



USA

뉴욕지사

바오밥 열매, 슈퍼푸드로 주목받다



풍부한 영양소를 함유한 바오밥 나무 열매

둥근 병 모양을 한 바오밥 나무는 2,500년 이상을 생존하는 장수나무로 알려져 있으며, 아프리카 사바나 지역의 아이콘으로 여겨진다. 자연건조 과정을 거치며 열매에 영양소를 집중시키는 바오밥 나무의 열매는 지구상에서 가장 영양이 풍부한 고밀도 과일로 알려져 있다.

또한, 바오밥 가루는 당뇨병 예방 및 관리에 꾸준히 사용되어 온 식이섬유소로서 항산화제, 비타민C, 칼슘, 칼륨, 철, 마그네슘, 섬유질, 필수미네랄, 항산화제, 프리바이오틱스가 풍부하게 함유되어 있다. 최근에는 유럽, 북미, 오스트레일리아 등의 건강식품 매장에서 스피룰리나(Spirulina), 모링가(Moringa),

아사이(Acai) 등과 유사한 제품군으로 판매되고 있다.

과육은 레몬 샤베트와 같은 맛을 내며, 다른 식품들과의 조화가 잘 이루어져 가공 식품을 대체할 수 있는 재료로 평가받고 있다. 또한, 다른 과일 페이스트와는 달리 생과일로 이루어져 있고 바로 섭취할 수 있으며, 푸레와 같은 농도를 지닌 것이 특징이다. 특정 식품 혹은 음료 제품으로 생산될 때 공정을 단순화 할 수 있다는 점에서 분말보다 간편하며, 바오밥 푸레의 펙틴은 시리얼, 디저트 토핑, 스무디볼, 아이스크림, 스포츠 젤 등 밀도가 높은 액체와 잘 어울린다.

| 바오밥 파우더 |



| 바오밥 페이스트 |





유기농 전문 박람회에서 이목을 끈 바오밥 나무

바이오파흐(Biofach 2020)는 독일에서 열리는 세계 최고의 유기농 전문 박람회이다. 이번 해에는 남아프리카 식재료 회사인 베에이요바(B'Ayoba)에서 바오밥으로 만든 제품 바오밥 페이스트(baobab paste), 붉은 바오밥 티(red baobab tea)를 출시하여 이목을 끌었다. 베에이요바는 바오밥이 가공 식품을 대체할 수 있는 재료라고 주장하면서 올해 가장 주목 받는 식재료가 될 것이라고 말했다.

베에이요바의 제품은 파우더와 페이스트 형태로 유통되기 때문에 소비자들이 원하는 방식으로 소비할 수 있다는 특징을 지녔다. 베에이요바에서 출시한 바오밥 페이스트는 녹차와 동일한 수준의 항산화 작용을 한다는 점에서 식품 및 음료 제조업체들에게 주목받고 있다.

대형 식품회사들도 공식적으로 바오밥 제품을 사용하기 시작했고, 한 식품회사는 바오밥을 새로운 형태의 건강스낵에 첨가할 수 있도록 조사, 연구하고 있다고 밝혔다. 업계에서는 바오밥이 주류시장에서 가능성을 지니고 있다면서, 소비자가 제품으로 인식하는 것이 마지막 장벽이라 말한다.

지속가능성이 증명된 바오밥 열매

바오밥은 윤리적으로 환경에 해가 되지 않는 재료라는 점에서 지속가능성을 증명할 수 있다. 바오밥 열매는 자라는데 최소 25년이라는 시간이 걸린다. 따라서 그 누구도 바오밥 농장을 만들기 위해 많은 땅을 개간하지 않을 것으로 보인다.

현재 유통되는 바오밥 열매는 아프리카 35개국에 분산되어 있는 바오밥 나무에서 생산되며, 현지에서 활동하는 농촌 공동체와의 협력을 통해 열매를 수확하고 있다. 베에이요바는 바오밥 나무의 보전을 위해 현지 농부들에게 적절한 임금을 지불하고 있으며, 나무 보호를 위한 훈련을 제공하고 있다고 밝혔다.

Key Point

한국의 이국적이고 독특한 맛 성분들의 진출 가능성

다양한 효능을 지닌 바오밥 나무 열매가 슈퍼푸드로 큰 주목을 받으면서 미국의 대형 식품업체들이 관련 상품들을 빠르게 개발하고 상품화하는 추세다. 이는 한국의 이국적이면서 독특하고 다양한 맛 성분들을 미국 시장에 선보이기 좋은 것으로도 해석된다. 따라서 유자, 오미자 등 건강에 좋은 맛 성분들을 상품화하여 시장에 적극적으로 진출해보는 것이 좋겠다.