■ 대만 스낵 업계, 건강 트렌드 속 저나트륨, 저지방 제품 속속 출시 ■

■ 2021년 4월 출시된 신제품의 9.2%가 지방, 나트륨, 트랜스 지방을 줄인 제품

대만 소비자의 건강에 대한 높아진 관심은 스낵과 음료와 같은 간식 선택에도 영향을 미치고 있다. 이에 따라 식품업계에서는 지방, 트렌스 지방, 나트륨의 함량은 줄이고 맛과 풍미는 높이는 제품 개발에 집중하고 있다. 민텔(Mintel)의 자료에 따르면 4월 대만에서 출시된 76개의 신제품 중 9.2%에 해당하는 7개의 제품이 지방, 나트륨 함량을 낮춘 제품인 것으로 나타났다.

■ 소금 함량을 줄인 감자 칩 출시 활발

인체는 매일 나트륨이 필요하며, 일반인의 나트륨 1일 권장 섭취량은 2,400mg(약 6g의 소금)이다. 그러나 대만 위생복리부(衛生福利部)에서 실시한 국민 영양 건강 상태 변화 조사에 따르면 대만의 19~30세 남녀의 1일 나트륨 섭취량은 각각 4,599mg과 4,096mg으로 나타나 1일 권장 섭취량의 약 2배에 달했다. 특히 남녀노소 간식으로 애용하는 감자 칩 한 봉지에는 나트륨 1일 권장량의 17~50% 해당하는 나트륨이 포함되어 있으므로 소비자는 섭취 시 주의를 요한다고 위생복리부는 경고했다. 높아지는 건강에 대한 관심과 과도한 나트륨 섭취에 대한 우려 속에 글로벌 식품 기업은 후추, 허브, 구운 김 등 소금의 풍미와 맛을 대체할 수 있는 원료를 활용하여 나트륨의 함량을 30~70%까지 줄이고, 나트륨 함량이 줄어든 제품에 관한 홍보를 대대적으로 전개하고 있다. 글로벌 식품 기업의 주도하에 현지 식품 업체들도 나트륨 함량 감소 대열에 합류하고 있다.

<대만에서 판매되는 소금 함량을 줄인 감자 칩 제품>

레이즈(Lay's)
후추&소금 맛, 허브&소금 맛 감자 칩
기존 제품 대비 나트륨 30% 감소

화원식품(華元食品)
소금을 줄인 감자 칩
기존 제품 대비 나트륨 70% 감소

프링글스(pringles)
구운 김 맛, 매운 구운 김 맛 감자 칩
기존 제품 대비 나트륨 50% 감소

■ 지방 함량을 줄인 제품

일반적으로 음료 및 과자 등은 휴대가 간편하고 먹기 편해 선호도가 높지만, 당분과 지방 함량이 높아 구매를 망설이게 하는 요인으로 작용한다. 특히 트랜스 지방의 과도한 섭취는 심혈관 질환의 위험을 높일 수 있기 때문에 대만은 정부차원에서 2018년 7월 1일부터 식품 가공에서 "경화유(不完全氫化油脂)"사용을 공식적으로 금지하는 등 트랜스 지방의 주요 공급원 차단을 위해 노력하고 있다. 그러나 경화유 미사용이 트랜스 지방의 완전한 차단을 의미하는 것이 아니기 때문에 제품 생산과정에 사용되는 식용유와 생산 공정에 대해 지속적으로 연구 ·개발 하는 등 트랜스 지방을 줄이기 위해 다방면으로 노력하고 있다. 유통업계도 트랜스 지방을 없앤 제품을 신상품, 인기상품 등으로 소개하며 마케팅 포인트로 적극 활용하고 있다.

* 대만의 식품 규정에 따라 트랜스 지방 함량이 0.3g/100g 이하의 경우에는 트랜스 지방 0라고 표기할 수 있음

<대만에서 판매되는 트렌스 지방 "0" 제품>

하트랜드(Heartland)
트렌스 지방 '0' 감자 칩

대만 까르푸 (家樂福 Carrefour) 공식 유튜브
인기 신제품 소개 영상

■ 시사점

전 세계적으로 건강에 대한 인식이 높아짐에 따라 점점 더 많은 식품 업계에서는 건강한 제품을 생산하기 위해 제조 기술을 고도화하고 있으며, 유통업계에서도 건강한 제품의 취급 비중을 늘리고 있다. 특히, 스낵 및 음료 분야에서는 간식을 먹을 때에도 건강한 선택을 하는 소비자가 증가하고 있어 설탕, 소금, 지방 등의 함량을 줄이면서도 건강하고 맛있는 제품 개발에 집중하고, 이를 셀링 포인트로 강조한 입점 전략 및 제품 마케팅으로 경쟁력을 높일 수 있겠다.

■ 자료원

1. 食力,「【新品報告】零食健康化風潮吹入台灣！9.2%新品訴求少油、少鹽、少反式脂肪」, 2021.05.13
www.foodnext.net/news/industry/paper/5975585735