

05

강

푸드마케팅

식품시장의 상품 III

생활과학부 김선아 교수



KOREA NATIONAL OPEN UNIVERSITY



학습목차

1 가정간편식

2 장기보존식품

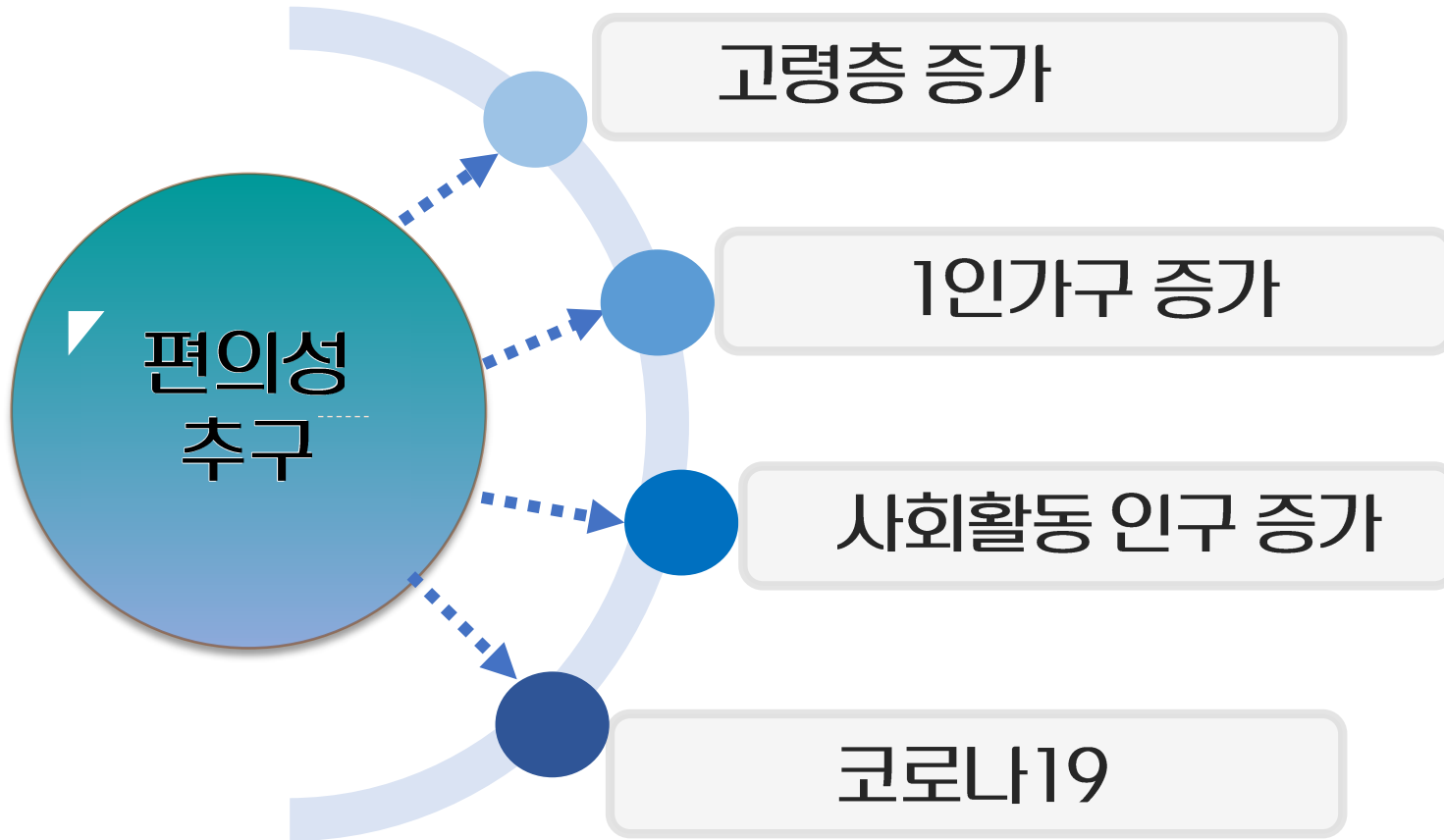
3 장류

01

가정 간편식



1) 가정간편식의 개념



1) 가정간편식의 개념

▶ 우리나라 간편식의 시작

- 1981년 레토르트 포장기술 활용 ‘3분 카레’ 제품 등장
- 이후 유사한 기술을 활용한 제품 출시



1) 가정간편식의 개념

▶ 우리나라 간편식의 시작

● 레토르트식품

- 살균처리를 통해 통조림처럼 상온에서 장기간 보존하는 제품
- 가볍고 취급이 용이한 제품, 높은 편의성
- 살균처리과정에서 기호성 저하
→ 오늘날 기호성 향상 다양한 제품 등장

1) 가정간편식의 개념

가정 간편식

- ‘가정식사 대용식(HMR: Home Meal Replacements)’
 - 2000년대 초 가정에서 직접 만드는 식사를 대체할 수 있도록 포장 용기에 담긴 요리, 또는 이 요리의 재료로 구성한 제품
- 편의성에 따라 4단계로 구분
 - RTE: ready to eat
 - RTH: ready to heat
 - RTEC: ready to end-cook
 - RTC: ready to cook

1) 가정간편식의 개념

가정 간편식

- ‘간편식’이라는 용어로도 사용
- 상품 다양화에따라 체계적 관리 기준 마련
- ‘즉석식품류’ 하위에 ‘즉석섭취·편의식품류’ 신설(식품공전)
 - 신선편의식품
 - 즉석섭취식품
 - 즉석조리식품
 - 간편조리세트

2) 가정간편식의 분류

신선편의식품

- 농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것
- **그대로 섭취**할 수 있는 **샐러드, 새싹채소** 등의 식품
- 편의성과 건강식 추구에 부합하는 제품
- 국내산 채소과일류 소비 촉진에 기여

2) 가정간편식의 분류

즉석섭취식품

- 동·식물성 원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것, 더 이상의 가열 및 조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 도시락, 김밥, 햄버거, 선식 등의 식품
- 편의점을 통한 판매 크게 증가

2) 가정간편식의 분류

즉석조리식품

- 동·식물성 원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조, 가공한 것으로서 단순가열 등의 **가열조리과정**을 거치면 섭취할 수 있도록 제조된 **국, 탕, 수프, 순대** 등의 식품
- 간편조리세트에 속하는 것은 제외

2) 가정간편식의 분류

간편조리세트(밀키트)

- 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 가공식품 등 조리에 필요한 **정량의 식재료**와 **양념 및 조리법**으로 구성
- 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품
- 기존에는 즉석조리식품(기타)에 포함
- 2020년 10월 규정 신설, **2022년 1월 1일 시행**, 그 이후에 생산된 제품은 간편조리세트로 구분

2) 가정간편식의 분류



신선편의식품



즉석조리식품



즉석섭취식품



간편조리세트

3) 가정간편식 시장 규모

▶ 가정간편식 시장 규모

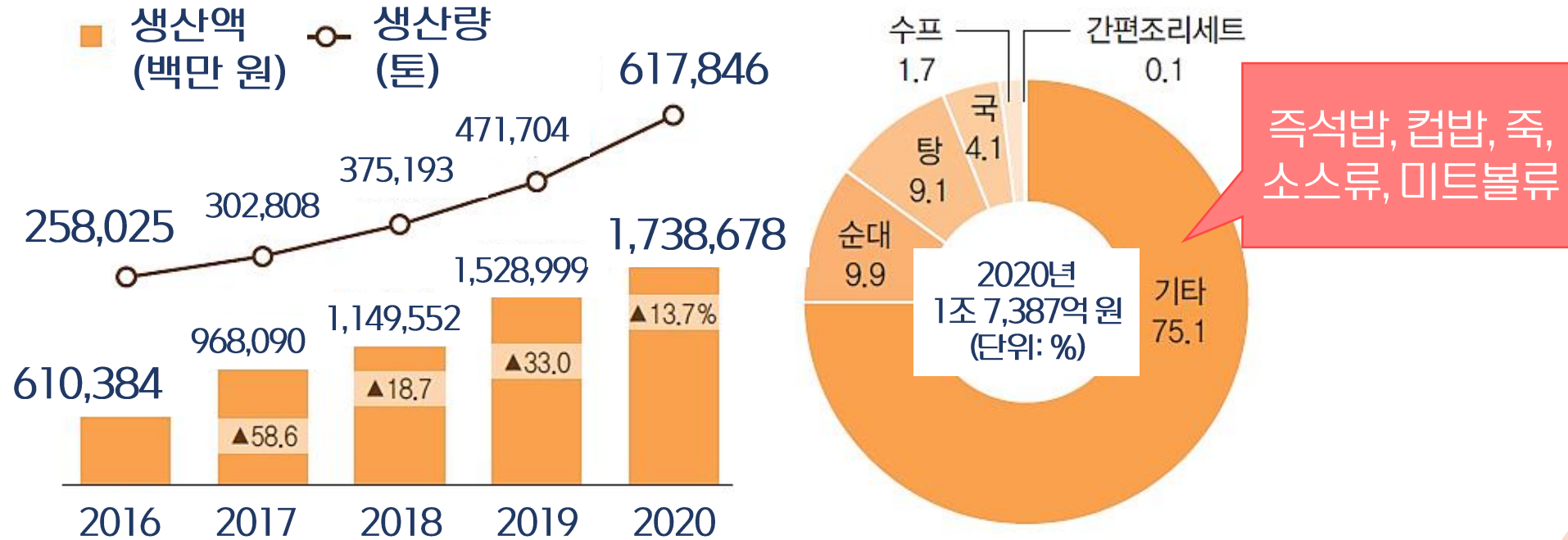
(단위: 십억 원)

구분 \ 연도	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
가정간편식	1,394	1,636	1,901	1,879	2,207	2,798	3,396	3,708	4,205	4,425
즉석섭취식품	655	810	942	917	992	1,323	1,428	1,530	1,583	1,416
신선편의식품	60	65	78	83	95	110	163	181	184	224
즉석조리식품	411	493	585	543	594	834	1,151	1,317	1,694	2,010
기타	258	267	295	336	525	530	654	678	743	774

- ▶ 매출액 규모 2019년 기준 **4조 2천억 원 이상**
지난 10년 간 연평균 약 16%의 높은 성장세

3) 가정간편식 시장 규모

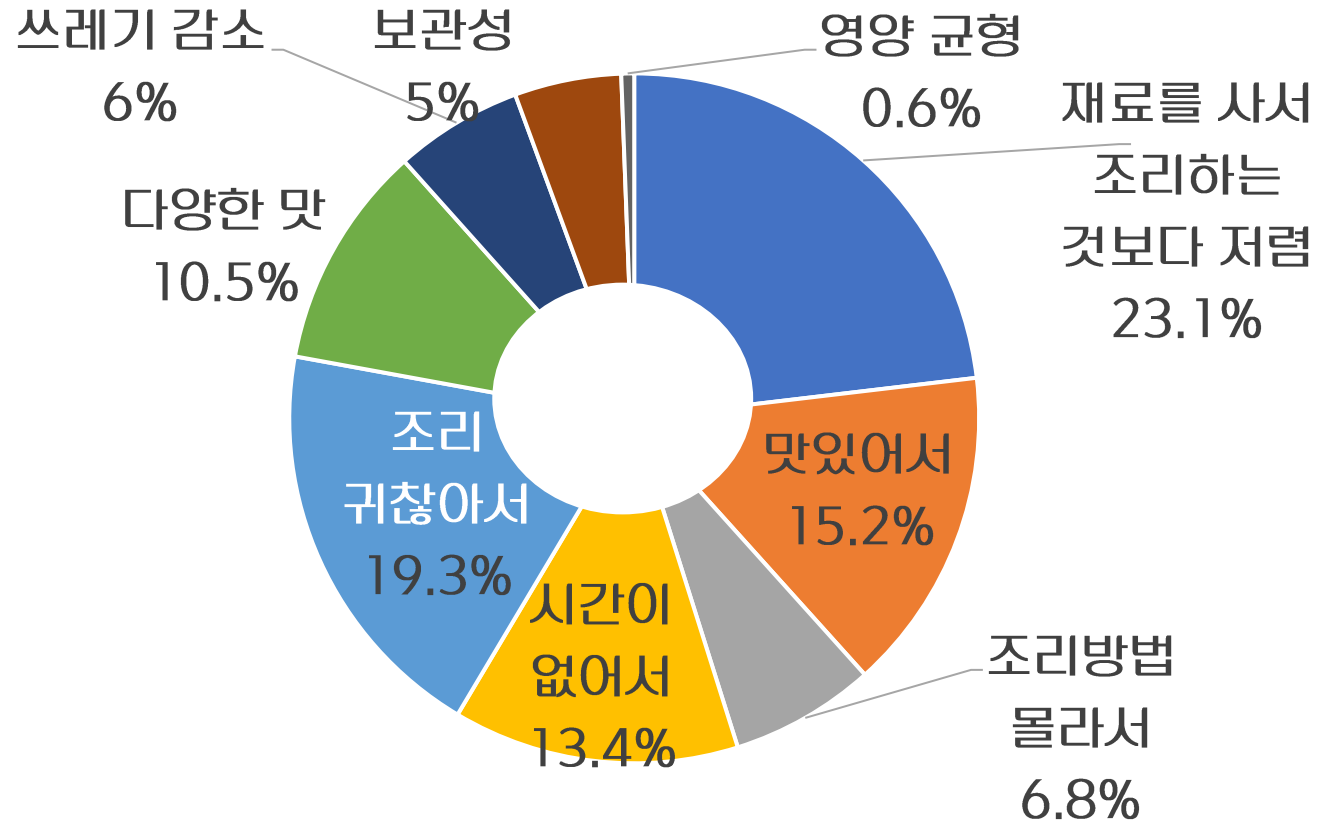
▶ 즉석조리식품의 생산 현황과 유형별 생산액 점유율



- ▶ 즉석조리식품의 수출액이 연평균 33.4% 성장
- ▶ 즉석밥과 떡볶이 수출 크게 증가

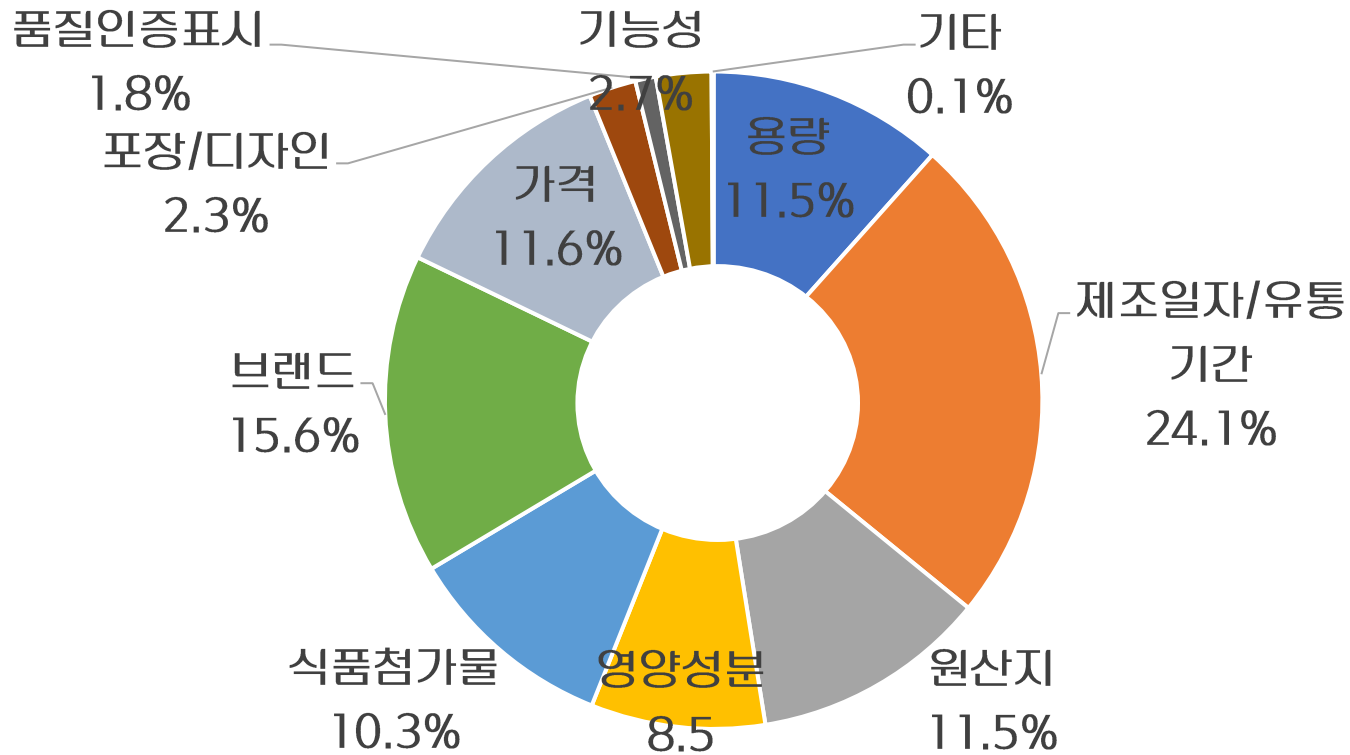
4) 가정간편식 소비 동향

▶ 소비자의 가정간편식 구매 이유



4) 가정간편식 소비 동향

▶ 소비자의 가정간편식 고려 요인



5) 가정간편식 연구 동향

▶ 가정간편식 100종 영양성분 분석 결과

- 열량 대비 **나트륨 함량이 권장량 이상 함유**
- 식단 형태별로 일부 영양성분 부족 또는 과도, 개선 필요

→ 즉석섭취식품과 즉석조리식품의 영양표시 의무화

영양정보 총 내용량 476g 817kcal

나트륨 1,399mg 70%	탄수화물 98g 30%
당류 20g 20%	지방 33g 61%
트랜스지방 0g	포화지방 8g 53%
콜레스테롤 209mg 70%	단백질 32g 58%



02

장기보존식품



1) 장기보존식품의 개념

- 장기간 유통·보존이 가능하도록 제조, 가공된 식품
- 통·병조림, 레토르트식품, 냉동식품 등 12개월을 초과하여 유통할 수 있는 제품류
- 장기보존식품의 발전
 - 코로나19 기간 동안 간편식과 함께 소비 증가
 - 보관의 편의성, 식품가공기술의 발달
 - 영양성, 기호성, 기능성 등 품질 향상
 - 소비자의 기호를 충족시키는 식품으로 발전

2) 통·병조림 식품

- 제조, 가공, 위생처리를 통해 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 식품을 통이나 병에 넣어 탈기, 밀봉, 살균(멸균)한 제품
- 세계 통조림 식품시장 규모
 - 2021년 119조 5천억 원
 - 2027년까지 연평균 3.3%의 성장률 전망

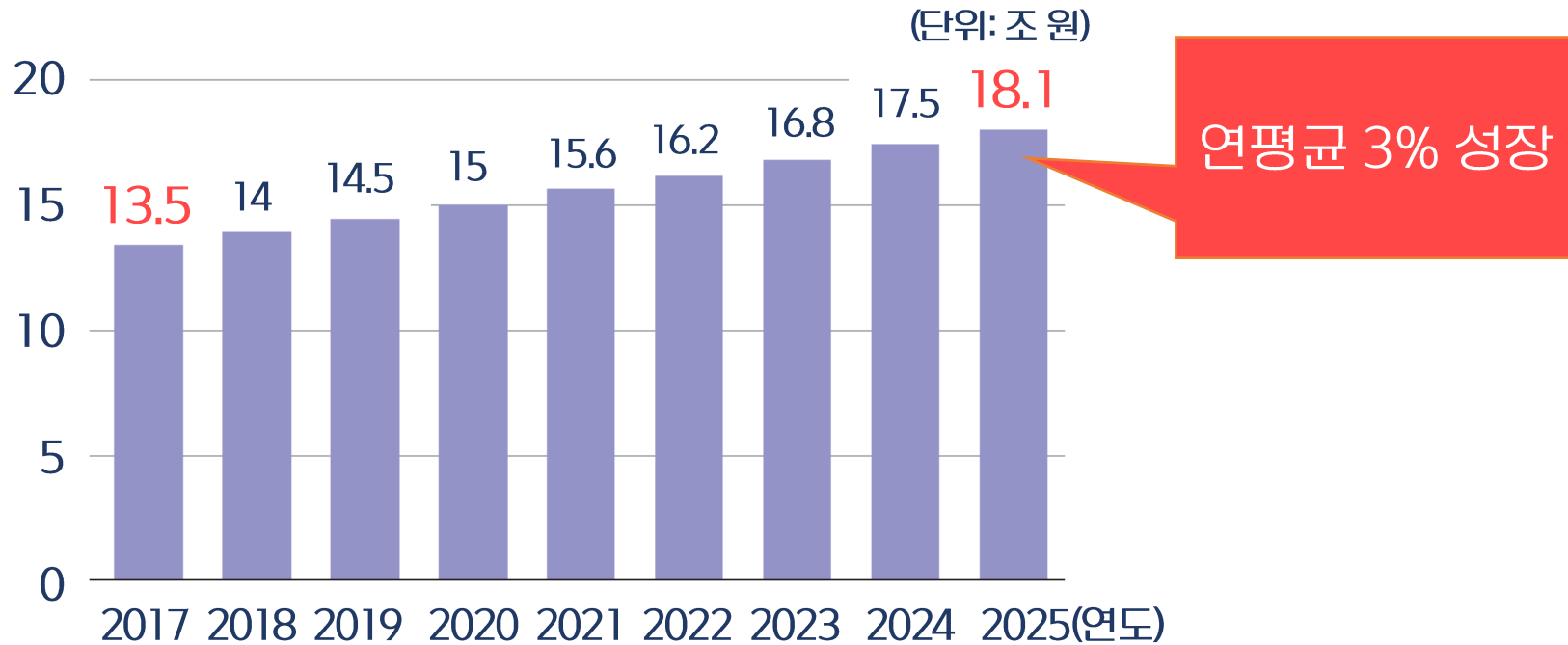
2) 통·병조림 식품

▶ 통조림 수요 현황

- 우리나라 최초의 통조림은 1892년 전복통조림으로 일본 수출용으로 시작
- 그 이후 주로 군수용, 수출용으로 생산
- **통조림 수요 감소**
 - 레토르트식품, 냉동식품 등 등장
 - 유통기술의 발달로 장기보존 필요성 감소
- 참치통조림과 햄통조림 등 소비

2) 통·병조림 식품

▶ 세계 참치통조림의 시장 규모



▶ 건강 식재료로서의 인식, 해산물 소비 편의성 증가

2) 통·병조림 식품

▶ 세계 참치통조림의 시장 규모

- ▶ 세계적으로 참치 개체 수 감소에 대한 위기 의식, 지속가능한 어업 환경조성의 중요성 대두
- ▶ 대서양참치보존위원회(ICCAT)의 권고
→ 참다랑어의 어획증명제(2017) 실시
- ▶ 양식 기술 개발, 난대성 어종의 겨울철 양식 한계

3) 레토르트식품

- 단층 플라스틱 필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여 파우치나 기타 모양으로 성형한 용기에 제조, 가공 및 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 혹은 멸균한 식품
- 레토르트 식품 **포장재료**
 - 제조과정에서 고압, 고온 처리가 가능한 포장재료
 - 음식에 닿아도 독성이 없고 빛과 냄새 차단
 - 외부 충격에도 견딜 수 있는 포장재

3) 레토르트식품

▶ 레토르트식품 특징

캔이나 병보다 가벼움

공간 덜 차지

적재 용이

전자레인지, 뜨거운 물로 간단히 조리

3) 레토르트식품

▶ 레토르트식품 포장 용기

- 식품 용기의 모양에 따라
 - 사각형 주머니에 음식물 담도록 만든 레토르트파우치(카레, 짜장 등)
 - 그릇 모양으로 밥, 죽 등 즉석조리 식품을 담는 용기 식품
- 포장재질의 빛과 공기 차단성, 내열성 등에 따라
 - 투명보통형 포장지, 투명차단형 포장지, 알루미늄포일 포장지, 하이레토르트형 포장지로 구분
- 110°C까지 안전한 내열성 소재의 포장재 사용

3) 레토르트식품

레토르트식품의 예



4) 냉동식품

▶ 냉동 식품에 대한 인식의 변화

- 제조, 가공, 조리한 식품을 냉동처리, 냉동보관
- 가열 없이 섭취할 수 있는 냉동식품,
가열하여 섭취 하는 냉동식품으로 구분
- 기존 기술의 한계: 냉동과정에서 식품의 맛과 조직감,
영양성분 손실 등으로 인해 선호가 낮은 편이었음.
- 냉동기술발달(냉동온도(-18°C) 설정, 급속 냉동),
유통기술의 발달
→ 장기간 품질유지, 편리한 식품으로 인식

4) 냉동식품

▶ 냉동식품 시장

- 한식반찬류(만두류, 튀김류, 떡갈비, 동그랑땡 등), 냉동밥, 피자, 베이커리 등 다양한 제품 판매
- 원료 측면에서는 밀가루, 돈육 많이 사용

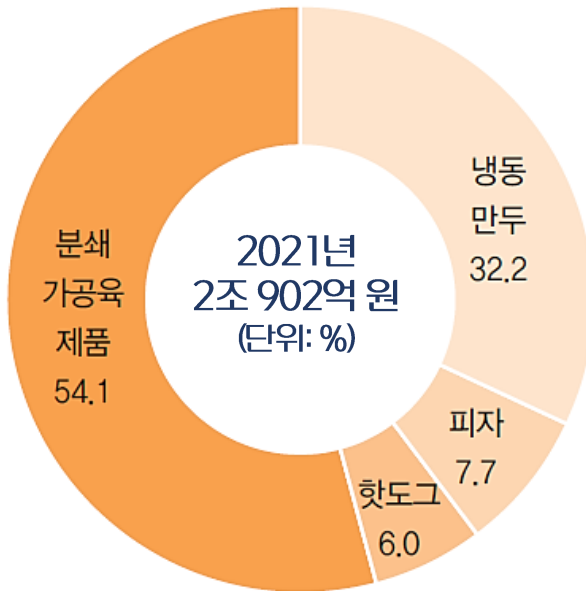


4) 냉동식품



냉동식품 유형별 생산액 비율

- ▶ 2021년 다소비 냉동식품: 만두, 피자, 핫도그, 분쇄가공육제품
- ▶ 생산액 비중으로 분쇄가공육제품 > 냉동만두 > 피자 > 핫도그

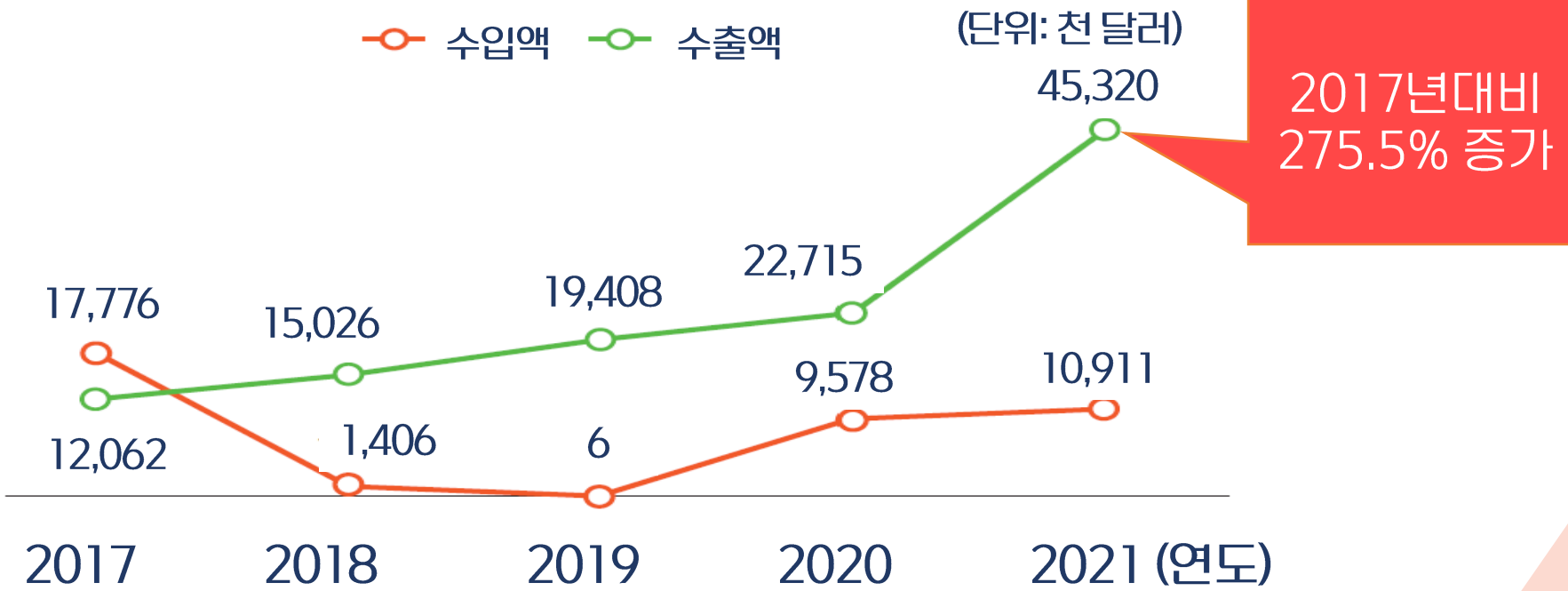


구분	생산액 (십억 원)	비율 (%)
분쇄가공육제품	1,132	54.1
냉동만두	672	32.2
피자	162	7.7
핫도그	125	6.0

4) 냉동식품



냉동식품 연도별 수출입 현황



4) 냉동식품

▶ 냉동만두의 수출

- 냉동식품 중 수출 규모가 가장 큰 품목, 고품질 제품화
- 2017년 대비 2021년 수출액 500억 원, 228.6% 증가
- CJ 제일제당의 **비비고 교자** 제품
 - 2013년부터 '**mandu**'로 판매
 - 2016년 이후 미국의 냉동만두 시장에서 **점유율 1위** 유지
 - 다양한 우리나라 콘텐츠의 세계화로 인해 식문화 전파

03

장류



1) 장류

- 동·식물성 원료에 **누룩균**을 배양하거나 **메주**를 주원료로 하여 식염을 섞어 발효·숙성시킨 것을 제조 및 가공한 것
- 메주, 간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등
- 공통 주원료: 천일염, 대두, 소맥
- 수입산 원료 비중 높음.
 - 천일염 73.5%, 대두 92.8%, 소맥 99.3%, 고추 91.1%

2) 메주

한식메주

- 대두를 주원료로 하여 찌거나 삶아 성형하고 발효시킨 것

개량메주

- 대두를 주원료로 하여 찌거나 삶은 후 선별된 종균을 이용하여 발효시킨 것

3) 간장

한식간장

- 메주를 주원료로 하여 원료로 하여 식염수를 섞어 발효·숙성시킨 후 여액을 가공한 간장

양조간장

- 대두, 탈지대두 또는 곡류에 누룩균을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 여액을 가공한 것

3) 간장

산분해간장

- 단백질 원료를 산으로 가수분해하여 여액을 가공한 것

효소분해간장

- 단백질 원료를 효소로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것

혼합간장

- 한식간장이나 양조간장에 산분해간장이나 효소분해간장을 혼합하여 가공한 것

3) 간장

▶ 간장의 분류

식품공전		한국산업표준(KS) 규격	국제식품규격위원회
한식간장	양조간장	양조간장	발효간장
산분해간장	산분해간장	발효하지 않은 간장	
효소분해간장	효소분해간장		
혼합간장	혼합간장		
		언급 없음	

4) 된장

- 대두, 쌀, 보리, 밀, 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균을 배양한 후 식염을 혼합하여 발효, 숙성시킨 것 또는 메주를 식염수에 담가 발효하고 여액을 분리하여 가공한 것
- **한식된장**: 한식메주에 식염수를 가하여 발효한 후 여액을 분리한 것

4) 된장

▶ 된장 소비 동향

- 최근 5년간 생산량 계속 감소
- 일반 된장 소비 높음.
 - 2020년 기준 일반된장 7만 6,359톤, 한식된장 2,334톤
- 프리미엄 브랜드의 등장으로 한식된장 소비 증가 경향
- 간편식 확대 → 된장이 사용되는 국, 찌개 등 즉석조리식품 소비 증가 → B2C 소비 소폭 증가

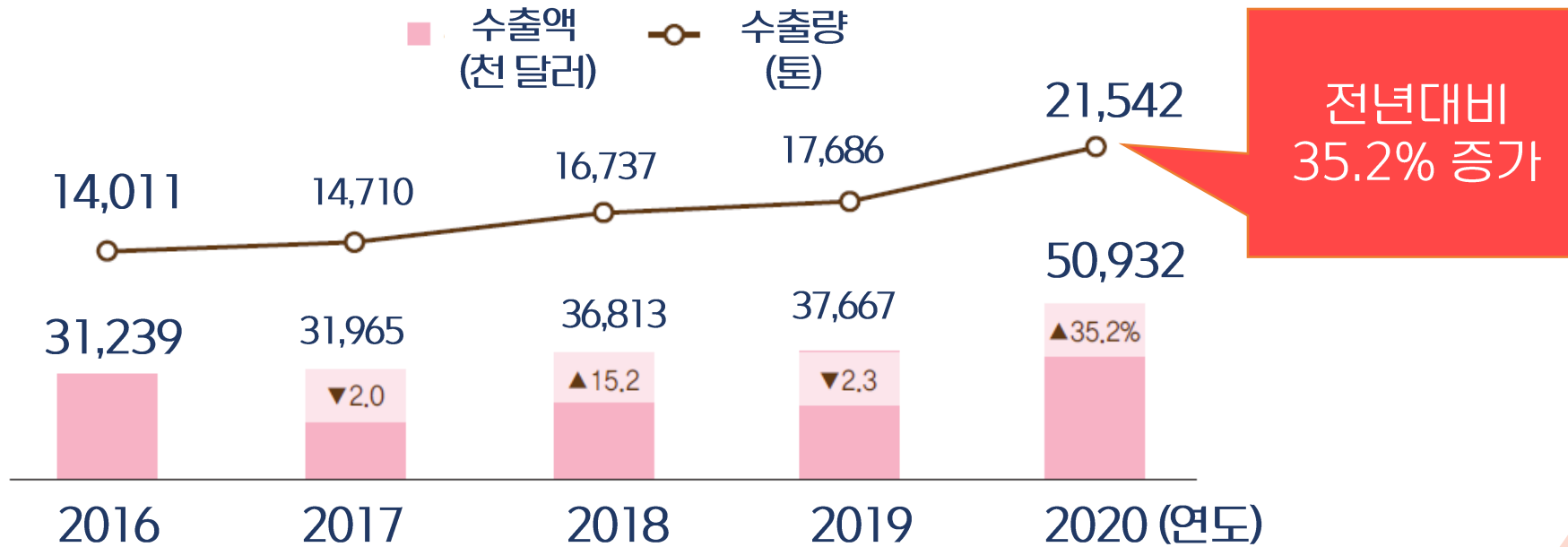
5) 고추장

- 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효, 숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것
- 간장 다음으로 생산량이 많은 장류
- 2017년 이후 생산량이 지속적 증가 경향

5) 고추장



고추장 수출입 현황



5) 고추장

▶ 수출 증가 요인

- 비빔밥, 김치, 인삼 등 한식의 건강식 이미지
- 다양한 콘텐츠를 통해 K-문화 확산
- 한국의 대표적인 매운 소스로 인식



5) 춘장, 청국장, 혼합장

춘장

- 대두, 쌀, 보리, 밀, 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균을 배양한 후 식염, 캐러멜 색소 등을 가하여 발효, 숙성하거나 숙성 후 식염, 캐러멜 색소 등을 가한 것

청국장

- 두류를 주원료로 하여 바실루스(Bacillus)속균으로 발효시켜 제조하거나, 이에 고춧가루, 마늘 등을 조미한 것으로 페이스트, 환, 분말 등

5) 춘장, 청국장, 혼합장

혼합장

- 간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장 등을 주원료로 하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조, 가공한 것
- 조미된장, 조미고추장 또는 그 외 혼합하여 가공된 장류(장류 50% 이상이어야 한다)



정리하기

- **가정간편식**은 신선편의식품, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 간편조리세트로 세분화된다.
- **장기보존식품**은 장기간 유통 또는 보존이 가능하도록 제조, 가공된 식품으로 보관의 편의성, 영양성과 기호성 등 품질이 향상되면서 소비자 기호를 충족시키는 식품으로 발전하고 있다.
- **장류**의 생산량은 감소 추세이나 고추장은 생산량이 증가하는 경향을 보이고 있으며 K-문화 확산 등으로 수출량 또한 증가하고 있다.

06

강

다음시간안내

식품시장의 상품 IV