

About

SALT IN DIAMOND

www.saltindiamond.com

천일염 STORY

생명의 원천, 바다

바닷물은 강물이 모여가는 과정에서 육지의 토양과 암석으로부터 염분이 녹아 들어갑니다. 이 염분은 수억년동안 대지에 뿌리를 내리고 있는 식생들이 광합성을 통해 만들어 낸 것입니다. 그러므로 바닷물의 염분은 바로 지구가 생겨난 이래 이 땅의 모든 산천의 물질과 기운이 모이고 모여서 만들어진 것입니다. 바닷물의 염분으로부터 얻어지는 천일염은 바닷속 모든 구성 성분을 담고 있으며 모든 생물의 생명 유지에 꼭 필요합니다. 45억년의 진화과정을 거친 생명체들은 모두 바다를 시초로 하며 인간도 바닷물과 똑같은 양수에서 생명을 잉태합니다. 그래서 태아도 바닷물과 똑같은 어머니 자궁에서 10개월동안 자라납니다.

산소공급원

우리가 매일같이 숨을 쉬는 공기 중에는 약 20% 정도의 산소가 포함되어 있습니다. 일반적으로 공기 중의 산소는 식물들의 산소동화작용을 통해 생겨난다고 알려져 있지만 지구상에 있는 산소의 대부분은 바닷물 속에 담겨 있습니다. 바닷물 속의 산소를 잡고 있는 역할을 하는 것이 바로 바닷물 속의 염분이 하는 중요한 역할 중에 하나입니다. 민물에는 아무리 산소를 용해시켜도 12%이상이 넘지 않지만 바닷물의 산소량은 88%로 월등히 많습니다. 바닷물 속의 풍부한 산소는 육지로 좋은 공기를 보내줄 뿐 아니라 바닷물을 깨끗하게 유지시키는 역할을 합니다. 바닷물이 민물에 비해 세균 등에 오염되지 않는 이유는 바로 바닷물에 용해되어 있는 소금의 성분이 산소와 결합하고 있기 때문입니다.

바다에서 만들어진 소금인 천일염은 이처럼 공기 중의 산소와 결합하여 식품을 발효시키는 중요한 역할을 하며 우리 인체 내에서도 혈액 속에서 산소를 결합하는 역할을 하게 되는 것입니다. 우리가 숨을 쉬면 폐로 산소가 공급되고 이때 공급된 산소는 우선적으로 간으로 보내져서 각종 발효와 소화와 관련된 효소를 만들어 내며 산소가 가장 많이 필요한 뇌에도 공급을 합니다. 따라서 좋은 천일염을 섭취하면 우리 몸에 산소를 원활하게 공급하는 효과를 얻게 됩니다.

천연 항산화제

2006년 9월 14일 영암에서 개최된 '천일염과 건강에 관한 국제심포지엄'에서 목포대학교 함경식 식품 공학과 교수는 한국산 천일염이 활성산소로 인해, 손상된 간을 보호하고 동맥경화, 고지혈증 등 성인병을 예방하는데 탁월한 효과가 있는 것으로 동물 실험결과 나타났다고 밝힌 바가 있습니다. 이 같은 사실은 성인병과 노화가 활성산소에 의해 발생한다는 것을 감안할 때 의미 있는 결과로 평가되고 있습니다. 함 교수는 전남 서해안 등 갯벌에서 만들어진 한국산 천일염의 경우 일반 정제염에 비해 칼슘과 마그네슘, 칼륨 등 각종 미네랄을 풍부하게 함유하고 있으며, 인체 세포의 산화를 억제하는 '항산화력'이 생겨나는 것으로 확인됐다고 설명했습니다.

발효, 항암 효과

정제염으로 젓갈 등을 담글 때는 금방 무르고 썩지만 천일염으로 담글 때는 발효가 잘됩니다. 그 이유는 천일염 속에는 호염성 미생물이 살고 있기 때문입니다. 전남도보건환경연구원의 연구 결과에 따르면 전남산 천일염에서 6종류의 호염미생물인 마이크로코쿠스, 브래비박테리움, 시트로코쿠스, 바실러스, 블라키박테리움, 스타펠로코쿠스 등이 발견되었습니다. 천일염 속에 가장 많이 살고 있는 '마이크로코쿠스(38.8%)'는 단백질을 발효시켜 아미노산을 생산하는 미생물입니다. 그 다음으로 많은 미생물은 '브래비박테리움(16.8%)'으로 된장, 간장, 고추장의 원료인 콩에 들어있는 아미노산(리신 등)을 발효하는 과정에서 항암, 성인병 효과가 있는 이소플라빈의 함량을 증가시킵니다. 이러한 좋은 미생물들이 포함된 천일염을 먹으면 음식의 발효 효과를 최대한으로 이끌어 내어 우리 몸이 잘 흡수할 수 있게 됩니다.

천일염은 깨끗한가요?

최근에 어느 맛 칼럼리스트는 천일염에는 많은 불순물이 있으며 대장균이 검출된다고 주장하며 위생 문제를 지적한 적이 있습니다. 관리가 제대로 되지 않은 일부 염전에서 생산된 천일염은 불순물이 혼입될 가능성이 있습니다. 하지만 대부분 시중에서 판매되는 천일염은 가공 과정에서 탈수, 세척, 고열 처리를 하여 불순물을 제거합니다. 솔트인다이아몬드는 생산 과정에서부터 철저하게 불순물 관리를 하여 최소화한 가공 과정을 거쳐도 불순물 기준이 정제 소금의 기준치에 부합할 만큼 깨끗합니다.

또한 대부분의 균들이 그러하듯 대장균 또한 염도가 높은 곳에서는 살지를 못합니다. 염전 곳곳에서 대장균 검사를 해보면 바닷물이 증발되는 증발지까지는 대장균이 검출됩니다. 하지만 천일염을 채염하는 결정지를 검사해보면 대장균이 전혀 검출되지 않아서 위생학적으로 안전합니다. 염도가 너무 높아졌기 때문에 대장균이 모두 죽은 것입니다. 천일염에는 염도가 높은 곳에서 살 수 있는 호염 미생물(발효, 향암 관련 미생물)만이 발견될 뿐입니다.

BRAND STORY

‘솔트인다이아몬드 (SALT IN DIAMOND)’ 다이아몬드처럼 견고하게 짜여진 자연의 조화를 깨트리지 않고 그 안에서 순수한 원자재를 채취하고 가공 과정을 최소화하여 그 맛과 영양을 그대로 살린 건강 천일염 브랜드입니다. 솔트인다이아몬드는 국내 최초로 약국과 면세점에서 판매되며 최상품 천일염에만 부여되는 까다로운 품질 인증인 ISO22000, 할랄 (JAKIM HALAL) 인증을 획득하였습니다.



SALT IN DIAMOND

솔트인다이아몬드

- ◆ 전세계 생산량의 0.0001%정도만 채취되는 진귀한 천일염으로 50년 전통 장인이 세심하게 만들어 더욱 특별한 Hand-harvested Solar Salt입니다.
- ◆ 세계 5대 갯벌로 손꼽히며 그 중에서 유일하게 유네스코 생물권 보전 지역으로 지정된 대한민국 신안군 갯벌, 도초도 앞바다의 청정하고 풍요로운 영양을 그대로 담았습니다.
- ◆ 청정 갯벌의 영양을 그대로 보존하기 위하여 탈수, 세척, 고열 처리를 하지 않고 장시간 저온 건조만을 하여 만들었습니다.

청정갯벌, 도초

신안군 도초도는 육지와 50km이상 떨어져있습니다. 또한 유네스코 (UNESCO) 생물권 보전 지역으로 지정되어 그 청정함과 생물학적 가치를 인정받았습니다.

솔트인다이아몬드는 바닷물을 한번 끌어들여와서 계속 반복 사용하는 기존 천일염 생산 방식에서 벗어나 단 한번만 사용하기 때문에 더욱 깨끗한 청정 바닷속 미네랄을 더 많이 품고있습니다.

C-PET 타일

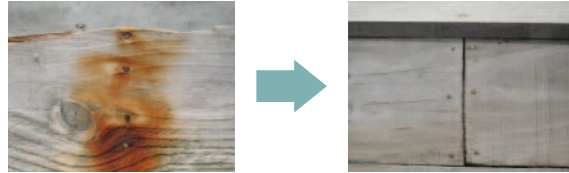
-솔트인다이아몬드를 생산하는 염전에서는 장판을 걷어내 버리고 인체에 무해한 소재인 C-PET 타일을 자체적으로 만들어 사용하고 있습니다. PET 소재는 식품용기에도 가장 많이 사용될 만큼 안전성이 보장되어 있습니다. 솔트인다이아몬드는 걱정 없이 믿고 드실 수 있는 천일염입니다.



솔트인다이아몬드의 생산 염전

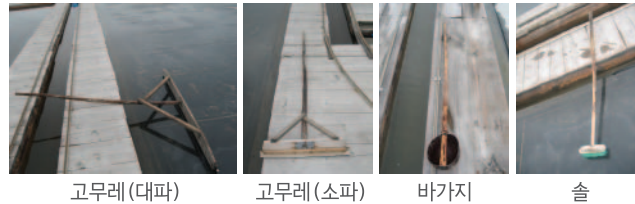
스테인레스 못

-소금은 철을 부식시키는 성질이 있는데 염전 시설에 철제로 만든 못이 있으면 부식되어 녹물이 생기며 소금에 들어가게 됩니다. 솔트인다이아몬드는 녹물이 들어가는 것을 방지하기 위하여 염전 시설의 모든 못을 스테인레스 소재로 바꾸었습니다.



친환경 자재로 만든 도구

-솔트인다이아몬드는 소금 생산시 필요한 모든 도구(농도측정기구 제외)를 자체 제작하여 사용합니다. 친환경 목재를 손수 고르고 골라 가장 최상급만을 엄선하여 만듭니다.



고무레 (대파)

고무레 (소파)

바가지

솔

이물질 걱정 없는 천일염

-요즘 천일염의 이물질 논란이 계속되고 있습니다. 일부 천일염들은 생산시 이물질이 혼입이 될 가능성을 배제하기 위하여 가공시 탈수, 세척, 고열 처리 등의 많은 공정을 거쳐서 이물질을 제거합니다.

솔트인다이아몬드는 생산 시부터 이물질을 엄격하게 배제하도록 관리하기 때문에 많은 가공 공정이 필요하지 않습니다. 최소한의 가공만 하여 천일염 고유의 맛과 영양을 그대로 맛볼 수 있습니다. 이물질 시험성적서를 통하여 정제소금(기계로 만든 소금)의 기준치에 부합할 만큼 깨끗한 소금이라는 것을 확인하였습니다.

칼슘 많은 소금

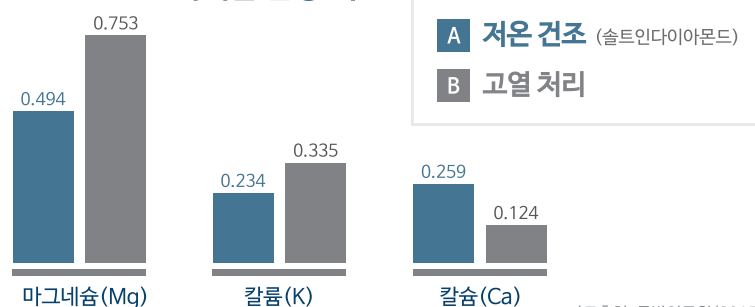
-같은 염전에서 같은 방식으로 생산된 소금일지라도 가공 방식에 따라서 성분의 차이가 생깁니다.

국방연구원 자료에 따르면 같은 염전에서 생산된 같은 소금을 가공 과정을 달리하여 하나(B)는 탈수, 세척 고열 처리 등을 하고 다른 하나(A-솔트인다이아몬드)는 저온 건조만 했을 때 성분을 비교해보았습니다.

고열 처리를 했을 경우(B)에는 열에 약한 미네랄인 칼슘의 양이 현저하게 떨어지며 저온 건조만 했을 경우(A)에는 B보다 칼슘의 양이 2배 이상 보존이 된다는 것을 알 수 있습니다.

결과에서 볼 수 있듯, 가공 과정 또한 천일염 성분을 결정하는데 중요한 요소가 됩니다. 솔트인다이아몬드는 천일염 고유의 맛과 영양을 그대로 보존하기 위하여 가공 과정을 최소화하여 저온 건조만을 한 제품입니다.

미네랄 함량 비교



자료출처: 국방연구원(2015)

부드러운 짠맛

-소금은 보통 음식을 만들 때 뿌려서 간을 맞추는 용도로 사용되는데, 이때 음식이 가진 본연의 맛을 최대한 변하지 않게 하려면 쓴맛이 적고 부드러워야 합니다. 천연 소금에 포함된 마그네슘과 칼륨은 쓴맛이 나게 하며 이 성분이 적어야 좋은 소금입니다. 소금을 숙성할수록 간수가 빠지면서 마그네슘, 칼륨이 함께 빠져 나오며 쓴 맛은 적어지며 부드러워집니다. 대부분의 사람들이 숙성된 천일염을 선호하는 이유가 이것입니다. 솔트인다이아몬드는 3년묵은 천일염과 같은 맛과 미네랄 성분비를 가지고 있습니다. 저온 건조 방식으로 최대한 간수를 제거하여 쓴 맛이 적고 부드러운 맛을 가진 맛있는 천일염입니다.

천일염 업계 최초

ISO22000, 할랄 (HALAL) 인증 획득

솔트인다이아몬드는 천일염 업계 최초로 ISO22000 인증과 말레이시아 정부가 주관하는 JAKIM 할랄 인증을 획득하였습니다. 이는 기업의 이윤추구 이전에 천일염 품질 향상을 위해 투자하여 국내 천일염의 가치를 높여 생산자를 보호하고 국내 소금 산업을 장려하고자 하는 우리 SALINDA (주)의 신념을 곳곳하게 지키며 나아가고 있음을 보여줍니다.

앞으로도 항상 정직한 제품을 만들어 소비자들이 믿고 드실 수 있는 천일염을 드리겠습니다.



- ISO22000인증이란?

ISO22000은 식품안전경영시스템 인증으로 생산에서 소비자 식탁까지 식품의 모든 취급 단계에서 발생할 수 있는 식품안전 위해요소를 효과적으로 관리하기 위하여 국제표준화기구 (ISO)에서 개발한 국제표준입니다.

국제적으로 통합된 식품안전경영시스템으로 특히 수출을 원하는 경우 국제적으로 필수적인 인증으로 요구되고 있습니다.



- HALAL 인증이란 ?

할랄 식품은 전세계 인구의 23%인 무슬림이 먹을 수 있도록 이슬람 율법에 따라 제품에 들어가는 모든 원재료의 제조 공정, 품질 등에 대해 엄격한 심사를 받습니다. HACCP 및 ISO 등의 인증 기준을 상회하는 높은 수준의 품질기준을 만족하므로 안전하고 깨끗한 식품으로 알려져 있어 무슬림뿐만 아니라 미국, 유럽과 같은 선진국과 웰빙족들에게 인기가 매우 높습니다. 그 중 말레이시아 할랄은 가장 엄격하고 최고 수준의 인증으로 여겨집니다.

참고 자료

- 김현정 (2008). 「약보다 나은 우리먹거리 13, 14」. 생명의 근원-소금
소금사이버박물관. 「생명이 시작된 곳, 바다」. www.saltmuseum.org. (2015.12.11)
김가영. 「천일염, 정말 우리 몸에 유해할까?」. www.woman.chosun.com. (2015.12.11)
한국식품정보원. 「ISO22000」. www.foodi.com. (2015.12.11)
강동완. 「새로운 블루오션으로 최대 화두가 된 ‘할랄’」. finance.daum.net (2015.12.11)