



농수산물식품 수출

Zoom In 85호

I 신선도 유지기술 농산물 수출 · 유통 도우미 역할 '톡톡'

II 한국 풋고추의 매력, 호주에 선보일 기회 마련

III 국산 배 미국 수출검역요건 개선 알림



농수산물 수출 Zoom In 85호

2021. 4. 30(금)

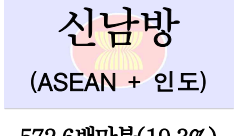
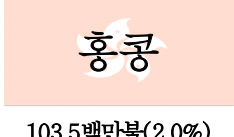
‘21.3.31까지 농수산물 수출 전년 동기 대비 11.3% 증가한 25.5억\$

부 류 별

신선	가공	수산
  9.3% 359.2백만불	  14.7% 1,621.7백만불	  3.8% 565.5백만불
 인삼류, 김치, 딸기, 유자  가금육류, 버섯류, 배	 라면, 커피조제품, 음료, 장류  연초류, 소주, 맥주	 김, 참치  굴, 전복, 바지락

국 가 별

* 전년 동기 대비 증감률 반영

  미국 403.4백만불(21.7%)	미국 가공식품 판촉행사	 라면(43.5%), 김치(80.6%)  김(△5.5%), 버섯류(△36.7%)
  중국 398.6백만불(17.1%)	OLE 매장 한국농식품 종합 판촉 춘보성센 매장 한국농식품 종합판촉 귀슈하오 등 고급유통 매장 연계판촉	 김(68.2%), 음료(49.3%)  자당(△17.5%), 대구(△22.9%)
  신남방 (ASEAN + 인도) 572.6백만불(19.3%)	Seika Mart 등 연계 건강식품 판촉 Aeon 연계 딸기 판촉	 참치(13.7%), 딸기(23.6%)  김(△12.1%), 닭고기(△41.0%)
  홍콩 103.5백만불(2.0%)	코스트코 연계 인삼류 판촉	 김치(50.3%), 딸기(43.2%),  인삼(△46.2%), 껌(△66.6%)
 참치(22.2%), 라면(23.5%)  음료(△15.3%), 커피(△21.0%)	Degustabox 연계 농식품 마케팅	 EU (영국 포함) 150.8백만불(0.3% ↑)
 김치(67.9%), 라면(29.4%)  껌(△36.7%), 소주(△23.0%)	임산물 건조감 판촉행사 Qoo10 온라인판촉 추진계획	  446.4백만불(△6.9%)
☆  : 15%이상 /  : 5~15% /  : 0~5% /  : 0~△5% /  : △5~△15% /  : △15%이하		

품목별 이슈

* 실적 : '21.1.1 ~ 3.31



46.6백만불(54.3%)

- 김치

◇ 건강식품 수요 확대, 최근 김치맛 가루 등 종류가 다양해지고 영역이 확장되어 김치 수요 꾸준히 증가

▶ 주요 수출국 : 일본(24.7백만불, 67.9%), 미국(8.5, 80.6%), EU, 영국(4.1, 47.6%), 신남방(2.4, 46.6%)

- 인삼

◇ 글로벌시장에서 아마존 등 주요 온라인 유통채널 확대, 아시아마켓을 중심으로 기능성 식품 수요, 선물수요 증가에 따라 바이어 발주 지속 증가

▶ 주요 수출국 : 중국(20.6, 8.8%), 신남방(10.0, 65.2%), 미국(7.4, 72.7%), 대만(5.8, 71.4%)



57.3백만불(9.6%)



137.0백만불(17.1%)

“ 참치 ”

◇ 가정식 수요증가로 참치캔 등 수출 호조세 지속

▶ 주요 수출국 : 일본(44.0, 5.6%), 신남방(42.6, 13.7%), EU,영국(26.6, 22.2%), 중국(7.4, 106.1%)

☆ 자세한 동향 관련 내용은 aT kati(www.kati.net) > 수출 동향에서 보실 수 있습니다.

☆ <농수산식품 수출 Zoom In>은 월 1회 발행됩니다 (문의처 : aT 수출기획부 061-931-0816,7)

농진청 이슈



신선도 유지기술 농산물 수출 · 유통 도우미 역할 '톡톡'

농촌진흥청은 과일·채소의 물러짐이나 부패 등의 발생을 억제하기 위한 신선도 유지기술을 수출과 국내 유통에 적용해 성과를 거두고 있다.

대표 수출품목 중 하나인 딸기는 물러짐과 곰팡이 발생이 쉬워 선박으로 수출 하는데 어려움이 많았었는데, 이 문제를 해결하기 위해 딸기에 '이산화탄소(CO₂)와 이산화염소(ClO₂)를 동시에 처리하는 기술'을 개발했다. 딸기에 이산화탄소를 30% 농도로 3시간 처리하고 동시에 이산화염소 10ppm을 30분간 함께 처리하면 물러짐과 부패는 15~20% 줄고 저온(2℃)에서 신선도는 기존 7~10일에서 10~14일로 3~4일간 연장할 수 있게 되었다. 이 기술을 적용한 '이산화탄소·이산화염소 동시 복합 처리기'를 만들어 딸기 수출 단지인 충남 논산과 경남 진주 등에 보급해 동남아 딸기 수출 확대에 이바지하고 있다.

선박 수출 시 물러짐 등으로 잦은 이의제기가 발생했던 포도에는 'MA 포장기술'을 적용하여 수출길을 넓히는데 한몫했다. 이 기술은 포장 상자에 유공비닐, 흡습지, 유향패드를 이용해 포도를 보관하고, 운송온도를 0℃로 유지하는 것으로, 저장 기간을 기존 2개월에서 5개월로 3개월이나 연장할 수 있다. 덕분에 포도의 장기 저장유통이 가능해져 중국 등 새로운 시장을 개척할 수 있었다. 또한 '홍수출하'가 아닌 '분산출하'를 할 수 있어 중국 명절 등에 맞춰 수출하여 높은 가격을 받을 수 있게 되었다.

쉽게 시들어 버리는 상추 등 잎채소를 오래 보관하기 위해 개발한 '숨 쉬는 포장 용기'는 신선도 유지 기간을 2배 이상 늘리며, 잎채소 유통시장의 생기를 불어넣고 있다. 이 용기는 잎채소의 호흡 과정에서 나오는 이산화탄소와 에틸렌을 효과적으로 흡착할 수 있는 '야자수 활성탄'과 부패와 냄새를 억제하는 항균 기능이 있는 '키토산'을 사용해 만든 용기다. 이 용기를 이용하면 상추는 저장 기간을 상온에서는 기존 2일에서 4일로, 4℃에서는 기존 10일에서 25일까지 연장할 수 있다.

농촌진흥청은 신선함이 품질과 가격을 좌우하는 만큼 품목별 특성에 맞는 포장기술과 물러짐이나 부패를 억제할 수 있는 환경제어 프로그램 등을 지속적으로 개발해 수출 및 유통현장에 적용해 나갈 계획이다.

무처리 : 곰팡이 발생   <무처리 : 상온 5일째>	CO₂+ClO₂ : 일부 물러짐 발생, 곰팡이 없음   <이산화탄소+이산화염소 동시처리>	선도용기  <상추를 숨 쉬는 포장 용기에 담은 모습>	원형상온, 미세선종상온, 숨쉬는 용기  <포장 형태별 상온 저장 4일 후 변화>
---	---	---	---

☆ 농진청 이슈 문의 ☆ 농촌진흥청 수출농업지원과 063-238-0674

식물검역 이슈



농림축산검역본부



한국 풋고추의 매력, 호주에 선보일 기회 마련

◇ 농림축산식품부 산하 농림축산검역본부는 호주 검역당국과 2009년 협상을 완료하고 수출이 진행중에 있는 한국산 파프리카 검역기준을 풋고추에도 동일하게 적용될 수 있도록 2개월간의 협상을 거쳐 최근 협상을 마쳤다.

한국산 풋고추를 호주로 수출하기 위해서는 수출농가(온실)와 선과장으로 구성된 수출단지를 검역본부에 등록하고 병해충 방제 등 적절한 재배관리를 당부하였으며, 아울러 생산비 절감을 통한 수출경쟁력 강화를 위해 재배시설의 방충망 설치 기준도 완화하였다고 밝혔다.



국산 배 미국 수출검역요건 개선 알림

-불합격처분 단위 최소화, 검역비용절감 등 수출활성화 기대-

◇ 농림축산검역본부는 국산 배 미국 수출을 지원하기 위해 검역현장에서 애로사항을 발굴하고, 미국과 적극적 협상을 통해 검역요건 개선에 최종합의했다. 그동안 수출검역 과정에서 병해충이 검출되면 당일 선과한 전체수량을 불합격 처분하고, 미국 검역관이 재검역을 하여야 하는 어려움이 있었으나, 이번 검역협상으로 검역처분을 농가단위로 개선해 농가 피해를 줄일 수 있게 하였다. 또한, 미국 검역관의 현지 검역을 생략하고 한국 검역관 단독 검사로도 수출 가능하도록 추가 협상 중이라고 밝혔다.

검역본부는 수출검역요건 변화에 대비하여 수출농가는 생산단계에서 병해충 방제 등 재배관리를 보다 철저하게 해 줄 것을 당부하였다.



☆ 외국의 농산물 수출검역요건은 농림축산검역본부(www.qia.go.kr) > 수출식물검역정보 에서 검색하실 수 있습니다.

☆ 식물검역 이슈는 월 1회 발행됩니다. (문의처 : 농림축산검역본부 수출지원과 054-912-0623)