

# Cargill, 저칼로리 웰빙 감미료 개발

## 에리스리톨 Oliggo-Fiber 이눌린 출시 ... 식물성 원료성분 이용 강화

세계 최대의 농업기업 가운데 하나인 Cargill이 저칼로리 제품에 포커스를 맞추고 있다.

Cargill 사업부인 Cargill H&T(Cargill Health & Food Technologies)는 저칼로리 및 저탄수화물을 테마로 다양한 상업제품을 선보였는데, Eridex 에리스리톨(Erythritol) 혼합물을 이용한 New Frontiers Sugar Free Chocolate Coatings 및 Oliggo-Fiber 이눌린(Inulin) 등이 있다. Oliggo-Fiber 이눌린은 천연 식이섬유소이며 Eridex 에리스리톨은 천연 벌크 감미료이다.

Cargill의 이눌린 공급기업인 Cosucra Warcoing Group은 이눌린 플랜트의 생산능력을 4만5000톤 이상으로 확대할 계획으로 이미 확장공사에 들어가 2004년 12월 가동에 들어갈 예정이다. Cargill은 Cosucra의 이눌린의 북미 독점 판매권한을 보유하고 있으며 Oliggo-Fiber 브랜드로 판매하고 있다.

2004년 초 Cargill FPS(Food & Pharma Specialties)는 북미 최초로 미국 네바다주 Blair 소재 에리스리톨 플랜트를 커미셔닝했다. 2003년 봄 시범가동 이후 최근 6000만달러 규모의 생산설비가 풀가동에 들어감으로써 100% 천연의 무칼로리(g당 최대 0.2칼로리) 감미료인 Eridex 브랜드 에리스리톨 수요를 충족시키고 있다.

에리스리톨은 저칼로리 음료, 식탁용 무칼로리 감미료, 무설탕 저칼로리 초콜릿 및 사탕과자, 베이커리 제품 등에 사용되고 있다.

Blair 소재 에리스리톨 플랜트는 Cargill의 Blair 소재 옥수수 제분 및 Biorefinery 컴플렉스의 일부로 Western Hemisphere의 유일한 에리스리톨 생산단지이자 전 세계에 단 2개 밖에 없는 에리스리톨 플랜트 가운데 하나이다.

Blair 플랜트는 당초 Cargill과 Mitsubishi Chemical의 합작기업을 지원하기 위해 건설됐으나 Cargill이 2002년 6월 Mitsubishi의 합작기업 지분을 인수했다. Cargill은 일본 식품 생산기업들에게 에리스리톨을 판매하기 위해 Mitsui와 에이전시 계약을 체결했다.

Cargill Food System Design은 기능성 식품 종류가 급변하고 있으며 Cargill이 새로운 분야의 선두에 있다고 보고 있다.

Cargill이 생산하는 기능성 식품 원료인 CoroWise 브랜드의 식물성 스테롤(Phytosterol)은 2003년 12월 출시된 Hain Celestial Group의 무유당(Lactose-Free) 음료 Rise Dream Heart Wise 및 Minute Maid Premium Heart Wise 오렌지 주스에 사용되고 있다.

또 에리스리톨 외에 대두 단백질 Prolisse는 스낵 제품에 이용될 수 있을 것으로 전망되고 있다.

<화학저널 2004/09/21>