7 유럽

7-1 유럽 식품업계 신기술 바람

■ 주요내용

- 유럽 대형유통업체와 스타트업을 중심으로 새로운 기술이 탄생하고 있는 가운데 냄새로 식품의 신선도를 체크하는 인공 코가 등장하는가 하면, 파스타를 만들어내는 3D프린터, 식품을 배달하는 로봇도 등장함

▲ 막시마그룹의 전자코

▲ 식품을 배달하는 로봇

- 리투아니아의 막시마그룹이 일명 '전자 코(Electronic Nose)'라고 불리는 이동형 식품 신선도 검사기를 선보였음. 이 기계는 고객들이 직접 신선제품의 품질을 확인할 수 있도록 개발되었으며, 빌뉴스(Vilnius) 매장 닭고기, 생선, 정육코너에서 시범적으로 운영되고 있음
- 영국의 식품배달전문업체 저스트잇(Just eat), 독일의 대형유통업체, 물류기업 헤르메스 등이 식품을 배달하는 로봇을 시범운영함. 이것은 10kg의 짐을 실을 수 있고, GPS시스템이 탑재되어 무인조종이 가능하며, 최대 시속은 6km, 6개 바퀴로 지상에서 주행함. 스카이프(Skype)의 두 공동 창업자에 의해 설립된 스타트업 기업인 Starship은 런던에 본사를 두고, 에스토니아에 연구 및 개발센터가 있고 지난 9개월 동안 이 로봇 30대를 시험했으며 시험운영기간동안 한 번의 사고도 없었다고 밝힘
- 이탈리아를 대표하는 파스타 제조기업 바릴라(Barilla)는 파르마 Cibus 식품 박람회에서 3D 프린터로 만든 파스타를 선보임. 네덜란드의 연구소와 합작으로 2015년에 제작된 이 기계는 반죽과 물만 넣으면 2분 만에 소비자들이 원하는 모양대로 신선한 파스타를 만들어냄. 맞춤형 모양뿐만 아니라 맛, 질감, 색깔, 영양 성분도 조절할 수 있으며, 채소 또는 통밀 등의 재료도 원하는 대로 조절할 수 있어서 섬유질 또는 단백질 등을 더 풍부하게 만들 수도 있지만 이 기술은 아직 시중에 판매되지는 않고, 현재 연구 및 개발 중임

시사점

- 제조부터 유통까지 날로 발전하는 혁신적 신기술이 식품업계 전반으로 적용되고 있음. 일본에서는 증강현실 게임 포켓몬고와 맥도날드가 손을 잡고 마케팅을 벌일 예정으로 IT와 식품의 결합은 생산 또는 품질관리를 넘어 운송과 마케팅 등 적용 범위의 벽을 허물고 있음. 한국의 IT는 전 세계에서 인정하는 만큼 식품업계에서도 이점을 적극 활용하여 신선한 아이디어로 유럽시장 진출기회 및 K-Food 홍보에 활용할 수 있을 것으로 전망됨

작성 : 파리 지사