



## [낙농생산] 中, 돼지 유(乳) 상용화 잠재력 확인

- 우유 및 산양유와 비슷...일부 영양소 함량 일반 우유대비 높아



중국에서 돼지로부터 생산된 젖(乳)의 시장 잠재력이 높다는 연구결과가 나오며 관심을 모으고 있다.

최근 상하이 농업과학원의 축산·수의학연구소는 돼지 유(乳)가 많은 주목을 받기 시작하면서 음용 가능 여부 등 상용화를 위한 연구를 실시하고 있다고 밝혔다.

연구진에 따르면, 돼지 유(乳)는 유백색에 특별한 맛이나 냄새가 없으며 우유 및 산양유와 비슷한 것으로 나타났다. 또한, 열량, 지방, 단백질, 유당, 칼슘 등 영양가가 높고 일부 영양소는 우유나 산양유의 영양소 함량을 초과하고 있으며, 특히 100g당 단백질 함량이 약 17g으로 일반 우유 3g 이상의 함량보다 훨씬 높은 것으로 나타났다.

한편, 연구진은 이번 연구는 여전히 초기 단계 수준이므로 돼지 유(乳) 영양소의 정략적 지표 확인 등 상용화에는 오랜 기간이 걸릴 것이라고 덧붙였다. < 출처 : globaltimes.cn, 8월 1일 >

## [시장동향] 日, '마시는 휘핑크림' 인기

- 온라인 판매 인기로 재고 부족...자판기 판매 추진



일본에서 마시는 휘핑크림이 큰 인기를 끌면서 조만간 자판기를 통해서도 판매가 시작될 예정이다.

지난해 9월 일본의 원두 수입 및 유통업체인 MGK는 캔에 담겨 바로 마실 수 있는 휘핑크림을 선보였으나 후생성이 해당 제품에 대해 우유 또는 유제품 법령을 준수하지 않았다고 지적함에 따라 판매가 중단된 바 있다.

한편, 제조 허가를 받아 지난 6월부터 온라인 판매를 재개한 이후 소셜미디어, 대중매체 등 다양한 미디어를 통해 공유되고 인기를 끌게 되면서 재고 부족 사태까지 발생하고 있는 것으로 알려졌다. 플레인과 커피 맛으로 유통되는 해당 제품은 풍부하고 부드러운 풍미로 다양한 디저트에도 잘 어울리는 것은 물론 음료처럼 즐기는 소비자들이 많은 것으로 나타났다.

해당 업체는 인기에 힘입어 자판기 이용이 보편화되어있는 점을 염두해 자판기를 통해 더 많은 소비자들에게 다가갈 수 있도록 노력하겠다고 전했다. < 출처 : japantoday.com, 8월 1일 >

위 내용은 세계낙농동향을 전파하기 위해 해외 낙농사이트에서 뉴스를 발췌해 번역한 것으로 낙농진흥회의 공식입장과 다를 수 있음을 알려드립니다. 또한, 위 내용을 기사 작성시 활용할 경우에는 출처를 표기해 주시기 바랍니다.