

고단백 발효식품 템페와 Better Nature

2018년 영국에서 4인의 공동창업자가 설립한 스타트업 회사 'Better Nature'가 인도네시아 단백질 결핍 근절 기금 조성과 동시에 유럽인에게 고영양 식품 제공의 방법을 고안하고 있어 화제다. Better Nature가 개발 중인 식품은 콩을 발효해서 만드는 인도네시아 전통 식품 템페. 발효과정에서 콩 아미노산이 폭발적으로 증가하는 이 식품은 프로바이오틱(prebiotic)3, 사포닌, 이소플라본, 필수 아미노산, 비타민 B12, 식이섬유 등의 영양소가 풍부해 소화를 돕고 장내 미생물군에 유익한 고단백 식품이다. 친환경적인 생산과정 역시 주목할만한 점인데 고단백 식품인 소고기와 생산과정을 비교했을 때 에너지는 1/10, 이산화탄소 배출량은 1/5에 불과하며 토지 사용 효율은 무려 20배나 높다. 반면, 소고기의 1/3(인도네시아의 경우 소고기 가격의 4%) 가격으로 소고기와 유사한 수준의 단백질을 섭취할 수 있어 지속 가능한 단백질 공급원으로 평가 받고 있다.

더 맛있고 건강한 21세기형 템페

Better Nature는 템페를 현대적 시각으로 재해석해 더 맛있고 영양가 높은 식품 개발을 시도하고 있다. 템페는 배양한 종균을 대두와 혼합 발효해서 만드는데, 제품의 최종 영양 성분은 혼합하는 종균의 종류가 무엇인가에 따라 달라진다. Better Nature, 인도네시아 식품과학팀은 발효과정 변화를 통해 기존 템페보다 비타민 B12를 더 많이 함유하는 템페를 개

발했으며, 이어서 칼슘과 철분의 함유량이 늘어난 템페도 개발 중이다. Better Nature는 템페의 재료 변화도 꾀하는데 기존 재료인 대두, 견과류, 씨앗, 곡물, 채소를 넘어 루핀콩(lupin bean)으로 만드는 템페도 시도하고 있다. 로마인이 즐겨먹던 루핀콩은 오늘날 지중해 연안국가인 스페인, 포르투갈, 그리스에서도 사랑 받는 식품으로 고영양, 고단백 식품인 덕에 템페를 만들기 적합한 식품이다. 또, 루핀콩으로 만든 템페는 콩 알레르기가 있는 소비자에게도 권할 수 있다는 장점이 있다.

사람과 환경을 생각하는 Better Nature의 푸드 시스템

새로운 템페를 만드는 Better Nature의 기업정신은 자선과 혁신이다. 단순히 맛있는 음식이 아니라, 인류와 지구에 친화적인 푸드 시스템을 만들기 위해 전 세계에 템페의 잠재력을 알리려 노력하는 것이다. Better Nature는 조만간 영국에서 첫 템페 제품을 출시한다. 첫 번째 제품은 유럽시장에 처음 선보이는 '고영양 템페 크리스프(tempeh crisp)'. 이후에도 바(bar), 완조리 제품(RTH: Ready-To-Heat) 등 제품 라인을 확장해 소비자의 선택권을 보장할 계획이다. 올해 6월 유럽의 식품 비즈니스 창업지원 프로그램인 'EIT Food's accelerator hub programme'에 선정된 Better Nature는 4개월간 스위스 전문 교육을 받을 계획이며 추후 퀴노아, 치아씨드, 병아리콩처럼 템페 역시 슈퍼푸드에 시장이 각인되기를 희망하고 있다.

Key Point

**전통 발효식품에 새로운 맛과
질감 더하는 노력 필요**

건강식품과 함께 발효식품이 키워드로 떠오르면서 세계적으로 발효식품에 대한 연구가 활발히 진행 중이다. 특히 유럽시장은 음료 시장이 성장하면서 발효차의 일종인 콤투치가 인기를 끌고 있다. 한국 발효식품의 유럽 진출을 위해서는 전통 발효식품을 시대에 맞게 재해석해 영양, 건강 기능은 강화하고 새로운 맛과 질감을 더하는 노력이 필요하다. 또, 안전한 원료 확보, 발효공정 최적화, 안전한 포장과 유통시스템 확보와 소셜 미디어를 통해 한국 발효식품의 우수성을 알리고 제품을 활용한 조리법을 소개하는 등 다각적인 홍보활동도 필요하다.