

회사안

제공서

자료

주요

인재



ENG

내

비스

실

뉴스

채용

HOME > 자료실 > 식품 인증 트렌드 - 비건 (VEGAN)

자료실

자료파일

홍보자료

협력업체

시스템절차

제품절차

사이트맵

CS Center

Tel. 02-6749-0701

AM 9:00 ~ PM 6:00

토, 일, 공휴일은 휴무입니다.

자료파일



식품 인증 트렌드 - 비건 (VEGAN)



igc인증원

0건

13,905회

22-03-17 17:48



비건 (VEGAN)



 02.6749.0711 info@igcert.org

전 세계적으로 식품 안전에 대한 관심이 증대하여 ISO 22000, HACCP, FSSC 22000과 같이 식품안전과 관련된 국제적인 표준에 대한 수요가 증가하고 있습니다.

또한, 북미권, 호주, 유럽 등의 선진국을 시작으로 전 세계적으로 동물 복지 및 건강에 관련된 관심이 식품 소비에 영향을 미치고 있어, 비건 제품 및 유기 인증에 대한 국내 수요 및 시장이 점차 확대되고 있으며, 이런 세계 시장의 흐름에 따라 국내 생산 식품의 비건 인증 취득 또한 증가하고 있습니다.

**** 비건 인증을 취득한 제품은 비건 마크가 부착되며, 이는 소비자에게 비건 식품임을 명확하게 안내할 수 있는 수단으로 사용됩니다.**



< Vegan Mark >

2022, 02월 농림축산부와 한국 농수산 식품 유통공사(aT)에서 발간한 2021 가공식품 세분시장 현황_비건 식품에서는, 비건 식품 시장에 대하여 소비자들의 생활 변화 및 환경문제에 관한 관심 증가에 따른 동물복지, 가축 사육 방식에 대한 문제의 이슈화로 안전하고 건강한 식품/생활 및 윤리적 사고를 바탕으로 한 소비 활동에 대한 관심과 COVID-19로 인해 환경, 건강에 대한 관심이 소비에 자신의 가치관과 신념을 드러내는 미닝 아웃(Meaning out)과 같은 소비 트렌드가 형성되고 있으므로, 점차 대기업들이 적극적인 시장 대응에 나서고 있으므로 과거 단순 원물 중심의 비건 제품에서 최근에는 냉동조리식품, 소스류, 양념류 등으로 점차 비건 제품의 카테고리가 복잡하고 다양한 원재료가 혼합되어 있는 식품으로 확대되고 있는 것으로 분석하였습니다.

유럽의 경우 건강, 환경, 동물 복지를 고려한 '지속 가능성' 식품에 대한 관심이 증가하여 대체육 소비, 비건 식품, 유기농 식품이 꾸준한 성장세를 보이고 있습니다. 유럽은 2016년 육류 대체품, 대체육의 가장 큰 시장으로 전 세계 매출의 39%를

차지했습니다. 유럽 내 식품성 식품 및 음료 제품의 매출은 2018년 24억 유로에서 2020년 36억 유로로 계속해서 증가하는 추세를 나타내고 있습니다. ¹⁾

미국의 경우 2020년에서 2021년 사이에 우유, 육류 등을 직접 대체하는 완전 채식 식품의 판매가 27% 증가했습니다. 식물성 식품 소매 시장의 매출이 2019년 55억 달러에서 2021년 70억 달러로 증가하였고, 식물성 우유가 전체 우유 카테고리의 15%, 전체 식물성 식품 시장의 35%를 구성할 정도로 비건 제품에 대한 관심이 증가하고 있는 추세입니다. ²⁾

[글루텐 프리]

그런데 최근 몇 년 사이 식품업계에서 두드러지게 나타나는 트렌드가 바로 ‘글루텐 프리’ 입니다. 밀로 만든 모든 음식에 포함된 글루텐의 섭취를 막는다는 것은 어떤 의미이며 이유가 무엇일까요?

글루텐의 섭취로 인해 각종 질환이 발생할 수 있기 때문입니다. 글루텐불내증, 셀리악병 등 글루텐의 섭취 자체가 건강을 위협할 수 있는 경우가 있고, 이러한 지병을 가지고 있지 않은 사람도 글루텐의 섭취는 밀 알레르기, 소아지방변증 등의 질환을 유발합니다.

또한 밀가루는 당지수가 높기 때문에 밀가루 섭취 시 혈당이 급격하게 오르게 됩니다. 체내 흡수가 빠르기 때문에 공복감을 금방 느끼게 되어 과식을 초래하게 됩니다. 또한 높은 당지수를 가지고 있으므로 인체에서 당을 분해할 때 분비되는 인슐린이 과도하게 분비되게 되고, 이는 지방간과 당뇨로 이어질 위험성이 있습니다.



< 비건 주요 품목 >

[비건 주요 품목]

□ 식물성 우유

식물성 대체 우유는 콩, 아몬드, 귀리 등 식물성 원료에서 단백질을 추출해 우유 맛을 낸 음료입니다.

대표적으로 두유, 아몬드 우유, 귀리 우유, 코코넛 우유 등이 있습니다.

일반 우유는 식물성 우유보다 온실가스 배출량이 3배나 많으며, 우유 생산을 위해 9배 많은 토지와 많은 양의 물이 필요합니다.

따라서 식물성 우유는 일반 우유보다 친환경적이라는 이유로 인해 채식에 지향하는 소비자의 수요가 지속적으로 늘어나고 있는 추세입니다. ³⁾

□ 식물성 육류

대체육은 육류를 대신할 수 있는 대체 식품이며, 비 동물성 재료로 모양과 식감을 고기와 유사하게 만든 식재료입니다. 대부분의 대체육은 콩류, 곡물류 등의 식물성 단백질을 재료로 만들어집니다. 세계 대체육 시장 규모는 2019년 47억 달러 규모였으며, 2023년에는 60억 달러 규모로 예상됩니다. 국가별로는 미국이 약 10억 달러 규모로 가장 큰 시장을 형성하고 있습니다. ⁴⁾

비건 인증을 취득한 제품은 비건 마크가 부착되며, 이는 소비자에게 비건 식품임을 명확하게 안내할 수 있는 수단으로 사용됩니다.

기타 혹은 관련 문의사항이 있으시다면, 하기의 메일 주소로 연락주시기 바랍니다.

E-mail: info@igcert.org

[자료 출처]

1) Foodnavigator News <https://www.foodnavigator.com/Article/2017/08/24/Europe-leads-in-innovation-as-meat-free-demand-grows>

Smartprotein Report <https://smartproteinproject.eu/wp-content/uploads/Smart-Protein-Plant-based-Food-Sector-Report.pdf>

2) Good Food Institute <https://gfi.org/marketresearch/>

Good Food Institute <https://gfi.org/marketresearch/#categories>

- 3) 식품음료신문 기사 <https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=91906>
- 4) 농사로 농업정보포털 <https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psv/psvr/psvre/curationDtl.ps?menuId=PS03352&srchCurationNo=1708>

식품 인증 트렌드 - 글루텐프리

ISO 22483:2020 관광 및 관련 서비스 - 호텔 서비스 요구 사항

댓글 0

등록된 댓글이 없습니다.

회사 : (주)아이지씨인증원 주소 :
(08504) 서울특별시 금천구 서부샛길 638, 대륭테크노타워7차 501
대표 : Dr. 공 길택 사업자등록번호 : 107-81-76722 전화 바로하기 :
02-6749-0701 팩스 : 02-6749-0711

개인정보처리방침
서비스이용약관

관련사이트

이메일 바로가기 : info@igcert.org

Copyright © (주)아이지씨인증원 All rights reserved.

