5	• 옷나무 및 두충으로 구성된 조합 추출물을 함유하는 비만증의 예방 및 치료용 조성물	2020.11.06	10-2178199																																									
6	• 내뽕애웃(제11판 33류)	2020.01.03	40-1559950																																									
7	• 독활 발효 식초를 이용한 독활 장아찌의 제조방법	2020.12.18.	10-2171991																																									
8	• 독활 한방 음료의 제조방법	2020.12.18.	10-2171995																																									
9	• I'm실한 관절앤독활(제29류)	2020.12.18.	40-0191637																																									
학술논문 발표 (논문)	● 논문(6건)																																											
	<div>1. Optimization of extraction conditions of continentalic and kaurenoic acids from Aralia continentalis by HPLC/UV and their validation (2020.05.25., Journal of Chromatographic Science)</div> <div>2. Randomized Double-blind Human Trial to Evaluate Efficacy and Safety of Rhus verniciflua Stokes (Lacca Sinica Exsiccata) and Eucommia ulmoides Oliver (Eucommiae Cortex) Extract Combination (ILF-RE) on Improvement of Liver Function (2020.01.20.,Kor J. Herbol)</div> <div>3. Ongoing Industrialization of synbiotic specialty and Artisan cheese(2020.10., J. Animal Sci. Tech)</div> <div>4. Enzyme activities and volatile compounds of Rhizopus oligosporus 'Koji' (2020.02.10.,Korean Society of food preservation)</div> <div>5. Validation of an HPLC/UV analysis method for cirsimaritin in Cirsium japonicum var. Maackii (2020.09. 15, (Korean Journal of Pharmacognosy)</div> <div>6. Quality characteristics of Grilled cheese tofu containing natural cheese and high calcium (2020.12. Journal of Dairy Science and Biotechnology)</div>																																											



주요 사업	주요 성과
학술논문 발표 (포스터)	<ul style="list-style-type: none"> • 포스터(6건) <ol style="list-style-type: none"> 1. Anti-stress effects of herbal mix beverage with Aralia cordata against corticosterone-induced PC12 cells (2020.08.20., 한국식품저장유통학회) 2. Optimal manufacturing conditions and quality properties of Lentinula edodes stipe syrup (2020.08.20., 한국식품저장유통학회) 3. In vitro probiotic evaluation of potential immune activity and anti-oxidative effect of lactic acid bacteria isolated from Korean fermented food (2020.09.23.~09.25., 한국미생물생명공학회) 4. Quality characteristics of wine prepared with urushiol removal Rhus verniciflua (Patent No. 10-1892617) (2020.07.01.-07.03., 한국식품과학회) 5. Effects of extract of color wheat(Arriheuk) on experimental cellular model induced by palmitic acid (2020.07.01.-07.03., 한국식품과학회) 6. A Study on Manufacturing of Cheese Tofu with increased Balanced protein and Calcium (2020.10.22., 한국식품영양과학회)
신제품 개발	<ul style="list-style-type: none"> • 신제품 개발(9건) <ul style="list-style-type: none"> - 치즈두부 - 떠먹는 스위트 리코타치즈 - 그릭요거트 - 쌍화 (독활 함유 과립스틱형 고형차) - 콜라겐 품은 독활&오미자 (독활 함유 콜라겐 젤리스틱형 기타가공품) - 옷 고추장 - 옷 떡볶이 소스 - 옷 된장찌개 양념소스 - 옷 간장찜닭 양념 소스
기술이전	<ul style="list-style-type: none"> • 기술이전(1건) <ul style="list-style-type: none"> - 아이스크림제조용 신선치즈가 함유된 아이스크림의 제조방법 <ul style="list-style-type: none"> • 기술이전업체 : 품남물협동조합
교육훈련	<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 치즈 아카데미 교육 (5.13/06.24, 22명/4회) • 핵심인재 육성사업(치즈고) 교육 진행 (10.13~12.15, 21명/10회) • 임실군 옷 재배 참여 농가 교육 (5.12/06.02/07.28, 20명/6회)
기업지원	<ul style="list-style-type: none"> • 삼백초 농가 미생물 항균활성 검사(1회) • 임실관내 농가/식품업체 현장애로 해결(5건) • 임실유가공업체 현장애로 해결(35건) • 유업체 식품안전 위생검사 현장기술지원 실시(23회) • 관내 완제품 미생물 안전성 상시 검사체계 구축 <ul style="list-style-type: none"> • '20. 6월부터 진행 100회 : 치즈 300점/요구르트 2,000점 • 임실엔푸드 미생물 검사 및 기술지원 (5회)





주요 사업	주요 성과
<p>홍보 및 판매</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TV홍보 <ul style="list-style-type: none"> - KBS 뉴스광장 TV 방영 '땅두름 독활차 개발, 농산물 명품화 결실'(2020.06.25.) - YTN 및 YTN사이언스 다큐멘터리 6회 방영 '한국의 산야초! 영경귀의 세계화'(2020.10.10.~10.12) - 임실·순창 율령초등학교가치창조사업단, '율령초 옥수'리뉴얼 출시(2020. 10. 19, 한국경제TV) • 신문 및 인터넷 <ul style="list-style-type: none"> - 한국치즈과학고등학교 유가공 인재 육성 MOU체결(2020.03.18. 전북중앙 외 5건) - 2020 치즈 아카데미 교육진행(2020.06.26. 새전북신문 외5건) - 치즈아이스크림 특허기술 관내 민간업체 이전(2020.09.14. 투데이안) - 독활 소재 고부가 상품 '향긋한 독활차' 제품 홍보(2020.04.01.~06.25. 네이버블로그 외 46건) - 독활 활용 고부가상품 '함소아제약' 유통판매 업무협약 홍보(2020.07.22.~07.23. 전북중앙 외 7건) - 독활 활용 고부가상품개발 지역특화자원 활용 성공모델 눈길(2020.09.18. 한국스포츠경제) - 옷 제품(7종) 박람회 및 판매 3회(킨텍스(6월,11월), 세텍(10월)) - 농진청 '국산 밀 발전 연구협약체' 발족(2020.10.16., 식품저널) - 임실군 옷 발효식품가치창조사업단 시제품 출시(2020.02.09., 전북일보 외 14건) - 옷 식품 전문 브랜드C율령, 메가소 2020 시즌2 참가(2020.11.11. 뉴스포인트) - 옷 옥수 제품 홍보(2020.02~2020.12, 네이버블로그, 33건) - 율령옥수 옥수 제품 홍보(2020.11~2020.12, 유튜브 외 31건) • 판 매 <ul style="list-style-type: none"> - 율령옥수 2종 판매(2차생산 : 옥수 2종 6,000개) <ul style="list-style-type: none"> • 온라인 : 우체국 쇼핑몰, 네이버스마트스토어, 위메프, 티몬, G마켓, 옥션, CJ물, 다이소물, 이마트트레이더스물 등 • 오프라인 : 임실관내(하나로마트, 시장), 국민마트(서울, 경기)
<p>네트워크 구축</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MOU체결 : 3건 <ul style="list-style-type: none"> - 연구소 ↔ 한국치즈과학고등학교 유가공 인재 육성 MOU체결(03.16) - 연구소 ↔ 건강더함 독활제품군 판매촉진 업무협약체결(07.17) - 연구소 ↔ 전국시도과학기술연구기관협의회 소속 19개 기관 지역과학기술 진흥을 위한 업무협약 체결(09.25) - 연구소 ↔ 이삭영농조합 제품 생산 및 기술협약 MOU 체결(20.12)
<p>수상현황</p>	<div data-bbox="1279 1701 1398 1816"></div> <ul style="list-style-type: none"> • 2020년 한국식품저장유통학회 우수포스터상 수상(2020.08.20.) ※ 독활혼합추출물의 항스트레스 효능검증 • '향긋한 독활차' 한국일보 주관 '2020 대한민국 베스트 신상품 대상' 수상(2020.08.28.) ※ 식음료/건강차 분야

(주) 네쥬르먼트, 시스터키친

20년간 식문화를 고민해온 푸드 콘텐츠 전문가 그룹

www.naturellement.co.kr / www.sisterkitchen.co.kr

대표 : CCO 이미경, CMO 홍성미
글 : 이미경



네쥬르먼트는

식문화를 고민해 온 요리,
주방콘텐츠 전문가 그룹입니다.



음식에는 한 나라의 역사와 철학, 문화가 담겨있다. 시대가 변화되면서 음식 문화에도 다양한 변화가 따르게 된다. 브리야사바랭(1755-1826)은 1825년에 펴낸 <미각의 생리학>에서 ‘미식(gourmandise)’이란 ‘미각을 즐겁게 하는 사물에 대한 정열적이고 사리에 맞는 습관적인 기호다’라고 정의하며 ‘미식은 과도함의 적이다. 폭식, 폭음하는 모든 사람은 미식가의 명단에서 제명될 위험을 무릅쓰는 것이다’라고 덧붙였다. 이 책에서 브리야사바랭은 ‘미식가’에 대해서는 특별히 언급하지 않았지만 ‘미식가가 아닌 사람’에 대해서는 기술해두었다.

현대는 새로운 미각의 시대이다. 오늘날의 미식가는 음식을 두고 맛을 가려내고 맛이 좋은지 나쁜지 품평을 잘 하는 사람으로 여겨지지만 진정한 미식가는 먹고 마시는 것에 담긴 자연과학과 사회문화를 연구하는 ‘미식학’을 탐구할 줄 아는 사람이 진정한 미식가 된다. 지속 가능한 건강한 사회를 만들기 위해 건강한 미식을 추구하는 기업, 네쥬르먼트를 소개한다.



네쥬르먼트, 시스터키친을 만든다.

네츄르먼트는 기업들의 메뉴 개발컨설팅, 요리관련 출판, 요리대회 진행 및 쿠킹 클래스 기획 운영을 하는 식문화 콘텐츠 전문기업이다. 요리 하는 일이 가장 즐거운 요리연구가와 기획을 특별히 잘하는 기획자가 만나 일하고 싶은 여성, 특히 육아와 가사로 경력이 단절되었던 누구에게나 기회를 주고 싶어 시스터키친을 만들었다. 네츄르먼트, 시스터키친에서는 누구나 즐겁게 요리인이 될 수 있다.

시스터리친 플랫폼에서는 지금껏 네츨먼트의 시스터들이 만들어낸 콘텐츠들이 가득하다. 시스터키친이 제공하는 전문가의 영상, 이미지 등은 푸드이미지 사이트에서 더 자세히 확인할 수 있다. 국내뿐 아니라 해외의 시장을 지속적으로 파악하여 다양한 콘텐츠를 만들고 있으며 해외 제품을 국내에서 판매할 수 있는 권한도 가지고 있다.



네츄르먼트
건강한 음식은 만들어 가다.

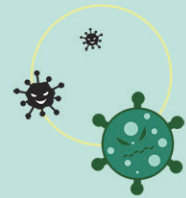
네츄르먼트의 요리는 우리집 부엌의 요리와 같이 만든다. 정직하고 성실하게 만들고 맛보기를 반복한다. 이렇게 만들어진 요리는 아시아 경제 리빙푸드 섹션을 통해 소개되고 있고 기업의 요리 콘텐츠로도 지속적으로 제공하고 있다. 국내 뿐 아니라 해외에서도 판매되고 있는 다양한 단행본을 통해 네츄르먼트를 소개하고 있다.

건강한 음식을 만들어가는 네츄르먼트에서는 기업의 제품뿐 아니라 국내 농축산물을 활용하여 콘텐츠를 만들고 홍보하는 일도 적극적으로 진행해왔다. 전국의 소비자들을 직접 만나는 대면 교육사업부터 비대면 교육 사업까지 다양한 경험을 통해 다양한 미식교육을 진행해 왔다. 최근에는 환자식을 통한 새로운 음식의 방향성을 제시하고자 맞춤식 식단을 위한 콘텐츠를 준비중이다. 또한 요리대회를 비롯한 식문화 페스티벌을 기획, 운영하고 있다.

시대의 변화 속에서도 네츨르먼트는 변함없이 사회적 가치를 실현할 수 있는 기업이 될 것이다.



코로나19에 따른 국내외 농축산식품 관련 정책 변화 동향



✓ 검토 배경

전 세계를 팬데믹(Pandemic) 상태로 몰아넣은 코로나19로 인해 사회적 거리두기 등 자국내 이동제한, 국가 간 입국제한 등의 섣다운 조치는 전 세계적으로 사회경제적 위축상황 및 경기 침체 등 다양한 부작용을 초래

- 세계경제의 위축은 물론 우리나라 경제의 성장률도 급락하는 위기 발생
- 경기 침체, 사회적 거리두기 등으로 농산물 소비가 많은 외식산업이 극심히 위축되고, 농업 생산도 외국인 노동력의 확보가 어려운 상황
 - * 초·중·고의 개학 연기, 자택 수업 등으로 인한 학교 급식의 수요 축소, 지역간 이동 자제 등으로 인한 농촌현장 방문 애로
- 따라서, 코로나19로 인한 국내외 정책 동향을 파악하여 포스트 코로나 시대에 선제적으로 대응할 필요

코로나19 여건변화에 대응하여 미래 농림축산식품 산업을 견인할 관련분야 핵심 기술경쟁력 확보 및 산업화 기술개발 지원을 위한 체계적인 전략이 필요한 시점

- 정부도 3차에 걸친 추경대책, 한국판 뉴딜정책 등에서 소상공인 지원 등 취약 계층지원과 금융시장 안정 등 다양한 보완대책을 추진 중
- 농식품부도 코로나-19로 부상한 기저질환 관리, 웰에이징(well-aging) 등 시장환경 변화에 대응한 '메디푸드' '고령친화' 등 유망분야 발굴·지원을 강화하기 위해 고부가가치식품기술개발사업 등을 코로나19 극복을 위한 일몰관리혁신 사업으로 지정하는 등 다양한 각도로 위기 극복을 위해 노력
- 이에 코로나 19로 인한 환경변화 인식 등을 파악하여 국민 눈높이에 맞는 정책 수립 및 추진 필요

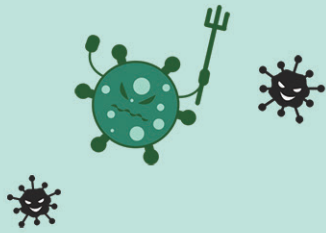
✓ 코로나19로 인한 경제, 사회적 변화양상

글로벌 컨설팅업체 알릭스 파트너스(AlixPartners)에서는 최근 '단 7개월 만에 일어난 7년치의 변화' 라는 부제로 「Disruption Insight 보고서」를 발간하였으며, 이를 통해 코로나19로 야기된 급진적 변화들을 제시

- 포스트코로나 시대에 주목해야 할 5대 주요변화 트렌드로 '디지털 전환 촉진', '소비트렌드 변화', '신뢰성의 가치 재조명', '탈세계화 가속화', '효율성보다는 회복탄력성'을 제시

주요 변화 ① 디지털 전환 촉진

- (글로벌) 코로나19로 인해 소비자들이 집에 머무는 시간이 증가함에 따라 디지털 커머스, 온라인 게임 등 다양한 IT 기술기반의 생활이 보편화되고, 제품과 서비스의 디지털 전환에 대한 수요가 더욱 증가할 것으로 전망



- (국내) 앱 분석업체인 와이즈앱(Wiseapp)이 발표한 올해 상반기 국내 주요 신선식품 관련 리테일 결제 금액 분석자료에 따르면, 마켓컬리, 쿠팡 등 전자상거래 업계의 강자들에 맞서기 위해 전통적 '유통 공룡'이라 불리는 롯데, 신세계 등이 합류하며 국내 시장에서의 디지털 전환 트렌드 가속화

주요 변화 ② 소비트렌드 변화

- (글로벌) 향후 18~24개월 간 소비트렌드를 좌우할 2가지 핵심기준으로 '소득수준'과 '건강증진에 대한 관심도'를 선정하였으며, 현재의 장기불황이 지속될 경우 미래의 소비트렌드는 불필요한 지출을 최소화 하는 방향으로 전개될 것으로 전망
- (국내) CJ 제일제당 트렌드 전략팀의 분석에 따르면, 코로나19로 인한 식품부문의 소비트렌드 변화는 위생·건강에 대한 관심증가로 인해 프리미엄 브랜드 소비 및 건강한 식단을 추구하는 니즈가 심화되고 있는 상황

주요 변화 ③ 신뢰성의 가치 재조명

- (글로벌) 하루에도 수백 건의 검증되지 않은 정보들이 양산되는 포스트코로나시대에 고객·기업·직원 간의 신뢰에 대한 가치의 중요성이 부각되며, 최근 소셜 미디어를 중심으로 확산되는 루머와 허위정보로 인해 비즈니스 환경의 혼란이 가중되는 상황
- (국내) 코로나19 감염 및 확산에 대한 루머나 허위정보 이외에도 바이오, 의료기기 등 관련 기업의 루머로 해당기업의 주가가 급등락 하는 현상이 발표되고 있으며, 농식품 부문에서는 소비자들의 식품 출처 및 오염 관련 관심이 확대되는 추세

주요 변화 ④ 효율성보다는 회복탄력성

- (글로벌) 팬데믹 사태로 인한 불확실성과 다양한 변수의 증가로 인해 기업들은 향후 사업의 계획단계에서 효율성보다는 회복탄력성을 더욱 중요한 요소로 고려할 것으로 전망
- (국내) 올해 2월 중국에서 조달하던 와이어링 하네스의 공급중단으로 현대자동차의 1주일간 생산중단이 큰 이슈가 되었으며, 농식품 측면에서는 주요원료의 수급 불안정 이슈를 효과적으로 대응할 수 있는 실질적 대응 마련이 필요하다는 여론 존재

주요 변화 ⑤ 탈세계화 가속화

- (글로벌) 팬데믹 이전부터 수년간 지속되고 있는 미·중 무역전쟁 등으로 촉발된 보호무역주의 및 지역주의 기조 기반의 탈세계화 현상이 코로나19로 인해 한층 더 가속화될 것으로 전망
- (국내) 탈세계화로 인한 글로벌 공급망의 축소와 지역 공급망 강화는 결과적으로 농식품의 수출입을 위협할 수 있어, 이와 관련한 국내 식량안보의 강화를 위해서는 로컬 농식품의 가치 재조명과 함께 식량자급률 제고를 위한 실질적 대책마련 중요

포스트코로나시대의 글로벌 변화가 국내 농축산식품산업에 미치는 영향

- (디지털화) IoT, 빅데이터, 인공지능 등 첨단기술 + 언택트 선호심리
→ 농축산식품 유통망의 디지털화 요구
- (소비트렌드, 신뢰성) 코로나19로 인한 건강위협 + 농축산식품의 출처 명확화 요구
→ 보다 건강하고 투명한 농축산식품에 대한 소비자들의 관심 확대
- (회복탄력성, 탈세계화) 글로벌 공급망의 축소 + 지역공급망 강화
→ 국내(로컬) 농축산식품에 대한 소비자들의 관심 확대



☑ 포스트코로나시대, 세계식량농업기구(FAO)의 대응전략

FAO의 「코로나19 대응 및 복구 프로그램」 기본방향

- '20년 7월, FAO는 「COVID-19 Response and Recovery Programme」의 발표를 통해 포스트 코로나 시대의 세계 식량위기에 대응하기 위한 세부전략을 제시
 - 이 프로그램은 식량 시스템과 생계의 장기적인 회복력을 강화하는 동시에 코로나19로 인한 즉각적인 영향을 완화하는 것을 목표로 설정
 - 또한, 포스트코로나시대의 “더 나은 재건”을 위한 UN의 전략과 지속가능한 개발 목표(SDG)를 추구하는 방향으로 추진할 예정

FAO의 「코로나19 대응 및 복구 프로그램」 7대 주요부문

- FAO는 코로나19가 식품안보와 영양에 미치는 피해를 최소화하는 동시에 글로벌 식품 시스템을 보다 탄력적, 지속적, 그리고 공정하게 고도화하기 위해 7대 주요부문을 우선순위로 설정

☑ 포스트 코로나 시대의 농축산식품 부문 향후 대응방향

세계식량농업기구와 해외 주요국의 코로나19 대응방향

- 농축산식품 부문에서, 전 세계는 코로나19로 인한 피해 최소화과 포스트 코로나 시대의 대응을 위해 기존 체계를 최대한 유지하는 방향으로 다양한 프로그램을 추진 중
 - (생존 유지) 관련 기업과 종사자들의 기초적 생존유지를 위한 지원을 통해 농축산 식품부문의 산업기반 붕괴를 최대한 억제
 - (로컬 확대) 국제 무역환경의 불확실성에 대비하여 국산품 소비를 확대하고, 이와 관련한 다양한 촉진 프로그램의 추진을 통해 식량안보를 확보
 - (식량 확보) 농축산식품 유통망의 안정성 확보를 위한 다양한 지원 프로그램의 추진을 통해 국민의 식량 수급 안정성을 확보

포스트 코로나 시대에 대응하기 위한 국내 농축산식품부문의 기본방향

- 코로나19로 인한 국내 농축산식품산업의 환경변화에 대응하기 위해서는 실질적 대응 방안이 적용되기 전 까지 최대한 버티는 방향으로 다양한 측면에서의 노력 추진 필요

- 정부와 농식품부의 코로나19 관련 대응방향은 세계식량농업기구와 해외 주요국의 대응전략과 동일한 방향으로 추진되고 있는 상황이나, 우리나라 맞춤형 정책추진을 위해서는 대응뿐만 아니라 발전으로 연결할 수 있는 구체적 방안 마련 중요
- '19년 7월, 일본의 핵심부품 3개 품목에 대한 수출규제로 인한 국가적 위기상황은 국내 소재·부품·장치에 대한 R&D 투자확대 및 기업역량강화 지원을 통해 극복
- 하지만, 코로나19가 야기한 국가적 위기상황은 일본의 수출규제와는 다른 형태이며 이는 기술적 역량 강화보다는 기존 시스템을 최대한 유지하고 '로컬푸드'를 확대하는 방향으로 추진 필요
- 코로나19로 인한 전국적 위기상황을 기회로 활용하여 국내 농축산식품산업의 기반을 전략적으로 강화하고 '로컬푸드'의 소비촉진을 통해 관련 산업의 성장으로 견인하는 방향에 대한 면밀한 검토 필요

포스트 코로나 시대, 국내 농축산식품부문의 대응전략(안)

- 생산농가 지원사업으로 추진 중인 '농산물꾸러미사업'의 고도화 및 확대
 - 코로나19 이후 생산농가 판매지원을 위해 지역별로 추진한 농산물꾸러미사업을 공공급식과 연계한 형태로 통합·발전시켜 지속하고 확대하는 방안 모색 필요
 - 학교급식과 연계한 농산물꾸러미사업의 추진은 품목의 다양성, 공급의 지속성 등의 확보와 소비자 수요를 반영한 꾸러미 공급이 최대 장점
 - 코로나19 사태가 해결되어 학교급식이 정상화 된 이후에도 학교급식과의 연계를 통한 농산물꾸러미사업의 지속 추진은 농축산식품산업의 성장에 직접기여 가능
 - 사회적 거리두기의 산발적 강화로 인한 외출감소, 음식배달 증가 등의 소비트렌드 변화를 반영하여 기존 농산물꾸러미사업을 반조리식 밀키트 형태로 고도화하는 방안 모색 필요
 - 최적의 요리법에 따라 미리 손질된 식재료를 제공하는 밀키트는 조리시간 단축과 재료손질 과정에서 식재료 손실분을 최소화하는 등의 장점을 보유
 - 밀키트는 재택수업 가정에 요리의 즐거움을 제공할 수 있을 뿐만 아니라 감염병 대응 생활방식 변화와 관련한 신시장 창출을 통해 농축산식품산업의 성장기회로 활용 가능
- 한시적 도시실업을 극복을 위한 농업부문의 사회적 완충기능 활성화
 - '도·농 협력 일자리 연계사업'의 확대추진을 통해 농촌의 인력부족 문제를 한시적도시실업과 연결하여 두 가지 문제를 동시에 해결 가능
 - 프랑스, 영국 등은 코로나19 감염병에 대응하는 농촌인력 수급방안에서 타산업 부문의 실업자와 농장 간의 연계를 활성화하는 방향으로 추진
 - 농업부문 공공정책 확대, 민간 네트워크 구성 등을 통해 '도·농 일자리 연계사업활성화', '도시 유희인력 상시채용' 등을 실현하고, 결과적으로 농업부문의 사회적완충기능 강화로 연결
 - '13년 대비 '23년까지 약 116만 명의 추가인력이 필요한 농업부문의 현실은 코로나19로 인해 심화되는 도시 실업을 공공부문의 적극개입을 통해 효과적으로 해결할 수 있는 최적의 시나리오
 - 민간 네트워크 구성을 통해 도시-농촌 연계형 고용창출 플랫폼을 구축하고, 단기일자리 구직 도시청년들의 농촌 유입을 통해 농촌 일자리 미스매치 이슈를 해결하는 방향으로 추진

〈출처 : IPET 농림식품기술기획평가원 ISSUE Report “코로나19에 따른 농축산식품 정책변화 정책 및 동향보고서 (“20. 11)〉



화려한 색깔만큼이나 맛도 영양도 그만인

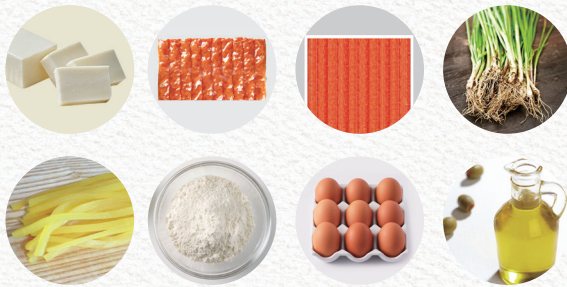
할루미치즈꼬치산적



할루미치즈 꼬치산적

RECIPE

- ① 할루미 치즈는 새끼손가락 굵기인 약 1cm 두께, 6~7cm 길이로 네모지게 썬다.
- ② 쪽파는 머리 부분만 준비하여 맛살, 햄, 단무지와 함께 할루미치즈와 같은 길이로 썬다.
- ③ 꼬치에 맛살 → 할루미 치즈 → 쪽파 → 단무지 → 햄 순으로 길이를 맞춰 꽂아 산적을 만든다.
- ④ 산적을 밀가루 → 달걀물 순으로 묻힌 뒤 기름 두른 팬에 얹는다.
앞뒤로 뒤집어가며 노릇하게 굽는다.



재료

할루미 치즈 250g
햄(김밥용) 1팩
맛살 240g
쪽파 ½단
단무지(김밥용) 1팩
꼬치 16개
밀가루 약간
달걀물 적당량
식용유 적당량

할루미 치즈?

할루미 치즈(Halloumi Cheese)는 별도의 숙성 과정 없이 만든 뒤 바로 먹는 신선 치즈의 한 종류로, 지중해의 키프로스에서 유래했다고 알려져 있다.
칼슘이 100g 기준 약 600mg 들어있어 성장기 어린이들의 뼈 발육과 노년층의 골다공증 예방에 좋다.

구워서 먹으면 더 맛있는 할루미 치즈

일반적으로 치즈를 만들 때 우유에 유산균을 첨가해 발효 과정을 거치게 된다. 이때 유산균의 작용으로 치즈의 피에이치(pH)가 5.2 정도로 낮아지게 되면 열에 녹고 늘어나는 특징을 갖게 된다.
할루미 치즈는 제조할 때 유산균을 넣지 않고, 우유를 응고시키는 효소(렌넷)만 첨가해 만들기 때문에 열을 가해도 녹지 않는다. 열에 녹지 않기 때문에 굽거나 튀기는 요리에 다양하게 활용할 수 있으며, 그냥 먹어도 특유의 식감과 고소한 맛을 즐기기에 충분하고 대부분 150~200g 단위의 흰색 블록 모양으로 판매되고 있다.

〈출처 : 농촌진흥청, 농사로〉



당면 없이 고소하고 맛있게 즐기는 영양 잡채

할루미치즈고기잡채



할루미치즈 고기잡채

RECIPE

- ① 소고기는 핏물을 닦고 5cm길이로 도톰하게 썬다. 미나리도 같은 길이로 썬다.
- ② 할루미 치즈는 5cm 길이의 미나리 두께로 얇게 썰고, 홍고추는 어슷하게 썰어 씨를 던진다.
- ③ 소고기에 다진 마늘, 소금, 후춧가루를 넣고 밀간을 한 뒤 팬에 식용유를 두르고 넣어 볶는다.
- ④ 고기가 어느 정도 익으면 할루미 치즈, 미나리, 양념 재료 순으로 넣고 볶다가 홍고추를 넣고 볶아낸다.



재료

할루미 치즈 200g
소고기 100g
미나리 50g
홍고추 ½개
다진 마늘 1큰술
소금 약간
후춧가루 약간
식용유 약간

양념

간장 30ml(약 1½큰술)
다진 대파 ½큰술
설탕 10g
참기름 1작은술
후춧가루 약간

집에서 추석을 보내는 흠족과 흠설족에게 추천하는 할루미 치즈 명절음식

* 흠족적 : home+추석, 흠설족 : home + 설날

- 코로나19로 고향에 가지 못하고 집에서 추석과 설을 보내는 사람들을 이르는 신조어

* 조리할 때 치즈를 너무 얇게 썰지 않아야 특유의 식감과 맛을 제대로 살릴 수 있습니다.

〈출처 : 농촌진흥청, 농사로〉





55918 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50
TEL 063.644.2180 FAX 063.644.2185
www.icf.re.kr