

### 모링가(Moringa), 말차(Matcha)의 왕좌자리를 넘 보다

아침에 활력을 불어넣어줄 수 있는 음료로 모링가가 주목 받고 있다. 모링가는 인도, 방글라데시, 파키스탄, 아프가니스탄이 원산지인 줄기부터 잎까지, 씨앗까지 섭취가 가능한 식물이며 비타민C, 마그네슘, 칼륨 등을 함유하고 있어 영양이 풍부하다. 모링가는 현재 차(Tea)와 파우더 형태로 구입이 가능하며, 맛은 스낵 완두와 비슷하게 달콤하면서도 얼디(earthy, 흙냄새 향)한 향이 나는 것이 특징이다. 모링가 차는 카페인 없지만 활력을 불어넣는 데 도움이 되는 것으로 알려져 있다.

### 타히니(Tahini)가 새로운 아몬드 버터로 부상

타히니는 참깨를 갈아 만든 소스로 중동과 지중해 지역에서 수천 년동안 사용해 온 재료이다. hummus(Hummus), 바바가누쉬(Baba Ghanoush)와 같은 음식의 주 재료로 사용된다. 만드는 방법은 다른 견과류 버터를 만드는 과정과 마찬가지로 참깨를 버터와 같은 페이스트 질감이 될 때까지 갈아주면 된다. 타히니는 풍미가 있어서 이것만 따로 먹지 않고 스무디부터 구운 음식까지 다양한 음식의 식재료로 사용이 되며 견과류 버터의 대체 식품으로도 쓰이고 있다.

### 아프리카 식재료에 대한 수요 증가

아프리카 식재료에 대한 관심이 높아지면서 이번 년도에는 이들 식재료에 대한 접근이 한층 쉬워질 것으로 보인다. 후추와 오일로 만든 소스인 해리사(Harissa), 찰리 고추를 주재료로 쓰며 마늘, 정향, 계피 등을 첨가해 만든 붉은 색의 혼합 향신료 바르베레(Berberere), 다양한 견과류와 씨앗류 등을 잘게 다져 만든 이집트 향신료 두카(Dukkah), 가장 많이 팔리는 향신료를 혼합해 만든 복합 향신료 라스 엘 하누트(Ras el hanout), 타이거 너츠(Tiger nuts) 등의 전통 아프리카 식재료가 대형 슈퍼 마켓을 중심으로 늘고 있는 추세이며, 이미

| 홈무스 |



| 바바가누쉬 |



뉴욕과 로스앤젤레스의 레스토랑은 아프리카 전통 음식과 이를 혼합한 새로운 퓨전 아프리카 음식을 판매하고 있다.

### 오렌지 와인 히트 예감

오렌지 와인이 올해 와인 업계의 대세로 떠오를 것으로 보인다. 화이트 와인의 포도 품종으로 만들어진 오렌지 와인은 껍질과 씨앗을 함께 발효해 만든 와인인 오렌지 색을 띠며 꿀, 사과, 오렌지 껍질, 나무 향을 지녀 풍부한 맛을 지닌 것이 특징이다. 이미 오렌지 와인 전문가들에게 사랑을 받아 온 와인은 내년에는 점차 널리 보급되어 더 큰 인기를 얻을 것으로 보인다.

### 상온 보관용 프로바이오틱 제품 등장

건강식품의 대명사로 자리 잡은 프로바이오틱은 새로운 트렌드라 할 수는 없지만, 상온 보관용 프로바이오틱 제품이 등장함으로써 상온 보관 가능해진 균주의 식품 활용도는 높아질 것으로 예상된다. 냉장 보관할 필요 없는 Bacillus coagulans GBI-30와 Bacillus coagulans MTCC 5856 등의 프로바이오틱 균주(Strain)는 상온 보관이 가능하고 안전해 수프, 에너지바, 오트밀, 그래놀라 등에 첨가될 것으로 예상되며, 주스와 탄산수, 유제품 대체 음료 등에도 첨가되어 기능성을 강조한 제품들이 다양해질 것으로 전망된다.

| GoodBelly probiotics 주스와 크런치바 |



| 바르바레(Berberbere)와 라스 엘 하누트(Ras el hanout) 향신료를 사용한 요리 |



### 금육(Meatless)과 유제품 프리(Dairy-free)가 주류로

축산업이 환경 파괴를 가져온다는 문제 의식이 높아지면서 육류 섭취를 제한하는 'Meatless Day' 캠페인이 전 세계적으로 활발해지고 있다. 미국에서는 육류 섭취를 15%까지 줄이자는 '고기 없는 월요일(Meatless Mondays)' 캠페인이 2003년부터 시행되어 현재 공립학교 급식에 적용되어지고 있다. 또한 식품 업체들은 고기를 대체할 재료로 견과류, 씨앗류, 렌틸콩에서 단백질로 영양과 균형을 맞춘 스낵과 햄버거, 치즈, 파스타 등의 대체 식품을 개발 하고 있다. 올해에는 새송이 버섯과 콩 단백질 등 식물 기반의 육포 제품, 견과류 버터와 비슷한 맛을 내는 해바라기·호박·수박 씨앗 등 씨앗류의 제품들이 더욱 풍성해질 것으로 보인다.

### 건강한 노화시대

미국 통계청에 따르면 2016년 기준 65세 이상 인구는 4,920만명(15.2%)으로 2030년에는 전체 인구의 20%를 넘어설 것으로 예상되어지고 있다. 인구의 고령화가 진행되면서 '건강한 노화(Healthy aging)'에 대한 중요성이 강조되어지고 있으며 이에 따라 식품업계와 외식업계에서는 뼈, 관절, 면역 체계, 뇌 건강, 장수 등의 영역에서 노년층 소비자를 겨냥한 제품 개발 및 브랜드화의 기회 또한 증가 되는 추세에 놓여 있다. 민텔은 식품 업계가 앞으로 생강, 심황, 녹차 추출물, 약용 버섯을 사용하여 노년층 인구에

맞는 제품 개발을 증가시킬 것으로 전망했으며 식품과 음료에는 '노화 방지'와 같은 부정적인 용어보다는 긍정적인 용어 사용으로 노년층 소비자들에게 어필할 것으로 보인다.

### 편의성 강화

신선하고 건강한 프리미엄 편의 식품의 수요가 더욱 증가될 것으로 예상된다. 민텔에 따르면 많은 소비자들이 여전히 바쁜 생활 방식에 맞춰 건강과 맛을 모두 만족시키는 고품질 음식에 대한 기대와 함께 집에서 보내는 시간을 늘리기 위한 편의성과 풍미를 갖춘 음식을 찾고 있는 것으로 나타났다. 이에 따라 슈퍼마켓에서 판매하는 즉석 조리 식품과 밀 키트(Meal Kit)메뉴가 더욱 확장되고 레스토랑 수준의 풍미를 갖춘 간편식 제품의 판매가 증가할 것으로 예상된다.

### 2019년에도 중요한 '지속 가능성·클린 라벨·투명성'

플라스틱 빨대 대신 뚜껑 달린 컵으로 전환하려는 움직임이 점점 더 많이 포착되어지고 있다. 스타벅스에서는 이미 제품 포장용 비닐을 친환경 소재로 바꾸고 종이 빨대를 제공하고 있으며 식품업계 또한 일회용 포장 대신 다용도·재활용·분해 가능 포장으로 대체하여 포장에도 친환경을 적용하고 있다. 네슬레와 다논 등 대형 음료업체들 또한 포장 업체와 협력하여 100% 재생 또는 재활용이 가능한 PET 플라스틱 개발 프로젝트를 진행하고 있다. 식품 안정성에 대한 소비자들의 높은 관심은 내년에도 지속될 것이며 클린 라벨과 생산과 유통에 대한 업체의 투명성은 2019년에도 중요한 구매 요소로 작용될 것으로 보인다.

#### | Transform package meal 즉석 조리 식품과 Blue Apron meal kit |



#### Key Point

- '최근 미국에서는 그들이 예전에 접하기 어려웠던 미국적인 음식이 인기를 끌고 있으며 자연친화적인 음식과 환경 보호 운동이 부상하고 있다. 이는 미국 소비자들의 식음료에 대한 관심이 맛뿐만 아니라 그들의 건강 또한 고려한 소비자 성향으로 바뀌어 가고 있기 때문이다. 이에 따라 대미 한국 수출업체들도 한국의 홍삼과 같은 건강을 고려한 식품 수출에 대한 노력을 고려해볼만하다고 생각한다.'

출처 : [www.fastcompany.com](http://www.fastcompany.com), [www.self.com](http://www.self.com), [www.foodnavigator-usa.com](http://www.foodnavigator-usa.com), [www.nbntv.co.kr](http://www.nbntv.co.kr), [news.heraldcorp.com](http://news.heraldcorp.com), [www.irishtimes.com](http://www.irishtimes.com), [www.mk.co.kr](http://www.mk.co.kr), [goodbelly.com](http://goodbelly.com), [www.meatlessmonday.com](http://www.meatlessmonday.com), [www.washingtonpost.com](http://www.washingtonpost.com), [www.foodbusinessnews.net](http://www.foodbusinessnews.net)