

삼양사, 트랜스지방 저감제품 공급

삼양사는 그동안 트랜스지방이 가장 많이 함유돼 있던 튀김용 쇼트닝의 트랜스지방을 거의 완전히 제거하는데 성공함에 따라 2007년 1월부터 신제품을 던킨도너츠에 독점 공급하기로 했다고 12월27일 발표했다.

삼양사는 “현재 우리나라는 트랜스지방 <제로> 인식과 관련한 기준이 없지만 일반적으로 함량이 2% 이하이면 거의 없는 수준으로 보고 있다”면서 “우리 회사가 생산하는 모든 가공유지제품은 이미 트랜스지방 제로화 단계에 들어섰다”고 강조했다.

삼양사는 “9월 50억원을 들여 트랜스지방산 없는 원료 유지를 생산할 수 있는 시스템을 구축하고 모든 제품의 트랜스지방을 0-2%로 저감화하는 목표를 설정했으며, 유지 배합기술을 개발해 용도별로 다양한 트랜스지방 프리(Free) 제품을 생산해 식품업계에 제공중”이라고 덧붙였다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2006/12/27>