



건강트렌드에 힘입은 버섯 가공식품의 인기

LA지사

건강 트렌드에 따른 버섯인기의 상승

• 식물기반 단백질이 대체로 자리 잡으면서 최근 미국 식품업계에서는 버섯이 뜨거운 관심사로 떠오르고 있다. 건강 중시와 친환경 소비, 채식 위주 식습관이 유행하면서 영양학적 가치가 높은 버섯이 인기를 끌게 된 것이다. Food Navigator는 세계 버섯시장 규모가 2015년 341억 달러에서 두 배 이상 성장해 오는 2024년에는 694억 달러에 이를 것으로 전망했다.

• 펜실베이니아 주립대학교 식품공학과 Robert Beelman 교수는 지난해 발표한 연구결과를 통해 표고·포르치니·느타리버섯 등이 매우 높은 함량의 항산화제를 보유하고 있으며, 파킨슨병, 알츠하이머병을 예방하는 데에도 도움이 된다는 가설을 세우며 연구를 계속하고 있다. 다만 일부 학계에서는 버섯의 의학적 효능에 대해 뚜렷이 입증된 바가 없으므로 버섯에 대한 지나친 맹신은 금물이라고 권고하고 있다.

슈퍼푸드 버섯의 영양학적 가치

• 차가버섯, 영지버섯 등 약효가 있는 것으로 알려진 기능성 버섯에 대한 관심은 현재 식음료업계 전반에 폭넓게 확산되어가는 분위기다. 트렌디한 카페들은 주로 약용으로만 쓰이던 기능성 버섯들을 파우더 형태로 가공해 라떼 등에 첨가하는 방식으로 활용하고 있다.

• 여배우 기네스 팰트로우가 아침에 바닐라버섯 단백질 가루를 더한 스무디를 음용한다는 것이 알려지면서 세간의 관심이 모아졌다. 이에 버섯의 잠재력을 높이 평가한 Kellogg는 지난 가을 콜로라도 주의 버섯기반 단백질 제조기업 MycoTech에 투자하기도 했다.

더욱 다양해지는 버섯 가공식품

• 버섯은 특히 건강스낵 식재료로서의 높은 가능성을 보여주고 있다. 홀푸드마켓은 2018년의 식품 트렌드 가운데 하나로 버섯을 꼽았으며 시중에는 버섯 저키(Jerky)·말린 칩 등 버섯가공 식품이 점점 다양하게 출시되고 있는 추세다.



- Giorgio Foods는 지난 7월에 Savory Wild 브랜드에 포타벨라 버섯 저키를 출시했다. 버섯 저키는 고기를 사용한 육포 대신 버섯으로 만든 포 형태의 식품으로 채식주의자들에게 각광받고 있다. 여기에 다양한 맛을 선호하는 소비자 트렌드를 반영해 Ginger & Korean Chili 등 다채로운 맛을 내놓고 있다.
- 이 밖에도 Mudlrk는 지난 6월에 표고버섯 칩을 출시했고, Vegan Rob's는 자연산 버섯을 첨가한 감자 칩을 아마존 등에서 판매 중이다.



1. 말린 버섯 칩
2. 버섯 육포
3. Venetian Resort Las Vegas

버섯이 가장 활발하게 활용되는 음료시장

- 버섯을 가장 두드러지게 활용하는 곳은 음료 시장이다. 가당 음료의 인기가 하락하면서 곰부차 등이 빠르게 그 자리를 메우고 있는데, 관련업계나 평가기관들은 ‘버섯’을 활용한 음료라는 점만으로도 구매 포인트가 될 수 있다고 분석하고 있다. 특히 버섯은 특유의 향 덕분에 커피, 차 등의 강한 향의 음료와도 잘 어울린다고 평가받고 있다.
- 라스베이거스의 베네치안 리조트에 있는 카페 CR Creat에서는 버섯커피를 판매 중이며, 커피 뿐 아니라 차와 스무디 등에도 3달러의 추가금액을 내면 버섯부스터를 첨가해 준다. 버섯부스터는 핀란드 회사 Four Sigmatic이 만든 가루형태의 보조식품으로 10가지 다른 종류의 버섯을 건조하여 섞은 것이다. 이 외에도 Sayan Health는 차가버섯 음료를 비롯해 차가버섯을 베이스로 한 식용가루와 크림 등 다양한 제품을 판매 중이다.
- 또한 Shake Shake 버거도 포타벨라 버섯을 튀겨서 만든 Shroom Burger로 인기를 끌고 있으며 오레곤 주에서

시작한 Next Level Burger는 텍사스 주 오스틴의 홀푸드마켓 플래그십 매장 내에 우마미 버섯버거를 주 메뉴로 하는 레스토랑 개장 계획을 밝혔다.

한국산 버섯의 미국수출 확대 기대

- 최근 식품업계의 메가트렌드 ‘건강’ 열풍에 힘입어 영양학적으로 우수한 원재료를 기반으로 한 다양한 제품들이 등장하고 있다. 특히 식물 원재료와 이를 기반으로 한 제품들이 시너지 효과를 내며 선순환을 만들고 있는데, 최근의 버섯 트렌드는 미국시장에서 한국산 버섯의 활약 가능성을 보여주고 있다.
- 한국산 팽이버섯과 새송이 버섯 등이 우수한 품질력으로 입지를 다지며 수출 증가세를 보이고 있는 만큼, 앞으로 버섯을 활용한 가공식품과 다양한 부가가치 상품개발에 집중한다면 해외시장 점유율을 확대해 나갈 수 있을 것으로 판단된다.

출처 : The Packer 「Giorgio's portabella jerky hits on hot trends」(18. 7. 3)
 Mic 「Why people are putting mushrooms in their coffee」(18.7. 20)
 Food Navigator 「MycoTech raises \$35m to fuel vegan mushroom protein ambitions」(17. 9. 13)
 Euromonitor 「Mushroom Drinks Increasingly Trendy」(16. 8.18)
www.facebook.com/FourSigmatic