

04

강

푸드마케팅

식품시장의 상품 II

생활과학부 김선아 교수

학습목차

- 1 동물성 식품의 글로벌 소비 동향
- 2 축산물 및 가공품
- 3 수산물 및 가공품

01

동물성 식품의 글로벌 소비 동향



1) 육류 소비량 변화

■ 식용이 가능한 동물의 조직

- **수육류**: 쇠고기, 돼지고기, 양고기 등
- **조육류**: 닭고기, 오리고기, 칠면조고기 등

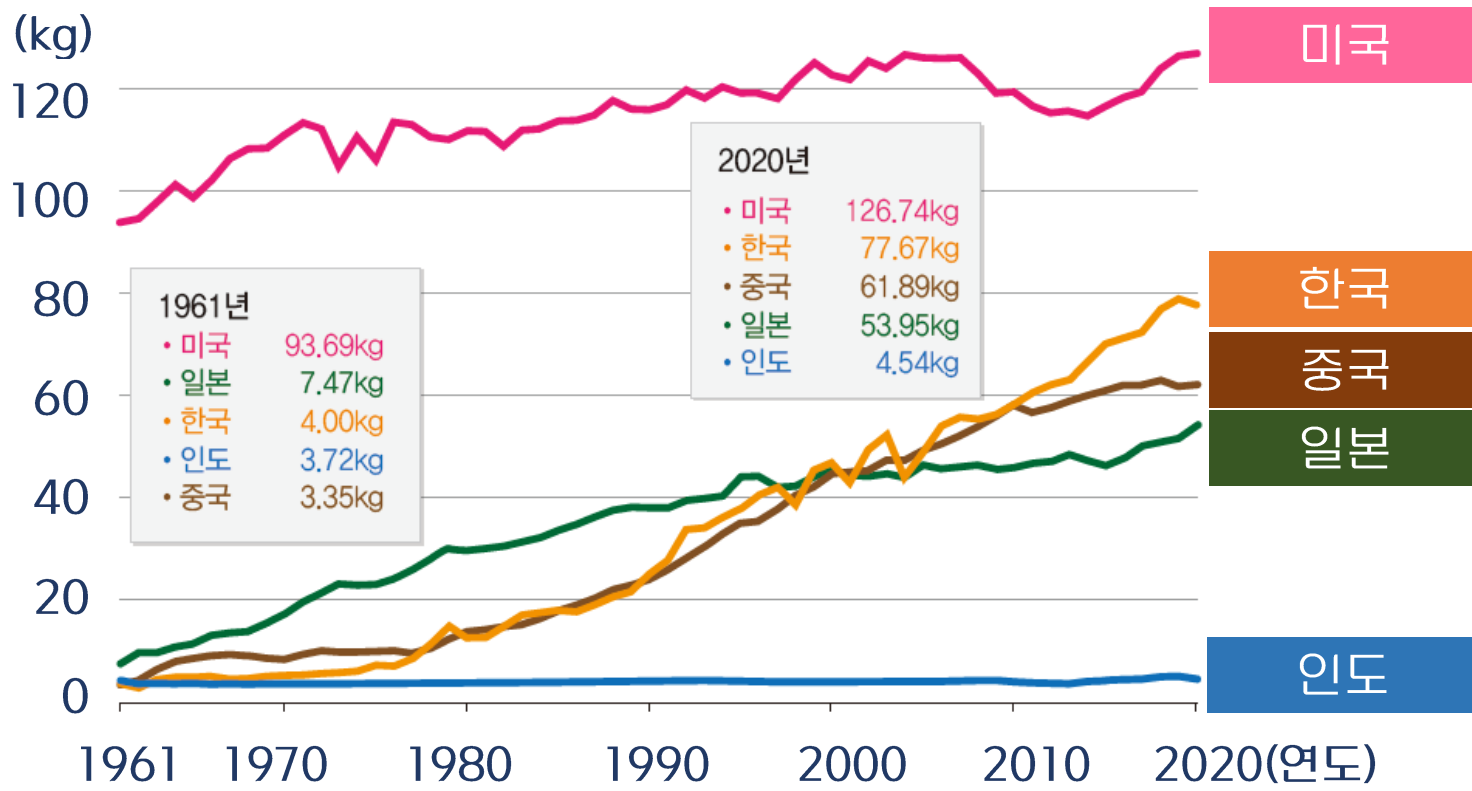
■ 1961년 이후 육류 소비량은 지속적으로 증가

■ 우리나라의 1인당 육류 소비량

- 육류 소비량 매우 높음.
- 1961년 4.0kg → 2020년 77.67kg

1) 육류 소비량 변화

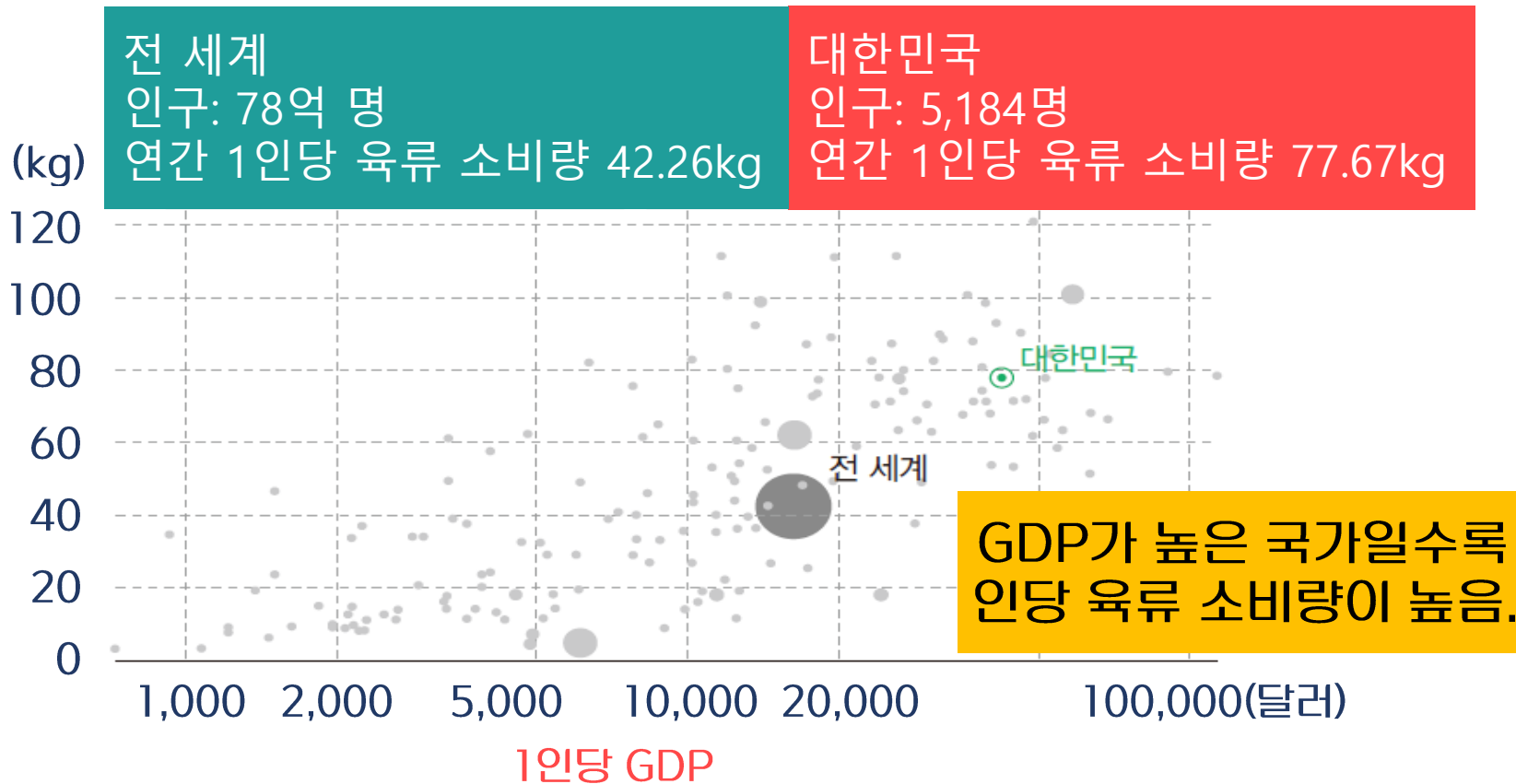
인구당 연간 육류 소비량 변화



출처: <https://ourworldindata.org>

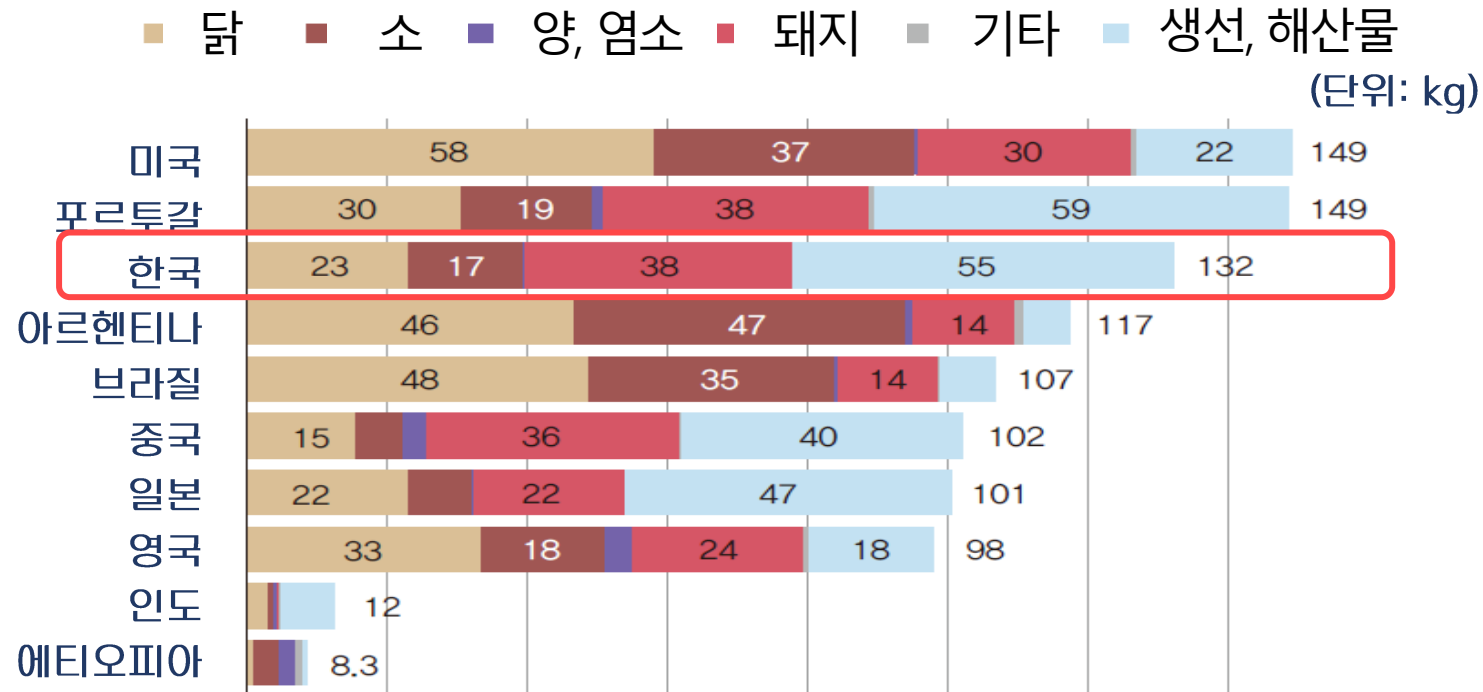
2) 국가 경제수준과 육류 소비

▶ 2020년 국가별 1인당 GDP와 1인당 육류소비량 비교



3) 국가별 육류 소비

▶ 국가별 다소비 육류 종류의 비교



▶ 우리나라, 중국, 포르투갈: **돼지고기**

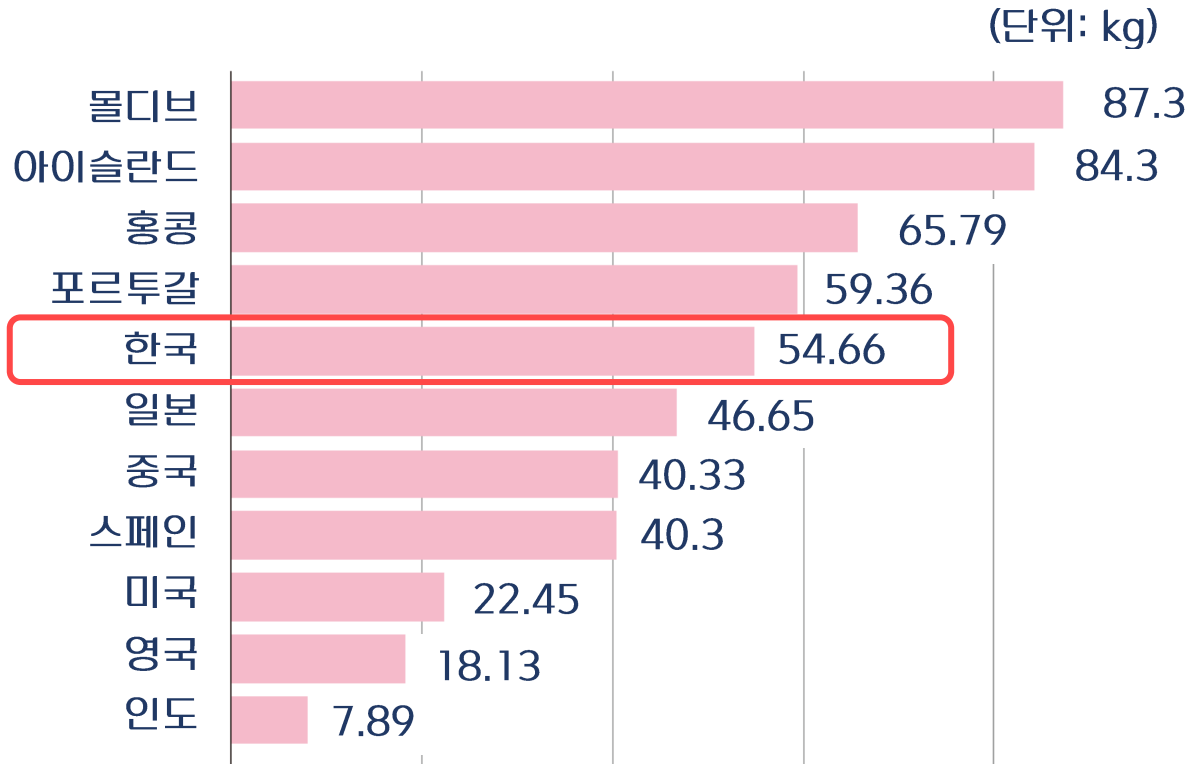
미국, 브라질, 영국 등: **닭고기** 소비 많음.

4) 세계 육류 소비 전망

- 전 세계적으로 아프리카돼지열병, 고병원성 조류독감, 구제역 등과 같은 동물 질병의 발생에 매우 민감하게 반응·영향을 받음.
- 2030년 세계 인구가 11% 증가할 때 세계 육류 소비량은 2018~2020년 대비 14% 늘어날 것으로 예상(OECD)

5) 국가별 수산물 소비

▶ 2020년도 국가별 1인당 수산물 소비량 비교



▶ 육류 소비량과 비교해 우리나라 1인당 수산물 소비 비중 41.6%
(쇠고기, 돼지고기, 닭고기 보다 높음)

02

축산물 및 가공품



1) 육류

▶ 우리나라 3대 육류 1인당 소비량

- 2002년 33.5kg → 2022년 58.4kg
- 2032년 63.1kg 으로 전망

▶ 육류의 종류별 자급률(2021년 기준)

- 쇠고기 36.8%, 돼지고기 75.1%, 닭고기 83.3%
- 쇠고기 자급률 가장 낮음. 호주, 미국, 뉴질랜드에서 수입
- 국내 생산 돼지고기는 대부분 국내에서 소비, 수입은 삼겹살, 앞다리, 목심 부위의 냉동육(미국, 스페인 등)

2) 돼지고기

- 3대 육류 중 소비량이 가장 많음.
- 가정 내 소비 비중 68.5%
- 돼지고기 선택 시 고려 요인
 - **부위(31.6%)** > 원산지(20.4%) > 품질(18.7%) > 가격(18.4%)
- 부위별 선호도 차이 있음.
 - **삼겹살(62.8%)** > 목심(21.5%) > 갈비(8.6%)

2) 돼지고기

▶ 돼지고기 등급

- 1차 규격등급과 2차 육질등급을 종합하여 최종 등급 (1+, 1, 2, 등외)을 판정
- 1차 규격등급
 - 성별, 도체중량, 등지방두께로 판정
- 2차 육질등급
 - 외관(비육 상태, 삼겹살 상태, 지방부착 상태)
 - 육질(지방침착도, 육색, 지방색, 육조직감, 지방질)
 - 결함(근출혈, 근육제거, 외상 등)

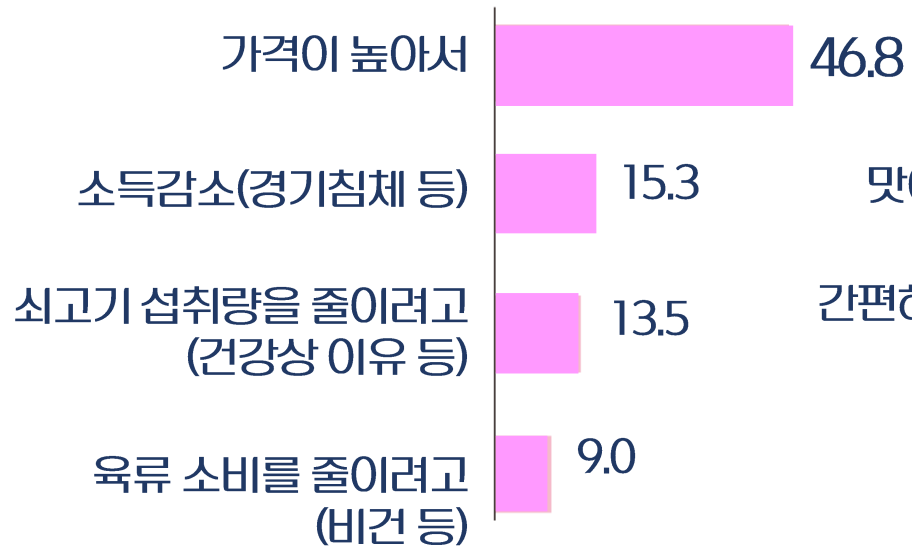
3) 쇠고기

▶ 쇠고기 소비 동향

■ 가정 내 소비 높음(71.4%)

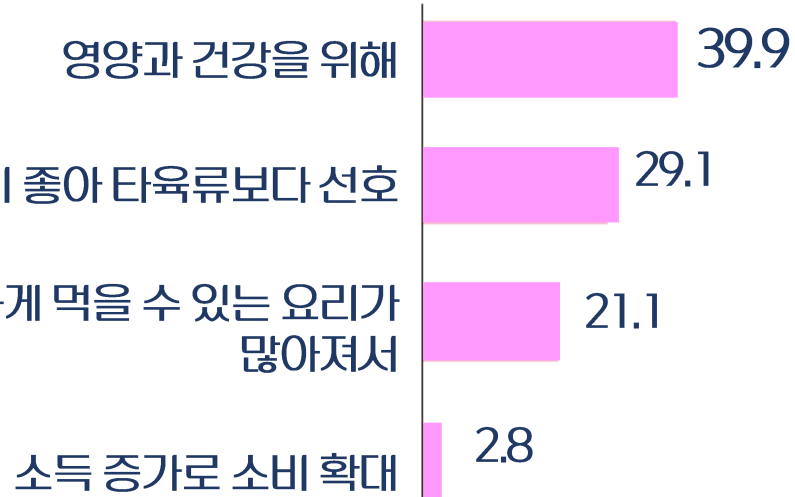
소비 감소 요인

(단위: %)



소비 증가 요인

(단위: %)



3) 쇠고기

▶ 쇠고기 등급

- 소비자가 육류를 선택하는 중요한 요인
- **육질등급**(1++, 1+, 1, 2, 3, 등외)과 **육량등급**(A, B, C)구분

육질등급

- 근내지방도
- 육색
- 지방색
- 조직감
- 성숙도

육량등급

- 등지방두께
- 등심단면적
- 도체중량

4) 닭고기

- 돼지고기나 쇠고기보다 지방 함량이 적고 불포화지방산 함량이 높음.
- 저렴한 가격, 전 세계적으로 소비량 증가 경향
- 고병원성 조류독감 빈번한 발생으로 생산량 변동, 수입량에도 영향을 미침.
 - 2022년 국내산 닭고기는 육계 도축 마릿수의 감소에 따라 생산량 감소, 물가안정을 위해 저율할당관세 물량 도입, 수입량 증가함.
 - 브라질, 미국, 덴마크 등으로부터 수입 크게 증가

4) 닭고기

▶ 닭고기 소비 동향

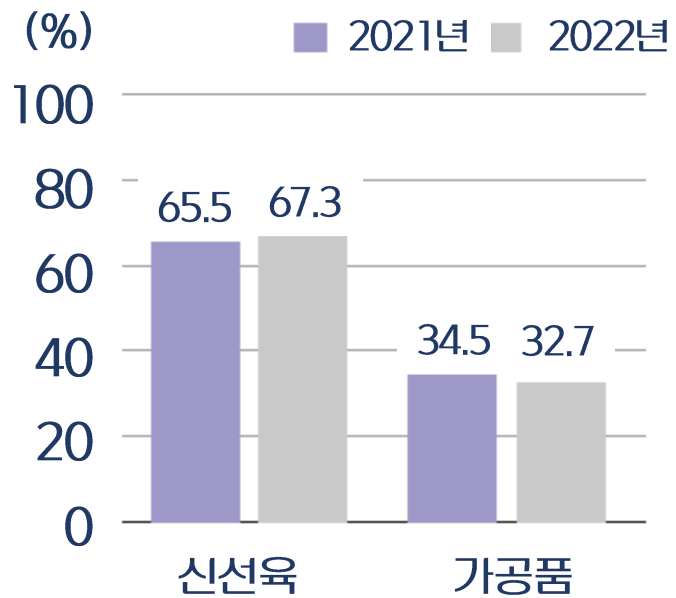
- 2022년 닭고기 소비가 증가(KREI 농업관측센터조사)
- 구매 이유: **편리성**
 - **구입의 편리성(51.5%)** > 맛(21.4%) > 건강(13.3%) > 경제성(10.7%)
- 구매 형태: **부분육** 선호
 - **닭다리(40.1%)** > 닭 한 마리(24.8%) > 닭날개(20.0%) > 닭가슴살(15.2%)
- 닭고기 선택 시 중요하게 생각하는 요인: **신선도, 가격**
 - **신선도(33.9%)** > **가격(26.5%)** > 원산지(16.8%) > 브랜드(14.2%)

4) 닭고기

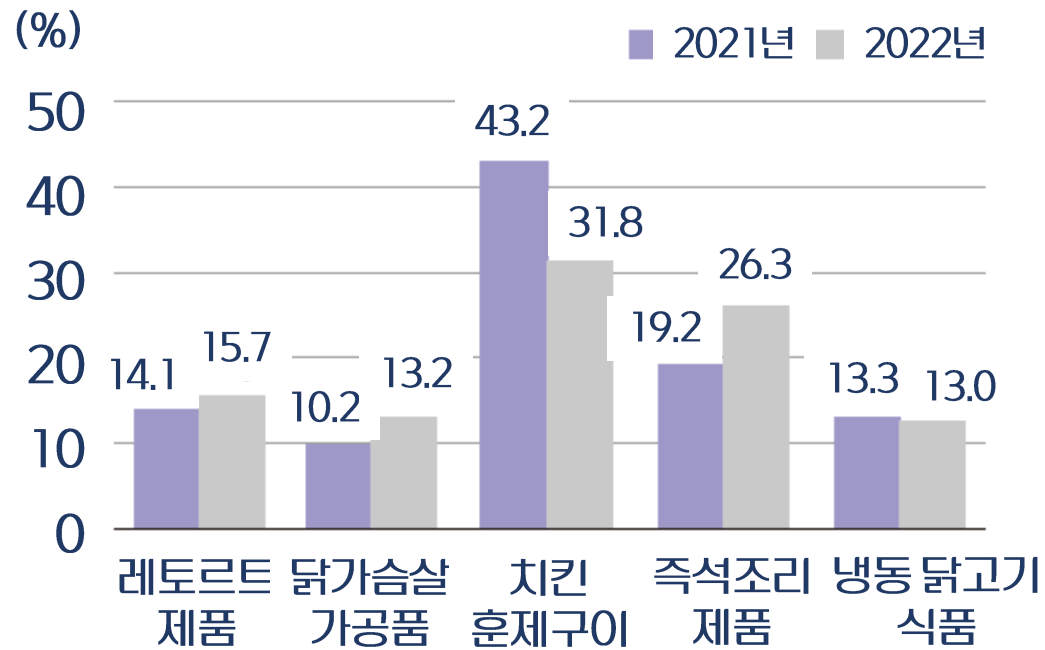


닭고기 구매 형태

형태별 구매 비중



가공 제품별 구매 비중



4) 닭고기

▶ 닭고기 등급

- 닭고기, 오리고기

- 외관, 비육 상태, 지방부착, 잔털, 깃털, 신선도, 외상, 변색, 뼈 상태 등에 따라
- 1+, 1, 2등급으로 구분

- 닭고기 부분육

- 1, 2등급으로 구분

5) 축산가공품

■ 통조림, 햄, 베이컨, 육포 등이 주로 소비

햄류	소시지류	베이컨류	건조 저장육류	양념육류	식육추출 가공품	식육함유 가공품
						
CJ제일제당 스팸	롯데푸드 비엔나 소시지	에쓰푸드 에쓰베이컨	코주부 B&F 코주부 프리미엄 육포	하림 닭갈비	복천식품 닭곰탕	대림사조 더바삭한 치킨&치즈볼

5) 축산가공품

국내

- 아질산나트륨 위해 논란
한동안 소비 위축
- 소비자 라이프 스타일 변화에
따른 소비 증가
 - 야외활동용 및 브런치용
식육가공품 소비 증가
- 프리미엄 육가공품 등장
 - 아질산나트륨 무첨가 제품,
저염 제품, 국내산 원육 사용 제품 등



5) 축산가공품

해외

- 지속적인 성장세
- 저염, 저당 프리미엄브랜드
- 클린라벨 제품 등장
 - 자연원료, 식물성 기반, 첨가물 미포함 등
- 매콤한 육가공품 수요 증가
- 한입 크기 소포장 제품



5) 축산가공품

▶ 가정간편식 시장 성장과 육류시장

- 코로나19 이후 가정간편식 시장 성장
- 육류: 간편조리가 가능한 **냉동식품의 원료**로 사용
 - 냉동식품 제조, 장기간 보관 가능, 품질유지 편리
- 전 세계적 냉동식품 유형
 - **냉동즉석식품**(41.5%) > 냉동가공가금류(16.1%) > 냉동가공해산물(14.5%) > 냉동피자(14.4%) > 냉동가공육(11.3%) > 냉동대체육 및 대체해산물(2.2%)
- 국내 냉동식품 유형
 - **육가공품**(25.5%) > 분쇄가공육(12.3%) > 햄류(9.7%) > 만두류(8.1%) > 즉석육류식품(4.2%) > 기타 즉석조리식품

6) 달걀

- 경제적, 영양적으로 우수한 다소비 품목
- 신선란은 주로 국내 생산 및 수급
- 품질등급, 신선도, 산란계의 사육방식, 항생제 사용 여부 등 품질 차별화

품질등급



중량등급



6) 달걀

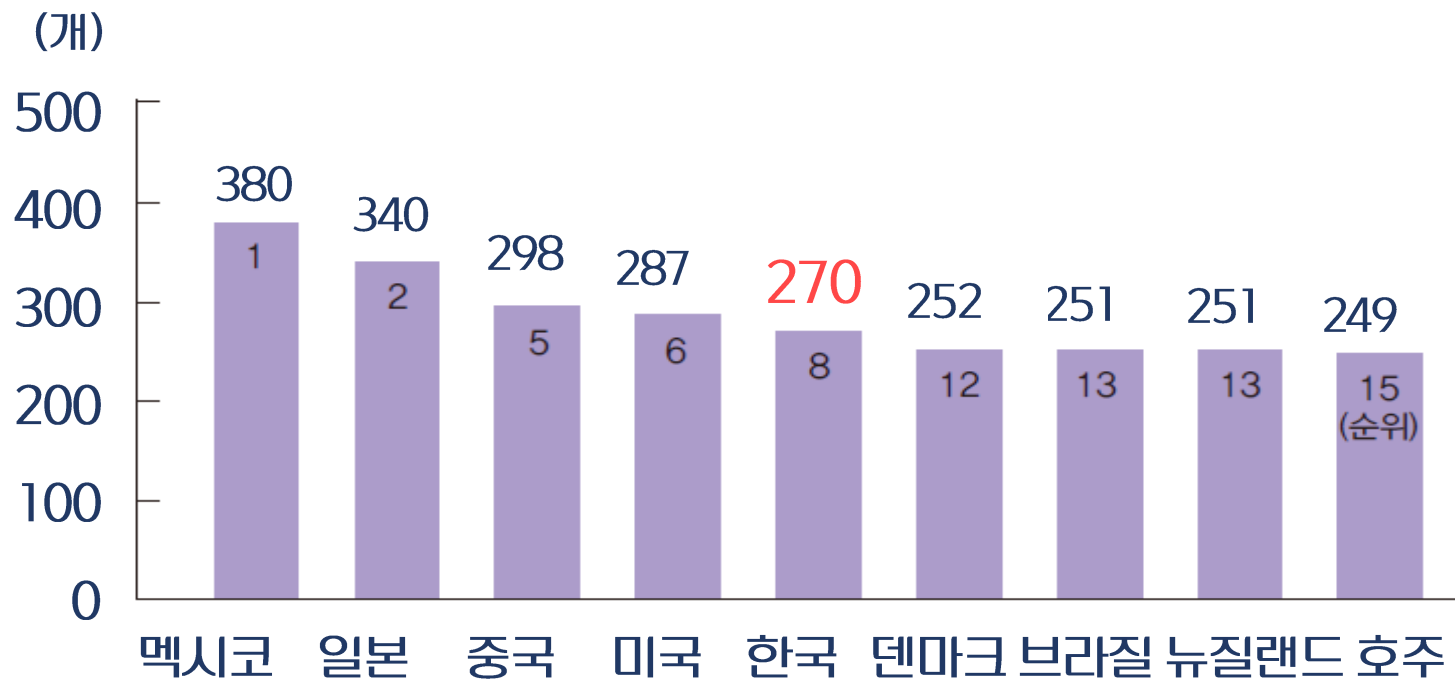
▶ 달걀 수급 영향 요인

- 2016년 이후 **고병원성 조류독감** 빈번히 발생
 - 2016년 12월 달걀 가격 전년 대비 21.4% 증가
 - 가격상승, 소비물량 부족 현상, 일시적 달걀 수입
- 2017년 사용 금지된 **피프로닐(살충제)** 시중 달걀에서 검출
 - 달걀 생산 및 안전관리에 대한 소비자 불신 증가, 달걀 관리체계 강화
- **코로나19 팬데믹** 기간 동안 달걀 소비 진작
 - 필수아미노산 풍부, 비타민A, 비타민D, 셀레늄, 철분 등 함유
 - 면역력 강화에 도움이 되는 식품으로 알려짐.
- 2021년 고병원성 조류독감 발생, 수급 어려움

6) 달걀

▶ 세계 주요국의 1인당 달걀 소비량 (2020)

▶ 1인당 연간 소비량 270개, 소비량 많은 편



6) 달걀

▶ 달걀 등급

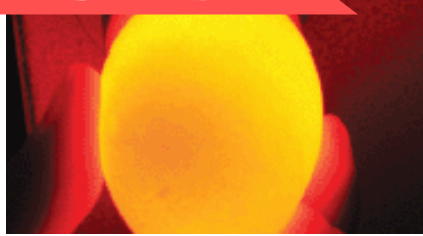
● 품질등급

- 1+, 1, 2등급으로 판정
- 외관검사: 난각
- 투광판정: 기실, 난황, 난백관찰
- 할란판정: 난황, 농후난백, 수양난백, 이물질, 호우단위 등

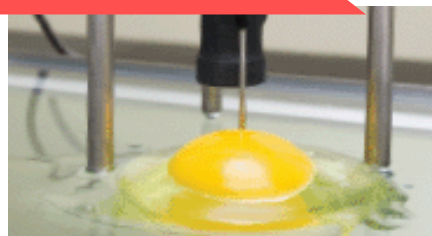
외관판정



투광판정



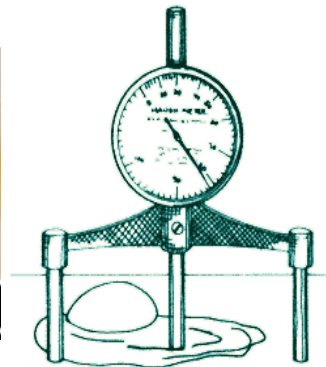
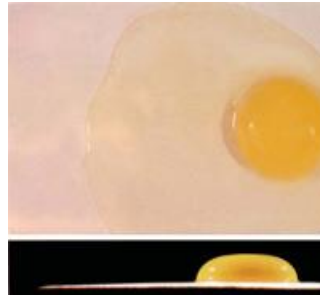
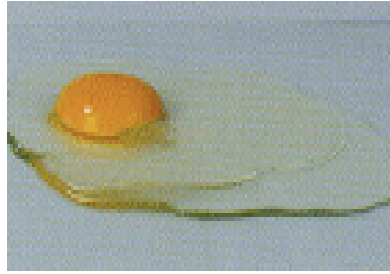
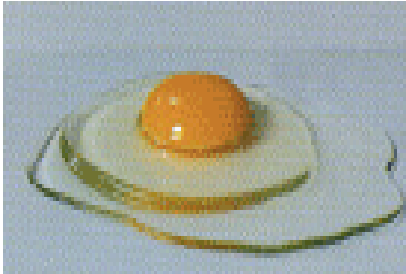
할란판정



6) 달걀

▶ 달걀 품질

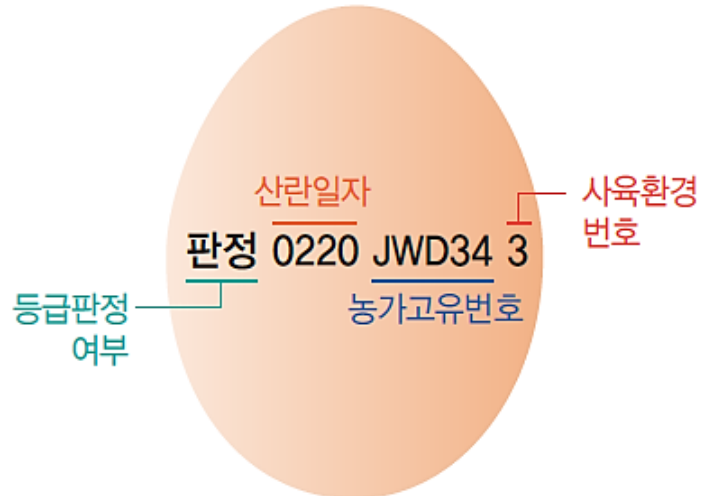
- 달걀 연령이 증가하고 저장온도가 높아질수록
호우단위 감소
- 호우단위 감소는 달걀의 신선도가 떨어짐을 의미함.




6) 달걀

▶ 달걀의 등급 표시

- ▶ 달걀 표면에 표시
- ▶ 등급여부, 산란일자(4자리), 농가고유번호(5자리), 사육환경번호(1자리)
- ▶ 사육환경번호: 1(방사), 2(평사), 3(개선 케이지), 4(기존 케이지)



품질등급	중량규격
	왕란
	특란
	대란
	중란
	소란
등급판정일:	
축산물품질평가원	

6) 달걀

▶ 달걀 소비 동향

- 달걀 구매 시 중요하게 생각하는 요인: **가격, 신선도**
 - 가격(31.9%) > 신선도(29.8%) > 품질등급(14.4%) > 정부인증마크(13.7%)
- 달걀 가공품
 - 조란(구운란)
 - 난백, 난황을 분리하여 냉동 또는 건조한 가공품 수입되고 있음.
 - 제과, 제빵, 면류, 마요네즈 등의 원료로 이용

7) 유가공품류

- 원유의 종류, 비율, 가공처리방법, 발효 유무, 다른 성분의 첨가 여부 등에 따라 제품 다양화
- 우유류, 가공유류, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 치즈류 등으로 구분

7) 유가공품류

우유류

- 원유를 살균 또는 멸균한 제품이나 유지방 성분을 조정한 제품, 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 제품
- 우유와 환원유
 - **우유**: 원유를 살균 또는 멸균한 제품으로 원유 100%를 의미
 - **환원유**: 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균 처리한 유가공품, 무지유 고형분 함량이 8% 이상인 제품

7) 유가공품류

가공유

- 원유나 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 액상의 제품
- 커피 고형분이 0.5% 이상인 제품은 불포함
- 강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유, 가공유

7) 유가공품류

▶ 가공유의 종류

강화우유

- 우유류에 비타민 또는 무기질을 강화하기 위해 식품첨가물을 가한 제품

유산균 첨가우유

- 우유류에 유산균을 첨가한 제품

유당분해 우유

- 원유의 유당을 분해 또는 제거한 제품이나 여기에 비타민, 무기질을 강화하여 살균 또는 멸균 처리한 제품

가공유

- 원유나 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유에 해당하지 않는 제품

7) 유가공품류

발효유

- 원유나 유가공품을 유산균 또는 효모로 발효시킨 제품과 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 제품
- 발효유, 농후발효유, 크림 발효유, 농후크림 발효유, 발효버터유, 발효유분말 등

버터유

- 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것, 혹은 이를 분말화한 제품

7) 유가공품류

농축 유류

- 원유나 우유를 그대로 농축한 제품 또는 원유나 우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 제품
- 농축우유, 탈지 농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유 등

치즈류

- 원유나 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하고 응고, 가열, 농축 등의 공정을 거쳐 제조 및 가공한 제품
- 자연치즈, 가공치즈

7) 유가공품류

분유류

- 원유나 탈지유를 그대로, 혹은 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 제품
- 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유

7) 유가공품류

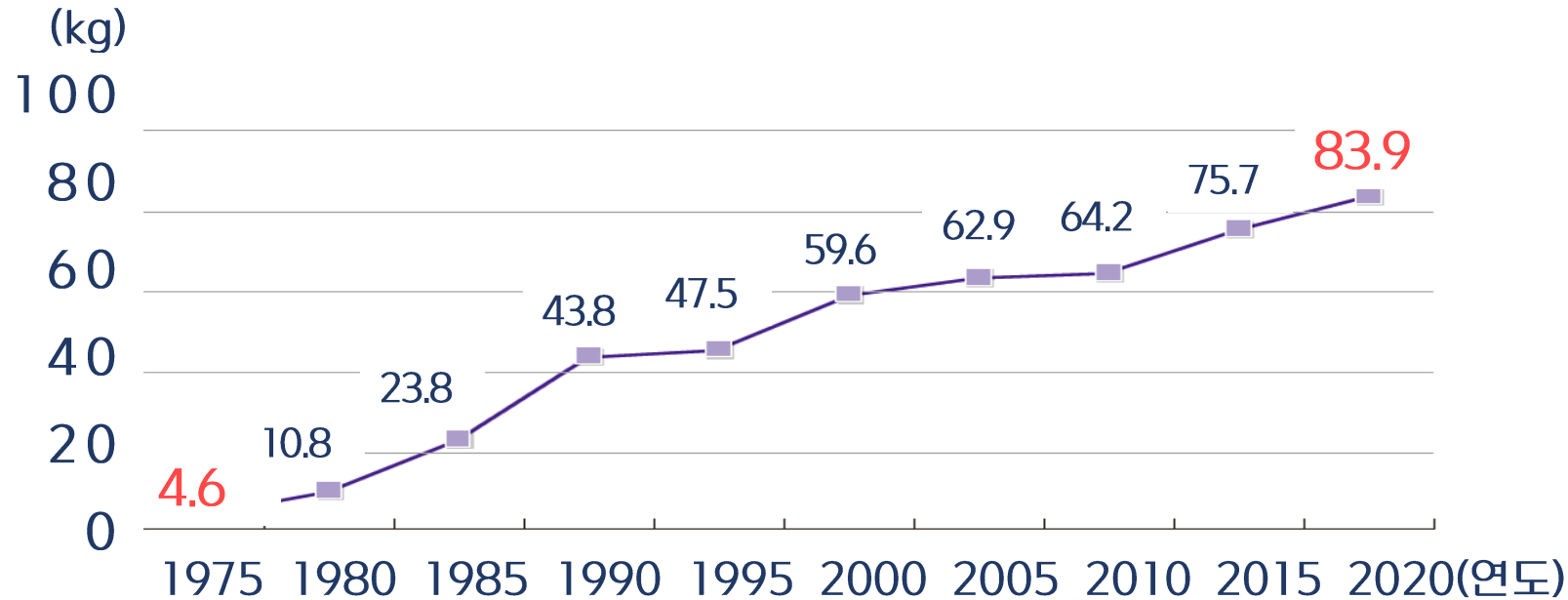
▶ 시장 동향

- 2010년 구제역 발생, 젓소 사육 마릿수 감소로 원유 가격 인상
- 2014년 원유의 과잉생산으로 분유 생산 및 재고량 증가
- 2015년 원유 감산 대책 시행으로 분유 재고량 감소
- 뉴질랜드와 FTA 체결로 해외 유가공품 수입량 증가
- 국내업체에서 **고부가가치 유제품 개발**, 글로벌 경쟁력 강화 노력

7) 유가공품류

▶ 우유의 1인당 연간 소비량 변화

▶ 연간소비량 지속적으로 증가



● 소비자의 우유 선택 기준(2020)

- 브랜드(33.4%) > 신선도(31.9%) > 가격(16.1%)

7) 유가공품류

▶ 국내산 원유의 사용 현황

- ▶ 국내산 원유 생산량 감소 추세
- ▶ 음용 용도(흰우유, 가공유, 발효유, 유음료 등) 사용량이 대부분을 차지

(단위:천 톤)

구분 \ 연도	2022(p)	2021	평년	증감률(%)	
				전년 대비	평년 대비
음용유용	1,728	1,753	1,761	-1.5	-1.9
가공용	251	281	280	-10.7	-10.5
합계	1,978	2,034	2,042	-2.8	-3.1

7) 유가공품류

▶ 유제품 소비 동향

- 자연치즈와 가공치즈의 소비가 높은 비중 차지
- 사용량은 전년보다 낮아진 반면, 버터 소비량 증가
- 소비되는 유제품 종류 다양화 경향

▶ 유제품 수입 동향

- 치즈 › 유장 › 버터 › 밀크와 크림 › 조제분유
- 치즈와 버터 등 유제품 수입량은 지속적으로 증가 전망

03

수산물 및 가공품



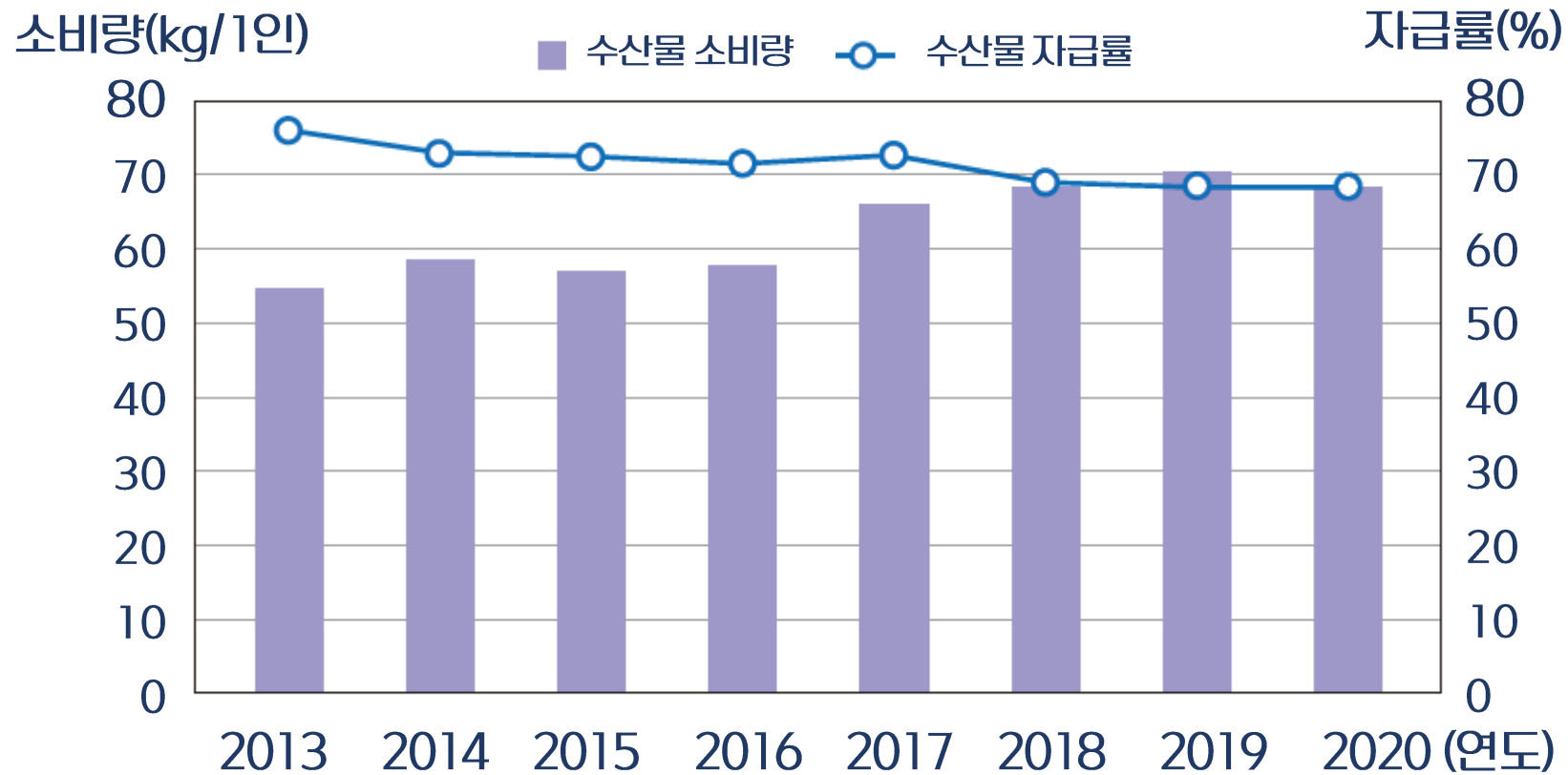
1) 수산물

▶ 소비 동향

- 적색육의 지나친 소비를 줄이고 건강한 육류 섭취를 위한 대안으로 어패류의 소비 증가
- 수산물 1인당 연간 소비량 지속적으로 증가
 - 2011년 52.8kg → 2020년 68.4kg
- 전처리 냉동수산물, 간편조리제품 등 편의성 향상으로 수산물 소비 촉진 경향
- 수산물의 자급률 감소 추세
 - 2011년 84.6% → 2020년 68.1%

1) 수산물

▶ 수산물 소비량과 자급률 추이



1) 수산물

▶ 시장 동향

- 세계 인구의 증가로 양식업 비중 크게 증가
- 우리나라 어업 생산량 일정수준 유지(2022년 360만 톤)
- 최근 5년 동안 연평균 1.28%의 성장률(어업 생산액 기준)
- 해면양식업 60% 이상으로 높은 비중
 - 다시마류, 홍합류 등의 생산량 많음.
 - 넙치류, 가자미류, 가리비류 등 양식

1) 수산물



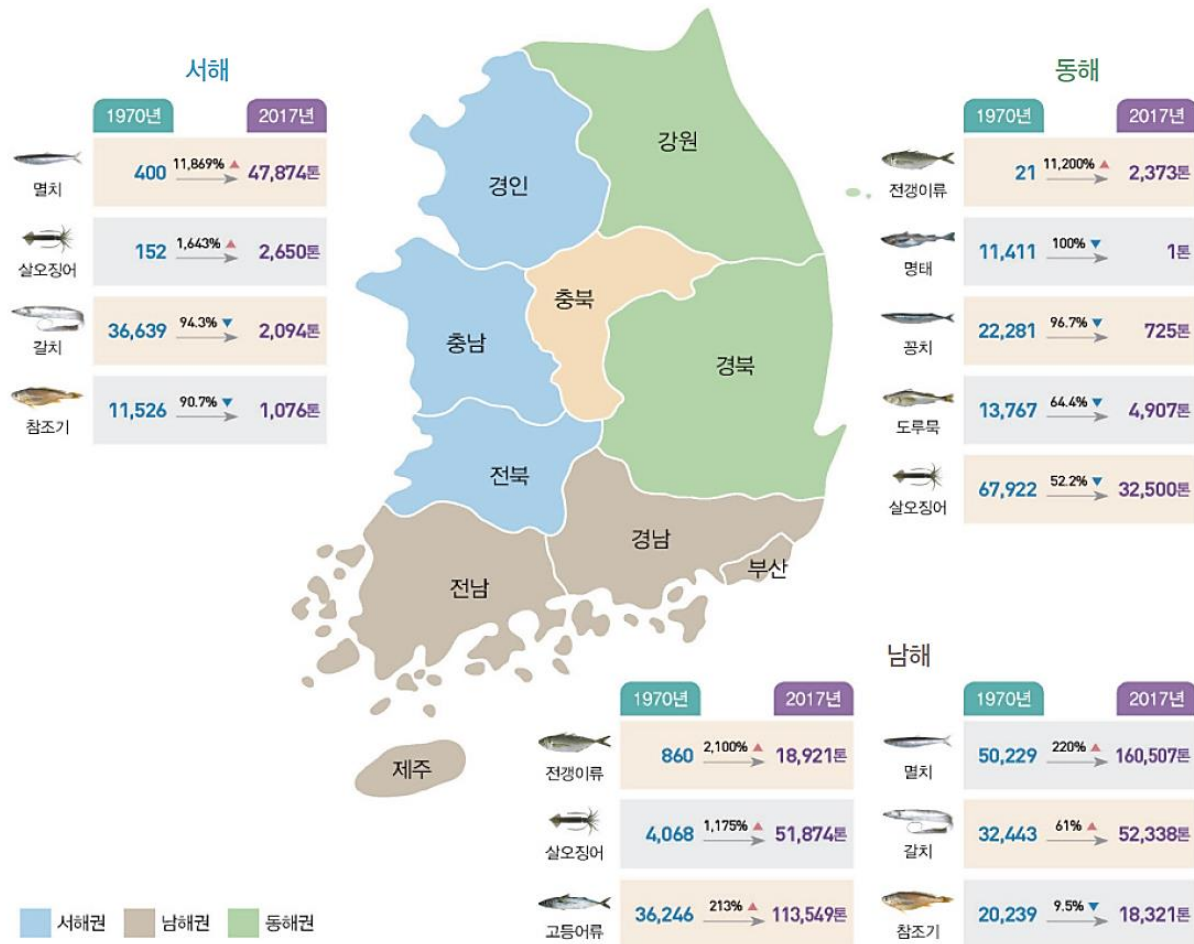
어업별 생산량 변화

(단위: 천 톤, %)

구분 \ 연도	2021년		2022년		증감 (B-A)	증감률 (B/A)
	(A)	비중	(B)	비중		
합계	3,832	100.0	3,604	100.0	-229	-6.0
연근해어업	943	24.6	887	24.6	-56	-5.9
해면양식업	2,401	62.7	2,268	62.9	-133	-5.6
원양어업	446	11.6	400	11.1	-46	-10.3
내수면어업	43	1.1	49	1.4	6	14.3

1) 수산물

▶ 해역권별 주요 어종의 어획량 변화



- 지구온난화에 따른 **수온 상승**
- 냉수성 어종 (명태, 도루묵) 감소
- 난류성 어종 (멸치, 고등어) 증가
- 열대성 어종의 어획 증가
 - ✓ 개복치, 노랑가오리, 고래상어 등
- 남획**에 의한 어획량 감소

1) 수산물

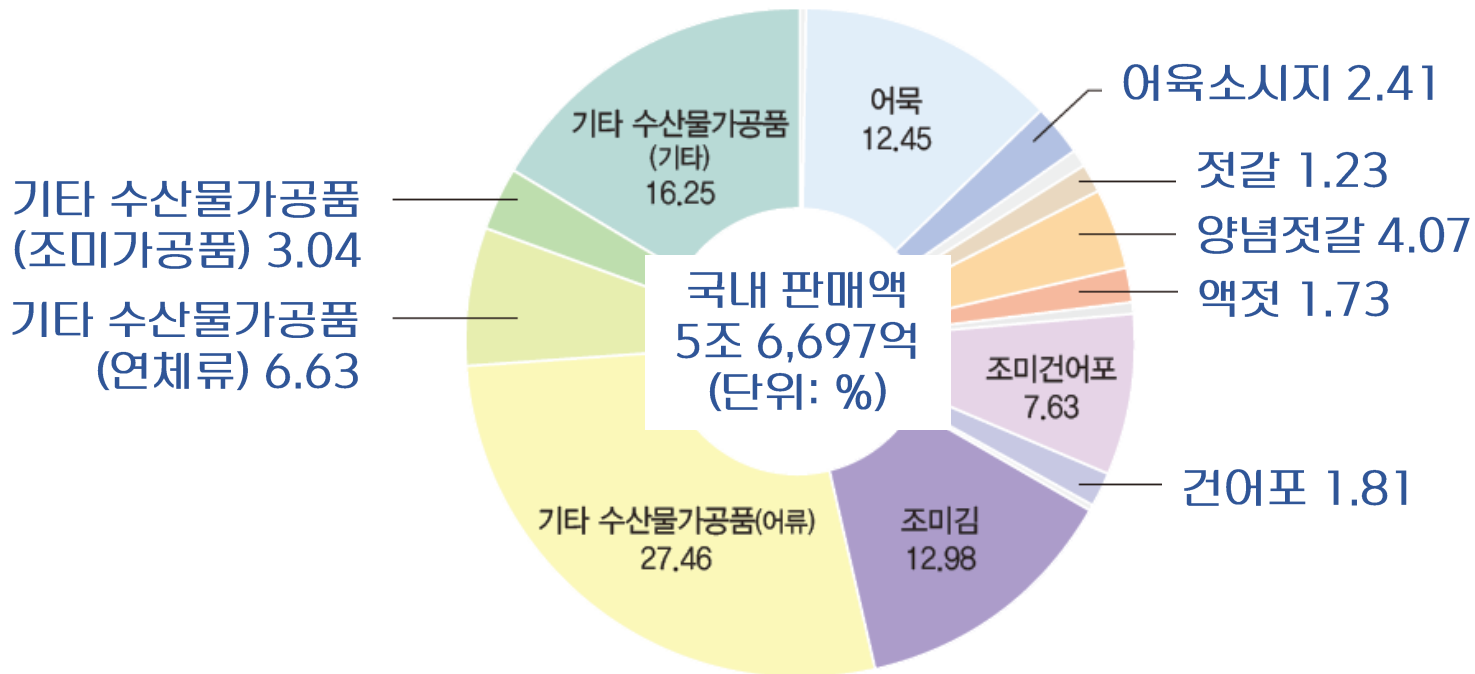
▶ 수산물 수출 동향

- 가공품 수출 비중 증가 추세
 - 활어, 신선냉장 또는 냉동 등의 원물 54.5%, 가공품 45.5%
- 주요 수출 품목
 - 김, 참치, 게, 굴의 순
 - **김**: 간편식 수요 증가와 함께 조미김 수출 증가

2) 수산가공식품

어묵, 어육소시지, 어육반제품, 어육살, 연육, 기타 어육가공품, 젓갈 등 다양한 상품 유통

수산가공식품류 국내 판매액과 점유율





정리하기

- **육류**는 수육류(쇠고기, 돼지고기, 양고기 등)와 조육류(닭고기, 오리고기, 칠면조고기 등)로 구분한다.
- **축산가공품**은 통조림, 햄, 베이컨, 육포 등이 주로 소비되며, 간편조리가 가능한 냉동식품의 원료로 활용되거나 즉석조리제품, 밀키트 등의 소비가 증가하고 있다.
- **달걀**은 품질등급, 신선도, 산란계의 사육방식과 항생제 사용 여부 등에 따라 다양한 제품으로 소비되고 있다.
- **수산물**은 전처리한 냉동수산물 등 편의성이 향상되면서 소비가 촉진되는 경향을 보이고 있다.

05

강

다음시간안내

식품시장의 상품 III



KOREA NATIONAL OPEN UNIVERSITY

