06 강

푸드메케팅

식품儿장의 상품IV

생활과학부 김선아 교수





- 1 건강기능식품
- 2 고령친화식품
- 3 특수의료용도식품



01

건강기능식품



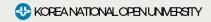
1) 기능성 식품

기능성 식품

- 노인성 질환과 전염성 질환 증가, 환경오염등에 의한 면역력 저하
- 건강에 유용한 식품에 대한 관심 증가
- 원료, 제조·가공 중 안전 관리에 대한 신뢰도 상승
- 기능성식품시장의 규모 확대
 - 2010년 850억 달러 → 2022년 1,565억 달러
- 국가별 기능성 식품에 대한 개념 상이

▶미국

- 식이보충제(Dietary Supplements)
 - 식이 원료를 활용하여 제조된 정제, 캡슐, 소프트겔, 액체, 분말형태의 제품으로 단독 섭취 시 식사를 대체할 수 없는 제품
 - 기능성 표시
 - ✓ 건강강조표시: 식품과 특정 질병, 건강 위험의 감소 간 관계성 설명
 - ✓ 영양소합량표시: 식품 영양소 합량을 직간접적으로 표시, 영양소 합량 강조
 - ✓ 구조·기능강조표시: 영양소 또는 성분이 인체 구조·기능에 미치는 영향 표시
- 기능성 표시 일반식품
 - 식품의약국의 기준에 부합하는 일반식품에 기능성 표시 허용



의본 일본

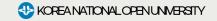
- 보건식품(Health functional food): 정부가 설정한 안전성, 유효성 등의 기준을 충족하는 식품
 - 특정보건용식품: 생리학적 기능과 관련된 특정 효능을 보유하는 성분(원료)을 포함하는 식품, '특정보건 효과를 기대할 수 있다' 는 문구 삽입 가능
 - 영양기능식품: 식품이 함유한 영양성분의 기능을 표시하는 식품
 - 기능성표시식품: 사업자가 본인의 책임하에 식품의 기능성을 신고 및 표기하는 식품, 과학적 근거 요구
- <mark>일반식품</mark>이 보건식품의 기준을 충족하면 신선식품, 가공식품은 기능성 식품으로 인정

▶ 유럽연합

- 식이보충제(Dietary Supplements)
 - 식이 원료 영양강조표시와 건강강조표시 가능
 - 일반식품이 규정을 준수하는 경우 영양강조표시와 건강강조표시 가능

▶ 중국, 캐나다, 호주

- 중국: 보건식품(Health food)
- 캐나다: 자연건강제품(Natural Health Products)
- 호주: 보완의약품(complementary medicines)



▶ 우리나라의 기능성 식품 정책 변화

- 1977년 「식품위생법」의 영양식품제도 시작
- 1989년 건강보조식품(21개 품목)이 특수영양식품과 분리
- 2002년 「건강기능식품에 관한 법률」 제정
 - → 과학적 관리 기반 마련

3) 건강기능식품이 개념과 범위

건강 기능 식품

- 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 정제, 캡슐 등의 형태로 제조, 가공한 식품
- 일반식품, 건강보조식품, 의약품과 내용과 관련법 상이

3) 건강기능식품의 개념과 범위

▶ 식품과 의약품의 차이

	구분	정의	관련 법	ØI
대 가	일반식품 (건강식품, 건강보조식 품, 식이보충제)	건강보조의 목적으로 특성 성분을 농축 등의 방법으로 제조한 식품	식품 위생법 등	양파즙
	건강기능식품	기능식품 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 정제, 캡슐 등의 형태로 제조, 가공한 식품		황
이 약 품	의약외품	의약품의 용도로 사용되는 물품을 제외한 것, 인체에 대한 작용이 경미하거나 직접 작용하지 않는 것	약사법	레모나씨 정
	일반의약품	오남용의 우려가 적고 의사나 치과의 사의 처방 없이 사용하더라도 안정성 과 유효성을 기대할 수 있는 의약품	약사법	아로나민 골드정

3) 건강기능식품의 개념과 범위

기능성 표시 일반 식품

- □ 「일반식품 기능성 표시제」(2020.12.29) 도입
- 일반식품 중 과학적 근거를 제시하여 기능성 표시가 허용된 식품
 - 제조 및 표시 기준과 안전 및 품질 기준, 기능성 원료 기준을 충족해야함.
 - 건강기능식품이 아님을 알리는 경고 문구 삽입
 - 현재 일반식품에 기능성을 표시할 수 있는 원료는 기능성이 검증된 기능성 원료 29종

4) 건강기능식품의 표시

▶ 건강기능식품과 일반식품의 기능성 표시 사례

건강기능식품

- 식품명: 홍삼정(홍삼농축액)
- 기능성분: 진세노사이드 Rg1+Rb1+Rg3
- 기능성 문구: 면역력 증진·Ⅲ로 개선
 - ·혈소판 응집억제를 통한 혈액흐름
 - ·기억력 개선·항산화에 도움을 줄 수 있습니다.



4) 건강기능식품의 표시

>

건강기능식품과 일반식품의 기능성 표시 사례



기능성 표시 일반식품

- 식품명: PGA플러스 칼슘연두부
- 기능성분: 폴리감마글루탐산 함유
- 기능성 문구: 본 제품에는 체내 칼슘 흡수 촉진에 도움을 줄 수 있다고 알려진 폴리감마글루탐산(PGA)이 들어 있습니다.
- 본 제품은 건강기능식품이 아닙니다.

5) 건강기능식품의 원료

고시형 원료

- 「건강기능식품공전」에 등재된 기능성 원료
- 누구든지 사용이 가능하도록 기준과 규격을 고시한 원료
- 영양소(비타민 B군 등) 28종과 기능성 원료(홍삼, 클로렐라 등) 67종 등 총 95종 등재

개별인정형 원료

- 영업자가 식품의약품안전처의 개별 심사를 받아 기준과 규격을 인정받은 원료, 300여 종
- 사용 기간, 품목 제조 건수 등에 따라 고시형 원료로 전환 가능

5) 건강기능식품이 원료

사용금지원료

- 섭취방법 또는 섭취량에 대한 전문적 지식이 필요한 것
- 원료의 특성상 심각한 독성, 부작용 있는 인체의 구조 및 기능에 위해를 가할 우려가 있는 것
- 사용불가원료약 90여종



- √ 구토 √ 각혈
 - ✓ 어지럼증 등
- 석류Ⅲ



겔세민

- ✓ 눈꺼풀 처짐
- ✓ 현기증
- ✓ 두통등

▶ 건강기능식품 원료의 기능

영양소 기능 ● 비타민, 무기질, 단백질, 식이섬유, 필수지방산 등 영양소 고유의 기능

질병발생 위험감소 기능

식품의 섭취가 질병의 발생 또는 건강상태의 위험을 감소하는 기능

생리활성 기능

인체의 정상적인 기능이나 생물학적 활동에 특별한 효과가 있어 건강상의 기여나 기능 향상 또는 건강유지 개선 기능

▶ 건강기능식품 원료의 기능성 내용의 예

기능성	원료	내용		
영양소 기능	비타민 E	유해산소로부터 세포를 보호하는데 필요		
질병발생 위험 감소 기능	칼슘	골다공증 발생 위험감소에 도움을 줌.		
생리활성 기능	홍삼	면역력 증진·피로 개선·혈소판 응집억제를 통한 혈액흐름·기억력 개선·항산화·갱년기 여성의 건강에 도움을 줄 수 있음.		

▶ 건강기능식품 원료의 기능성 내용

신경계

기억력 긴장 완화 수면 인지 기능 피로

감각계

구강(치아) 눈 피부

소화·대사계

간 위 장 체지방 흡수

내분비계

혈당 호르몬

심혈관계

중성지방 콜레스테롤 혈압 혈행

신체방어 및 면역계

과민면역 항산화

▶ 건강기능식품 원료의 기능성 내용

근육계

관절/뼈 근육 생식계

남성생식기 여성생식기 비뇨계

신장 및 요로

건강기능식품산업 현황

▶ 우리나라 기능성 식품 규모 연 평균 15.9%의 높은 성장세

규모 연도	생산액 (조 원)	수출액 (조 원)	수입액 (조 원)	시장 규모 (조 원)
2017	1.48	0.11	0.58	1.95
2018	1.73	0.13	0.67	2.28
2019	1.95	0.14	0.92	2.72
2020	2.26	0.23	1.08	3.11
2021	2.71	0.23	1.26	3.74
전년 대비 증가율	19.78%	1.85%	16.84%	20.07%
연평균성장률	16.31%	20.98%	21.55%	17.67%

▶ 건강기능식품 매출 품목 및 매출액

(단위: 억 원)

	2017	2018	2019	2020	2021
홍삼	10,392	11,096	10,598	10,609	10,472
개별인정형	2,525	3,226	5,486	6,543	8,467
프로바이오틱스	2,221	2,994	4,594	5,256	7,677
비타민 및 무기질	2,265	2,484	2,701	2,988	3,354
EPA 및 DHA 함유 유지	628	755	1,035	1,393	2,367
프락토올리고당	45	104	462	1,043	1,598
엠에스엠	103	152	195	340	663
단백질	70	78	283	405	574
가르시니아캄보지아추출물	296	375	386	351	492
밀크씨슬추출물	1,040	823	451	411	486

상위 5품목 80% 이상

▶ 생산실적 기준(2021)

● 홍삼(6,153억원, 22.7%) 〉 프로바이오틱스(3,979억원, 14.7%) 〉 비타민 및 무기질(2,865억원, 10.6%) 〉 EPA 및 DHA 함유 유지 (1,955억원, 7.2%) 〉 해모힘 당귀 등 혼합추출물(1,385억원,5.1%)

▶ 판매 기준

- 홍삼(26%) 〉 개별인정형(21%) 〉 프로바이오틱스(19%) 〉 비타민 및 무기질(8.3%) 〉 EPA 및 DHA 함유 유지(5.9%)
- 상위 다섯 품목이 전체의 80% 차지

▶ 개별인정형 원료

● 헤모힘 당귀 등 혼합추출물, 헛개나무과병추출분말, 루테인지아잔틴복합추출물, 황기추출물 등 복합물, 락추로스파우더 등 판매 많음.

▶기능성

● 면역기능 개선, 관절/뼈 건강, 체지방 감소, 간 건강, 피로 개선을 위해 생산된 품목이 전체의 50% 이상 차지

고령친화식품

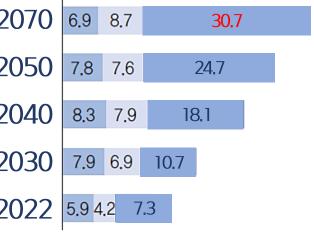


1) 고령화 현상

- 65세 이상 고령인구 비율의 변화
- ▶ 2025년 고령층 20.6%, 초고령사회 진입
- ▶ 고령사회에서 초고령사회로 전환되는 데 소요 기간 7년



■ 65~69세 ■ 70~74세 ■ 75세 이상 (단위: %)



1) 고령화 현상

소비자 연령에 따른 주요 소비지출 항목

구분		가구주 연령				
		39세 이하	40~49세	50~59세	60세 이상	
	1	음식·숙박 (16.8%)	교육 (15.5%)	음식·숙박 (14.3%)	식료품·비주류 음료(19.5%)	
주요 소비지출 항목	2	교통 (14.0%)	음식·숙박 (14.1%)	식료품· 비주류음료 (12.9%)	보건 (13.9%)	
	3	주거·수도·광열 (12.2%)	식료품· 비주류음료 (12.0%)	교통 (12.4%)	주거·수도·광열 (13.7%)	

- ▶60세 이상 소비지출이 가장 높은 항목: 식료품·비주류음료
- ▶ 다른 연령대와 비교하여 소득 대비 식품소비에 지출 많음.

1) 고령화 현상

▶ 노화와 영양불균형

- 건강한 노년층과 돌봄이 필요한 노년층 구분, 그에 따른 활동 및 소비성향에도 큰 차이
- 노화로 인해 나타나는 불편을 해소하기 위한 제품 및 서비스에 대한 요구 높음.
- 영양불균형에 대한 우려
 - 구강 건강
 - : 삼킴조절능력 저하, 구강건조, 점막감각 저하 등
 - 일반적인 노화 과정에서 나타나는 소화흡수 장애

2) 고령친화산업

「고령친화산업진흥법」

- 고령친화산업: 고령친화제품 등을 연구, 개발, 제조, 건축, 제공, 유통 또는 판매하는 것
- 「고령친화산업진흥법」(2006년 제정, 2007년 시행)
 - · 고령친화산업 지원·육성 및 발전 기반 조성
 - 노인의 삶의 질 향상과 국민경제의 건전한 발전 기여

2) 고령친화산업

「고령친화산업진흥법」

- 「고령친화산업진흥법」 시행령 중 식품 관련 범위 확대
 - : '건강기능식품 및 급식서비스'
 - → '노인을 위한 식품 및 급식서비스'로 확대
- 고령친화 우수식품 지정 대상 품목 고시를 제정, 시행 (농림축산식품부, 해양수산부, 2021년)

3) 고령친화식품의 개념

고령 친화 식품

○ 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분 이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조, 가공한 식품









풀무원 푸드머스

현대그린푸드 그리팅

이지밸런스

아워홈

3) 고령친화식품의 개념

▶ 60세 이상 고령층 대상 식품소비행태 및 동향 분석

- 음식 취식 행태의 변화
 - '과거와 유사한 음식 종류를 먹지만 씹을 때 주의해서 먹는다' 41.2%
- 조리행태의 변화
 - 가정간편식 비율 증가 28.5%
 - 식재료 이용 직접 조리의 감소 23.2%
 - 직접 조리 노동을 줄이고 간편식을 선택하는 경향

▶ 노년층 전반에서 섭취가 용이하도록
 만든 제품으로 고령자의 섭취, 소화, 흡수, 대사,
 배설 등의 능력을 고려하여 제조, 가공하여야 하며,
 위생과 영양뿐만 아니라 물성까지도 고려하여 제조

- - 과일류 및 채소류: 미생물 위해 발생하지 않도록 세척
 - 육류, 식용란 또는 동물성 수산물: 충분히 익혀야함.

- 2 물성
 - 고령자가 저작 및 섭취가 용이하도록
 경도 500,000 N/m² 이하로 제조

3 영양성분

- 제품 100g 당 단백질, 비타민 A, C, D, 리보플라빈, 나이아신, 칼슘, 칼륨, 식이섬유 중 3개 이상의 영양성분을 한국인 영양소 섭취기준 중 성인 남성 65~ 74세의 권장섭취량 또는 충분섭취량의 10% 이상이 되도록 원료 식품을 조합하거나 영양성분을 첨가하여야함.
- 다만, 특정 성별·연령군을 대상으로 하는 제품임을 명시하는 경우 해당 인구군의 영양소 섭취기준을 사용할 수 있음.
- 고령자용 영양조제식품은 별도의 기준에 따라 제조

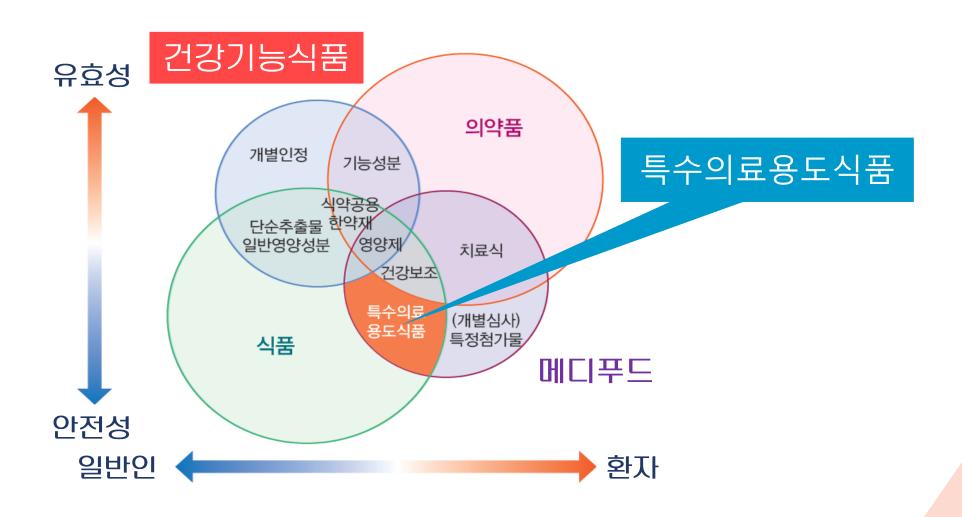
▶ 고령친화식품인증제도

- ▶ 제조가공기준에 따라 제조하여 조건을 충족할 경우 인증표시
- ▶ 제품의 검사, 공장심사, 사후관리 등을 포함한 전과정에서 품질관리가 강화되었음을 의미



03 특수의료용도식품 NATIONALOPENUNIVERSITY

1) 기능성 및 용도의 세분화



2) 특수용도식품의 세분화

특수 용도 식품

- 영유아용 조제식, 이유식, 특수의료용도 등 식품 (환자식, 선천성 대사 질환자용 식품 등)
- 노년층 및 환자를 대상으로 한 식품시장 확대
- 특수영양식품과 특수의료용도식품으로 구분
- 특수영양식품: 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 체중조절용 조제식품, 임신수유부용 식품 등
- 특수의료용도식품: 표준형 영양조제식품, 맞춤형 영양조제식품, 식단형 식사관리식품

2) 특수의료용도식품

특수의료 용도 ^{시표}

- 정상적으로 섭취, 소화, 흡수, 대사 등을 할 수 있는 능력이 떨어지거나 질병, 수술 등으로 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지고 있어 충분한 영양공급이 필요하거나 일부 영양성분의 제한 또는 보충이 필요한 사람에게 식사의 일부 혹은 전부를 대신할 목적으로 경구나 경관급식을 통하여 공급할 수 있도록 제조, 가공된 식품
- 메디푸드(medifood)라고도 함.

2) 특수이료용도식품

특수의료 용도 신포

- 질병의 예방이나 치료를 목적으로 하는 식품이 아님.
- 질환에 따라 요구되는 영양성분의 함량을 조절 및 제조, 가공하여 환자의 식사 편의를 제공하는 식사 대체를 목적으로 하는 일반식품
- 대상 및 제품 유형에 따라 세분화
 - 표준형 영양조제식품
 - ▶ 맞춤형 영양조제식품
 - 식단형 식사관리식품

3) 특수이료용도식품이 분류

표준형 영양조제식품

- 질병, 수술 등으로 일반인과 특별히 다른 영양요구량을 가지거나 체력 유지, 회복이 필요한 사람에게 식사 대신 또는 보충하여 영양을 균형 있게 공급할 수 있도록 정한 식품
- 예) 당뇨환자용 영양조제식품
 - 포화지방 유래 열량은 총열량의 10% 미만
 - 콜레스테롤은 제품 1,000kcal당 100mg 이하
 - 단당류 및 이당류 유래 열량은 총열량의 10% 미만

3) 특수의료용도식품의 분류

맞춤형 영양조제식품

- 선천적 또는 후천적 질병, 수술 등 일시적 또는 만성적 임상 상태로 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지거나 체력 유지, 회복이 필요한 사람을 대상으로 식사를 대신하거나 보충하여 영양을 균형있게 공급할 수 있도록 제조자가 과학적 입증자료를 토대로 제조, 가공한 식품
- 예) 선천성대사질환자용 조제식품
 - 선천성대사질환자에게 체내 대사되지 않는 성분을 제거 또는 제한하거나 다른 필요 성분을 보충할 목적으로 이용

3) 특수의료용도식품의 분류

식단형 식사관리식품

- 영양성분의 섭취관리가 필요한 만성질환자 등이 편리하게
 식사관리를 할 수 있도록 질환별 영양요구에 적합하게 제조
- 조리식품 또는 도시락, 밀키트 등과 같은 간편식으로 식단 형태를 구성한 제품
- 예) 신장질환자용 식단형 식품
 - 칼륨, 인: 제한할 필요가 있는 영양성분에 해당, 제품의 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내가 되어야함.
 - 비투석환자용 제품: 단백질 유래 열량이 총열량의 10% 이하
 - 투석환자용: 단백질 유래 열량이 총열량의 12% 이상, 나트륨 650mg 이하



3) 특수이료용도식품이 분류

구분	표준형 영양조제식품	맞춤형 영양조제식품	식단형 식사관리식품
형태	액상, 페이스트, 겔, 분말, 과립 (환자용 유동식 개념, 바로 마시거나 물에 타서 마시는 형태)		일상에서 섭취하는 형태의 음식 (도시락, 밀키트)
영양기준	식약처 표준기준	제조자 자율설정 (실증)	식약처 표준기준

3) 특수이료용도식품이 분류

특수의료용도식품의 예



대상/뉴케어

표준형 영양조제식품



한독/네오케이트

맞춤형 영양조제식품



풀무원디자인밀/당뇨케어밀플랜

식단형 식사관리식품

4) 특수이료용도식품이 시장 동향

- 2017년 기준 생산액 631억 원 규모,연평균 10%씩 증가
 - 환자용 균형영양식 425억 원, 당뇨환자용 식품 100억 원, 열량 및 영양공급용 의료용도식품 47억 원
 - 전체 환자식의 95% 차지
- ☑ 2021년 기준 매출 2,000억 원 이상
- ☑ 고령화 추세 고려 지속적 성장 전망

52 10 17

- <mark>건강기능식품</mark>은 인체에 유용한 기능성 원료나 성분을 사용하여 제조•가공한 식품으로 고시형 원료와 개별인정형 원료로 구분된다.
- 고령친화식품은 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조, 가공한 식품이다.
- 특수의료용도식품은 질환에 따라 요구되는 영양성분의 함량을 조절하여 제조•가공하여 환자의 식사 편의를 제공하는 식사 대체를 목적으로 하는 일반식품으로 질병의 예방이나 치료를 목적으로 하지 않는다.

