



미국, 팬데믹 상황 속 주목받는 면역력 강화 식품 6가지

팬데믹 속 주목받는 ‘면역력’

코로나19 바이러스로 건강 유지가 중요한 가치로 떠오르면서 면역력 향상에 도움이 되는 식재료의 수요가 늘고 있다. 기능성 식품시장은 매년 꾸준히 성장하고 있는데 파이어마켓(Fior Markets)의 보고서에 따르면 기능성 성분의 세계시장 규모는 지난해 690억 달러에서 2027년까지 1,670억 달러로 매년 6.74% 가량 증가할 것으로 예상했다. 마케팅 리서치 회사 IRI의 관계자는 “많은 사람들이 현재의 상황을 보며 개인적인 웰빙에 더욱 전념하고 있으며, 달라진 삶을 받아들이기 위해 새롭고 건강한 식습관에 관심을 기울이고 있다”며 “건강한 음식을 더 많이 섭취하기 위한 소비자들의 노력은 당분간 이어질 것”이라고 전했다. 코로나19 바이러스로 인한 격리의 시간은 건강을 생각하는 소비자들의 식습관을 더욱 자극하고 있으며, FoodDive는 이러한 소비자들에게 주목받을 것으로 예상되는 6가지 식재료를 소개했다.

1 꿀 (Honey)

USDA 경제조사국(Economic Research Service) 자료에 따르면 2019년 미국 내 꿀 생산량은 총 3,700만 파운드로 2001년 4,450만 파운드와 비교해 감소했다. 생산량 하락에도 불구하고 같은 기간 생산가치는 1억800만 달러로 200달러 급등했다. 전미꿀협회(National Honey Board)는 미국 국민 1인당 꿀 소비량은 약 1.3파운드라고 추정했다.

이는 최근 몇 년 동안 꿀이 빵이나 시리얼 등을 구워 만들 때 설탕을 대체해 더 건강한 천연 성분으로 활용되는 것으로 각광받고 있기 때문이다. 미국꿀생산자협회(American Honey Producers Association)에 따르면 이러한 미국 내 꿀 소비의 증가에도 불구하고 업체들은 꿀 종류별로 효능에 대한 홍보는 아직 부족한 상황이라고 밝혔다. 최근 뉴질랜드의 마누카 꿀이 상처, 악성 궤양 치료에 탁월한 효능들이 홍보되며 고가에 판매되고 있는 만큼 꿀의 시장 성장 가능성은 높다고 진단했다.

2 생강(Ginger)

미국에서 생강의 활용도는 더욱 커지고 있다. 음료, 건강바, 사탕, 육수, 차, 심지어 칵테일에도 더해지고 있다. 생강의 건강 효능이 알려지며 미국 식품기업들은 계절상품, 또는 다양한 음료에 생강을 활용한 제품을 앞다퉈 출시하고 있다. Statista의 데이터에 따르면 생강 생산량은 전 세계적으로 증가하고 있으며 전 세계 생강시장은 2017~2022년 사이 년 평균 6.5%의 성장률을 보일 것으로 추정된다.

출처 :
Food Dive "6 immunity boosting ingredients gaining popularity during the pandemic"
- <https://www.fooddive.com/news/6-immunity-boosting-ingredients-gaining-popularity-during-the-pandemic/581153/>



출처 : FoodDive

식품과학연구업체 코버스 블루(Corvus Blue)의 칸타 셸케(Kantha Shelke) 대표는 “최근 생강은 여러 가지 이유로 전례 없는 인기를 얻고 있다”며 “생강은 소화보조 및 소염효과 등 다른 점에서도 도움이 되고 있으며 많은 업체들이 더욱 나은 맛과 포장, 내추럴을 강조한 소비자들의 관심에 맞는 제품을 생산에 노력하고 있다”고 밝혔다.

3 강황(Tumeric)

항산화 및 소염작용에 효능이 있다고 여겨진 강황은 오래전 인도에서 사용하던 약초에서 유래하며 최근 미국에서의 판매량이 증가하고 있다. 조사에 따르면 미국 내 강황 향신료의 매출은 2017년보다 46.7% 증가한 3,200만 달러를 넘어섰으며, 현재는 가장 인기 있는 천연 약초 성분이다. 소비자들에게 인지도가 높아짐과 동시에 식품기업에서 추가상품을 많이 출시하면서 인기는 계속 증가할 것으로 예상된다.

냉동 다진 마늘, 생강 큐브제품을 판매하는 도롯 가든(Dorot Gardens)사는 강황 제품에 대한 소비자들의 관심이 지속되는 것을 반영, 기존의 분말형 강황보다 요리의 활용도를 높일 수 있는 갈아서 열린 강황 제품인 냉동 강황 큐브를 출시한다고 밝혔다. 도롯 가든사 측은 “많은 사람들이 더 건강한 식습관을 그들의 생활방식에 접목시키고 있고, 이에 따라 강황 관련 제품 출시가 이어지고 있다”며 “SNS를 통해 강황의 효능이 더욱 잘 알려지면서 소비자들의 강황의 효능에 열광하고 있다”고 밝혔다.

4 오렌지(Orange)

면역력 강화를 위해 비타민C가 다시금 주목받으며 오렌지에 대한 관심도 다시 커지고 있다. 지난 4월 미국 내 오렌지주스 판매는 2015년 이후 최고 수준으로 증가했다. 국립 보건원(National Institutes of Health)은 비타민C가 면역체계를 강화하는데 도움을 줄 수 있으며, 오렌지주스 한 잔의 약 4분의 3은 하루 비타민C 섭취량의 103%를 공급한다고 밝혔다.



출처 : www.dorotgardens.com



출처 : www.orchidislandjuice.com

주스회사인 나탈리 오키드 아일랜드(Natalie's Orchard Island Juice Company)는 전반적으로 주스류에 대한 매출이 늘긴 했지만 특히 전통적인 방법으로 만든 오렌지주스의 판매가 급격히 증가했다고 밝혔다. 나탈리 오키드 아일랜드사에 따르면 지난 4월 오렌지주스의 판매량은 전년 대비 50%가 급등했다.

5 버섯(Mushrooms)



버섯은 항산화 효과 및 비타민, 섬유질이 풍부하며 면역력에 좋은 것으로 알려져 있다. 내부 영업 금지로 많은 식당이 문을 닫거나 축소 운영하게 되며 식당에서의 버섯 수요는 줄었지만, 식료품점의 버섯 매출은 증가하는 추세다. UPI의 보도에 따르면 지난 4월부터 버섯 소매 판매량은 점차 증가했으며 5월 첫째 주에는 전주 대비 37%가 증가했다. 지난 5월 미국 버섯 연구소(American Mushroom Institute)는 팬데믹 기간 동안 버섯 수요가 변동하면서 향후 6~10주 동안 버섯 부족 현상이 있을 것으로 예측하기도 했다.

6 발효식품(Fermented)

김치를 비롯한 콤부차, 요구르트까지 발효식품이 건강에 미칠 수 있는 긍정적인 효과를 발표한 연구 결과가 많이 나오면서 발효식품에 관심을 갖는 소비자들이 많아지고 있다. 2018년에는 발효식품 소비가 전년 대비 149% 성장할 만큼 발효식품의 소비는 급증하고 있는데, 코로나19 바이러스로 인해 면역력이 중요해지면서 면역력과 장내 유산균과의 상관관계, 발효식품 섭취로 인해 얻을 수 있는 장내 유익균 등에 대한 연구 결과들로 발효식품은 그 어느 때보다 많은 관심을 받고 있다.

Key Point

코로나19로 인한 위기는 미국 식품시장에도 큰 변화를 불러일으킬 것으로 예상된다. 코로나19 사태가 장기화되면서 대응을 위한 최선의 방법으로 면역력 강화가 꼽히고 있는 만큼, 식품업계의 가장 중요한 키워드로 '면역력 증진'이 될 것으로 보인다. 발효식품인 김치가 면역력과 관련된 다양한 연구 결과의 발표 및 건강식품으로서의 입지를 굳혀가며 올해 미국시장에서 선전을 거두고 있다. 미국시장 진출을 계획하는 한국기업은 신제품 개발 시 꿀, 생강, 강황, 버섯 등 면역력과 관련된 것으로 알려진 식재료를 활용하는 방법도 고려해볼 만 하다.