

세계적으로 설탕 대체 스위트너를 공급하는 Icon Foods사는 최근 소비자들이 천연 또는 클린라벨 상품으로 혈당지수가 낮고 친키토(keto friendly)* 스위트너 상품을 찾는다는 사실을 파악했다. Icon Foods는 스테비아(stevia), 몽크프룻(monk fruit), 에리트리톨(erythritol), 코코넛 설탕, 알룰로스(allulose) 등 광범위한 종류의 스위트너를 식품 제조업체에 공급 중이다.

***친키토:** 탄수화물과 설탕 섭취에 제한을 두는 키토제닉 다이어트 식단의 장점을 활용한 제품

스테비아의 응용 증가

최근 단맛이 더 뛰어난 스테비올 글리코사이드(steviol glycosides)가 시장에서 인기를 끌면서, 저칼로리 스위트너로 인기를 끌었던 스테비아는 점점 단점을 가진 성분으로 여겨지고 있다. 때문에 단점을 극복하기 위한 스테비아 응용 상품들이 지속적으로 개발되고 있는데, 예를 들면 Icon Foods의 최근 개발 상품인 스위트너 RA99M0이다. RebA(스테비올 글리코스 성분)와 RebM(글리코사이드)를 결합한 상품으로 음료나 가루 음료믹스에 잘 적용되어 단점을 보완하고 있다. 이는 RebM만을 사용할 때 1kg 당 450달러(약 53만 5,000원)의 비용이 드는 것에 비해 막대한 비용절감효과도 보이고 있다.

| 미국 소비자들의 스위트너에 관한 인식 |

 Top 5 Good Sweeteners	
꿀	66%
과일주스	47%
메이플 시럽	43%
용설란	36%
스테비아	31%

 Top 5 Bad Sweeteners	
액상과당	62%
인공스위트너	57%
아스파탐/이퀼	56%
스위트앤로우/사카린	55%
과당	47%



몽크프룻과 에리트리트의 지속적인 인기

지속적인 인기를 얻고 있는 몽크프룻은 나한과로 불리는 천연 감미료로 추출물인 모그로사이드 물질이 매우 달콤한 특징이 있다. 아직 스테비아보다 비싸지만 재배규모를 관리하게 되면서 가격이 감소하고 있다. Icon Foods의 CEO인 Thom King은 “스테비아와 몽크프룻의 결합은 상호단점을 보완해 가장 인기가 있다”고 전했다. 또한 일부 소비자들이 소르비톨(sorbitol)을 기피함에도 만니톨(mannitol), 말티톨(maltitol)과 에리트리트는 여전히 잘 팔리는 품목으로 매출이 증가하고 있다. 에리트리트는 진균류, 조류 등에서 얻을 수 있는 단맛 결정성 복합물이다.

| 몽크프룻 |



코코넛, 용설란(agave), 단풍나무

설탕을 대체하는 영양가 있는 스위트너인 코코넛 아자설탕은 가장 잘 팔리는 품목 중의 하나다. Whole30 다이어트 프로그램과 Paleo 식이요법 품목으로도 승인됐다. 이와 함께 흑설탕도 여전히 잘 팔리는 품목이다. Thom King은 “용설란 시장은 정체 또는 약간 하락하였는데, 이는 높은 과당으로 인체의 keto 성분을 감소시킬 수 있고, Whole30과 Paleo 프로그램에 있으면서도 코코넛 아자설탕보다 더 정제되었기 때문이다.

우리는 메이플 설탕이나 오가닉 사탕수수 설탕, 자일리톨을 더 안정적인 스위트너로 보고 있다”고 말했다.

시장의 판도를 바꿀 알룰로스

스위트너 시장의 기대 품목은 알룰로스로 설탕과 같은 역할과 맛을 갖고 있으나 더 이상 첨가당으로 명시할 필요가 없어졌다. 또한 칼로리가 없고 혈당에 영향을 주지 않는 것으로 나타나 시장에 기여하고 있다. 알룰로스의 새로운 상품들이 대거 나올 것으로 예상되는 가운데 Icon Foods의 수십 개의 신제품 출시로 스위트너 업계의 판도가 바뀌게 될 것이란 전망이다.

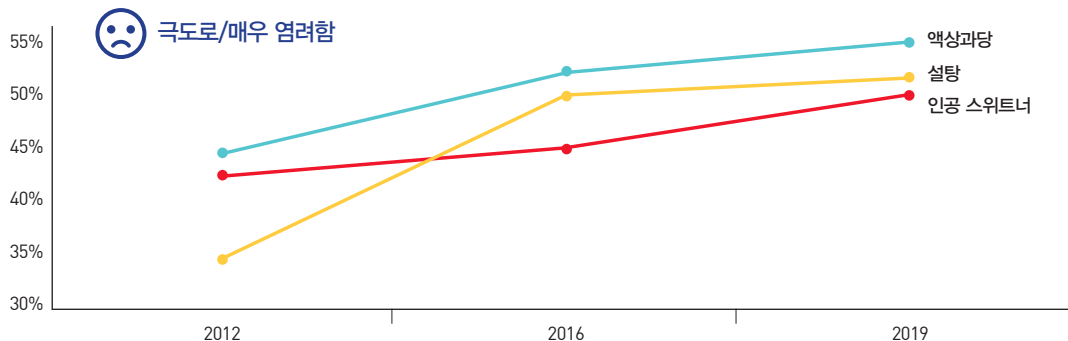
기존 상품보다 열량을 더 줄이는 Eversweet

Cargill사의 글로벌 스위트너 디렉터인 Andy Ohmes는 “스테비아 시장은 현저하게 성장해 왔으며, Cargill의 추후 성장 전략에도 여전히 한 부분을 담당할 것”이라고 말했다. 덧붙여 “Truvia, RebA 스테비아임 추출 스위트너는 약 30%의 설탕을 줄일 수 있는 훌륭한 상품이고, Viatch도 50~70% 설탕을 줄일 수 있도록 도울 것”이라고 했다.

Cargill은 100% 가까이 설탕을 줄이는 상품으로 발효과정을 거친 Eversweet을 공급한다. 유제품은 설탕 함량을 줄여야 하는 압박을 받고 있는 부문 중의 하나로 기존의 맛을 유지하는 것이 관건인데, Eversweet의 맛이 각광을 받고 있다.

Andy Ohmes는 또 에리트리트의 수요가 계속 높아지는 점을 지적했다. Mintel에 의하면 2012~2017년 사이에 에리트리트의 사용이 2배로 증가한 것으로 조사되는데, 특히 냉동 유제품 영역에서 관심을 끌고 있는 것으로 나타났다.

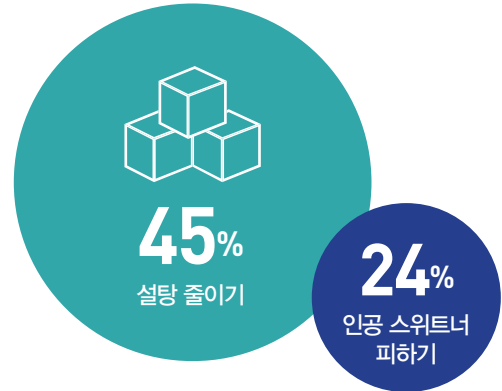
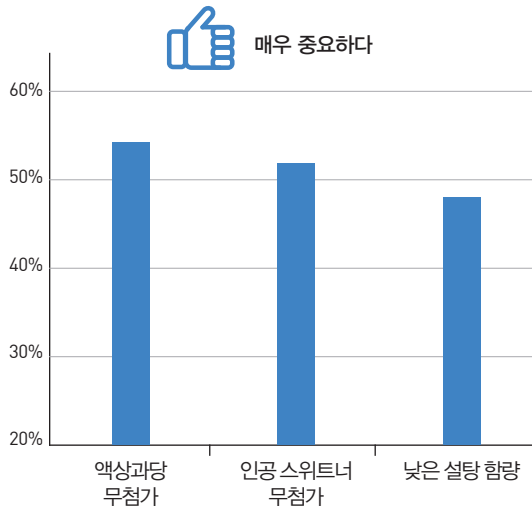
| 미국인의 설탕, 과당, 스위트너에 대한 인식¹ |



| 미국인의 설탕, 과당, 스위트너에 대한 인식2 |

식품 구매시 라벨에 있는 다음 문구가 얼마나 중요한가?

지난 해 식생활에서 다음 중 더 중요했던 것은 무엇인가?

**시장 확대 중인 팔라치노스(Palatinos)**

치커리 뿌리 섬유질로 설탕을 대체해가는 Beneo사는 미국에서 ‘느린 탄수화물 분해(low carb)’ 상품인 이소말톨로스(isomaltulose) 성분의 팔라치노스라는 상품을 판매하고 있다. 비트의 수크로스(sucrose)는 자당이라고도 불리는 포도당과 과당을 효소화하여 제조한 것으로 미국의 소비자들은 특히 이 제품에 흥미를 보이고 있다.

팔라치노스는 사탕수수나 벌꿀에 있는 혈당을 조절하는 천연당으로 설탕과 맛이 비슷하지만 인슐린이나 혈당에 설탕처럼 영향을 미치지 않는 상품이다. 현재 40여 개의 상품에 사용되고 있으며 점차 시장을 확대해나가고 있다. 팔라치노

스는 1g 당 4cal로 설탕과 비슷한 열량을 함유하고 있으나 더 낮은 혈당 지수와 설탕보다 천천히 소화되는 장점이 마케팅과 브랜딩에서 부각되고 있으며 스포츠 영양식, 에너지 음료, 특수 영양식, 식사대용을 포함한 주요 식음료 부문에서 사용되고 있다. 주요 상품은 Kill Cliff사의 스포츠 드링크인 Endure와 Well Beyond사의 Xe Energy Multiplier로, 보존제, 설탕, 인공착색료, 인공 맛이 없는 천연 에너지 드링크로 마케팅되고 있다. 또 다른 제품 Elite Beverage사의 BYLT는 에너지를 지속시키고 지방을 산화하는 천연 음료로 마케팅되고 있다.

Key Point**고유의 단맛 이용한
건강식품 개발 및 수출**

- 건강한 식습관을 추구하는 미국 소비자들은 설탕 섭취를 줄이려는 노력을 계속해오고 있으며, 식음료 제조사들은 혈당과 열량을 줄이면서도 단맛을 유지하는 설탕 대체 스위트너 성분들을 지속적으로 개발하고 있다. 각종 식물이나 과일 추출물들이 건강한 천연 스위트너로 각광 받으면서 응용과 소비가 증가하고 있다. 한국의 제조사들도 고유의 단맛을 이용한 건강 상품들을 개발해 수출하는 것이 미주 시장에서 성공의 중요한 요소가 될 것으로 보인다.