

슈퍼푸드 견과류, 인기 고공행진

대만사무소

견과류의 가공 방법에 주목하기 시작

- 견과류에 함유된 불포화지방산은 심혈관 건강에 도움을 주며, 심장 및 혈관 등 질병에 의한 사망률을 감소시키는 것으로 알려져 있어, 건강을 중시하는 대만 소비자들의 관심이 꾸준히 이어지고 있다.
- 세계 최대 식품 및 음료 빅데이터 분석기관인 「이노바마켓 인사이트(Innova Market Insights)」에 따르면 기존 대만 소비자들은 견과류 제품을 구입할 때 식품첨가물 첨가 여부만 주의하고 견과류의 가공방법에는 크게 주목하지 않는 것으로 나타났다.
- 최근에 유행하는 견과류 제품은 기존의 튀기는 방식과는 달리 ‘저온 로스팅 가공법(低溫烘培)’으로 제조하여 ‘무첨가 견과류’ 또는 ‘식이섬유 첨가 견과류’와 같은 상품으로 출시되기도 하는 등 견과류 자체의 영양 파괴를 최대한 감소시키는 방향으로 진화하고 있다.

저온 로스팅 견과류 가공 제품 유행

- 슈퍼 푸드로서 영양가치가 매우 높은 식품인 견과류는 가공방식에 따라 영양소 손실의 차이가 큰 식품이다. 고온의 기름에 튀긴 견과류 제품은 견과류 자체 식이섬유 및 영양소 파괴가 높고 견과류가 그 기름을 흡수하여 칼로리가 높아지게 된다.
- 최근 대만 생산업체는 현재 트렌드에 맞게 영양 가치를 최대한 높이는 ‘저온 로스팅 가공법’을 이용하여 다이어트, 건강 등을 중요하게 여기는 소비자를 겨냥한 견과류 상품을 개발하여 유통시키고 있다.

가공식품 원료로 사랑받는 견과류

- 현재 대만 견과류 제품은 수입 의존도가 높은 데 반해 수요는 갈수록 높아지고 있는데, 대만 시장 내에서 견과류는 직접 섭취할 뿐만 아니라 가공식품의 원료로 사용되기 때문이다. 특히 가공식품의 원료 사용률이 높는데, 이노바마켓 인사이트(Innova Market Insights)에서 2017

견과류 가공 방식 비교

가공 방식	저온 로스팅	고온 튀김
가공 조건	100~130°C 약 8시간 이상 로스팅	180~200°C 짧은 시간 튀김
견과류 외관	색깔은 연한 노란색으로, 견과류 자체의 색깔과 비슷함	외관에 기름이 보이며, 진한 노란색을 띠
풍미	향과 맛이 자연스럽고 질리지 않음	향과 맛이 진하며, 식감이 바삭함
칼로리	추가 칼로리 생성되지 않음	기름에 튀겨서 추가 칼로리 생성
영양 가치	보다 완전한 영양소를 보유할 수 있음	고온에 의해 비교적 많은 영양소가 파괴됨

년 1~9월까지 조사한 대만시장 견과류 및 씨앗류를 보면 캐슈넛, 살구 씨, 땅콩, 호두, 호박씨, 피스타치오, 해바라기씨, 헤이즐넛, 마카다미아 등의 순으로 가공식품의 주원료로 사용되고 있으며, 주로 스낵, 영양선식, 베이킹 식품 등의 원료에 주로 사용된다고 한다.

자들이 보다 안전한 견과류 제품을 구매할 수 있도록 관련 상품의 식품첨가물, 중금속, 원산지 등의 정보를 등록하도록 하고 있고, 소비자들은 그 시스템을 통해 상품의 이력을 추적할 수 있다.

수입 의존 시장 구조에 맞는 수출전략 필요

- 견과류 제품은 장기간 보관할 경우 산화, 냄새, 독성이 생성 될 수 있어 대만정부는 이력추적시스템을 통해 소비

- 최근 대만 소비자들은 영양가치, 품질, 식품 이력 등을 꼼꼼히 비교하며 상품을 구매하는 경향이 있고, 높은 영양가로 수요가 많은 견과류의 대부분을 수입에 의존하고 있으므로 이러한 소비 트렌드에 맞춰 한국의 우수한 견과류 제품의 대만 시장 진출을 적극적으로 모색할 필요가 있다.

저온 로스팅 가공법을 이용한 견과류 제품



1. 대만 VIVA 캐슈넛
NT\$ 319(약 11,600원) 285g



2. 대만 성상젠(盛香珍) 호박씨
NT\$ 104(약 3,790원) 135g



3. 대만 탄위엔(團員) 종합 견과류
NT\$ 380(약 13,900원) 365g



4. 대만 자연우(自然優) 종합 견과류
NT\$ 220(약 8,000원) 120g



5. 대만 이메이(義美) 종합 견과류
NT\$ 350(약 13,000원) 360g



6. 대만 통일(統一) 종합 견과류
NT\$ 350(약 13,000원) 360g