

글로벌 글루텐프리식품 시장현황 조사

2022.07

[목 차]

I. 정의 및 배경	1
1. 정의 및 분류	1
2. 글로벌 시장규모	3
 II. 글로벌 시장현황	 5
1. 국내 시장현황	5
2. 주요 권역 시장현황	9
 III. 결론	 24
1. 시장 전망	24
2. 요약 및 결론	25

글로벌 글루텐프리식품 시장현황 조사

1. 정의 및 배경

- 글루텐프리식품이란, 밀, 호밀, 보리 등 곡물에 함유된 불용성 단백질 ‘글루텐’을 함유하지 않거나, 인체에 영향을 미치지 않을 수준으로만(일반적으로 20ppm 이하) 함유하는 식품
- 2021년 글로벌 글루텐프리식품 시장규모 78억 5,890만 달러(한화 약 10조 원)로, 전년 대비 3.7% 증가
 - * 국가별 시장규모는 미국(45.4%), 영국(9.6%), 이탈리아(5.3%), 캐나다(5.2%) 순
 - * 품목별 시장규모는 빵류(34.7%), 시리얼류(32.5%), 과자류(11.3%), 간편식품(10.3%) 순

2. 글로벌 시장현황

- **(국내)** 시장이 태동하는 단계로 시장규모 및 제품군이 미미한 수준이며, 주요 쌀가공식품 중 가공밥, 죽류, 쌀과자 등이 판매
- **(북미)** 시리얼, 빵류, 간편식품(피자, 리소토, 팬케이크 믹스), 스낵류, 면류, 소스류 등 가공식품 전반에 걸쳐 다양한 유형의 제품 판매
 - * 밀을 대체하기 위해 콩, 감자, 아몬드, 쌀, 귀리, 옥수수, 타피오카 등 재료를 활용
 - * 제품 유형과 원료의 다양화, 출시되는 제품의 영양 균형 개선 등이 활발
- **(유럽)** 빵, 스낵, 면, 간편식품(베이킹 믹스, 죽, 파히타, 리소토), 영유아 식품, 시리얼 등 가공식품 유형 전반에 걸쳐 글루텐프리 식품 판매
 - * 밀 대체 원료로 옥수수, 감자, 귀리, 쌀, 수수, 퀴노아, 콩, 타피오카 등 사용
 - * 글루텐프리인 동시에 유기농 인증을 취득한 제품, 풍부한 영양소를 함유한 제품 등 ‘건강한 이미지’를 강조하는 제품 다수 출시
- **(기타-아시아)** 시장 형성 초기 단계로, 북미·유럽 대비 제품 다양성이 떨어지는 편이며 빵류, 면류, 스낵류, 간편식품 등 판매
 - * 밀 대체 원료 역시 대부분 쌀(쌀가루)로 제한적

3. 요약 및 결론

- 시장 활성화 및 수출 증대를 위해 쌀가공식품과 연계를 고려해 볼 수 있으며, 업계 지원 및 인식 제고가 선행되어야 함

I. 정의 및 배경

1. 정의 및 분류

□ 글루텐프리식품이란, 밀, 호밀, 보리 등 곡물에 함유된 불용성 단백질의 일종인 ‘글루텐(gluten)’을 함유하지 않거나, 인체에 영향을 미치지 않을 수준으로만 함유된 식품¹⁾

- 미국 FDA는 글루텐프리 식품을 ‘글루텐 함량이 20ppm (20mg/kg) 미만인 식품’으로 정의하며, 구체적으로는 아래 세 가지를 포함하지 않는 식품을 글루텐프리 식품으로 정의
 - ① 모든 종류의 밀, 호밀, 보리 또는 이러한 곡물의 혼합물
 - ② 위의 곡물에서 추출한 성분으로, 글루텐을 제거하기 위해 가공되지 않은 성분
 - ③ 위의 곡물에서 추출되고 글루텐을 제거하기 위해 가공되었으나, 20ppm 이상의 글루텐을 함유하는 식품
- 이 외에도, 미국은 생수, 과일 및 채소, 달걀 등 ‘자연적으로 글루텐을 함유하지 않는 식품(naturally gluten-free)’ 중, 식품과 접촉한 글루텐이 20ppm 미만인 식품에 ‘글루텐프리’ 라벨 부착을 허용하고 있음
- 유럽연합은 「Regulation (EU) No 828/2014」를 통해 글루텐 함량이 20ppm 이하인 식품에 글루텐프리 문구 표기를 허용
 - 글루텐 함량이 100ppm인 식품의 경우, ‘극저글루텐(very low gluten)’ 문구 표기가 가능함
- 국내에서는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 글루텐 함량이 20ppm(20mg/kg) 이하인 식품에 글루텐 프리(Gluten Free) 표시를 할 수 있음
 - 우리나라의 경우, 글루텐을 함유하지 않는 ‘쌀’이 주식인 식문화 특성상 글루텐프리 시장이 태동하는 단계이며, 쌀가공식품²⁾이 대표적인 글루텐 프리식품으로 인식

1) 전 세계적으로 통용되는 정의는 존재하지 않으므로, ‘21년 기준 전 세계에서 글루텐프리 시장규모가 가장 큰 주요 국가(미국, 유럽연합)의 정의를 기준으로 작성

2) 쌀가공식품 중 밀이나 기타 글루텐 함유 곡물이 혼입된 것은 글루텐프리 식품에 해당되지 않음

□ 글루텐프리식품의 공식적인 분류 기준은 존재하지 않으며,
식품 유형³⁾에 따른 분류 가능

- 식품공전 식품 유형에 따라 과자·빵·떡류, 농산가공식품류, 면류, 장류(소스류), 주류, 즉석식품류, 특수용도식품(이유식), 기타식품류로 구분
- 일반 가공식품 중 글루텐을 함유하지 않거나, 글루텐 함량을 20ppm 미만으로 낮춘 식품을 식품공전의 식품 유형에 따라 글루텐프리 식품으로 정의·분류할 수 있음

〈표〉 식품공전의 식품 유형 분류에 따른 글루텐프리식품 유형

식품 유형		국내외 주요 제품 유형
1	과자류, 빵류 또는 떡류	① 글루텐 미함유 곡물로 제조되었거나, 글루텐을 제거한 과자류, 빵류 ② 떡류
2	농산가공식품류	① 글루텐 미함유 곡물로 제조되었거나, 글루텐을 제거한 ▲전분류 ▲효소식품 ▲시리얼류 ② 땅콩 또는 견과류 가공품 ③ 전쌀
3	면류	① 글루텐 미함유 곡물로 제조되었거나, 글루텐을 제거한 ▲생면 ▲숙면 ▲건면 ▲유당면
4	장류(소스류)	① 쌀로 제조된 전통장류(간장, 된장, 고추장 등) ② 글루텐 미함유 곡물로 제조되었거나, 글루텐을 제거한 기타 소스류
5	주류	① 쌀로 제조한 전통주(탁주, 약주, 청주) ② 글루텐 미함유 곡물로 제조되었거나, 글루텐을 제거한 기타 주류(글루텐프리 맥주 등)
6	즉석식품류	① 글루텐 미함유 곡물로 제조되었거나, 글루텐을 제거한 ▲즉석섭취식품, 편의식품류 (라면 등 포함) ▲생식류 ② 글루텐 미함유 만두
7	특수용도식품 (이유식)	① 영아용 조제식(글루텐을 함유할 수 없음) ② 글루텐을 함유하지 않거나, 제거한 ▲성장기용 조제식 ▲영·유아용 이유식
8	기타식품류	① 기타(상기 해당하지 않는 식품 중 글루텐을 함유하지 않거나, 제거한 식품)

*참고: 대표적인 글루텐 함유 곡물은 밀, 보리, 호밀 등이며, 글루텐 미함유 곡물은 쌀, 옥수수, 콩, 메밀, 카사바 등

*출처: 식품의약품안전처 공시 ‘식품공전’의 식품 유형을 기준으로 재구성

3) 우리나라 식품공전을 기준으로 분류

2. 글로벌 시장규모

□ 글로벌 글루텐프리식품 시장은 2021년 기준 78억 5,890만 달러(한화 약 9조 9,384억 원)로, 전년 대비 3.7% 증가

- 시장규모 기준 주요 권역은 북미(50.7%), 서유럽(35.6%)으로, 해당 2개 권역의 시장규모가 전 세계 시장규모의 85%를 상회

〈표〉 권역별 글루텐프리식품 시장규모(2017~2021)

(단위: 백만 달러, %)

구분	2017	2018	2019	2020	2021	비중 (2021)	전년비 (20/21)	연평균 (17/21)
전 세계	5,851.1	6,465.1	6,774.3	7,576.6	7,858.9	100.0	3.7	7.7
1 북미	3,201.3	3,434.4	3,572.0	4,099.3	3,987.4	50.7	△2.7	5.6
2 서유럽	1,852.9	2,145.4	2,250.5	2,505.4	2,798.5	35.6	11.7	10.9
3 기타	555.7	634.2	703.0	702.9	762.2	9.7	8.4	8.2
4 오스트랄라시아	241.2	251.1	248.8	269.0	310.8	4.0	15.5	6.5

*주: '기타' 권역에 포함된 권역(동유럽, 중남미, 중동 및 아프리카, 아시아)의 권역별 시장규모는 별도 집계되지 않음

*출처: 유로모니터(Euromonitor International, 2022)

- 국가별 시장규모는 미국(45.4%), 영국(9.6%), 이탈리아(5.3%), 캐나다(5.2%) 순

〈표〉 국가별 글루텐프리식품 시장규모(2017~2021)

(단위: 백만 달러, %)

구분	2017	2018	2019	2020	2021	비중 (2021)	전년비 (20/21)	연평균 (17/21)
전 세계	5,851.1	6,465.1	6,774.3	7,576.6	7,858.9	100.0	3.7	7.7
1 미국	2,902.3	3,113.7	3,236.4	3,719.9	3,570.0	45.4	△4.0	5.3
2 영국	506.3	568.4	632.1	712.9	755.1	9.6	5.9	10.5
3 이탈리아	314.0	350.1	384.4	397.8	418.5	5.3	5.2	7.4
4 캐나다	302.7	324.1	347.3	396.9	407.6	5.2	2.7	7.7
5 독일	233.9	240.8	249.3	270.3	288.0	3.7	6.5	5.3

*주: 영국, 이탈리아, 캐나다, 독일의 경우 현지화로 시장규모가 집계되어, 05.23. 기준 환율을 적용하여 미국 달러로 단위를 통일한 후, 시장규모 상위 5개국 순위 산출

*출처: 유로모니터(Euromonitor International, 2022)

- 품목별 시장규모의 경우, 빵류(34.7%)가 가장 높은 비중을 차지하며, 그 뒤를 시리얼류(32.5%), 과자류(11.3%)가 이음

〈표〉 글로벌 글루텐프리식품 품목별 시장규모(2017~2021)

(단위: 백만 달러, %)

구분	2017	2018	2019	2020	2021	비중 (2021)	전년비 (20/21)	연평균 (17/21)
글루텐프리 식품(전체)	5,851.1	6,465.1	6,774.3	7,576.6	7,858.9	100.0	3.7	7.7
- 글루텐프리 빵류	1,746.9	1,989.8	2,164.8	2,431.4	2,728.7	34.7	12.2	11.8
- 글루텐프리 시리얼류	2,350.3	2,480.1	2,502.3	2,750.7	2,552.9	32.5	△7.2	2.1
- 글루텐프리 과자류	540.2	661.8	710.0	793.1	885.7	11.3	11.7	13.2
- 글루텐프리 간편식품류	524.4	592.1	626.8	733.5	810.0	10.3	10.4	11.5
- 글루텐프리 파스타류	449.5	483.2	503.8	596.0	591.1	7.5	△0.8	7.1
- 글루텐프리 이유식	239.8	258.0	266.6	271.9	290.6	3.7	6.9	4.9

*출처: 유로모니터(Euromonitor International, 2022)

- 건강한 식품에 대한 인식 제고, 알레르기 질환(셀리악병)에 대한 인식 제고가 해당 시장의 주요한 성장 동인으로 작용
 - 최근 건강에 대한 인식 제고로 셀리악병 환자뿐만 아니라 일반 소비자 역시 체중 감량, 기타 건강상의 이점을 고려하여 글루텐프리식품을 활발히 소비하는 추세
 - (참고) 글루텐프리 식품은 에너지 수준 향상, 소화 촉진, 유당불내증 등 기타 소화기 질환 증상 완화와 같은 건강상의 이점을 보유한 것으로 알려짐

II. 글로벌 시장현황

1. 국내 시장현황

□ 국내 글루텐프리식품 시장규모는 파악이 어려우나, 주요 쌀가공식품 중 가공밥, 죽류, 쌀과자 등이 활발히 판매되고 있음

□ 가공밥, 떡, 죽류, 쌀과자 등은 대표적인 국내 글루텐프리 식품으로, 코로나19로 인한 가정간편식 시장 성장과 함께 매출액이 증가

- (가공밥) 기존 판매되던 단순 편의성을 강조한 제품(전자레인지에 가열 조리)에서 더 나아가, 소비자 기호, 건강 효능 등의 장점을 내세워 판매하는 제품 출시(제품 다양화가 진행)
- 어린이, 여성, 1인 가구 소비자의 기호를 반영하여 용량을 낮춘 제품, 건강 효능을 강조하기 위해 현미나 잡곡으로 제조된 제품, 한 끼 식사로 섭취할 수 있도록 출시된 볶음밥, 주먹밥 제품 등 판매

〈그림〉 국내에서 판매되는 가공밥 제품 유형

		
소용량 가공밥 (소비자 기호 반영)	흑미·현미 가공밥 (건강 효능 강조)	주먹밥, 볶음밥 (한 끼 식사로 섭취)

*출처: coupang.com

- (떡류) 식사 대용으로 섭취할 수 있도록 영양 함량을 강조한 제품, 개별포장으로 저장성과 편의성을 높인 제품, 디저트류와 혼합하여 출시된 떡(떡 아이스크림) 디저트, 떡볶이 등 판매

- 특히, 떡볶이의 경우 간편하게 집에서 조리할 수 있도록 간편식품, 밀키트 (양념, 채소 등 재료와 함께 판매) 등 형태로 활발히 판매되며, 전자레인지 조리가 가능한 컵 용기에 포장된 제품 등을 찾아볼 수 있음
- 건강 효능을 강조한 C社 ‘다시다 떡볶이’, 환경친화적인 특성을 강조한 P社 ‘식물성 떡볶이’, 크림을 첨가한 퓨전 떡볶이인 O社 ‘로제 떡볶이’ 등 신제품 출시

〈그림〉 국내에서 판매되는 떡류 제품 유형

			
떡 아이스크림	흑미 영양떡	개별포장 떡류	떡볶이(간편식품)

*출처: coupang.com

- (죽류) 편의성과 영양 효능(다양한 원료 함유)을 강조한 제품이 대부분으로, 전자레인지 조리가 가능한 컵 용기나 레토르트 파우치에 포장된 제품, 스파우트 파우치에 포장된 제품 등 판매
- 주로 맛과 재료를 다양화하는 것으로 신제품을 출시하며, 최근 B社は 기존 삼계죽에 녹두를 첨가한 ‘녹두 삼계죽’ 출시

〈그림〉 국내에서 판매되는 죽류 제품 유형

		
전자레인지 조리 가능한 용기에 포장된 죽	스파우트 파우치에 포장된 죽	레토르트 파우치에 포장된 죽

*출처: coupang.com

- (쌀과자) 건강한 이미지를 강조한 어린이 간식용 쌀과자, 전통 다과류 등 판매

- 신제품으로는 주로 어린이 간식용 쌀과자가 출시되고 있으며, 부드러운 식감을 강조하였거나, 천연 향료로만 제조된 어린이 쌀과자가 인기
- 쌀과자 속에 크림이나 양념을 첨가하여 새로운 맛을 낸 제품 역시 찾아볼 수 있음

〈그림〉 국내에서 판매되는 쌀과자 제품 유형

		
건강한 이미지를 강조한 쌀과자	쌀로 만든 전통 다과류	어린이 간식용 쌀과자

*출처: coupang.com, asiatictime.co.kr

□ 쌀가루 제조에 용이한 ‘분질미’ 를 가공한 쌀 스낵, 시리얼, 빵 역시 국내시장에서 찾아볼 수 있음

- (참고) 분질미란, 쌀가루 제조에 용이한 특성을 보유한 쌀을 일컬으며, 불리지 않은 상태에서 제분할 수 있는 ‘가루미’ 등이 대표적인 품종임
 - 일반 멥쌀은 경도가 높아 반드시 습식제분(물에 불린 후 제분)이 요구되며, 쌀가루 제조 공정에서 밀 대비 더 큰 비용이 소요된다는 단점 보유
 - 2019년 8월, 농촌진흥청은 분질미의 일종인 ‘가루미’ 품종을 특허출원했으며, 분질미 생산단지 조성 및 가공 활성화를 위한 민·관 협의체를 구성⁴⁾
 - (생산·가공업체) 미듬영농조합(쌀떡), 그린농산(제분), 영실영농조합(쌀맥주), 프래시-팜(떡), 부지런한농부(제과)
 - (제분·가공업체) 대성-팜(제분), 씨알푸드(제과·후레이크), 파머스-비어(쌀맥주), 흥윤베이커리(제과·제빵), 195F&B(제과·제빵), 파파레브(제과·제빵)
- (스낵) 밀가루 대신 쌀가루로 제조된 라이스칩이 판매
 - 시중에 판매되는 M 영농조합의 라이스칩(쌀 스낵) 제품의 경우 밀 대신 국내산 쌀, 쌀가루를 사용하여 제조됨

4) 농촌진흥청 보도자료 「 ‘가루미’ 쌀은 불리지 마세요 -바로 빵아 쓰는 쌀가루 전용 품종 개발... 가공 공정 간소화- (2019.08.28.)」에서 업체목록 발췌

<그림> 국내에서 판매되는 쌀가루 가공 스낵류



*출처: 제조업체(영농조합) 공식 블로그(blog.daum.net/3572790)

- (시리얼) 국내산 쌀가루, 보리분 등 글루텐 미함유 곡물로 제조된 시리얼류가 판매
- C社の 시리얼 제품은 밀가루 대신 국내산 쌀가루, 보리분, 옥수수전분, 귀리 분말 등 글루텐 미함유 곡물과 그 분말을 사용하여 제조됨

<그림> 국내에서 판매되는 쌀가루 가공 시리얼류



쌀가루 함유 시리얼(쌀가루 45%)

쌀가루 함유 시리얼(쌀가루 68%)

*출처: crfood.co.kr

- (쌀빵) 매장에서 직접 국산 쌀(가루미)을 제분하여 카스테라, 샌드위치 등 다양한 빵을 제조하여 판매
- 국내 'H 베이커리'의 경우, 쌀가루(가루미)로 제조된 '가루미 카스테라', '가루미 샌드위치' 등 제품을 판매하고 있음
- 해당 빵집은 매장에 쌀 제분기를 두고, 직접 가루미를 제분하여 쌀빵을 제조

〈그림〉 국내에서 판매되는 쌀가루 가공 빵류

		
가루미 카스테라	가루미 샌드위치	매장 내 위치한 쌀 제분기

*출처: 해당 베이커리 공식 인스타그램([instagram.com/hongyunbakery](https://www.instagram.com/hongyunbakery))

2. 주요 권역 시장현황

- (북미) 쌀(백미, 현미), 콩, 견과류 등을 주원료로 제조된 시리얼류, 빵, 간편식품, 스낵, 면류, 소스류 등이 판매
- (유럽) 쌀가루, 귀리가루, 수수, 옥수수 전분, 감자 전분 등으로 제조된 빵, 스낵류, 면류, 간편식품, 영유아식품, 시리얼류 등 유통
- (기타) 일본, 중국 등 아시아 권역의 글루텐프리식품 시장은 태동하는 단계로 글루텐 프리식품의 대부분이 쌀로 제조되며, 빵류, 면류, 스낵류, 간편식품 등이 판매

가. 북미(미국, 캐나다)

- 현지에서 글루텐프리 ①시리얼 ②빵 ③간편식품(피자, 리소토, 팬케이크 믹스) ④스낵류 ⑤면류 ⑥소스류 등이 판매

- (시리얼류) 콩, 쌀, 감자 등 글루텐 미함유 곡물을 원료로 제조된 시리얼류가 유통

- 현지에서 저탄수화물 고단백질 식단을 소비하는 ‘케토 다이어트(Keto Diet)’가 유행하면서, 단순히 글루텐을 제거한 시리얼 제품에서 더 나아가, 콩을 원료로 제조한 고단백질 저탄수화물 제품이 다수 출시
- 건강 효능을 강조하기 위해 글루텐프리 인증뿐만 아니라, 비(非)유전자 변형식품(Non-GMO) 인증, 비건 인증 등을 취득한 제품이 판매
- 이 외에도 고단백질, 저지방, 무설탕, 방부제 미함유 등 문구로 제품이 홍보

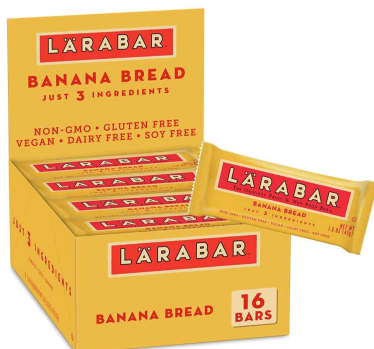
<그림> 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 글루텐프리 시리얼 제품 유형

		
콩, 감자로 제조한 시리얼	콩을 주원료로 제조한 시리얼	쌀을 주원료로 제조한 시리얼

*출처: goodhousekeeping.com, amazon.com, amazon.ca

- (빵류) 아몬드 가루, 쌀가루 등으로 제조한 베이글과 식빵, 과일 등 재료가 첨가된 기타 소포장 빵 등 판매
 - 밀가루를 아몬드 가루, 쌀가루 등으로 대체하고, 타피오카 전분을 배합하여 밀가루로 만든 빵의 식감과 맛을 구현한 제품을 다수 찾아볼 수 있음
 - 특히, 아몬드 가루 활용 제품의 경우, 탄수화물 함량을 낮춘 더 건강한 제품으로 인식
 - 일부 제품은 곡물을 함유하지 않는다는 의미(저탄수화물 제품임을 강조)로 ‘글루텐프리’와 함께 ‘그레인프리(grain-free)’라는 문구를 병기하기도 함

<그림> 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 글루텐프리 빵 제품 유형

		
아몬드 가루로 제조한 베이글 (글루텐프리, 그레인프리)	현미가루, 타피오카 전분으로 제조한 식빵	아몬드 가루, 대추야자, 바나나로 제조한 소포장 빵

*출처: goodhousekeeping.com, amazon.com, amazon.ca

- (간편식품류) 피자, 리소토, 팬케이크 믹스 등 유형이 판매
 - 간편하고 건강한 특성을 강조한 제품, 기호에 따라 선택할 수 있도록 다양한 맛, 재료로 구성된 제품 유통

- 고단백질, 고섬유질, 저탄수화물 등 문구로 영양 함량을 강조하고, ‘간편하고 건강한 한 끼 식사’로 적합함을 강조하여 판매하는 제품이 다수
- 피자의 경우 소비자 기호에 따라 피자 도우(콜리플라워 도우, 병아리콩 도우, 글루텐 제거 도우)를 선택할 수 있는 제품을 찾아볼 수 있음

<그림> 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 글루텐프리 간편식품 제품 유형

		
다양한 글루텐프리 도우를 선택할 수 있는 피자	쌀을 주원료로 하는 다양한 맛의 리소토	통귀리로 만든 고단백질 팬케이크 믹스

*출처: goodhousekeeping.com, amazon.com, amazon.ca

- (스낵류) 쿵, 견과류, 기타 글루텐 미함유 곡류(쌀 등)로 제조된 스낵류가 다수 판매
- 건강한 스낵에 대한 수요가 증가하면서, 그레인프리(grain-free), 무설탕, 비건, 유기농, 고단백질, 고식이섬유 등 문구로 건강 효능을 강조한 제품이 인기

<그림> 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 글루텐프리 스낵 제품 유형

			
아몬드 가루로 제조한 크래커	아몬드 가루로 제조한 그레인프리, 무설탕 쿠키	식물성 원료로만 제조한(비건) 쌀 크래커	병아리콩으로 제조한 유기농 토르티야 칩

*출처: goodhousekeeping.com, amazon.com, amazon.ca

- (면류) 파스타 면, 인스턴트 라면 등이 판매되며, 현미로 제조된 제품이 주를 이룸
- 쌀가루(주로 현미), 옥수수과 감자전분을 배합하여 만든 면류가 판매

- 특히, 유기농 현미를 사용한 제품(유기농 인증을 취득한 제품), 통곡물로 제조한 제품이 인기
- 인스턴트 면의 경우, 비건 인증, 코셔 인증 등을 추가적으로 취득

〈그림〉 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 글루텐프리 면류 제품 유형

		
유기농 현미 쌀가루로 만든 파스타면	유기농 현미(통곡물) 쌀가루로 만든 비건 인스턴트 면	현미, 옥수수로 만든 파스타면

*출처: goodhousekeeping.com, amazon.com, amazon.ca

- (소스류) 데리야끼 소스, 간장, 샐러드 드레싱 등 유형의 글루텐프리 소스류 역시 판매

〈그림〉 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 글루텐프리 소스류 제품 유형

		
데리야끼 소스	간장	샐러드 드레싱

*출처: goodhousekeeping.com, amazon.com, amazon.ca

□ 현지에서 유통되는 한국산 글루텐프리 식품 유형은 ①가공밥 ②면류(당면) 등⁵⁾

- 밀을 무글루텐 곡물로 대체하거나 글루텐을 제거한 식품 보다는, 자연적으로 글루텐을 함유하지 않는 재료(쌀, 고구마 전분 등)로 제조된 식품이 주를 이룸

5) 한국산 제품의 경우, 라벨에 ‘글루텐프리’가 표기된 제품이 드물어 제품 재료, 판매자가 게시한 정보(해당 제품이 글루텐프리임을 명시하거나, 글루텐프리 제품으로 분류)에 기반하여 현지 유통되는 글루텐프리식품(쌀가공식품 포함)을 조사
- 쌀가공식품 중 밀이나 기타 글루텐 함유 곡물이 혼입되어 글루텐을 함유하는 제품, ‘글루텐프리’로 소개되지 않는 제품은 조사 대상에서 제외

- (가공밥) 전자레인지에 조리 가능한 즉석밥이 판매
 - 백미 외에도 현미로 제조된 제품 역시 찾아볼 수 있으며, 쌀 외의 재료 및 성분이 첨가되지 않은 글루텐프리 식품임을 강조하여 판매

〈그림〉 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 한국산 글루텐프리 가공밥 제품 유형

		
즉석밥(백미)	즉석밥(현미)	즉석밥(백미)

*출처: amazon.com, amazon.ca

- (면류) 제품 유형은 당면으로 나타나며, 요리에 첨가할 수 있는 건면, 인스턴트 면(인스턴트 잡채) 등 제품이 유통
 - 글루텐을 함유하지 않는 곡물인 고구마, 카사바 등 전분으로 제조되었음을 강조하여 판매

〈그림〉 북미(미국·캐나다)에서 판매되는 한국산 글루텐프리 면류 제품 유형

		
고구마 전분으로 만든 당면 (건면)	카사바 전분으로 만든 당면 (숙면)	고구마 전분으로 만든 잡채 (인스턴트 면)

*출처: amazon.com, amazon.ca

□ 글루텐프리식품 관련 최근 이슈는 ①식감과 맛 개선을 위한 밀 대체 원료의 다양화 ②영양 균형 개선으로 요약

- 최근 업계는 밀 대체 원료의 다양화로 글루텐 함유 식품과 유사한 식감, 맛을 보유한 글루텐프리 식품을 개발 중

- 쌀(현미), 카사바, 아몬드, 아마씨 등 곡물의 가루와 타피오카 전분, 옥수수 전분을 혼합하여 글루텐의 특성(밀 반죽에 점성과 탄성을 부여)을 구현하고자 함
- 미국의 글루텐프리 베이커리 기업 ‘Soozy’s’는 카사바 가루, 아몬드 가루, 아마씨와 타피오카 전분을 혼합하여 만든 글루텐프리 베이글 출시 예정
- 글루텐프리 식단의 ‘영양 불균형’에 대한 문제가 제기되면서, 영양 균형과 함량을 보완한 신제품이 출시
 - 2020년, 미국의 건강 매거진 ‘Verywell Fit’은 글루텐프리 식품의 영양 불균형을 언급하며, 글루텐프리 식단을 고수하는 것이 영양 결핍(비타민B, 비타민D, 철분, 칼슘, 엽산 등 부족) 및 섬유질 부족으로 이어질 수 있음을 지적
 - 캐나다의 식품 기업 ‘Plant&Co’는 귀리, 메밀, 치아시드 등 재료로 제조된 ‘Holy Crap Oatmeal’을 출시(2022년 3분기부터 캐나다에서 유통)
 - 해당 제품은 식이섬유가 풍부한 원료(치아시드 등) 및 다양한 견과류로 제조되어 균형 잡힌 영양소를 함유
 - 본 제품은 총 5가지 맛으로 구성되며, 맛에 따라 상이한 과일 및 천연 원료(계피, 바나나, 블루베리, 망고, 메이플)가 첨가되어, 소비자가 기호 또는 필요한 영양소에 따라 제품의 맛을 선택할 수 있음

〈그림〉 북미(미국·캐나다)의 최근 글루텐프리식품 이슈

	
글루텐 함유 식품의 식감, 맛을 구현하기 위해 타피오카 전분을 첨가한 글루텐프리 베이글 출시	치아시드, 견과류, 과일을 함유하여 균형 잡힌 영양소를 보유한 글루텐프리 오트밀 출시

*출처: amazon.com, amazon.ca

나. 유럽(영국, 이탈리아, 독일)

- ①빵 ②스낵류 ③면류 ④간편식품(베이킹 믹스, 죽, 파히타, 리소토)
⑤영유아식품 ⑥시리얼류 등 유형의 제품이 유통

- (빵류) 쌀가루, 옥수수 전분, 감자 전분 등으로 제조된 식빵, 마들렌(카스테라의 일종) 등 제품이 판매
 - 주로 쌀가루와 옥수수·감자의 전분을 배합하여 제조된 빵류가 유통
 - 일부 제품은 여러 가지 알레르기에 민감한 소비자를 대상으로 출시되어, 글루텐뿐만 아니라 유당, 이스트 등 역시 제거함
 - 이 외에도, 식이섬유 함량을 높이기 위해 메밀가루 등 원료를 첨가한 제품을 찾아볼 수 있음

〈그림〉 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 글루텐프리 빵 제품 유형

		
쌀가루, 옥수수 전분으로 만든 식빵	쌀가루, 감자 전분으로 만든 유당·이스트 제거 마들렌	쌀가루, 옥수수 전분, 메밀가루로 만든 식빵

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

- (스낵류) 귀리가루, 수수, 옥수수 전분, 감자 전분 등의 곡류로 제조된 비스킷, 에너지바, 프레첼 등이 판매
 - 간식용으로 출시된 귀리 비스킷, 옥수수 전분 함유 프레첼 등 인기
 - 이 외에도, 아침 식사 대용 목적으로 제조되어 열량과 영양 함량이 높은 수수(글루텐프리 곡물) 에너지바 등을 찾아볼 수 있음

〈그림〉 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 글루텐프리 스낵 제품 유형

		
귀리 가루로 제조된 비스킷	수수로 만든 에너지바 (식사 대용 제품)	옥수수 전분, 감자 전분, 건조 효모로 만든 프레첼

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

- (면류) 쌀가루, 감자 전분, 옥수수 전분, 병아리콩 등으로 제조된 건면(주로 파스타 면)이 판매
 - 주로 쌀가루, 옥수수전분을 배합하여 만든 면류가 판매되며, 병아리콩, 수수 등으로 제조된 제품 역시 유통
 - 특히, 병아리콩으로 제조된 제품은 식이섬유, 식물성 단백질이 풍부하여 균형 잡힌 영양소를 함유하는 제품으로 인식

〈그림〉 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 글루텐프리 면류 제품 유형

			
옥수수 전분, 쌀가루, 퀴노아가루로 제조된 파스타 면(건면)	감자전분, 옥수수 가루, 쌀가루로 제조된 뇨키 (파스타 면의 일종)	병아리콩(100%)으로 제조된 파스타 면(건면)	수수로 제조한 유기농 라면 사리(건면)

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

- (간편식품) 베이킹 믹스, 인스턴트 죽, 인스턴트 파히타⁶⁾, 리소토 등 유형의 제품이 판매
 - 베이킹 믹스의 경우, 현지에서 홈 베이킹 트렌드가 부상하며 인기
 - 베이킹믹스 외에도, 홈베이킹 시 밀가루 대신 사용할 수 있는 메밀가루, 쌀가루, 퀴노아 가루 등 제품을 찾아볼 수 있음

〈그림〉 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 글루텐프리 간편식품 제품 유형

			
귀리가루, 호박씨를 함유하는 베이킹 믹스	통곡물(귀리), 탈지우유 분말을 함유하는 죽	타피오카 전분, 옥수수 전분, 퀴노아 전분으로 만든 파히타	쌀을 주원료로 하는 버섯 리소토

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

6) 구운 쇠고기, 닭고기 등을 채소와 함께 토르티야에 싸서 먹는 멕시코 요리

- (영유아식품) 쌀가루, 귀리 등으로 제조된 이유식(죽), 영양 간식(영유아 스낵) 등 판매
 - 제품의 영양학적 이점, 안전성을 강조하여 판매
 - 영양학적 이점을 강조하는 제품의 경우, 비타민A, 비타민D, 비타민B1 등 영유아에게 필요한 영양소가 함유되었음을 강조
 - 안전성을 강조하는 제품의 경우, 색소, 방부제, 인공조미료 무첨가 등의 문구를 활용하여 제품을 홍보

<그림> 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 글루텐프리 영유아식품 제품 유형

		
색소, 방부제 무첨가 쌀가루 이유식	유기농·무가당 귀리 이유식	천연 조미료로만 제조된 영유아용 글루텐프리 스낵

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

- (시리얼류) 귀리, 쌀로 제조된 시리얼 제품이 주를 이루며, 건포도, 라즈베리 등 과일이 첨가된 제품 역시 찾아볼 수 있음
 - 통귀리 플레이크, 귀리 플레이크 등 귀리를 주재료로 하는 제품이 인기
 - 귀리 시리얼은 주로 단백질, 섬유질 함량을 강조하여 판매
 - 이 외에도 쌀로 만든 시리얼에 라즈베리, 건포도 등 건과일을 첨가하여 균형 잡힌 영양소를 제공할 수 있도록 하는 제품이 판매

<그림> 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 글루텐프리 시리얼 제품 유형

		
통귀리 플레이크	유기농 귀리 플레이크	쌀 시리얼

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

□ 한국산 글루텐프리 식품은 매우 드물게 유통되며 ①가공밥 ②면류(당면)를 찾아볼 수 있음⁷⁾

- (즉석밥) 전자레인지 조리가 가능한 즉석밥(잡곡) 제품이 판매
- (면류) 카사바 전분으로 제조한 당면(숙면) 제품이 유통

〈그림〉 유럽(영국·이탈리아·독일)에서 판매되는 한국산 글루텐프리식품 유형

	
즉석밥(잡곡)	카사바 전분으로 제조된 당면(숙면)

*출처: amazon.co.uk, amazon.it, amazon.de

□ 글루텐프리식품 관련 최근 이슈는 ①건강한 이미지 강조 ②유명 연예인, 인플루언서의 영향으로 인기 상승 등

- 글루텐프리식품이 건강한 식품으로 인식되며 인기를 얻자, 건강한 이미지를 더욱 강조하는 제품이 다수 출시
 - 식품업계는 건강에 중점을 둔 제품을 출시할 시, 일반적으로 글루텐프리 제품을 출시
 - 또한, 글루텐프리식품인 동시에 유기농 인증을 취득한 제품, 천연원료만으로 제조된 제품, 풍부한 영양소를 함유한 제품, 설탕 함량을 낮춘 제품 등 ‘건강한 식품’의 이미지를 더욱 강조한 제품을 다수 찾아볼 수 있음
 - 영국의 식품기업 ‘TrooFoods’는 비타민C(베리류), 식이섬유, 단백질 함량이 높아 면역력 강화에 도움이 될 수 있는 글루텐프리 시리얼 ‘Troo Boost Granola+’ 제품을 출시
- 이탈리아에서 글루텐프리 식품을 소비하는 유명 인플루언서와 연예인의 영향으로 글루텐프리 식품의 인기가 증가

7) 한국산 제품의 경우, 라벨에 ‘글루텐프리’가 표기된 제품이 드물어 제품 재료, 판매자가 게시한 정보(해당 제품이 글루텐프리임을 명시하거나, 글루텐프리 제품으로 분류)에 기반하여 현지 유통되는 글루텐프리식품(쌀가공식품 포함)을 조사
 - 쌀가공식품 중 밀이나 기타 글루텐 함유 곡물이 혼입되어 글루텐을 함유하는 제품, ‘글루텐프리’로 소개되지 않는 제품은 조사 대상에서 제외

- 다수의 현지 매체에서 셀리악병을 보유한 유명인사나, 글루텐프리 식단을 선호하는 유명인과 관련한 정보를 공유하여 현지에서 글루텐프리 식단이 건강한 식단이라는 인식이 확산
- 이탈리아 매체 ‘La Favola Senza Glutine’는 글루텐 불내증을 보유하여 글루텐프리 식단을 소비하기 시작한 유명인사로 노바크 조코비치(테니스 선수), 마르틴 카스트로조반니(럭비 선수), 마일리 사이러스(배우) 등을 소개

<그림> 유럽(영국·이탈리아·독일)의 최근 글루텐프리식품 이슈

	
비타민C, 식이섬유, 단백질 함량을 높이고 건강한 이미지를 강조한 글루텐프리 시리얼 제품	이탈리아 럭비선수 마르틴 카스트로조반니의 글루텐 불내증, 글루텐프리 식단과 관련한 인터뷰를 다룬 현지 매체의 게시물

*출처: eattroo.com, nonsologlutine.it

다. 기타 권역(일본, 중국)

□ 현지에서 판매되는 글루텐프리식품 유형은 ①빵류 ②면류 ③스낵류 ④간편식품(팬케이크 믹스, 냉동만두, 오코노미야키 믹스) 등

- 쌀⁸⁾을 주식으로 하는 식문화 특성상, 밀이 주식인 주요 권역(북미·유럽) 대비 글루텐프리식품 시장의 형성 및 제품 개발이 더딘 편
- 밀(밀가루)의 대체 원료로 주로 쌀(쌀가루)을 사용하며, 주요 권역 대비 글루텐프리식품의 원료 다양성이 떨어지는 편임
- (빵류) 쌀가루로 제조한 쌀빵 제품이 유통되며, 비건 쌀빵, 천연 효모로 제조한 쌀빵 등 역시 찾아볼 수 있음

8) 자연적으로 글루텐을 함유하지 않음

<그림> 기타 권역(중국·일본)에서 판매되는 글루텐프리 빵 제품 유형

		
쌀가루와 천연 효모로 제조한 글루텐프리 빵 (유제품, 동물성 원료 미함유)	쌀가루로 제조한 비건 빵 (유제품, 동물성 원료 미함유)	쌀가루로 제조한 비건 컵케이크 (유제품, 동물성 원료 미함유)

*출처: taobao.com, jd.com, rakuten.co.jp

- (면류) 쌀로 제조한 글루텐프리 건면(우동, 파스타 면), 인스턴트 면(라멘) 등이 판매

<그림> 기타 권역(중국·일본)에서 판매되는 글루텐프리 면류 제품 유형

		
쌀로 만든 우동 면(건면)	쌀로 만든 파스타 면(건면)	쌀가루로 만든 라멘(인스턴트 면)

*출처: taobao.com, jd.com, rakuten.co.jp

- (스낵류) 쌀 스낵류가 유통되며, 쌀가루 쿠키 및 영유아용 영양 스낵이 판매
 - 영유아용 스낵의 경우, 개월 수에 따라 필요한 영양성분을 소비할 수 있도록 출시된 제품 등을 찾아볼 수 있음

<그림> 기타 권역(중국·일본)에서 판매되는 글루텐프리 스낵류 제품 유형

		
쌀가루로 제조한 쿠키 (유제품, 계란 미함유)	쌀가루로 제조한 영유아 스낵	쌀가루로 제조한 영유아 스낵

*출처: taobao.com, jd.com, rakuten.co.jp

- (간편식품) 쌀가루, 타피오카 가루 등으로 만든 팬케이크 믹스, 냉동만두, 오코노미야키⁹⁾ 믹스 등이 유통됨
 - 팬케이크 믹스 외에도, 밀가루 대용품으로 판매되는 쌀가루(소매 제품) 역시 찾아볼 수 있음

<그림> 기타 권역(중국·일본)에서 판매되는 글루텐프리 간편식품 제품 유형

		
쌀가루로 만든 팬케이크 믹스	쌀가루, 타피오카 가루로 피를 만든 냉동만두	쌀가루로 만든 글루텐프리 오코노미야키 믹스

*출처: taobao.com, jd.com, rakuten.co.jp

□ 글루텐프리식품으로 표기 및 판매되는 한국산 제품은 찾아볼 수 없으며, ①가공밥 ②스낵류 등 쌀가공식품¹⁰⁾이 판매

- (가공밥) 쌀 외의 원료를 함유하지 않는 즉석밥(백미, 현미) 및 컵밥 형태의 누룽지 제품이 판매

<그림> 기타 권역(중국·일본)에서 판매되는 한국산 글루텐프리 가공밥 제품 유형

		
즉석밥(백미)	즉석밥(현미)	컵밥(누룽지)

*출처: taobao.com, jd.com, rakuten.co.jp

9) 고기, 채소, 해물을 밀가루 반죽에 버무려 철판에 구운 뒤 소스를 얹어 먹는 일본 요리

10) 쌀가공식품 중 밀이나 기타 글루텐 함유 곡물이 혼입되어 글루텐을 함유하는 제품은 조사 대상에서 제외

- (스낵류) 쌀가루로 만든 스낵, 누룽지, 영유아용 쌀과자 등 제품을 찾아볼 수 있음

〈그림〉 기타 권역(중국·일본)에서 판매되는 한국산 글루텐프리 스낵 제품 유형

		
쌀가루로 만든 쌀 스낵	누룽지	영유아 간식

*출처: taobao.com, jd.com, rakuten.co.jp

□ 글루텐프리식품 관련 최근이슈는 ①팬데믹 이후 시장 활성화 ②글루텐프리가 반드시 건강에 좋은 것은 아니라는 정보 확산

- 식습관(쌀을 주식으로 섭취)의 영향으로 글루텐프리식품에 대한 인식 및 수요가 높지 않았으나, 코로나19로 건강 트렌드가 확산되었고, 글루텐프리식품 시장이 본격적으로 활성화
 - 최근 몇 년 사이 일본에서 판매되는 글루텐프리 제품 수가 급격히 증가
 - 닛케이 포스 데이터 플랫폼(日経POS EYES)의 발표에 따르면, 2010년~2014년 판매된 글루텐프리식품은 총 6개였으나, 2015년~2020년 사이 판매된 제품 수는 149개로 급증
 - 일본의 식품기업 ‘켄민 식품 주식회사’는 코로나19 유행으로 인한 건강 트렌드가 글루텐프리식품 시장의 성장을 견인한 것으로 분석

〈그림〉 기타 권역(일본·중국)의 최근 글루텐프리식품 이슈 (1)



*출처: kenmin.co.jp

- 한편, 최근 정부기관 및 현지기업을 통해 글루텐프리식품이 반드시 건강에 좋은 것만은 아니라는 내용의 정보가 확산
 - 2021년 3월, 중국 국가위생건강위원회는 ‘글루텐 프리식품이 반드시 더 건강한 것은 아니다’라는 제목의 게시글을 발행
 - 국가위생건강위원회는 최근 글루텐프리식품의 유행에 따라, 일반 소비자를 대상으로 더 건강한 식습관을 권고하고자 해당 게시글을 발행
 - 해당 게시글은 글루텐프리식품이 셀리악병을 보유한 특정 소비자를 대상으로 출시된 것으로, 장기간 글루텐프리 식단을 고수할 경우 영양 불균형이 발생할 수 있음을 경고
 - 일본의 식품기업 ‘톤톤하우스’ 역시 글루텐 불내증을 보유하지 않은 일반 소비자가 글루텐프리 식단을 고수할 필요는 없다는 내용의 게시글을 발행한 바 있음

〈그림〉 기타 권역(일본·중국)의 최근 글루텐프리식품 이슈 (2)

	
중국 국가위생건강위원회에서 발행한 게시글	일본 톤톤하우스에서 발행한 게시글

*출처: sxwjw.shaanxi.gov.cn, tontonshop.com

III. 결론

1. 시장 전망

□ 라이프스타일, 건강한 식단에 대한 전 세계적인 인식 제고로
글루텐프리식품 시장의 지속적인 성장이 예상

- 식단을 통해 열량 섭취를 조절하거나, 성분에 민감한 소비자가 증가하면서 글루텐프리식품 시장은 향후에도 성장할 전망
- 특히, 간편하고 건강한 식사로 섭취할 수 있는 빵, 시리얼류와 건강한 스낵으로 인식되는 스낵류의 인기가 지속될 전망

□ 세계 글루텐프리식품 시장은 2022년부터 연평균 8.1% 성장하여
2026년 116억 2,320만 달러(한화 약 14조 6,987억 원)에 달할 전망

- 국가별 시장규모는 미국(47.5%), 영국(9.4%), 캐나다(5.6%) 순이며, 캐나다가 가장 높은 연평균 성장률(연평균 9.1%↑)을 보임

〈국가별 글루텐프리식품 품목별 시장규모 전망치(2022~2026)〉

(단위: 백만 달러, %)

구분	2022	2023	2024	2025	2026	비중 (2026)	연평균 (22/26)
전 세계	8,507.3	9,299.0	9,962.0	10,843.7	11,623.2	100.0	8.1
1 미국	3,911.6	4,365.4	4,665.8	5,150.7	5,520.3	47.5	9.0
2 영국	809.3	869.5	935.0	1,010.8	1,094.8	9.4	7.8
3 캐나다	455.9	502.6	549.4	597.2	646.1	5.6	9.1
4 이탈리아	440.1	464.7	488.6	510.4	532.8	4.6	4.9
5 스페인	283.1	304.3	323.5	342.7	361.0	3.1	6.3

*주: 영국, 캐나다, 이탈리아, 스페인의 경우 현지화로 시장규모가 집계되어, 05.23. 기준 환율을 적용하여 미국 달러로 단위를 통일한 후, 시장규모 상위 5개국 순위 산출

*출처: 유로모니터(Euromonitor International, 2022)

- 품목별 시장규모는 빵류(38.3%), 시리얼류(31.1%), 과자류(10.5%) 순이며, 빵류가 높은 성장세를 보일 전망(연평균 10.5%↑)

〈글로벌 글루텐프리식품 품목별 시장규모 전망치(2022~2026)〉

(단위: 백만 달러, %)

구분	2022	2023	2024	2025	2026	비중 (2026)	연평균 (22/26)
글루텐프리 식품(전체)	8,507.3	9,299.0	9,962.0	10,843.7	11,623.2	100.0	8.1
- 글루텐프리 빵류	2,989.0	3,362.8	3,653.2	4,114.0	4,453.9	38.3	10.5
- 글루텐프리 시리얼류	2,762.7	2,989.2	3,170.3	3,387.0	3,619.5	31.1	7.0
- 글루텐프리 과자류	951.4	1,015.8	1,079.8	1,149.1	1,219.4	10.5	6.4
- 글루텐프리 간편식품류	864.0	924.3	985.1	1,049.5	1,114.6	9.6	6.6
- 글루텐프리 파스타류	634.0	682.2	728.6	776.0	823.9	7.1	6.8
- 글루텐프리 이유식	306.2	324.6	345.0	368.1	391.9	3.4	6.4

*출처: 유로모니터(Euromonitor International, 2022)

2. 요약 및 결론

〈표〉 권역별 글루텐프리식품 시장 주요 특징 비교·요약

권역	주요 밀 대체 원료	제품 유형	최근 이슈
북미 (미국·캐나다)	· 쿡(병아리콩) · 감자(감자 전분) · 아몬드(아몬드 가루) · 쌀(쌀가루, 현미 가루) · 귀리(귀리 가루) · 옥수수(옥수수 전분) · 타피오카 전분	· (현지생산) 시리얼, 빵류, 간편식품*, 스낵류, 면류, 소스류 * 피자, 리소토, 팬케이크 믹스 · (한국산) 가공밥, 면류* * 당면	1) 식감과 맛 개선을 위한 밀 대체 원료 다양화 2) 글루텐프리식품의 영양 균형 개선
유럽 (영국·이탈리아·독일)	· 옥수수(옥수수 전분) · 감자(감자 전분) · 귀리(귀리 가루) · 쌀(쌀가루) · 수수 · 퀴노아(퀴노아 가루) · 쿡(병아리콩) · 타피오카 전분	· (현지생산) 빵류, 스낵류, 면류, 간편식품*, 영유아 식품, 시리얼류 * 베이킹 믹스, 죽, 파히타, 리소토 · (한국산) 가공밥, 면류* * 당면	1) 건강한 이미지 강조 * 글루텐프리인 동시에 유기농 인증을 취득한 제품, 풍부한 영양소를 함유한 제품, 설탕 함량을 낮춘 제품 등 출시 2) 유명 연예인·인플루언서의 영향으로 인기 증가
기타(아시아) (중국·일본)	· 쌀(쌀가루)	· (현지생산) 빵류, 스낵류, 면류, 간편식품* * 팬케이크 믹스, 냉동 만두, 오코노미야키 믹스 · (한국산) 가공밥, 스낵류	1) 팬데믹 이후 본격적인 시장 형성 2) 글루텐프리식품이 반드시 건강에 좋은 것은 아니라는 정보 확산

□ 북미, 유럽에서 다양한 밀 대체 원료로 생산된 글루텐프리 식품이 활발하게 판매되며, 기타(아시아) 권역의 경우 시장이 태동하는 단계

- (북미·유럽) 콩, 감자, 옥수수, 아몬드, 쌀, 귀리, 타피오카 등 다양한 밀 대체 원료가 사용되며, 가공식품 유형 전반에 걸쳐 글루텐프리식품이 생산
 - 제품의 다양화, 품질 개선(식감, 영양 균형 개선)이 활발히 이루어짐
 - 밀 알레르기를 보유하지 않은 일반 소비자 역시 글루텐프리식품을 소비
- (아시아) 밀 대체 원료가 대부분 쌀(쌀가루)로, 판매되는 제품 유형 역시 빵류, 면류, 스낵류, 간편식품으로 제한적
 - 코로나19 이후 식습관과 건강에 대한 관심이 증가하며 글루텐프리식품 시장이 본격적으로 활성화되기 시작

□ 우리나라 역시 글루텐프리식품 시장 형성 초기 단계로, 시장 활성화 및 수출 증대를 위해서는 업계 지원(글루텐프리식품 생산 지원)과 인식 제고가 선행되어야 함

- 시중에 글루텐프리식품으로 판매되는 제품이 매우 드물며, 대표적인 글루텐프리식품으로 인식되는 쌀가공식품 제품에도 대부분 밀이 혼입되어 있음
- 해외 시장에서 경쟁력을 강화하기 위해 글루텐프리식품과 쌀가공식품 연계를 고려해볼 수 있으며, 이를 위해 업계 인식 제고가 필요한 실정
 - ①글루텐프리 연계 쌀가공산업 지원 ②북미·유럽권역 수출 희망기업을 대상으로 글루텐프리식품 인식 제고 캠페인 등을 고려해볼 수 있음
 - 일례로, 2019년 농촌진흥청 주도로 쌀 가공산업 활성화를 위한 분질미 활용 연구가 진행되었으며, ‘가루미2’ 가공제품 생산을 위한 민·관 협의체가 구성된 바 있음

※ 참고문헌 및 참고사이트

1	글로벌 통계정보원 Statista(www.statista.com)
2	미국 식품의약국 FDA(www.fda.gov)
3	국내 전자상거래 플랫폼 쿠팡(www.coupang.com)
4	국내 식품매체 식품저널 Food News(www.foodnews.co.kr)
5	유럽연합 법률 및 기타 공개문서 공시 웹사이트 EUR-Lex(https://eur-lex.europa.eu)
6	대한민국 정책브리핑(www.korea.kr)
7	미국 글루텐프리 베이커리 기업 Soozy's(soozysgrainfree.com)
8	Free From in Italy, Euromonitor International(2022.02.)
9	Free From in USA, Euromonitor International(2022.01.)
10	Free From in Canada, Euromonitor International(2022.02.)
11	Free From in UK, Euromonitor International(2021.12.23.)
12	10 Supercharged Health Benefits of Eating a Gluten-Free Diet, Gluten-Free Living(2019.06.28.)
13	Gluten-Free' Means What It Says, FDA(2021.11.01.)
14	쿠팡, CJ제일제당과 신제품 ‘다시다 떡볶이’ 출시, 경상일보(2022.03.07.)
15	오뚜기, ‘맛있는 로제떡볶이’ 신제품 출시, 우먼스플라워(2022.04.09.)
16	티몬X본죽, 위드티몬 ‘녹두삼계죽’ 신제품 출시, 전자신문(2022.03.28.)
17	아이배넷, 신제품 ‘쫄 쌀과자’ 2종 출시, 아시아타임즈(2022.06.08.)
18	일부 ‘무글루텐’ 표시 식품, 글루텐 함량 기준 초과, 식품저널(2021.11.02.)
19	쌀가공식품협회, 글루텐 프리 식품 단체표준 등록, 식품저널(2021.06.18.)
20	COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 828/2014, EUR-Lex(2014.07.30.)
21	‘가루미’ 쌀은 불리지 마세요 -바로 빵아 쓰는 쌀가루 전용 품종 개발... 가공 공정 간소화-, 농촌진흥청 보도자료(2019.08.29.)
22	2021 한국 쌀가공품 TOP10 - 꼬꼬, 꼬까 라이스칩 선정!, 미듬영농조합법인 공식 블로그 (2021.09.07.)
23	쌀가루 제분·가공업체 씨알푸드 홈페이지(crfood.co.kr)
24	쌀가루 제분·가공업체 홍운베이커리 공식 인스타그램(www.instagram.com/hongyunbakery)
25	30 Best Gluten-Free Products of 2022, According to a Registered Dietitian, Good House Keeping(2021.08.06.)
26	3 EMERGING TRENDS IN GLUTEN-FREE FOOD AND DRINK, Mintel Blog(2021.11.24.)
27	Pros and Cons of the Gluten-Free Diet, Verywell Fit(2020.01.29.)
28	Plant&Co Launches New Product Line for Its Holy Crap Brand, News File Corp(2022.04.12.)
29	La potenza senza glutine: Castrogiovanni, il rugby e la Peroni., Nonsologlutine(2015.02.07.)
30	コロナ禍の健康意識でグルテンフリー食品需要が急拡大! メニューの幅が広がる『細くて短いライスパスタ』9月1日新発売, ケンミン食品株式会社(2021.07.06.)
31	コロナ禍の健康意識でグルテンフリー食品需要が急拡大! グルテンフリーパスタメニューの幅が広がる『細くて短いライスパスタ』9月1日新発売, PR TIMES(2021.07.06.)
32	グルテンは体に悪い? その情報は正しくないかもしれませんよ°, 株式会社トントんハウス
33	无麸质饮食 未必更健康, 陕西省卫生健康委员会(2021.03.22.)