

## 주요내용

## ▶ 식품산업, 태국 경제의 핵심산업으로 부상

- 태국 식품 산업을 발전시키는 목적으로 설립된 태국 국립식품연구소(NFI: National Food Institute)는 2017년에 '미래 식품산업 발전을 위한 식품제조업체 개선 프로젝트'를 추진하였다. 이 프로젝트의 목표에는 태국 식품산업의 제품과 서비스의 품질 및 안전성 향상, 농업 종사자의 삶의 질 향상, 세계적인 트렌드에 따른 농산물 개발 및 생산 등이 있다.
- 프로젝트의 주제인 미래식품(Future Food)은 현재 식품 업계에서 유망한 트렌드로 떠오르고 있으며, 농업 국가이자 식품가공 산업이 발달한 태국의 경제 발전을 이끌 핵심 산업 중 하나로 부상하고 있다.

## ▶ 태국 국립식품연구소가 선정한 미래식품(Future Food)

- 태국 국립식품연구소가 선정한 미래식품은 아래와 같이 4가지 범주로 나눌 수 있다.

## - 기능성 식품(Functional Food)

기능성 식품은 주로 건강증진이나 질병 예방을 위해 소비되는 식품 유형으로 생리학적으로 유익한 새로운 성분을 첨가하거나 가공하여 기존 제품의 영양 기능을 뛰어넘는 것이 특징이다.

## - 의료 식품(Medical Food)

의료 식품은 특정한 영양분을 필요로 하는 질병을 관리하기 위해 특수 고안된 식품 유형으로 일반적으로 소비자(환자)의 필요에 맞게 의료 목적으로 생산된다. 예를 들어, 신장 질환 환자를 위해 나트륨 함량을 줄이거나 당뇨병 환자를 위해 탄수화물 성분이 조정된 식품 등이 있다.

## - 유기농 식품(Organic Food)

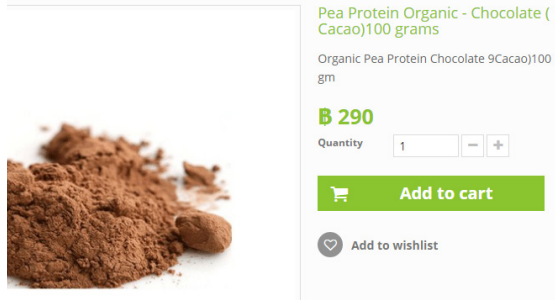
유기농 식품은 인공 화학 물질, 호르몬 또는 항생 물질과 같은 인공 첨가물을 전혀 사용하지 않고 재배되거나 양식된 식품으로 현재 태국에서 가장 빠르게 성장하고 있는 식품 분야 중 하나이다.

## - 혁신 식품(Novel Food)

혁신 식품은 현재까지 소비된 역사가 없거나 기존에 없었던 새로운 방법/방식으로 생산되는 식품을 뜻한다.



(기능성) 태국 흑생강 알약 제품



(의료) 온라인판매 중인 식물성 단백질 보충제  
- 초콜릿 맛 완두콩 가루



(유기농) 태국에 유통되고 있는  
각종 유기농 조미료 제품



**RELEASE KIWI**  
DRINK RIGHT. YOUR BODY SAYS "THANK YOU!"

**WATER + VITAMINS + FLAVOUR + 0 CALORIE**

With dietary fiber polydextrose and inulin, specialists in:

- Helps regulate blood sugar
- Regulates blood sugar levels
- Reduces food craving thanks to inulin fiber
- Highly suitable for diet control with 0 calorie property

Percent Thai RDI

Total Fat	0 g (0%)
Total Protein	0 g (0%)
Total Carbohydrate	0 g (0%)
Fiber	0 g (100%)
Sugar	0 g (0%)
Sodium	0.100 g (14%)

Serving size 500ml per bottle  
Total energy 0kcal per serving

(혁신) 2017 THAIFEX에서 선정된 혁신 제품  
- 0칼로리 키위 맛 비타민 음료

\* 사진출처 : healthfoodthailand 홈페이지, theurbangreenscene 홈페이지

\* 참고자료

- Bangkok Post, 「NFI's direction for Thailand's Future food industry」(2018. 1. 5)

**시사점**

- 태국의 식품가공산업은 가장 높은 투자가치와 부가가치를 산출하고 있어 국가 경제에 매우 중요한 역할을 하고 있으며, 현재 태국 투자진흥청은 의료식품 및 식품보충제 산업뿐만 아니라 식물성 단백질 가공식품에 대한 투자를 촉진시키는 중이다.
- 식품 강대국인 태국에서 선정한 4가지 미래식품은 태국뿐만 아니라 세계적인 식품 트렌드에 따른 것이며 한국 식품업체들도 이러한 해외 식품산업 동향을 참고할 필요가 있다.