

2016 년 영국 식품성분 트렌드

영국 식품 전문지 food navigator 가 식품원료 공급업체 EHL Ingredients 의 발표자료를 인용한 보도에 따르면 2016 년 식품 원료는 네 가지로 주목된다. 단백질, 유기농 식품 판매 증가, 대안 제빵 성분의 증가, 차와 커피를 위한 약초가 그것이다.



첫째, 단백질

견과류와 곡식류 등으로 고단백 식이요법을 하는 인구의 증가는 2016 년에도 계속 될 것이다. EHL Ingredients 의 영업 책임자 Backhouse 씨는 '씨앗, 견과류, 곡류 등의 단백질 제품의 성장세가 돋보였고, 단백질은 식품업계의 유행어이며 2016 년에 이 유행은 더 강화될 것'이라고 했다.

둘째, 유기농 식품 판매 증가

건강식의 선호 현상으로 인해 약초나 향신료와 같은 유기농 성분이 인기를 끌 것으로 보인다. 이것들이 건강식단에 쉽고 효과적으로 맛을 가미하고, 이로써 건강식이 맛있는 음식이라는 고정관념을 없앤다며 콩이 인기를 얻고 있다고 했다. 건강식을 선호하는 고객들은 채소, 과일, 고기, 곡류 등 모든 성분을 자연에서 찾는 경향이 있다고 했다.

셋째, 대안 제빵 성분의 증가

글루텐프리를 포함한 '무첨가' 성분이 2016 년에도 소비자들의 늘어나는 수요에 따라 큰 인기를 얻을 것이다. 통밀가루, 메밀가루, 폴렌타(이탈리아식 옥수수가루), 아몬드가루, 유기농 쌀가루 등 밀가루 대안성분이 급부상 할 것이다. 또 밀가루 글루텐 혐오현상으로 인해 베이킹 트렌드 역시 호박, 가지, 고구마 등과 섞어서 만드는 방식이 증가하고 있다.

넷째, 차와 커피를 위한 약초

쌌기풀을 함유한 차, 치커리 커피, 민들레 커피 등의 약초를 함유한 차와 커피류가 인기를 얻고 있다. 루이보스, 카모마일 꽃, 라즈베리 잎 등은 2015 년에 10%이상 증가했다. 2016 년에도 증가세가 이어질 것으로 보인다. 특히 민들레 커피가 특히 인상적인데 이는 카페, 바 등에서 이러한 새로운 형태의 차와 커피를 판매하는 사례가 늘어나기 때문으로 분석된다. 커피의 고장인 이탈리아의 카페나 바에서 인삼커피 등 어떠한 성분을 함유한 커피가 판매되고 있다.

시사점

한국 식품 수출업체들은 영국 현지인 대상 마켓으로 수출 진행 시 영국소비자들의 글루텐 혐오 현상에 대해 유념할 필요가 있다. 뿐만 아니라 건강식에 대한 선호가 증가되면서 국내에서 건강식으로 흔히 유통되고 있는 메밀가루, 약초 등을 수출 시 장기적인 관점에서 좋은 반응을 얻을 것으로 예상된다. 단, 이러한 건강 재료 및 약초를 수출 할 때는 유럽 내에서 식용으로 인정이 되었는지 미리 확인해보는 것이 추천된다.

노벨푸드 확인처 : http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

작성 - 파리지사