

미국 치즈



눈에 보이는 이상의 것

치즈 바이어 혹은 치즈의 최종 사용자로서 당신은 경쟁사와 사업을 차별화 하고자 최상의 상품이나 재료를 찾고 있을 때 가장 먼저 떠오르는 곳이 미국은 아닐지도 모른다. 미국 치즈에 대해 다시 생각해보고, 미국이 세계 최고의 치즈 공급원으로 자리매김할 수 있었던 이유를 발견해 보시기를 바란다.

훌륭한 우유가 훌륭한 치즈를 만든다

930만 마리가 넘는 젖소를 사육하는 미국은 9,340만톤의 우유를 생산하여 세계 최대의 우유 생산국으로 부상했다.

미국 낙농가는 최상의 쾌적한 사육환경뿐 아니라 일년 내내 기름지고 영양가 높은 사료를 젖소에게 제공한다. 이로 인해 고품질 우유를 지속적으로 생산하게 되어 치즈를 비롯해 우유를 원료로 한 수백 종의 건강에 좋은 유제품을 제조한다.

오랜 세월 이어져 온 유산

이민자의 나라로서 미국의 수많은 전통은 조상의 유산을 반영하고 있는데, 이러한 전통 중 하나가 치즈에 대한 애호다. 치즈 산업은 구세계, 즉 유럽의 제조법과 전통적인 방법을 도입했던 초기 유럽 정착민의 손에서 태동했다. 오늘날 미국 치즈 산업은 세계 치즈 제조업의 중심으로 자리잡아 뛰어난 품질과 혁신적인 기술을 자랑한다. 미국은 누구나 즐길 수 있는 우수한 맛의 치즈를 원하는 전 세계 고객과 소비자들의 요구에 부응하고자 심혈을 기울여 개발한 수백 가지 종류와 스타일의 치즈를 선보이고 있다. 치즈는 피자과 치즈 버거처럼 전 세계가 좋아하는 수많은



알고
넘어가기

- 미국은 세계 최대의 치즈 생산국이다.
- 과거 세계 치즈 시장에서 미미한 존재였던 미국은 2014년에 36만8천 미터톤의 치즈를 수출하여 세계 최대의 치즈 수출국이 되었다.
- 미국 유제품 생산업체는 체다와 모짜렐라 치즈 같은 유럽식 치즈에서 몬테레이잭, 콜비, 크림 치즈 같은 미국식 치즈에 이르기까지 600종이 넘는 다양한 치즈를 생산한다.



음식의 주재료로 애용되며, 세계적인 요리에 변화된 풍미를 선사하기도 한다. 미국 치즈 산업은 오래 이어져 온 유산을 자랑스럽게 지켜나가는 동시에 고객들의 점차 증가하는 요구를 충족시키고자 지속적인 혁신을 도모하고 있다.

연구 및 기술 혁신

미국 치즈 산업은 치즈 제조 연구와 기술 분야에서 많은 발전을 이룬 것으로 널리 인정받고 있다. 이러한 사례로 IQF, 즉 개별 급속냉동법(Individually Quick Frozen)의 개발이 있는데, 이 기술을 적용한 모짜렐라 치즈는 숙성과정을 거치지 않아 치즈의 신선함을 유지하는 것이 특징이다. IQF 기술 개발 덕분에 요식업계 및 기타 관련 업계 이용자들에게 고품질 제품을 항상 제공할 수 있게 되었다. 현재 미국 치즈 산업은 맛, 질감, 수분 함량, 전반적인 식품 안전성에 대한 높은 기준을 충족시키는 저나트륨 치즈를 만들기 위해 혁신적인 기술 개발에 매진하고 있다.

세계 치즈 경연대회 수상의 치즈 제조

미국 치즈 제조업체들은 세계적으로 알려진 치즈 경연대회에서 유럽의 경쟁업체와 당당히 겨루며 꾸준히 수상의 영예를 누리고 있다.

각종 수상 기록

187 2014 월드
Medals 챔피언
치즈 콘테스트
금 61, 은 60, 동 66

84 2014 월드
Medals 치즈 어워즈
슈퍼골드 10, 골드 16
은 21, 동 37



최상의 품질과 편안한 마음을 선사하는 미국 치즈

미국은 2014 월드 치즈 어워즈에서 84개의 메달, 2014 월드 챔피언 치즈 콘테스트에서 187개의 메달을 획득해 총 메달 수의 69%를 차지했다.

고품질 기준

미국은 안전한 치즈와 유제품 제조에 있어 선망의 대상이 되는 긴 역사를 자랑한다.

미국 낙농가와 유제품 가공업체뿐 아니라 가공 장비 제조사와 식재료 공급업체는 주·연방 규제기관과 공조하여 막중한 책임감을 가지고 식품 안전성을 관리하고 있다.

미국 유제품 산업은 미국 치즈가 전 세계적으로 가장 높은 위생 및 품질 기준을 충족하도록 미국 농무부(USDA)와 미국 식품 의약청(FDA)에 의해 엄격하게 관리되고 있다.

미국에서는 일년 내내 우유가 생산되므로 연중 상시 생산이 가능하다. 최신 생산 설비를 갖춘 미국 치즈 산업의 생산량은 지난 십여 년간 110만톤 이상 증가했다.

실제로 미국 유제품의 뛰어난 품질 덕분에 치즈 수출량은 1991년 1만2천톤에서 2014년 36만8천톤으로 급증했다.

지난 15년간 미국 치즈의 해외 고객 판매량은 672% 이상 성장했다. 미국 치즈 산업은 급변하는 비즈니스 환경에 적합한 설비를 갖추고, 미래에 집중하며, 해외 바이어들의 무역 파트너로서 활동하고 있다.

치즈는 전통적으로 서양식 음식문화의 일부였지만, 지난 몇 십 년간 관습적으로 치즈를 섭취하지 않던 많은 문화권에서도 친숙한 식품이 되었다.

전 세계적으로 치즈에 대한 수요가 증가하고 있는 지금, 미국 치즈 산업은 증가하는 수요를 충족시킬 준비가 되어 있다.

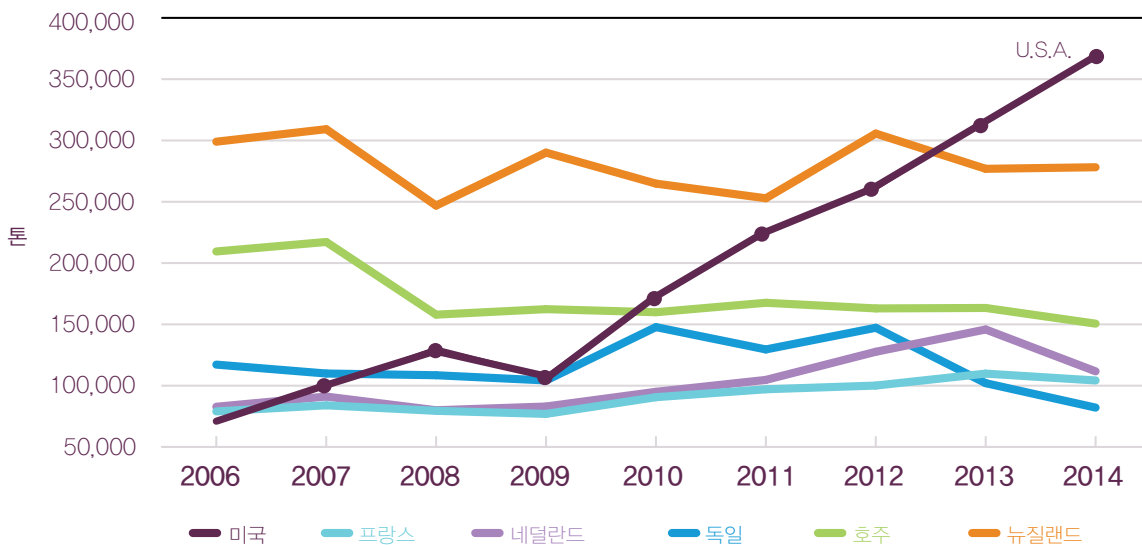
세계적 치즈 공급국가

전세계 치즈의 4분의 1에 달하는 약 5백만톤의 치즈가 미국에서 생산되며, 생산량은 계속 증가추세에 있다.



세계 치즈 수출국가

2006-2014



Source: GTIS Global Trade Atlas

Note: 2014 numbers for Netherlands and Germany have data for 11 months only





미국 치즈

영양과 건강을 위해

몇 가지 간단한 재료

자연 치즈는 단 네 가지 재료, 즉 우유, 소금, 종균(좋은 박테리아), 레닛(효소의 일종)으로 만든다.
우유가 주재료이므로 치즈에는 우유에 함유된 칼슘, 단백질, 인과 같은 영양소가 많이 들어 있다.
소금은 치즈 제조과정에 매우 필수적인 요소인데, 수분, 질감, 맛, 작용성 등을 조절할 뿐 아니라 자연 방부제로서 식품 안전에도 유용한 성분이다.
가공 치즈는 자연 치즈로 만드는데, 칼슘, 양질의 단백질, 인 등의 주요 영양소는 같다. 칼슘과 비타민 D를 강화한 가공 치즈도 만들 수 있다. 치즈 가공은 치즈의 풍미와 질감을 유지하고, 다용도로 쓰일 수 있는 맛있고 먹기 편한 음식을 만들기 위해 숙성과정을 중지시키는 과정이다.
가공 치즈에 사용되는 소금은 치즈의 굳기와 풍미를 결정하고 자연 방부제로서 식품 안전성을 높인다.

건강을 위한 필수 영양소

전 세계 소비자들은 뛰어난 맛과 치즈에 함유된 몸에 좋은 영양소 때문에 치즈를 즐겨 먹는다. 치즈는 어린이와 어른에게 식이 칼슘을 제공하는 중요한 공급원이다.
대다수 치즈에 함유된 칼슘의 양은 일일 권장량을 충분히 충족한다. 치즈의 미네랄 칼슘은 건강한 치아와 뼈, 전반적인 건강의 증진과 유지를 도우며, 치즈의 칼슘은 쉽게 섭취할 수 있고 흡수도 빠르다.

미국 치즈의 차별점

- 안정적인 공급
- 의미 있는 파트너십 형성
- 고객 성장 가속화

치즈는 칼슘뿐 아니라 양질의 단백질과 인, 비타민A, 아연의 섭취도 돕는다. 치즈는 칼로리에 비해 영양소 농도가 매우 높아서 영양소가 농축된 음식으로 인식되고 있다. 치즈에는 나트륨, 지방, 칼로리도 포함되어 있지만, 식품을 선택할 때는 전체적인 영양소에 대해 판단할 필요가 있다.
우유나 다른 유제품에 함유된 유당을 잘 소화하지 못하는 사람에게도 치즈는 특히 중요한 영양소 공급원이 된다. 체다, 콜비, 몬테레이 잭, 모짜렐라, 스위스 치즈와 같은 자연 치즈에는 유당 함량이 매우 낮다. 치즈 제조 공정 중 유청에서 응유를 분리하는 과정에서 자연적으로 유당이 제거된다. ■



문의사항

치즈를 구매할 계획이신가요?

USDEC는 유제품을 직접 생산·판매하지는 않으나 공급가능한 업체를 찾을 수 있도록 지원하고 있다. ThinkUSADairy.org 를 방문하여 미국 유제품 공급업체 디렉토리를 클릭하면 관련정보를 검색할 수 있다.
홈페이지: ThinkUSADairy.org

USDEC 한국 사무소

(135-893) 서울시 강남구 신사동 591-14 유한빌딩 2층
TEL: 02-516-6893 | FAX: 02-516-6753 | E-mail: usdeckorea@intnet.co.kr | webpage: ThinkUSADairy.org

보다 상세한 정보는 ThinkUSADairy.org/global-presence에서 찾을 수 있다.

