USA

LA지사

미래 먹거리로 주목받는 대체육

고기 아닌 고기의 매력에 빠져드는 소비자

미국 식품시장에 '고기 아닌 고기'가 뜨고 있다. 베지테리언(Vegetarian)과 비건(Vegan) 인구 증가, 친환경적 소비 트렌드 확대에 따라 콩, 밀 등 식물성 재료를 활용해 만든 대체육은 등장과 동시에 놀라운 성장세를 보이고 있다. 당초 채식주의자, 지구환경과 동물복지를 생각하며 환경적, 윤리적 소비를 추구하는 일부 소비자를 겨냥했던 대체육은 실제 고기와 흡사한 뛰어난 맛과 건강식이라는 인식 확대로 빠르게 영역을 확대하고 있는 추세다. 미국 시장조사 전문기관 얼라이드 마켓 리서치(Allied Market Research)의 조사에 따르면, 2017년 기준 전 세계 대체육류 시장규모는 41억 달러로, 2026년까지 81억 달러 규모로 성장할 것으로 전망된다.

앞다투어 대체육 브랜드 런칭 나선 식품업계

'식물기반'(Plant-basaed) 식품이 미국 식품업계의 메가트렌드로 안착하게 되자 대체육 역시 식물성 식품으로 만든 '식물성 고기'(Plant-based Meat)로 자리매김하며 인기를 끌고 있다. 미국 식물성 고기의 선두주자는 단연 임파서블푸드(Impossible Food)다. 2011년 스탠포드대학 교수가 창업한 푸드테크* 회사로, 5년간 연구를 통해 고기와 비슷한 식감의 밀 단백질, 감자 단백질 등 식물성 재료만 이용해 고기 패티를 만들어내며 식물성 고기 시장에 불을 지폈다. 경쟁업체 비욘드미트(Beyond Meat)는 나스닥에 상장되면서 존재감을 확실히 드러내기 시작했고 빌게이츠, 레오나르도 디카프리오 등 유명인들의 투자로 더욱 화제를 모으기도 했다. 미국 최대 축산기업인 타이슨푸드도 레이즈드 & 루티드(Raised & Rooted)라는 이름의 대체육 브랜드를 선보였다. 네슬레(Nestle) 역시 2017년 인수한 기업 스위트어스(Sweet Earth) 브랜드를 앞세워 대체육류 패티를 넣은 햄버거인 '어썸버거'(Awesome burger) 판매 계획을 밝힌 바 있다.

***푸드테크(Food-tech)** : 식품(food)과 기술(technology)의 합성어로 식품산업과 관련 산업에 4차 산업기술 등을 적용하여 이전보다 발전된 형태의 산업과 부가가치를 창출하는 기술.

패스트푸드에도 대체육류 열풍

대체육의 인기는 패스트푸드 프랜차이즈 업계에도 적용되고 있다. 버거, 피자, 타코까지 다양한 종류의 패스트푸드 프랜차이즈가 최근 대체육류를 활용한 메뉴를 선보이기 시작했다. KFC는 지난 8월 비욘드미트에서 만든 치킨너겟과 윙의 시범 판매를 시작했다. 버거킹 역시 지난 3월부터 세인트루이스에서 임파서블푸드의 식물성 단백질 패티를 사용한 '임파서블 와퍼(Impossible whopper)' 판매를 시작했고, 올 연말까지 미 전역 7,000여 개의 매장에서 식물성 패티로 만든 버거를 판매할 계획이라고 밝혔다. 이 밖에도 델타코(Del Taco)는 지난 4월부터 대체육으로 만든 타코를 출시했으며, 미국 피자 체인브랜드 리틀 시저스(Little Caesars)도 토핑으로 인공고기 소시지를 올린 피자를 판매했다.

2040년 전 세계 육류소비 60% 대체육 전망

글로벌 컨설팅 업체 AT커니(AT Kearney)는 보고서를 통해 '2040년에는 전 세계에서 소비되는 육류의 60%가 대체육일 것'이라고 전망했다. 전문가들은 대체육 시장은 고기 섭취를 꺼리는 베지테리언이나 비건만을 위한 것이 아니라고 말한다. 업계의 공격적인 투자로 맛을 내는 기술은 이미 '가짜 고기가 진짜 고기를 넘어섰다'는 평이 나올 정도로 발전을 거듭하고 있다. 때문에 진짜 고기를 좋아하지만 건강을 고려하고, 환경과 동물을 생각하는 소비자가 대체육 시장의 성장을 이끌고 있다고 진단한다.

Key Point

식물기반 대체육 수출의 기회

대체육은 건강식 트렌드에 따른 식물성 기반 식품의 인기와 더불어 친환경적, 그리고 윤리적 소비에 부합하는 미래 먹거리로 주목받고 있다. 치킨, 햄버거 패티, 소시지, 피자토핑 등 대체육의 활용 범위와 영역도 넓어지고 있다. 한국은 아직 미국에 육류를 수출할 수 있는 국가에 해당되지 않기 때문에, 육류 성분 함유 제품의 미국수출에 제한을 받고 있는데, 식물성 성분으로 만든 대체육을 활용한 새로운 제품을 개발한다면 미국 시장의 새로운 기회로 활용할 수 있을 것이다.

| Beyond Burger |

| Impossible Foods |

| KFC의 plant-based beyond fried chicken |

| Burger King의 Impossible whopper |

출처 : hitechnewsdaily.com, www.foodnavigator-usa.com, www.theguardian.com