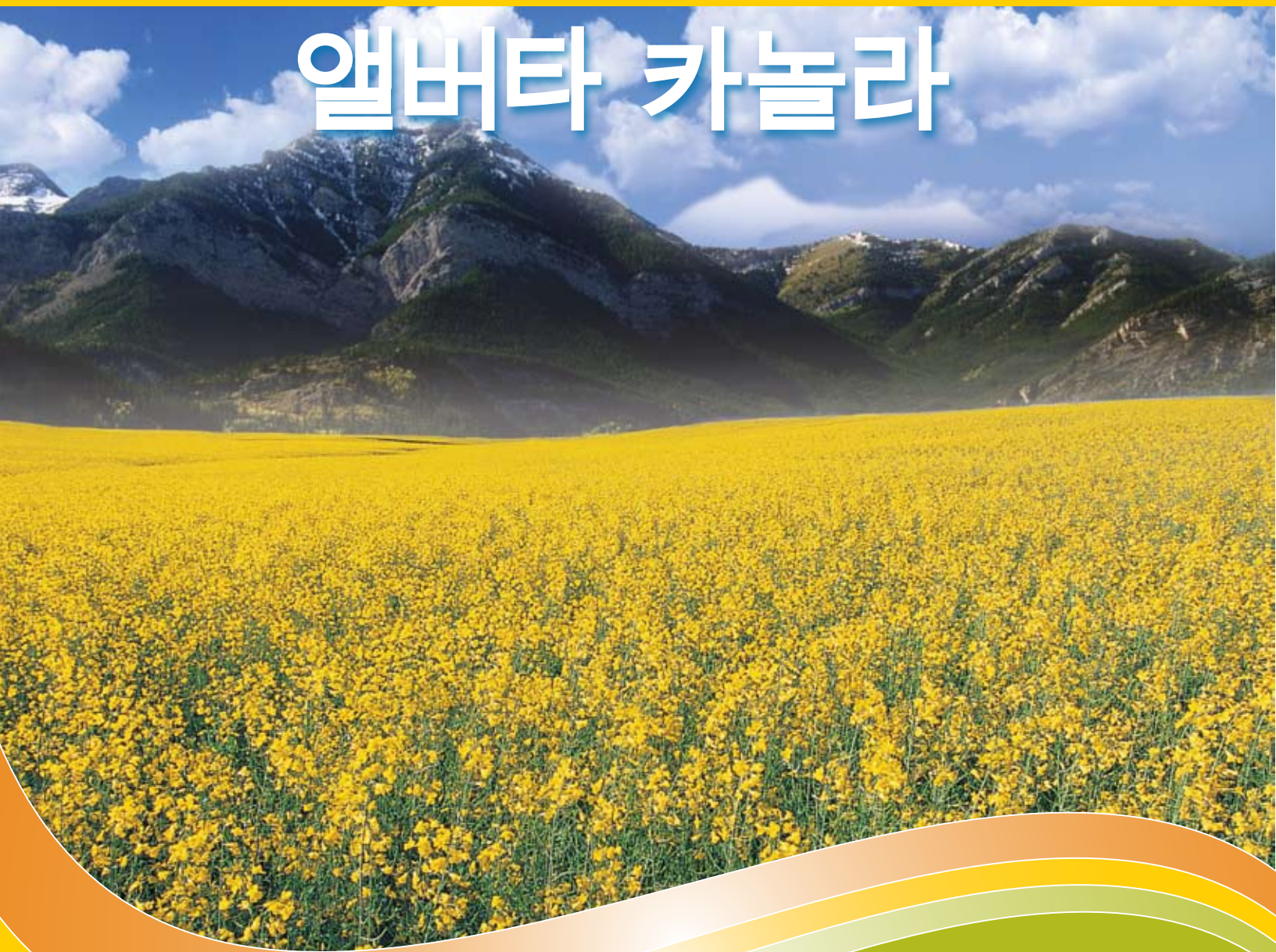


# 앨버타 카놀라



**천혜의 이점**

# 앨버타 카놀라 천혜의 이점



## 앨버타 카놀라: 건강한 선택

- 카놀라유는 일반적으로 쓰이는 식용유 중 가장 건강에 이로운 식용유입니다. 카놀라유는 포화지방이 적고 콜레스테롤을 줄여주는 단일불포화지방이 많으며, 비타민 E 가 풍부하고, 모든 식용유 중 오메가-3지방 함유량이 가장 많습니다.
- 카놀라유와 비경화 카놀라 마가린은 트랜스지방과 콜레스테롤이 들어 있지 않습니다.
- 캐나다 보건부(Ministry of Health)는 포화지방이 적게 든 식용유와 마가린을 조리에 쓸 것을 권장하고 있습니다. 포화지방 함유량을 비교해보면, 해바라기유는 12%, 올리브유와 콩유는 15%, 땅콩유는 19%인데 비해 카놀라유는 7%에 지나지 않습니다.
- 미국 식품의약국(FDA)은 건강에 이로운 카놀라유의 속성을 인정하여, 카놀라유에 함유된 불포화지방이 심장질환(CHD)의 위험을 줄여준다는 말을 카놀라유 제품에 표기하는 것을 허용하고 있습니다.

**결과: 카놀라는 그 탁월한 속성 때문에 식용유 및 마가린 제조에 가장 이상적인 선택이 된다.**



## 앨버타 카놀라: 이상적인 재배 조건

- 앨버타 주의 추운 날씨에는 다른 재배지에서 흔히 볼 수 있는, 생산량과 질을 떨어뜨리는 해충을 자연적으로 통제해 줍니다. 즉, 날씨가 따뜻한 지역에 비해 살충제를 많이 쓸 필요가 없기 때문에, 앨버타 주에서 생산되는 카놀라는 더 안전하고 건강에 이롭습니다.
- 앨버타 주는 운작을 할 수 있는 비옥한 농경지가 풍부합니다. 여러 가지 곡물을 운작하면 병충해가 줄어들며, 흙에 함유된 칼륨, 인산염 및 질소가 자연적으로 보충됩니다. 이와 같이 양분이 풍부한 비옥한 땅은 곡물이 튼튼하고 건강하게 성장하는 데 필요한 요소들을 공급해 줍니다.

**결과: 앨버타 주의 이상적인 재배 조건은 보다 건강에 이롭고 안전한 카놀라를 생산해준다.**



## 앨버타 카놀라: 견실한 산업

- 지난 몇 년 동안 앨버타 주의 카놀라씨 생산은 캐나다 전체 생산량의 약 40%를 차지했습니다.
- 앨버타 주에는 2 개의 주요 카놀라 분쇄 공장이 있으며, 앨버타 주 카놀라 분쇄 산업의 생산능력은 연간 약 5,200 톤, 연간 약 150 만 톤(300 일 가동기준)에 달합니다.
- 세계 최대 식용유 생산업체로 꼽히는 Bunge, JR Richardson(Canbra) 및 ADM 은 부가가치 포장 카놀라유, 쇼트닝 및 마가린을 생산하기 위해 앨버타 주에 상당한 규모의 자금을 투자했습니다.

**결과: 카놀라씨 수확, 카놀라유 및 마가린 생산에 있어서의 앨버타 주의 독보적 위치는 세계적으로 인정되고 있다.**

## 앨버타 카놀라: 앞서가는 수출자

- 캐나다는 세계 최대 카놀라 수출국입니다. 2005 년도 캐나다의 카놀라씨 및 카놀라유 수출은 약 20 억 달러에 달했습니다. 5 억 5 백만 달러를 수출한 앨버타 주는 캐나다 전체 카놀라씨 및 카놀라유 수출량의 25% 이상을 차지했습니다.
- 앨버타 주의 수출산업은 생산자와 시장 사이의 물류를 원활하게 하는 간선도로, 수로, 항공로 및 철도로 이루어진 종합 교통망을 바탕으로 하고 있습니다.
- 앨버타 주는 밴쿠버 항과 가까기 때문에 아시아 고객들을 신속하고 효과적으로 응대할 수 있습니다.

