



[마케팅] 아일랜드, 온라인 낙농 교육 프로그램 운영

- 치즈 생산 공정 및 유제품의 영양학적 가치 알려



아일랜드 낙농위원회(NDC)가 영양과 치즈 생산에 중점을 둔 새로운 온라인 교육 프로그램을 제공하기 시작했다.

이번 사업은 EU가 코로나19로 피해를 입은 아일랜드, 프랑스, 덴마크, 벨기에 및 북아일랜드의 식품 서비스 산업을 지원하기 위해 마련된 프로그램의 일환으로 자연방목 치즈부터 체다치즈까지 아일랜드에서 생산되는 치즈 생산 공정에 대한 교육용 동영상 제작했다.

또한, 소속 영양사와 함께 균형 잡힌 식단에서 유제품의 중요성과 우유 및 유제품의 영양학적 가치에 대한 영양 교육 동영상도 함께 제작되었다.

이번 동영상은 협력 업체이자 식품 소도매 및 식품서비스업인 머스그레이브(Musgrave)의 근로자들에게 공유될 예정이며, 이를 통해 치즈와 유제품 구매과정에서 소비자들에게 유용한 정보를 전달하는데 도움이 될 것으로 기대되고 있다. < 출처 : echolive.ie, 11월 10일자 >

[업계동향] 中 이리유업, 치즈 및 식물성 대체유제품 생산 확대

- 다양한 치즈 및 식물성 대체식품 제품군 확대 추진



중국 최대 유업체 중 하나인 이리유업이 수요 증가에 발맞춰 치즈 및 식물성 대체유제품 생산을 확대해나갈 계획임을 밝혔다.

해당 업체는 액상 우유 및 분유 등 전통적인 유제품 사업에 주력해왔으나, 최근 다양한 유제품에 대한 소비자들의 선호도가 높아지고 치즈, 버터, 크림 등을 주로 활용하는 케이터링 및 제빵산업이 급성장함에 따라 어린이용 치즈부터 모짜렐라, 슈레드 치즈 등 다양한 치즈 제품군을 확대해나갈 계획이다.

또한, 식물성 대체식품에 대한 수요가 늘어나면서 이미 수년전부터 두유 및 귀리 우유 등 다양한 제품을 선보인데 이어 올해 말 코코넛 발효 식물성 요구르트를 출시할 계획이다.

업체관계자는 식물성 대체식품 시장을 경쟁 상대가 아닌 지속 가능한 성장의 기회로 삼아 사업을 확장하고, 우유 및 유제품에 대한 소비자들의 긍정적인 인식이 확산됨에 따라 기존 유제품 사업도 유지해나갈 것임을 강조했다. < 출처 : foodnavigator-asia.com, 11월 10일자 >

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.