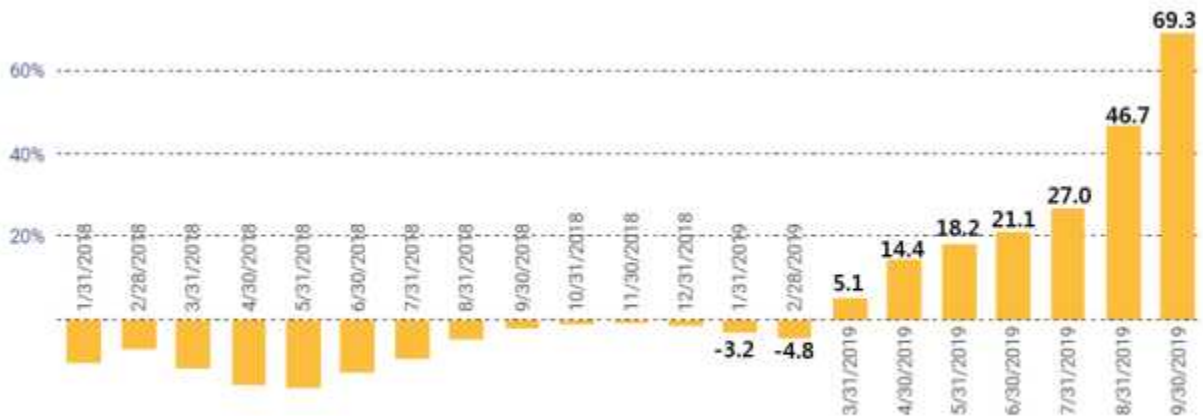


■ 아시아를 강타한 아프리카 돼지열병! 돼지고기 대체 식물성 육류 시장에는 기회!■

□ 중국 9월 돼지고기 가격 전년 대비 69% 급등, 지속해서 상승할 것으로 전망

2019년 9월, 전년 동월대비 69% 급등한 중국의 돼지고기 가격은 인플레이션 가속화의 주요 요인으로 소비자 물가가 3% 상승했다. 중국의 소비자 인플레이션에서 상당한 비중을 차지하는 돼지고기 가격은 잠재적인 육류 공급량을 측정하는 ‘번식 가능한 암돼지’가 중국 전역에 퍼진 아프리카 돼지 열병으로 도살됨에 따라 하락의 조짐이 보이지 않는다. 퍼시픽 증권(Pacific Securities)에 따르면, 10월 첫째 주 중국 돼지고기 가격은 kg당 34.96위안(한화 약 5,800원)이며, 현재 중국에서 아프리카 돼지열병이 효율적으로 통제되지 못하고 있어, 2020년 1월 말 다가오는 설 연휴에는 50위안(한화 약 8,350원) 이상으로 상승할 것이라고 말했다.

<월별 중국 돼지고기 가격의 전년 동월 대비 성장률>



Source: National Bureau of Statistics

SCMP

□ 아시아를 강타한 아프리카돼지열병-식물성 대체 육류시장에는 기회!

중국은 중국 및 아시아 전역에 퍼진 아프리카돼지열병과 전쟁을 치르면서 대체 육류가 급격히 인기를 얻고 있다. 중국 현지 및 해외 업체를 포함한 수많은 식물성 대체 육류 및 배양육류 신생 기업이 중국 및 아시아 시장에 베풀고 있다.

중국은 전 세계 돼지의 절반 이상을 사육하며, 2018년에는 5천만 톤 이상의 돼지고기를 생산했다. 중국인들은 다른 나라보다 돼지고기를 더 많이 소비하지만 현재 아프리카 돼지열병으로 인해 돼지고기의 공급이 위협받고 있다. 중국에서만 1억 마리 이상의 돼지가 살처분되었으며, 중국정부는 중국인들에게 돼지고기 소비를 줄이도록 요청했다. 돼지고기를 먹는 문제는 질병의 위협뿐만 아니라 환경에도 영향을 미친다. 돼지농장에서는 수로를 오염 시켜 수중의 산소를 적게하고 물고기를 질식사시키는 대량의 암모니아로 가득 찬 폐기물을 생성한다. 또한 돼지사육은 대량의 온실가스를 배출해 지구 온난화와 더 빈번한 기후 재해를 야기한다. 유엔 식량 농업기구(FAO)에 따르면 축산업은 세계 온실 가스 배출량의 18%를 차지하는 주요 오염원 중 하나로 지속적으로 명시되고 있다.

중국의 돼지고기 생산량 감소 및 환경 문제에 대한 해답은 식물성 대체 육류 산업에서 찾을 수 있다. 식물성 대체 육류제품은 육류와 관련된 건강 및 환경에 부정적인 영향이나 동물 학대 우려 없이 육류의 맛과 질감을 모방한다. 지난 몇 년 동안 햄버거, 소시지 등 이러한 식물성 대체 육류 제품의 인기는 전 세계적으로 급증했으며 최근에는 중국 및 아시아 시장을 주목하고 있다. 중국 시장의 진출은 식품 기술 회사를 성장 시킬 수 있는 큰 기회를 제공한다.

□ 돼지고기 대체 식물성 육류 스타트업

① 최초의 돼지고기 대체 육류 - 홍콩의 “옴니포크(Omniportk)”



| 옴니포크 제품 |



| 옴니포크를 이용한 딤섬 |



| 옴니포크를 이용한 식당 메뉴 |

홍콩에서 올해(2019년) 초 출시된 다진 돼지고기 대체육류인 옴니포크(Omniportk)는 출시되자마자 환경 분야 사회적 기업 “그린 먼데이(Green Monday)”의 극찬을 받으며 빠른 성장을 기록했다. 출시 후 불과 몇 개월 만에 옴니포크는 홍콩, 싱가포르, 대만, 태국에서 판매되고 있으며 곧 중국에서의 출시를 앞두고 있다. 2019년 8월부터는 홍콩의 유명 식당 체인인 취와(Tsui Wah)의 모든 지점에서 옴니포크를 활용한 메뉴를 출시하였으며, 항공사 캐세이퍼시픽(Cathay Pacific)과 협업하여 2019년 10월부터는 채식용 기내식 메뉴로 선보이는 등 다양한 경로를 통해 빠른 속도로 대중화되고 있다.

② 중국음식에 최적화한 - 중국의 “젠미트(Zhenmeat, 珍肉)”

<중국의 식물성 육류 스타트업 젠미트(Zhenmeat) 제품>



중국 식품 기술 스타트업업인 썬미트는 딤섬에서 월병에 이르기까지 중국 요리에 맞춘 식물성 대체 육류를 제공한다. 베이징에 본사를 두고 중국판 임파서블(impossible)이라고 불리며 완두콩, 콩, 현미, 버섯 기반의 식물 단백질의 혼합물을 주원료로 대체육류 소시지·스테이크·월병·미트볼 등을 만들어 판매한다.

썬미트는 전통 중국 요리에 사용되는 고기의 질감과 맛을 재현하여 실리콘 밸리 기반의 비욘드 미트, 임파서블과 같은 해외 경쟁 업체와 차별화하였다.

썬미트의 관계자는 중국의 경제 성장으로 인해 양질의 단백질에 대한 수요 상승과 아프리카 돼지 열병으로 인한 돼지고기 가격 상승과 맞물려 중국의 대체 육류의 수요는 전례가 없는 높은 성장을 기록할 것이라고 말했다.

③ 이슬람·불교 문화를 수용한 말레이시아-홍콩의 “퓨처푸드 (Phuture Foods)”

<말레이시아-홍콩 스타트업 “퓨처푸드” 제품>



말레이시아-홍콩 식품 기술 벤처기업인 퓨처푸드(Phuture Foods)는 앞으로 몇 달 안에 홍콩, 싱가포르 및 기타 아시아 지역에서 식물성 돼지고기 대체육류를 출시 할 계획 이다. 이 회사는 최근 아프리카 돼지 열병의 확산을 고려하여 아시아 시장을 주목하고 있다. 미국과 유럽의 식물성 대체 육류는 서양 요리에 적합한 소고기를 모방하지만 퓨처푸드는 돼지고기 위주의 아시아 요리를 제공하는 데 중점을 두고 할랄 인증 및 불교 친화 등 동남아시아의 식습관에 적합한 대체 육류를 제공하는 데 주력하고 있다. 퓨처푸드 관계자는 “돼지고기는 아시아에서 가장 널리 소비되는 동물성 단백질인 동시에 지금 가장 문제가 되는 것 중 하나이다. 최근 아프리카돼지열병은 돼지고기 산업 전체에 큰 타격을 입혔다. 따라서 다른 식물성 대체 육류제품을 개발하기 전에 가장 먼저 돼지고기 개발을 선택했다.” 고 설명했다. 퓨처푸드의 돼지고기 대체육류 주재료는 밀, 녹두 및 표고버섯이다. 퓨처푸드는 할랄(halal) 친화적인 돼지고기 대체 육류로 아시아 시장을 공략하고자 한다. 아시아에는 돼지고기를 먹지 않는 무슬림 인구가 많은 말레이시아 및 싱가포르와 같은 국가들이 있다. 또한 불교 문화권을 수용하기 위해 제품에 마늘과 양파와 같은 마늘 류는 사용하지 않았다. 식물성 돼지고기 이외에도 닭고기와 양고기 대체육류를 개발할 계획이다.

■ 시사점

① 식물 단백질 원료 시장을 공략하라

전 세계적으로 식물성 대체육류는 성장하고 있는 뜨거운 시장이다. 식물성 대체 육류의 주재료는 콩, 버섯, 현미 등 다양하게 활용되고 있다. 우수한 품질의 한국 농산물로 식물성 대체육류의 큰 원료시장을 공략하는 것도 가치가 있다고 생각된다. 동시에 기존에 사용되고 있는 주재료가 아닌 새로운 한국산 농산물의 대체 육류 원료로서의 활용 방안도 모색해보아야 할 것이다.

② 식물성 대체육류와의 협업으로 세계적인 인기를 활용하라

식물성 대체 육류는 전 세계에서 화제성이 뛰어나다. 기존의 대체육류 인기를 활용하는 것도 한국 음식을 홍보하는 좋은 매체가 될 수 있다. 예를 들어 대체 육류를 활용한 채식 부대찌개 즉석 조리식품 또는 옴니포크 돼지고기 대체 육류를 활용한 채식 잡채·채식 만두 등 무궁무진한 활용이 가능할 것이다.

■ 자료 출처

1. Green Queen, 「Phuture Foods Joins Fight Against Pork Meat With Asia - Focused Plant-Based Alternative」, 2019.10.8.
www.greenqueen.com.hk/phuture-foods-joins-fight-against-pork-meat-with-asia-focused-plant-based-alternative
2. Green Queen, 「OmniPork, Zhenmeat Plant-Based Pork Alternatives To Help China Deal With African Swine Fever Epidemic」, 2019.09.24.
www.greenqueen.com.hk/omnipork-zhenmeat-plant-based-pork-alternatives-to-help-china-deal-with-african-swine-fever-epidemic
3. South China Morning Post, 「China's rising pork prices worsens outlook of Asia's largest stock market as scope to stimulate economy is reduced」, 2019.10.15.
www.scmp.com/business/china-business/article/3033030/chinas-rising-pork-prices-worsens-outlook-asias-largest
4. Totally Vegan Buzz, 「NEW Phuture Foods plant based pork for Hong Kong」, 2019.08.23.
www.totallyveganbuzz.com/news/new-phuture-foods-plant-based-pork-for-hong-kong
5. Green Queen, 「Zhenmeat: China 'Impossible Foods' Launches Meat Alternative Products Made From Plant Protein & Fungus」, 2019.09.09.
www.greenqueen.com.hk/zhenmeat-china-meat-alternative-products-made-from-plant-protein-fungus-vince-lu