

HOME > 자료실 > 식품 인증 트렌드 - 글루텐프리

자료실

자료파일

홍보자료

협력업체

시스템절차

제품절차

사이트맵

CS Center

Tel. 02-6749-0701

AM 9:00 ~ PM 6:00

토,일,공휴일은 휴무입니다.

자료파일



식품 인증 트렌드 - 글루텐프리



igc인증원

0건

8,819회

22-05-10 10:11



글루텐프리

☎ 02.6749.0711

✉ info@igcert.org

[글루텐이란?]

글루텐은 밀, 보리, 귀리 등에 들어 있는 글루테닌과 글리아딘이 결합해 만들어진 성분입니다. 물에 녹아 풀어지지 않는 성질을 가진 '불용성 단백질'입니다. 글루텐은 밀로 만든 모든 음식에 포함되어 있습니다.

[글루텐 프리]

그런데 최근 몇 년 사이 식품업계에서 두드러지게 나타나는 트렌드가 바로 '글루텐 프리' 입니다. 밀로 만든 모든 음식에 포함된 글루텐의 섭취를 막는다는 것은

회사안

제공서

자료

주요

인재

🔍 👤

ENG

내

비스

실

뉴스

채용

환을 유발합니다.

또한 밀가루는 당지수가 높기 때문에 밀가루 섭취 시 혈당이 급격하게 오르게 됩니다. 체내 흡수가 빠르기 때문에 공복감을 금방 느끼게 되어 과식을 초래하게 됩니다. 또한 높은 당지수를 가지고 있으므로 인체에서 당을 분해할 때 분비되는 인슐린이 과도하게 분비되게 되고, 이는 지방간과 당뇨로 이어질 위험성이 있습니다.





< Gluten Free >

[글루텐 대체식품]

다양한 음식들에 필수적으로 들어가는 밀가루, 밀가루를 대체하는 글루텐 프리는 어떻게 실현될 수 있을까요?

글루텐 프리는 밀가루 음식을 포함하여 글루텐이 포함된 모든 곡물, 밀가루가 함유된 재료, 식품에서 탈피하는 것입니다. 그렇다면 어떠한 식재료가 글루텐을 대체할 수 있을까요?

우선, 글루텐이 없는 감자가 있습니다. 감자 전분을 이용해 빵, 면을  있습니다. 아몬드 가루는 밀가루를 훌륭히 대체할 수 있습니다. 그 외에도  , 퀴노아, 이집트콩 등이 천연 재료로 밀가루를 대체하고 있는 대표적인 글루텐 프리 제품들입니다.

천연 재료 및 이탈리아나 벨기에의 식품 업체들은 각종 첨단 기술을 통해 글루텐 함량을 크게 낮춘 제품들을 생산하고 있습니다. 이탈리아의 한 업체는 고대 아프리카 곡물인 포니오로 만든 파스타 면을 개발하였습니다. 천연 글루텐 프리 곡물 중 하나인 포니오를 사용하여 파스타와 빵, 피자, 파스타 등 밀가루를 훌륭히 대체할 수 있습니다.

벨기에의 제빵기업은 트리토디엄이라는 맥아 곡물을 사용하여 빵을 제조합니다. 트리토디엄은 글루텐 함량을 획기적으로 줄여 밀가루의 훌륭한 대체제로 각광받고 있으며, 빵 뿐만 아니라 쿠키, 케이크, 맥주에까지 폭 넓은 활용도를 자랑합니다.

우리가 흔히 생각하는 건강식품은 건강을 생각하되 맛은 포기해야 한다고 생각하는 경우가 많습니다. 하지만 이제는 맛과 건강을 모두 지킬 수 있는 시대가 도래했습니다.

앞으로 글루텐 프리와 관련된 많은 건강식품 시장이 생겨나고 성장할 것입니다. 글루텐 프리 트렌드는 건강 식품이라는 큰 시장의 첫걸음이 될 수 있습니다.



< 글루텐 대체식품 >

[글루텐 프리 인증의 기대효과]

- 건강한 식품 소비의 트렌드에 앞서 나갈 수 있으며, 증가하는 소비자 요구에 빠른 대응 가능
- 건강 식품에 대한 긍정적 이미지 제고로 인한 기업 이미지 상승, 매출 및 기반 증대 기대
- 건강 식품 시장에서 앞서 나갈 수 있는 기회

기타 혹은 관련 문의사항이 있으시다면, 하기의 메일 주소로 연락주시기 바랍니다.

E-mail: info@igcert.org

[자료 출처]

1) Real Foods

<http://www.realfoods.co.kr/view.php?ud=20180906000761>

2) Korea Institute of Planning and Evaluation for Technology in Food, Agriculture and Forestry (iPET)

<https://blog.naver.com/ipet1002/222456490523>

식품 인증 트렌드 - 비 유전자 변형 식품 (Non-GMO)

식품 인증 트렌드 - 비건 (VEGAN)

댓글 0

등록된 댓글이 없습니다.

회사 : (주)아이지씨인증원 주소 :
(08504) 서울특별시 금천구 서부샛길 638, 대륭테크노타워7차 501
대표 : Dr. 공 길택 사업자등록번호 : 107-81-76722 전화 바로하기 :
02-6749-0701 팩스 : 02-6749-0711
이메일 바로가기 : info@igcert.org

개인정보처리방침
서비스이용약관

관련사이트

Copyright © (주)아이지씨인증원 All rights reserved.

