

미국, 업사이클링 식품은 식품산업에 가장 큰 기회



LA지사

작성자_ 박지혜



미국 식품시장의 떠오르는 트렌드, '업사이클링'(Upcycling)

업사이클링은 최근 미국 식품시장에서 가장 인기있는 트렌드로 부상하고 있다. 2022년 전 세계 업사이클링 식품 산업 규모는 약 520억 달러 규모이며, 2032년에는 832억 6,000만 달러까지 성장할 것으로 예측된다.

전세계 업사이클링 식품 산업규모



식품 업사이클링(Food Upcycling)

업그레이드(Upgrade)와 리사이클(recycle)의 합성어로, 버려지는 음식에 가치와 아이디어를 더해 새로운 상품으로 업그레이드하는 것을 뜻함. 음식물 쓰레기를 새 식품으로 탈바꿈하거나, 식품 제조 과정에서 나온 찌꺼기 등의 부산물을 활용해 새로운 제품으로 만드는 두 가지로 구분됨



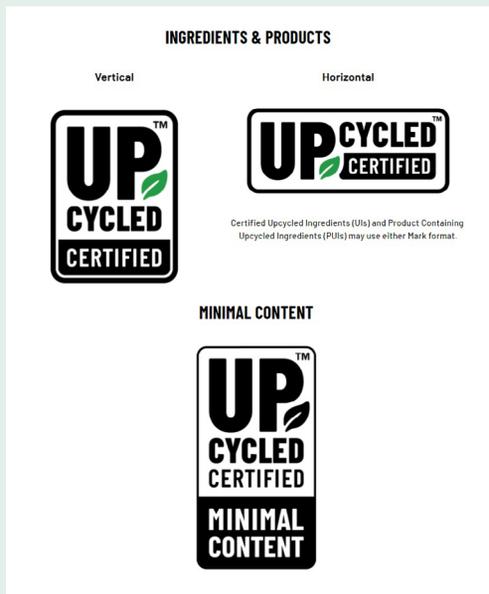
업사이클은 버려지는 식품의 단순 활용 단계에서 더 나아가 용도와 가치를 한 단계 업그레이드시키는 것이다. 쓰레기의 양은 줄이고 재가공에 들어가는 추가적인 자원 낭비를 방지한다. 때문에 업사이클은 지구를 살리는 친환경적 생산과 윤리적 소비라는 가치를 가지고 전 세계에서 각광 받고 있다.

업사이클 푸드(Upcycled Foods, Inc)의 공동 창립자이자 CEO 다니엘 커즈록은 “최근 미국 식품시장에는 어딜 가나 업사이클 식품이 있는 것으로 보이며, 업사이클 식품은 식품 산업이 직면한 가장 큰 기회”라며 “폐기물의 흐름이 아니라 가치의 흐름으로 접근해야 한다”라고 밝혔다. 업사이클 푸드는 맥주 제조 후 만들어지는 맥아박을 이용하여 섬유질과 단백질이 풍부한 원재료인 ‘리그레인 슈퍼그레인 플러스’(ReGrained SuperGrain+)를 생산하고 있으며, 이는 베이커리 제품이나 스낵을 만드는데 사용할 수 있다.



업사이클 푸드의 리그레인 제품

출처: www.regrained.com



출처: www.upcycledfood.org

식품업계의 새 가치로 주목받는 업사이클 제품 인증

업사이클 식품 개발의 가치와 미래에 공감한 기업들은 2019년 ‘업사이클 식품 협회’(UFA, Upcycle Food Association)를 설립하고 관련 인증 표준을 개발했다. 검증이 가능한 업사이클 공급망을 통해 제조된 성분을 사용했거나, 단위당 업사이클 된 성분을 적격한 비율로 포함해야 업사이클 인증을 받을 수 있다.

UFA에 따르면 현재까지 업사이클 인증을 받은 기업은 52개사, 인증 제품은 222개이며, 인증받은 재료는 82개에 달한다. 델몬트 등의 대기업은 물론 홀푸드마켓(Whole Foods Market)과 US Foods 등 대형 유통업체, 심플리 트루(Simply Truth) 등 잘 알려진 브랜드까지 다양한 기업과 브랜드가 속속 포함되고 있는 추세다.

참여 업체 확대, 업체간 파트너십 증가

업사이클 푸드사는 파트너십을 통해 제품을 확장하고 더 많은 업계 참여자가 업사이클링의 잠재력을 더 잘 이해하고 참여할 수 있도록 돕고 있다. 케리(Kerry)와 협력하여 단백질 40%, 섬유질 15%, 업사이클 재료 30%를 첨가한 슈퍼그레인 플러스 프로틴 크리프(SuperGrain+ Protein Crisps)를 만들었고, 캘리포니아 시리얼 프로덕트(California Cereal Products)와는 기존 멀티그레인 플레이크보다 섬유질이 3배 더 많은 SuperGrain+ 멀티그레인 플레이크를 만들어 냈다.

이 밖에도 업사이클 푸드사는 곡물을 넘어 보조 재료로 포트폴리오를 확장하고 있다. 가벼운 카페인과 산화 방지제 및 폴리페놀을 특징으로 하며, 커피 농부들에게 안정적인 수입을 제공하는 업사이클 아라비카 커피 잎이 대표적이다. 또한 사워에일 소스, 양념장과 같은 플랫폼에서 사용할 수 있는 시럽 제조를 위해 카카오를 업사이클링 하고 있다. 업사이클링 푸드사는 제조업체들과 협력하여 자사 제품 및 업사이클링에 대한 수요를 촉진하고 보다 광범위하게 조명할 뿐 아니라 식품 시스템의 분리된 부분을 복구하는데 도움이 되는 새로운 제품을 개발하고 있다고 밝히고 있다.



puratos + REGRAINED
SUPERGRAIN+[®] SOURDOUGH SYSTEMS

We have teamed up with Puratos to offer turnkey and custom solutions for commercial bakeries. The power of sourdough elevates the flavor and performance of upcycled grains in both industrial and artisanal applications. From breads to buns to pizza crusts and more, together we can bring clean, elevated nutrition, superb flavor and real sustainability to some of humanity's most time-honored food traditions!

[REQUEST MORE INFORMATION](#)



KERRY + REGRAINED
SUPERGRAIN+[®] PROTEIN CRISPS

Developed in collaboration with Kerry, our extruded crisps are ideal for nutrition and snack bar innovations. Each serving of these plant-based puffed cereal pieces boast 40% protein, 16% fiber and 30% upcycled materials. From bars to bites to clusters and beyond, explore what this platform can do for you!

[REQUEST MORE INFORMATION](#)



SUPERGRAIN+[®] MULTIGRAIN FLAKES

ReGrained upcycled grain flakes go above and beyond conventional commodity cereals. These premium flakes are produced using California Cereal Products' proprietary batch-cooking process, which yields superior texture, flavor and appearance. Thanks to ReGrained SuperGrain[®], this innovative ingredient solution also offers up to 3x the fiber of a conventional multigrain flake and a uniquely authentic sustainability story.

[REQUEST MORE INFORMATION](#)



UPCYCLED ARABICA COFFEE LEAF

A unique premium ingredient made from handpicked leaves of the arabica coffee plant. Coffee leaf tea has been consumed in Africa and South-East Asia for generations for its health benefits, but was never crafted into an ingredient until now. Features light oxidized caffeine, antioxidants, and polyphenols. This upcycled food ingredient also helps create year-round jobs in the coffee off-season by generating a new source of stable income for the community. Product is available wholesale as a loose-leaf tea or liquid extract. Perfect for beverage applications like kombucha, craft beer and non-alcoholic refreshers or as an alternative to matcha in baked goods.

[REQUEST MORE INFORMATION](#)

출처: www.regrained.com



더욱 다양해지는 업사이클링 식품

UP

UFA에 등록된 인증받은 업사이클링 가공식품은 스낵부터 소스류, 우유, 펫푸드까지 다양하다. 필리핀을 기반으로 한 아시안 소스 업체 '필라 마닐라(Fila Manila)'는 바나나를 업사이클링한 최초의 기업으로, 바나나케찹의 업사이클 인증을 받았다. '호프 앤 세서미(Hope and Sesame)'는 기름을 만들고 난 이후의 참깨로 우유를 만들어 인증을 받았으며, 캘리포니아 소재 기업 옥토너츠(Octonuts)는 콜드프레스 방식으로 압착하여 만든 버진 너츠 오일을 만든 이후의 아몬드와 호두로 프로틴 파우더를 만들어 인증 획득에 성공했다.

다양해지는
업사이클링
식품들

CYCL



출처: www.upcycledfood.org

Insight

지속 가능한 가치, 환경을 중시하는 소비자들이 늘면서 업사이클링 식품을 향한 관심과 각각의 제품이 가지고 있는 가치도 주목받고 있다. 신제품과 혁신이 쏟아져 나오는 전 세계 식품 시장, 특히 미국 시장에서 업사이클링에 주목하여 제품개발, 인증 획득 등으로 차별화를 둔다면 경쟁력을 확보할 수 있을 것으로 보인다.

