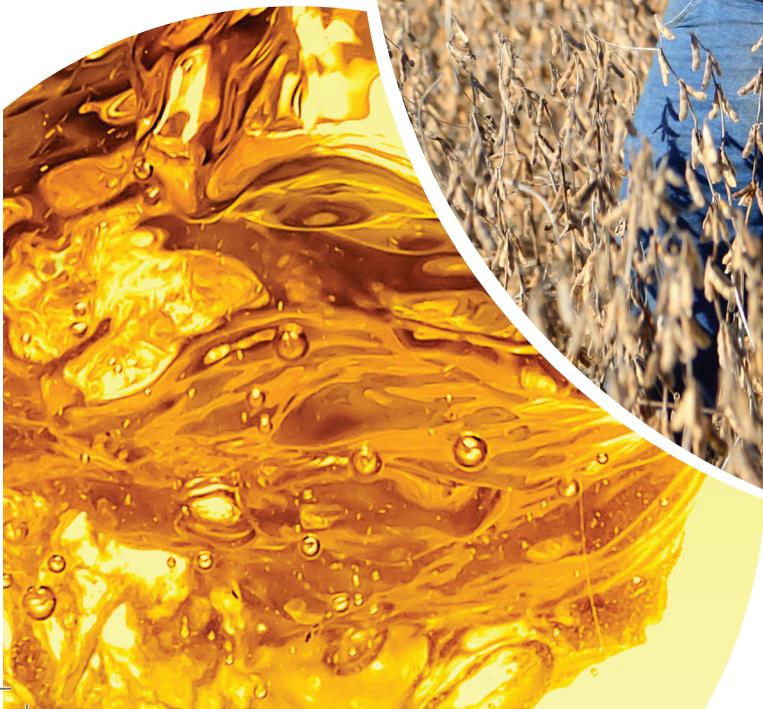


미국산  
고올레산  
콩기름

 SOY



# 개선된 콩기름이 시장 수요를 충족시킬 수 있습니다

미국 대두산업계는 식품 회사가 영업적 필요성뿐만 아니라 소비자의 건강과 영양적 요구를 쉽게 충족시킬 수 있는 제품을 제공할 수 있도록 노력을 다하고 있습니다. 고올레산 콩과 같이 형질 특성이 개선된 대두 품종 개발 연구에 대한 투자는 식품 회사로 하여금 제품 성능 및 기능성 요구를 충족시킬 수 있는 향상된 지방 조성을 가진 기름을 제공할 수 있도록 합니다.

# 4X

다른 유량 종자와 비교하여  
4배나 더 큰 재배면적을  
가진 미국 대두는  
기후조건과 관계없이 매년  
안정적인 생산량을 보장할  
수 있습니다.



(그림)  
소비자의 78%는 미국산  
재료로 만든 식품을  
구입하여 자국의 농업을  
지원하는 것이 중요하다고  
생각합니다.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 2018 미국 대두 위원회 소비자동향 조사.

# 미국산 고올레산 콩기름

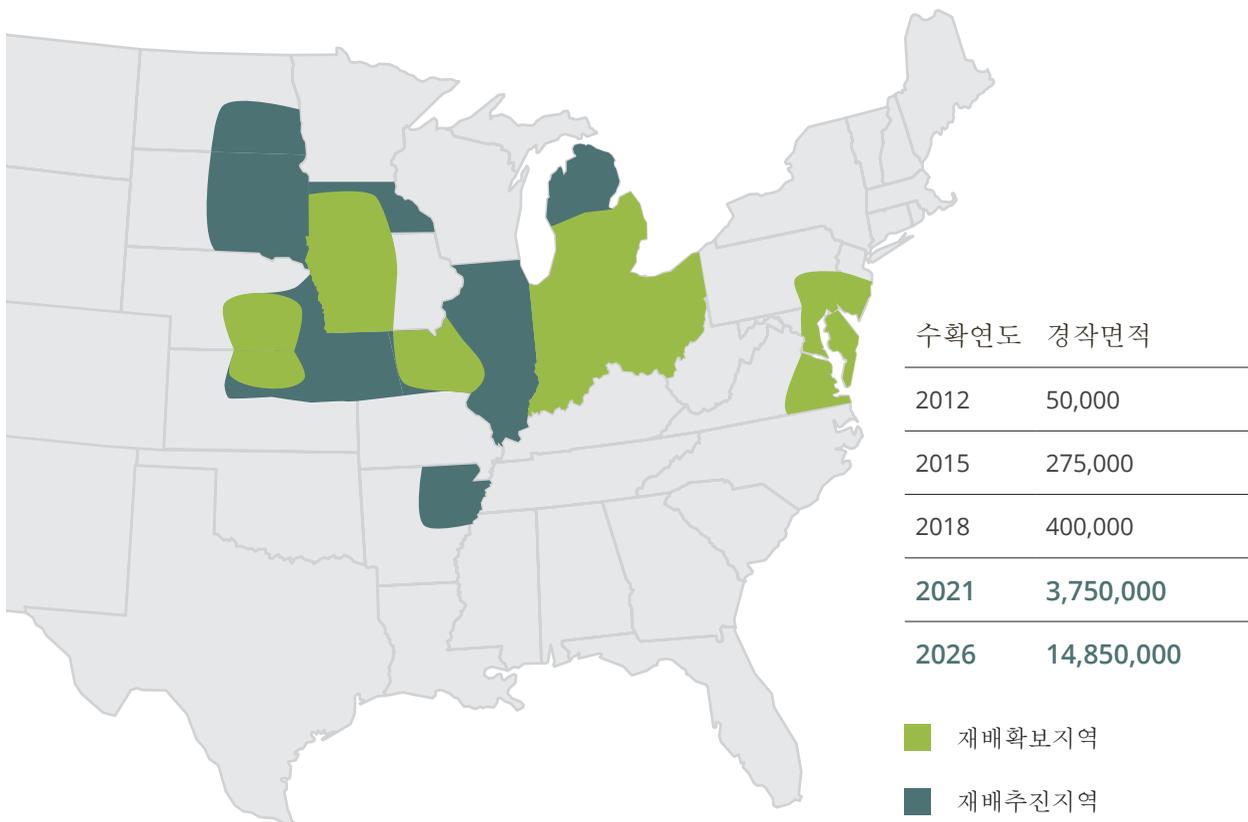
고올레산 콩기름은 연장된 유통기한과 모든 식용유 중 가장 긴 튀김유 사용수명을 가지고 있으며 온화한 풍미를 제공합니다.

고올레산 콩은 지속가능하게 생산되며 100% 미국에서 재배됩니다. 신뢰할 수 있는 국내 생산, 효율적인 공급 네트워크, 그리고 우수한 성능은 식품 산업계의 경제적, 기능적인 요구를 충족시키고 있습니다. 미국의 다양한 고올레산콩 재배지에서 생산되므로 고올레산 콩기름의 안정적 공급을 보장할 수 있으며 식품 회사가 경쟁력 있는 가격과 신뢰성을 유지하도록 합니다.

미국의 대두재배 농민들은 종자 기술 회사와 협력하여 작물 생산량을 늘리고 식용, 비식용 그리고 연안 수출을 위한 고올레산콩의 공급을 가속화하고 있습니다. 최근 전세계적 사용이 승인되어 고올레산 콩기름의 공급은 3년 후 20억 파운드, 향후 10년 이내에 90억 파운드에 달할 것으로 예상됩니다.

QUALISOY®는 북아메리카의 대두 재배면적 증가로 2027년까지 고올레산 콩기름의 공급이 다른 모든 고올레산 제품을 넘어서는 것을 추진하고 있습니다.

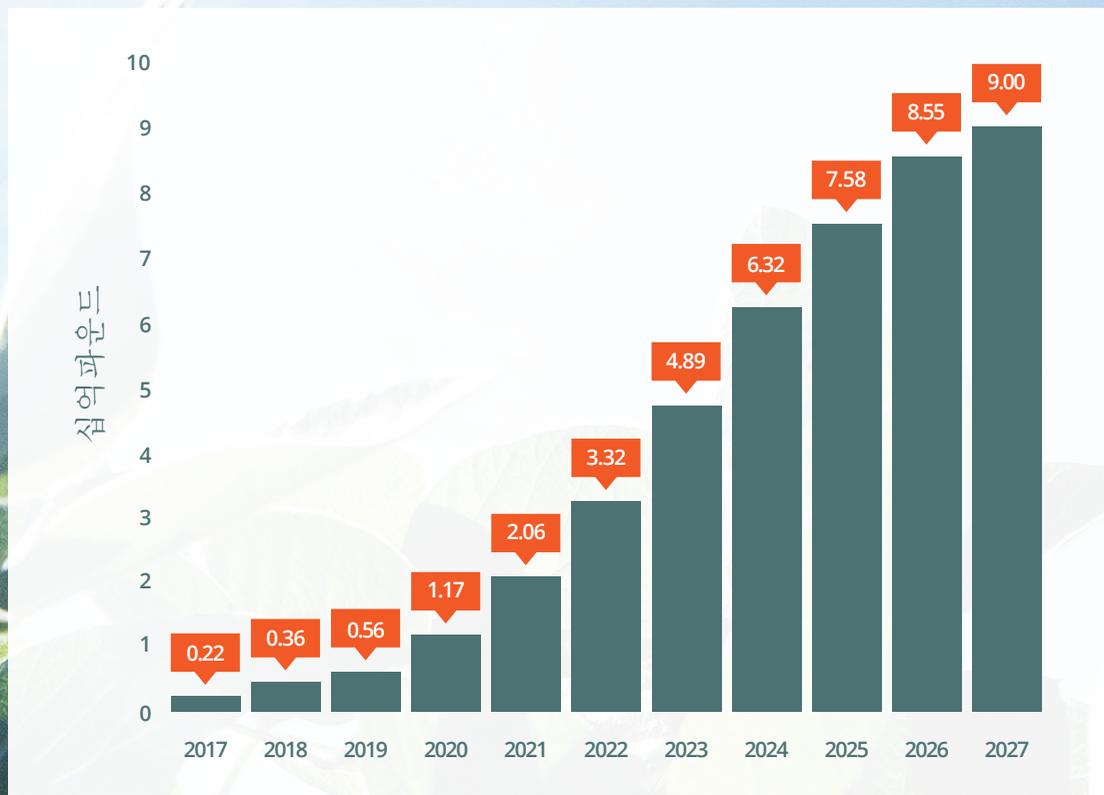
# 고올레산콩 재배지역



고올레산 콩기름은  
전세계적인 사용이  
승인되었으며 지금  
바로 사용가능합니다.



# 고을레산 콩기름 가용성



고을레산 콩기름의 공급은 2027년까지 9억 파운드에 도달할 것으로 예상됩니다.

# 고올레산 콩기름과 쇼트닝의 장점



## 고올레산 콩기름과 쇼트닝의 식품응용



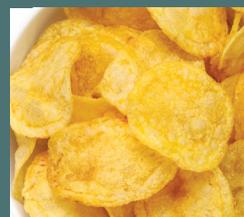
튀김:  
감자  
채소류  
생선류  
도넛류



기름 볶기:  
볶기  
굽기  
철판요리

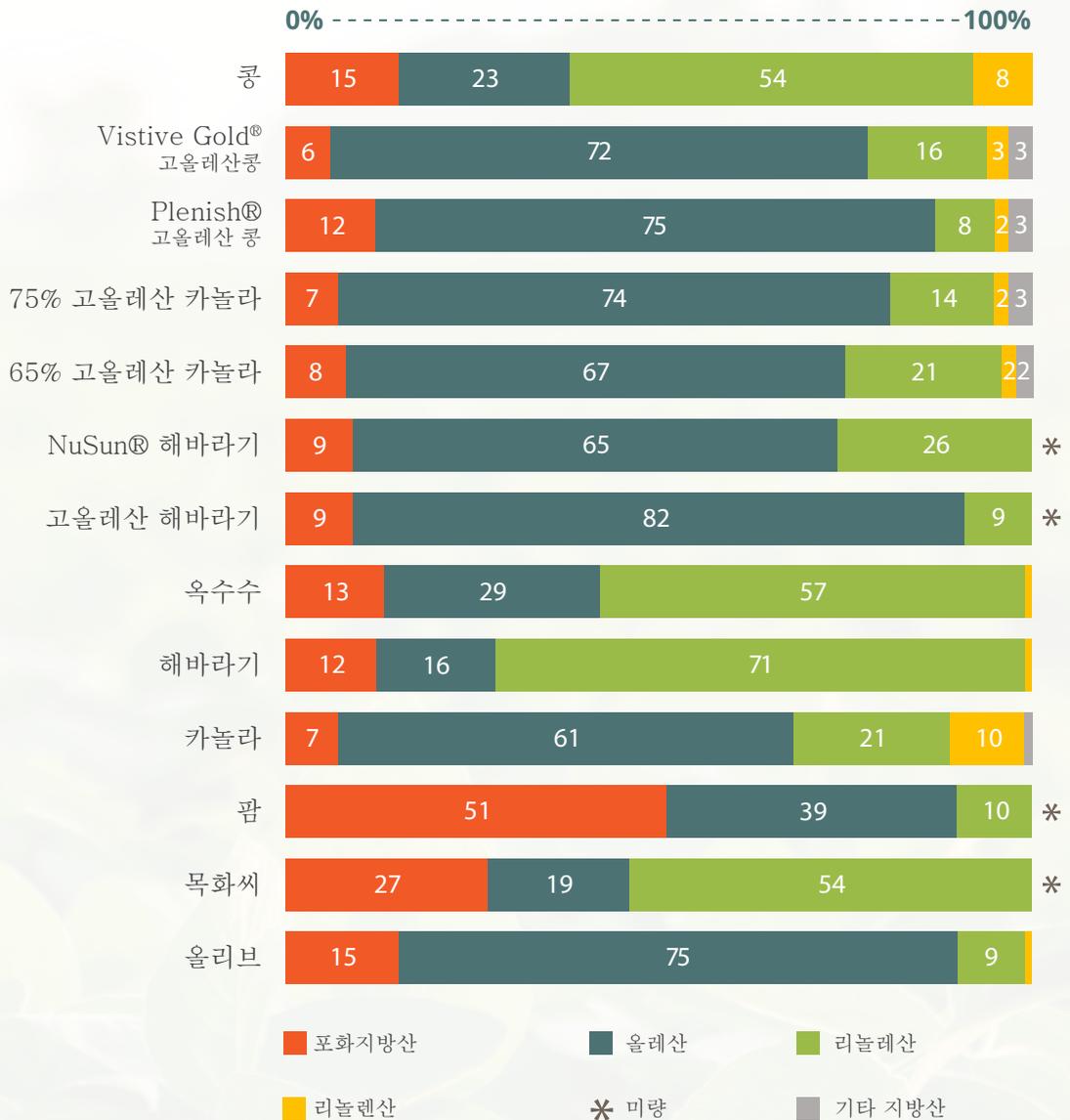


제과제빵:  
머핀류  
즉석빵류  
브라우니  
파이 크러스트  
케익류



스낵 식품류:  
크래커  
감자칩  
구운 견과류

# 지방산 조성 비교





# 미국산 고올레산 콩기름과 쇼트닝이 어떻게 당신에게 도움이 될까요?

외식 조리 전문가를 위한  
우수한 성능

**향상된 기능성:** 고올레산 콩기름은 전통적인 기름 및 다른 많은 고안정성 기름과 비교하여 높은 온도에서 산화에 대한 저항성이 우수하며, 조리 장비 내 산화로 생성되는 고분자물질의 축적을 감소시켰습니다. 제품 수요에 맞춰 맞춤형 고올레산 콩기름블랜드도 이용하실 수 있습니다.

**더 길어진 튀김유 수명:** 고올레산 콩기름은 높은 열안정성 및 산화안정성으로 인해 고온 및 장기간 사용시 표준 식물성 기름보다 오래 사용할 수 있습니다. 고올레산 콩기름의 산화안정성지수(OSI)는 25시간 이상이며, 외식업체에서 사용 시 비용이 절감됩니다.

## 식품생산업체를 위한 증가된 기능성

**길어진 유통기한:** 고올레산 콩기름은 뛰어난 산화저항성을 제공하며 산화저항성은 포장된 제품 및 신선한 베이킹 제품의 유통기한을 연장시킵니다. 최근의 기능성 시험 결과에 의하면, 효소적 에스터교환반응으로 생산된 고올레산 대두쇼트닝은 제품의 산화 안정성을 증가시켰으며, 부분경화유로 제조된 제품과 가장 유사한 것으로 나타나 베이커리 제품에 바로 적용이 가능한 완벽한 해결방안을 제공합니다.



**바람직하고 온화한 풍미:** 고올레산 콩기름은 온화한 풍미를 나타내 원재료 본연의 자연스러운 맛을 돋보이게 합니다.

## 모두를 위해 더 나은 혜택

**개선된 지방 조성:** 고올레산 콩기름의 지방 조성은 1회 분량으로 0그램의 트랜스지방과 전통적 고안정성 오일과 비교하여 더 낮은 포화지방을 함유하므로, 콜레스테롤을 낮추고 심장 건강에 도움이 됩니다. 더불어 심장 건강에 도움이 되는 유익한 단일불포화 지방산(MUFA)<sup>2</sup>을 3배나 높게 가지고 있으므로 적당히 섭취 시 심장 건강에 도움을 줄 수 있습니다.



<sup>2</sup> Compared to conventional and other high stability oils

# 더 단순한 식품표기 사항

천연 및 합성 항산화제는 종종 산화를 조절하고 제품 수명을 연장하기 위하여 식품에 사용되는 식용유에 첨가됩니다. 이러한 식품첨가물이 한동안 성공적이고 안전하게 사용되었지만, 고올레산 콩기름을 사용하면 더 이상 이러한 첨가제가 필요하지 않습니다. 식품첨가물이 필요치 않은 장점은 단순화된 식품 재료 표기를 원하는 사람들에게는 매우 중요한 문제입니다. 고올레산 콩기름의 산화안정성지수는 25시간 이상인 반면, 전통 콩기름은 8시간, 카놀라유는 10시간, 옥수수 기름은 12시간으로 나타났습니다.

## 콩기름은 합성항산화제에 대한 필요성을 줄일 수 있습니다.

산화안정성지수는 미국유지화학회에서 인정한 산화에 대한 유지의 상대적 저항성을 표시하는 방법입니다. 모든 유지는 산화되기 쉽습니다. 산화안정성지수 분석법에서 산화속도는 산화가 본격적으로 개시되기 전까지 천천히 일어납니다. 이 기간은

산화유도기간으로 알려져 있으며 보통 110도에서 산화시까지 소요되는 시간으로 측정됩니다. 유도기간이 지나면 산화 속도가 급격히 증가합니다.

가장 보편적으로 사용되는 합성항산화제는 뷰틸하이드록시아니솔(BHA), 뷰틸레이트하이드록시톨루엔(BHT) 및 삼차뷰틸하이드로퀴논(TBHQ)입니다.

고올레산 및 기존의 콩기름은 천연항산화성분인 토코페롤을 함유하고 있어서 다른 식물성 기름과 비교하여 훨씬 더 높은 산화 안정성을 나타냅니다.



[ussec.org](http://ussec.org) | [ussoy.org](http://ussoy.org)

# US SOY



16305 Swingley Ridge Road, Suite 200  
Chesterfield, MO 63107- U.S.A.

Phone: 636.449.6400 | fax: 636.449.1292  
[ussec.org](http://ussec.org) | [ussoy.org](http://ussoy.org)