

# 새롭게 각광받는 발효식품

LA지사

## 음식이 곧 약이다(Food is medicine)

- 좋은 음식이 곧 약이다라는 말과 함께 미국 식품업계에 서도 발효식품에 대한 관심이 빠르게 확산되고 있다. 발효식품이 심장질환과 당뇨 및 비만 발생 가능성을 낮춘다는 연구 결과들이 속속 발표되면서 발효식품이 좋은 이미지를 얻게 된 것이다.
- 특히 밀레니얼세대는 발효식품에 높은 관심을 보이고 있다. 장기적이고 실용적인 견해를 갖춘 젊은세대가 발효식품에서 발견되는 박테리아균이 인체에 유익하다는 것을 깨닫고 다소 비싸더라도 구매해 섭취하는 것이 향후 건강 유지 및 병원비 절감에 도움이 된다고 생각하고 있기 때문이다.
- 미국에서 발효식품으로 각광받는 식품은 콤부차, 김치, 요구르트, 크라우트(독일식 양배추 절임), 발효유 케피어(kefir) 등이 있다. 특히 김치는 음료, 스낵 등에도 활용되며 다양한 제품들이 출시되고 있어 눈길을 끌고 있다.

## 콤부차로 시작된 발효식품 시장

- 미국에서 발효식품에 대한 관심은 콤부차에서 시작됐다. 콤부차란 홍차에 균, 효모를 더해 만들어진 발효음료로 폴리페놀 섭취를 통해 세포의 노화억제를 돕고 아미노산, 비타민, 미네랄, 유산균 등이 풍부하게 함유된 것으로 알려져 있다.
- 음용이 쉬운 콤부차로 높아진 발효 및 유산균에 대한 인지도는 다른 발효식품에 대한 관심을 높이는 데 기여했다. 트렌드를 감지한 대기업들은 앞다퉈 발효 식품업계로 뛰어들기 시작했는데, Pepsico사는 발효음료 브랜드 'KeVita'를, Peet's Coffee는 발효음료 'Revive Kombucha'에 투자했다.



KeVita, Revive Kombucha

## 점차 다양해지는 발효식품

- 유명 주스 브랜드 Tropicana는 10억 개의 살아있는 배양균을 함유한 기능성 주스인 Tropicana Essentials Probiotics를 출시했다. 케피어 및 유산균 제품 제조사인 Lifeway Foods는 어린이용 ProBugs 유기농 케피어를 출시했는데, 발효 및 고단백 식품임을 마케팅 포인트로 활용하였다. 또한 간편함을 더한 떠먹는 타입의 Kefir Cup을 내놓는 등 제품군 확대에 노력하고 있다.



Tropicana Essentials Probiotics



Kefir Cup, ProBugs



Whole Foods Market에서 판매중인 김치음료

### 김치를 활용한 발효식품들

- 유기농 크라우트(양배추 절임)와 김치를 파머스마켓에서 판매하며 사업을 시작한 'Farmhouse Culture'는 절임 및 김치에서 남은 주스에 할라피뇨, 생강 등의 맛을 가미한 Gut Shot이라는 음료 제품을 출시해 눈길을 끌었다. 가능성을 본 General Mills사가 지난해 650만 달러를 투자해 화제가 된 이 회사는, 김치맛 칩 등 발효식품을 접목한 다양한 신제품을 출시해 주목받고 있다.
- Wildbrine사는 유산균을 컨셉으로 코올슬로, 사워크라우트, 김치, 살사 제품을 판매하는 업체로 최근 Probiotic Live Shots라는 유산균음료를 에너지 음료와 같은 작은 용기에 담아 출시했다. 역시 김치에서 나온 소금물(brine)을 주요 베이스로 사용했는데, 일본식 된장인 미소를 사용해 'Japanese Kimchi'로 판매하고 있다.

### 발효식품에 포인트를 맞춰 상품 개발 나서야

- 발효식품의 대명사로 '김치'에 대한 미국 소비자의 인지도가 높아지고 있다. 다양한 상품에 접목한 김치 제품을 출시한다면 시장의 관심을 끌 수 있을 것이다.
- 지난 10월, SIAL 전시회에서 한국의 중소기업이 출품한 김치 잼이 호평을 받은 것처럼 미국 시장에서도 김치를 활용한 다양한 제품을 선보일 수 있는 환경이 조성되고 있다. 다양한 제품에 적용할 수 있는 유산균과 김치맛을 가미한 원재료를 개발한다면 미국 시장 진출 가능성이 높다고 판단된다.
- 또한 발효식품을 근간으로 하는 한국의 장 제품 역시 발효식품으로 포지셔닝한다면 건강에 관심이 높은 소비자들에게 더 어필할 수 있을 것이다.



출처 : Food Navigator 「There is a mega-trend around fermentation': The rising star of fermented foods」(2018. 5. 8.)  
 Food Dive 「A bubbling market for fermented ingredients shows no sign of popping」(2018. 2. 8.)  
 BCC Research 「World Markets for Fermentation Ingredients to Reach \$28.4B by 2022」(2018. 2. 5.)  
 WebMD 「Could Fermented Foods Boost Your Health?」(2017. 2. 13.)  
[www.facebook.com/KeVitaDrinks](http://www.facebook.com/KeVitaDrinks), [www.tropicana.com](http://www.tropicana.com), [lifewaykefir.com](http://lifewaykefir.com), [www.farmhouseculture.com](http://www.farmhouseculture.com)