

## 주요내용

## ▶ 태국정부, 트랜스지방 규제하기로

- 태국 정부는 글로벌 트렌드에 발맞추어 2020년까지 단계적으로 트랜스지방의 식품사용을 제한하기로 하였으며, 올해 초 제과제품, 커피크림, 마가린 및 냉동식품의 공통 성분인 트랜스지방의 사용을 제한하겠다는 의사를 밝혔다. 트랜스지방 최대 허용치나 구체적인 정책의 발표일 등은 아직 공개되지 않았다.
- 트랜스지방은 일부 육류 및 유제품에서도 자연적으로 발생되지만, 인공적으로 수소화된 오일은 기존의 다른 오일 대체제보다 저렴하고 유통기한도 길어 지난 세대에 걸쳐 식품업체들 사이에서 인기를 끌어들였다.
- 트랜스지방 제한정책으로 인해 식당 및 조리용 기름 가공업체들이 피해를 입을 것으로 보이며, 제한정책과 더불어 태국 정부의 팜유산업개발부(Government's Palm Oil Industries Development Strategy)의 지원으로 인해 팜유 산업에 긍정적인 영향을 미칠 것으로 보인다.

## ▶ 트랜스지방 제한정책에 대한 업체 대응현황

- 태국 내 주요 제과업체 및 글로벌 체인업체들은 트랜스지방 제한정책에 대처할 계획을 세우기 시작하고 있으며, 그 중 대부분은 이미 수년 전부터 제품의 트랜스지방 성분을 제거해왔다.
- 태국의 최대 식품기업인 Thai Beverage Plc.의 부회장인 Nongnuch Buranasetkul은 2년 전부터 서방국가에서 'Trans Fat Free' 트렌드가 시작된 것을 인지해 연구팀을 만들어 새로운 제조법을 연구해왔고, 마침내 정부의 트랜스지방 제한정책 시행과 동시에 규정을 준수하는 제품을 제공할 수 있게 준비를 마쳤다고 밝혔다.
- 던킨도너츠(Dunkin' Donuts)와 오봉팡(Au Bon Pain)의 공동운영업체인 Mudman의 최고 경영자 Xavier Salhani는 태국의 트랜스지방 제한정책에 따라 자사의 제품들을 실험실로 보냈으며, 테스트 결과 도넛 제품은 트랜스지방 함유율 0.5% 미만, 샌드위치 제품은 0%로 나타났다고 했다. 이어 그는 이번 메뉴 변경으로 도넛 제품을 없애고 샌드위치와 커피 품목에 주력할 계획이라고 밝혔다.
- 태국의 크리스피크림(Krispy Kreme)의 상무이사 Ausanee Mahagitsiri는 미국에서 프랜차이즈를 가져올 때부터 트랜스지방에 대한 문제를 인지하고 있었다고 말했다. 크리스피크림 본사는 당시 0% 트랜스지방과 20% 트랜스지방, 두 가지의 레시피 옵션을 주었는데, 그녀는 약 20%가량 더 비싼 0% 트랜스지방을 선택했다.

## \* 참고자료

- BangkokPost, 「an on trans fat could boost palm oil」(2018.1.4.)
- 주간동아, 「트랜스지방 우린 왜 금지 못 하나」(2015.6.29)

## 시사점

- 지난해 태국 식품업계에서 가장 큰 이슈였던 설탕세에 이어 올해는 트랜스지방 제한정책이 대두되고 있다. 기존에 트랜스지방이 함유된 제품들이 팜오일 등으로 대체되면서 가격이 상승하거나 용량이 줄어들 것으로 예측되고 있으며, 태국 소비자들의 트랜스지방 함유에 대한 인식이 증가할 것으로 보인다.
- 트랜스지방이 없는 한국제품들은 태국의 트랜스지방 제한정책의 영향으로 인지도 및 현지제품과의 가격 경쟁 측면에서 보다 개선될 것으로 예상된다.