

베지테리안(플렉시테리안/비건)의 열풍과 지속가능성 하이브리드 미트 솔루션(Hybrid Meat Solution)

Hybrid Meat Solution from Almi GmbH

정욱진 (Wook-Jin Jeong)

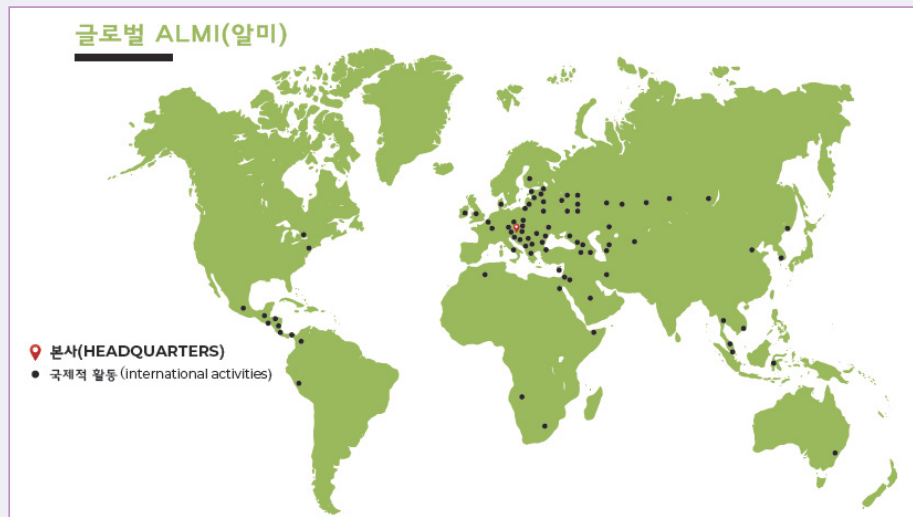
(주)정우코리아컴퍼니, 알미(Almi GmbH) 한국대리점(Distributor)

Jung Woo Korea Co., Ltd., Almi GmbH Distributor

Almi

우리의 약속! 알미(Almi GmbH)는 귀하의 신뢰할 수 있는 파트너입니다.

알미(Almi GmbH)는 3세대를 거쳐 전통적인 패밀리 비즈니스를 영위해 왔으며, 국제식품산업의 성공적인 파트너로서 고품질의 향신료 복합품 및 기능성 소재와 첨가물 생산을 전문으로 합니다. 최고의 제품 품질, 최신 기술 및 최고 수준의 혁신과 더불어 숙련된 직원들의 훌륭한 콤비네이션을 통해 전세계 고객의 요구사항을 충족시키고 있습니다. 이러한 선견지명



의 실천으로 알미(ALMI GmbH)는 지속 가능한 노력이 경제적 흐름을 예측할 수 있음을 보여줍니다. 작은 행동은 종종 큰 차이를 만들어냅니다. 운송 경로를 단축하기 위해 지역 원자재를 직접 구매하며, 올바른 폐기물 분리 및 식품의 적합한 포장재로 선택을 통해 자연 생태적인 자취를 최대한 활용합니다. 또한, 우리의 최첨단 시스템은 에너지 소비를 최적화하여 전세계 시장의 높은 기대치를 충족하고 있습니다.

*Corresponding author: Wook-Jin Jeong
Jung Woo Korea Co.,Ltd., Seoul 05836
Tel: +82-2-993-5680
Fax: +82-2-993-5681
Email: jungwookr@jungwookr.com

우리가 최고인 이유 – 오래된 전통과 축적된 경험



오너 & 최고경영자(CEO)
하인즈 미터마이어
HEINZ MITTERMAYR
1931년 설립된 이래로
우리 회사는 꾸준히 성장하였습니다.



오너 & 최고경영자(CEO)
알렉산더 미터마이어
ALEXANDER MITTERMAYR
우리는 과거 수년간의 경험에 의존하면
서도 미래의 발전에 주목합니다.



최고운영책임자(COO)
칼 라인그루버
KARL REINGRUBER
우리는 각국의 특성에 맞추어 향신료
복합품을 제공합니다. 우리는 다양한
기호에 맞게 제품을 조정하여 개별 솔루션을 제공합니다.

스텝 바이 스텝

알미(Almi GmbH)는 시작부터 끝까지, 귀하의 아이디어를 현실로 만듭니다.

알미(Almi GmbH)는 고객의 아이디어와 요청사항으로 시작하여 완벽한 베지테리안, 플렉시테리안 그리고 비건 제품을 개발합니다. 우리는 원하는 제품을 신속하게 제시하고 전달할 수 있도록 최대한 빠르게 개발하는데 매진합니다.

우리의 중요한 역할은 E-넘버 사용을 축소하고, 천연원료와 지역원료 그리고 지속 가능하면서도 혁신적인 원료를 사용하여 이상적인 영양소를 기술적으로 구성한 레시피를 제안하는 일입니다.



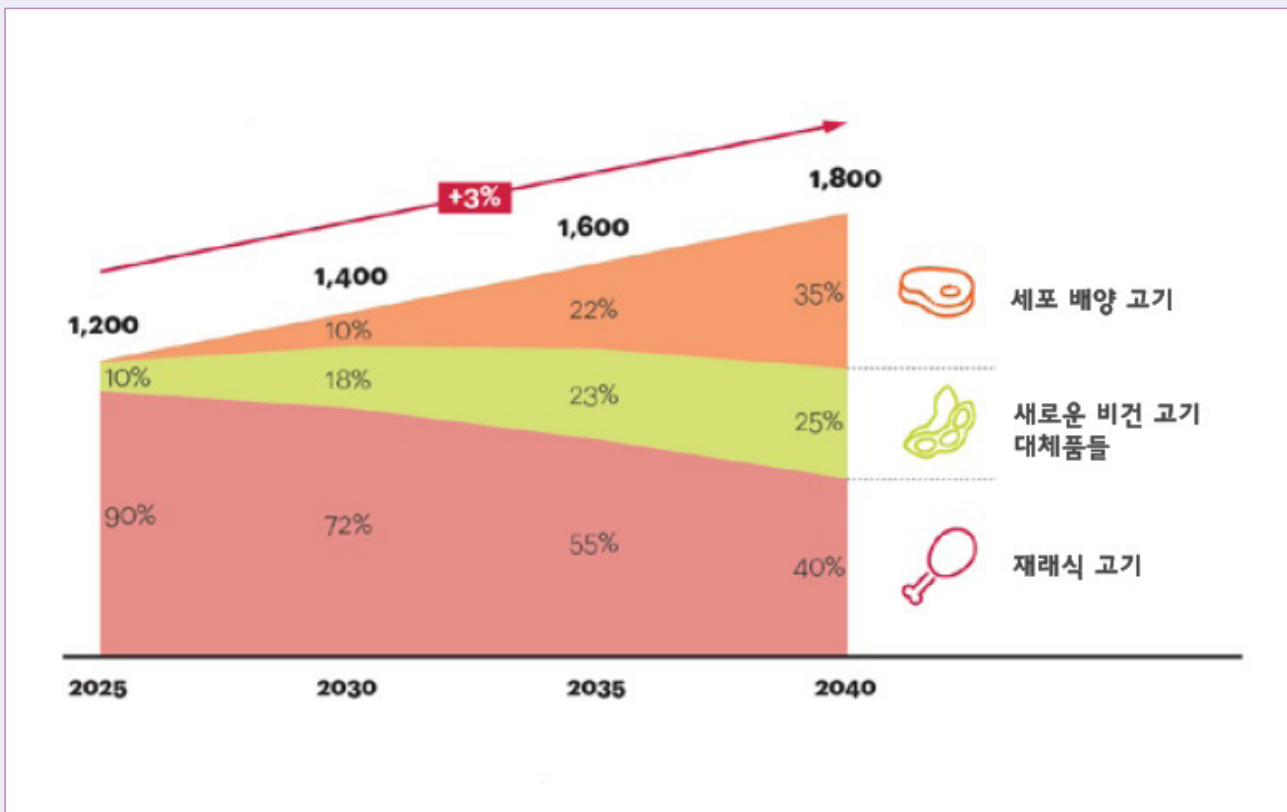
베지테리안(플렉시테리안/비건) 식품을 위한 주요한 요소

- ▶ 적은 물 소비(less water consumption)
- ▶ 적은 면적의 토지 이용(less use of land)
- ▶ 동물 사료의 필요성 감소(declining need of animal feed)
- ▶ 이산화탄소 배출 감소 (less CO₂ – emissions)
- ▶ 윤리적 측면(ethical aspects)
- ▶ 영양적 측면(nutritional aspects)
- ▶ 제품 안정성(미생물학적) – product safety (microbiology)

베지테리안(플렉시테리안/비건)의 열풍 & 지속가능성

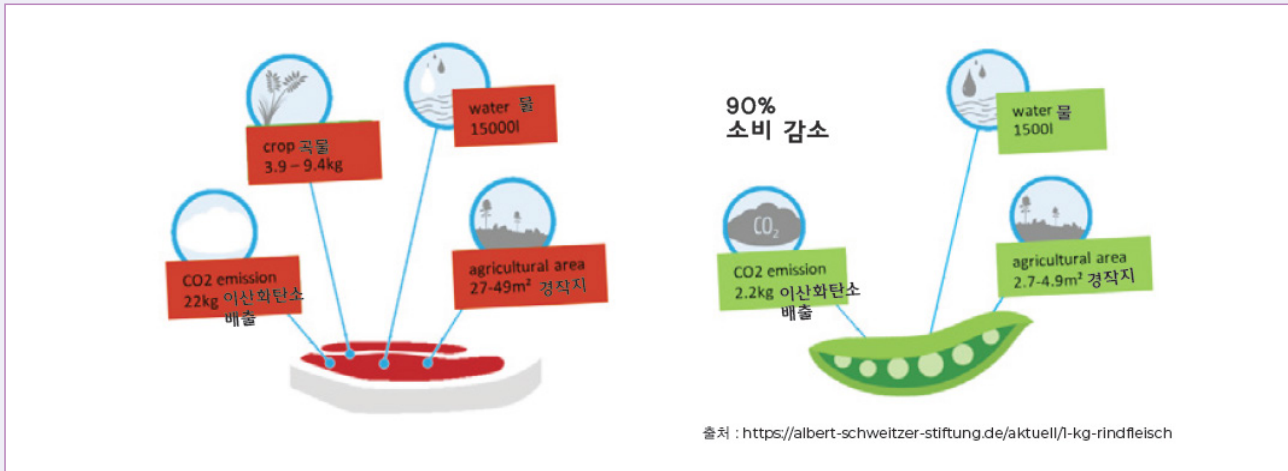
베지테리안, 플렉시테리안 그리고 비건의 영양에 대한 관심이 높아지면서 알미(Almi GmbH)는 지속적으로 새롭고 혁신적인 제품을 개발하고 있습니다. 알미(Almi GmbH)의 신제품은 비건이나 베지테리안뿐만 아니라, 육류 소비를 줄이려는 플렉시테리언 소비자에게도 적합합니다.

세계 육류시장 예측(단위 : USD Billion, 십억 달러)

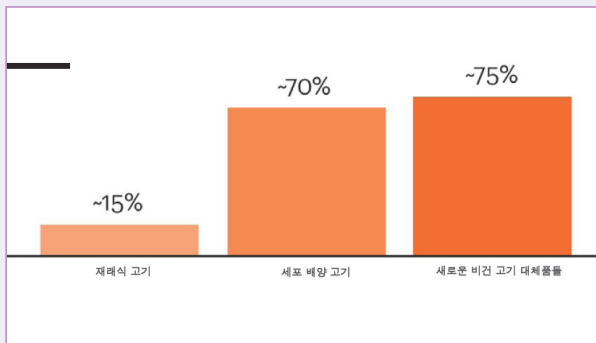


(출처 : A.T. Kearney Inc./ "How will cultured meat and meat alternatives disrupt the agriculture and food market")

그 외 무엇이 있을까요?



식물성 섭취 칼로리에서 육류 및 대체육으로의 전환율



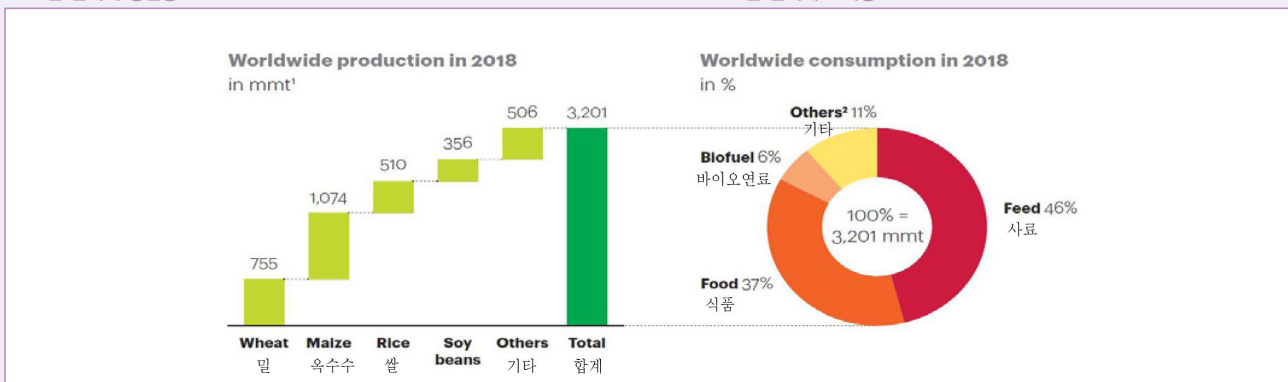
(출처: A.T. Kearney Inc. / "How will cultured meat and meat alternatives disrupt the agriculture and food market")

그래픽은 원료 사용과 결과물 산출 간의 관계를 확실하게 보여줍니다. 전환율에 따르면, 육류 제품 1kg에는 식물성 원료 6.7kg이 필요합니다. 또한, 세포 배양 고기 1kg을 생산하기 위해서는 1.5kg의 식물성 원료만 있으면 됩니다. 1kg의 고기 대체품들을 생산하기 위해서는 오직 1.3kg의 식물성 원료만이 요구됩니다.

소 사료는 많은 수확량을 필요로 합니다.

2019년 전세계 생산량

2019년 전세계 소비량



mnt = million metric tons

2 others = 산업 소비 및 품질 저하

(출처 = OECD, FAO; A.T. Kearney analysis)

출처: A.T. Kearney Inc. / "How will cultured Meat and Meat alternatives disrupt the agriculture and food market"

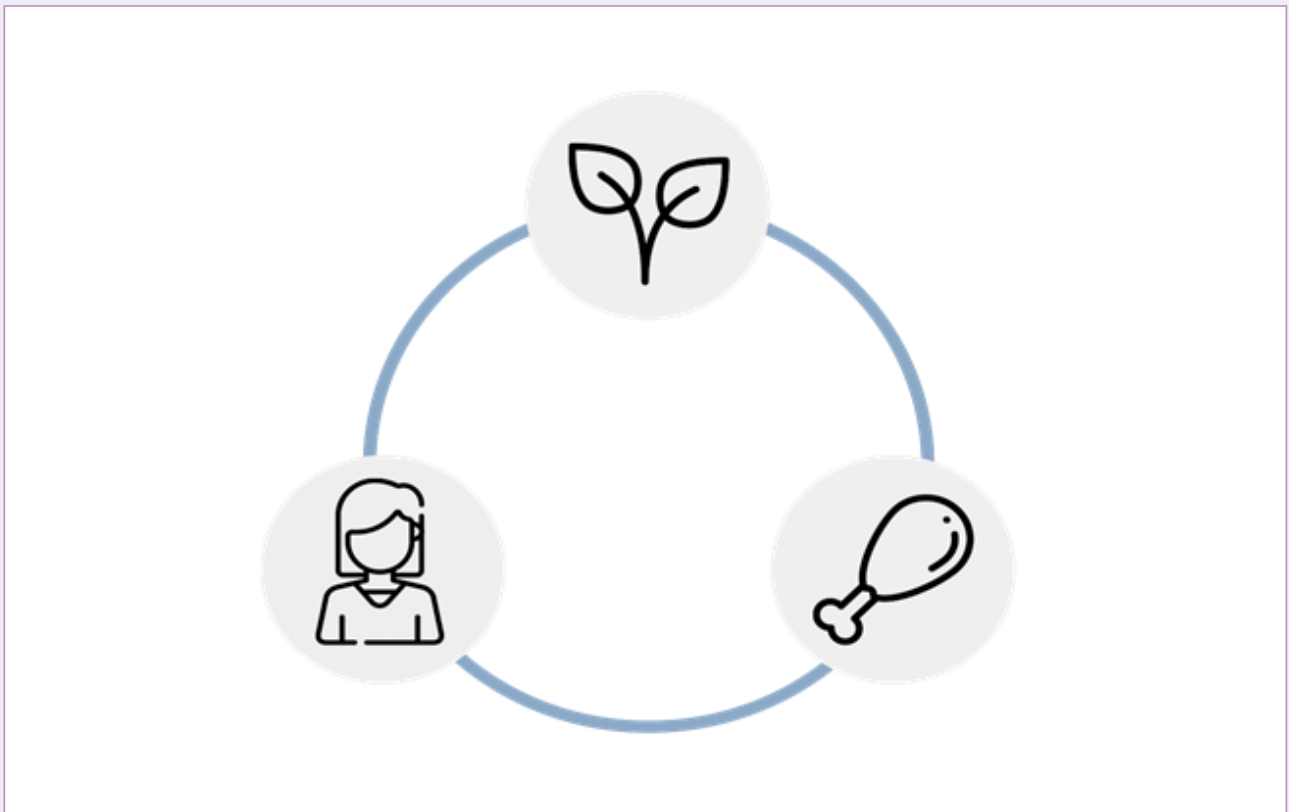
하이브리드 미트 솔루션

이러한 국제적인 트렌드와 동향에 맞추어 알미(Almi GmbH)에서는 고기의 일부를 식물성 성분으로 대체하는 합리적인 방식의 하이브리드 미트(Hybrid Meat)를 제안합니다.

- ▶ 식물성 원료 또는 야채로 고기의 일부를 대체합니다.
- ▶ 동물성 원료 13% 첨가만으로 고기의 맛과 식감을 충분히 낼 수 있습니다.
- ▶ 환경 친화적인 대체품으로 순수한 제품을 만듭니다.
- ▶ 동·식물성 단백질의 균형 잡힌 영양 공급을 가능하게 합니다.

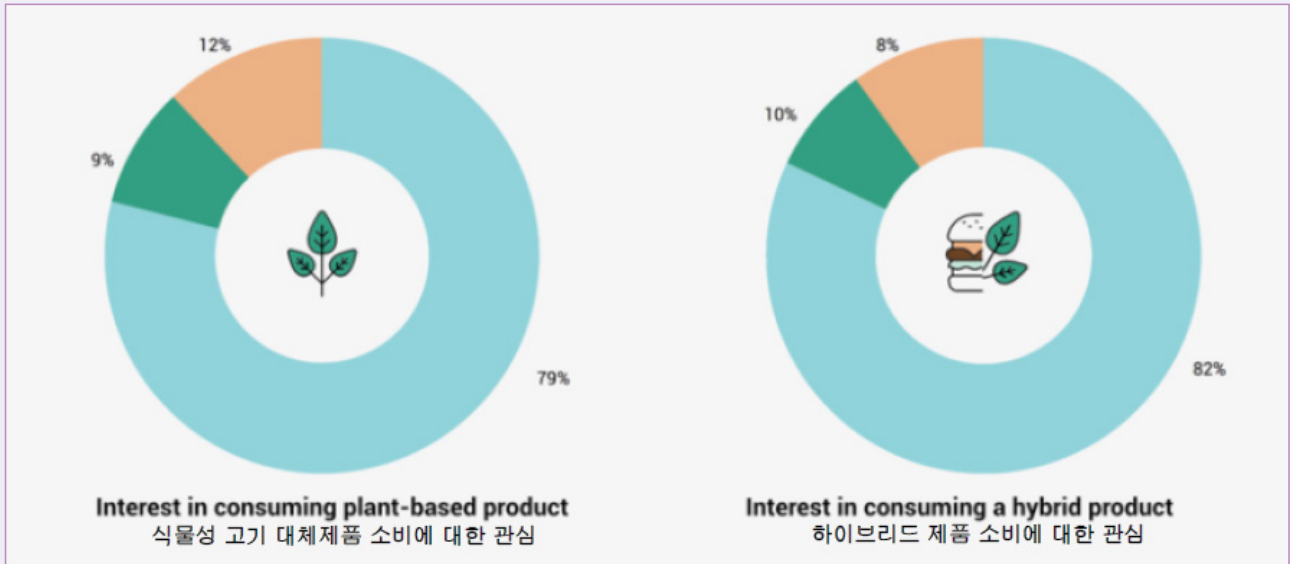
왜 하이브리드 미트인가?

- ▶ 플렉시테리언(채식을 하지만 경우에 따라서 육식을 겸하는 준채식주의자)의 가치와 사고방식, 소비자의 바람과 요구.
- ▶ 늘어나는 경쟁사들의 고기 대체 식품에 대한 압박감.
- ▶ 식물성 고기대체식품 공급의 증가로 인해 육류 생산업체가 시장 점유율을 잃을 위험성.



BrisanGroup: Consumer InsightsSurvey – Flexitariandiet, September 2019
<https://brisangroup.com/food-industry-thoughts-articles/hybrid-animal-plant-protein-future-flexitarian>

소비자들의 수요



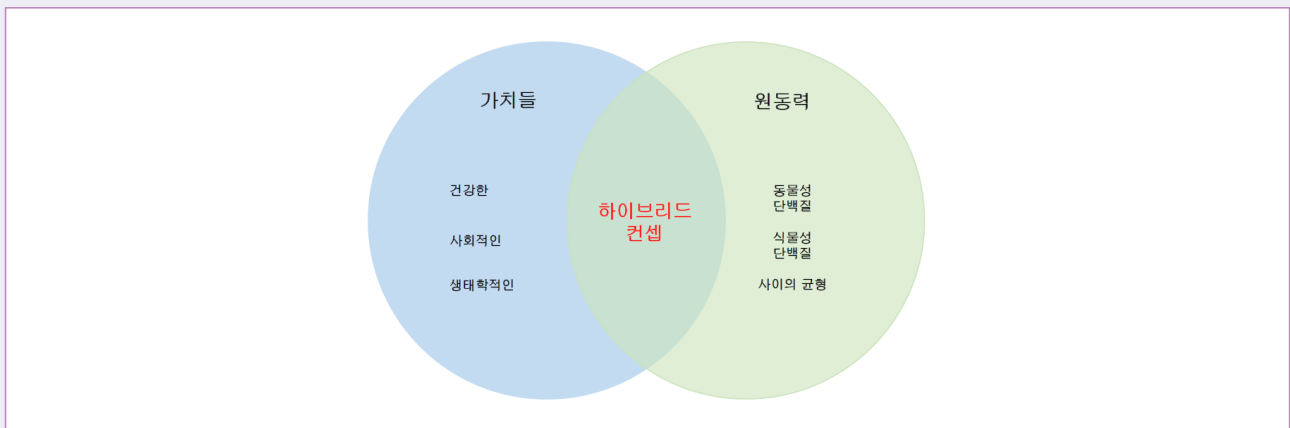
- 매우 관심 있음
- 조금 관심 있음
- 전혀 관심 없음

BrisanGroup: Consumer InsightsSurvey – Flexitariandiet, September 2019
<https://brisangroup.com/food-industry-thoughts-articles/hybrid-animal-plant-protein-future-flexitarian>

전체 소비자 중 79%가 식물성 고기 대체제품의 소비에 관심이 있습니다.
 전체 소비자 중 82%가 하이브리드 제품의 소비에 관심이 있습니다.

타겟 그룹(Target Group)

- ▶ 플렉시테리안(준채식주의자)
- ▶ 건강을 생각하며 환경친화적인 사람들
- ▶ 고기 소비를 줄이고 싶지만 그 맛을 완전히 포기하고 싶지 않은 사람들



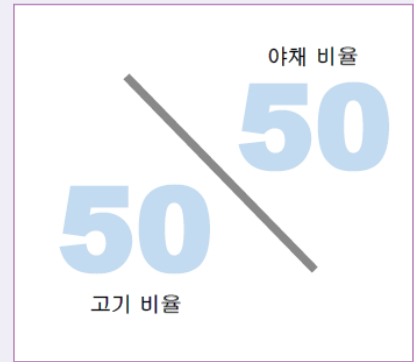
알미 50/50 미트(Almi 50/50 Meat)

알미(Almi GmbH)의 하이브리드 미트(Hybrid meat) 제품은 원료육 부분을 고기 50%와 야채 50%로 구성하고, 스파이스 믹스를 넣을 수 있습니다.

기존의 방식처럼 고기만으로 만든 제품보다 섬유질과 야채의 비율이 높아짐으로 해서 지방의 비율이 낮아지고 콜레스테롤도 이에 따라 낮아지기 때문에 건강에 훨씬 이로운 측면이 있습니다.

알미(Almi GmbH) 제품으로 50/50 민스육의 레시피에 조금씩 변화를 주면 다음과 같은 여러가지 식사를 위한 베이스를 만들 수 있습니다.

- ▶ 낮은 제조 원가
- ▶ 낮은 지방 비율
- ▶ 높은 섬유질
- ▶ 매우 낮은 콜레스테롤



하이브리드 민스육(Hybrid minced meat)

스파게티 볼로네제, 고기가 들어간 밥, 내용물을 채워 넣은 파프리카, 칠리 콘 카르네(칠리고추를 넣은 고기와 강낭콩 스투), 미트볼 등이 가능합니다.

- ▶ 50% 고기
- ▶ 50% 야채(당근, 샐러리, 감자)



하이브리드 버거(Hybrid Burger)

- ▶ 50% 고기
- ▶ 비트루트
- ▶ 50% 야채
- ▶ 토마토-바질
- ▶ 기존 버거와 동일한 특성



하이브리드 그릴소시지 "브라트부어스트"(Hybrid grilled sausage Bratwurst)

- ▶ 50% 고기
- ▶ 당근
- ▶ 50% 야채
- ▶ 옥수수
- ▶ 완두콩
- ▶ 샐러리
- ▶ 기존 그릴 소시지와 동일한 특성



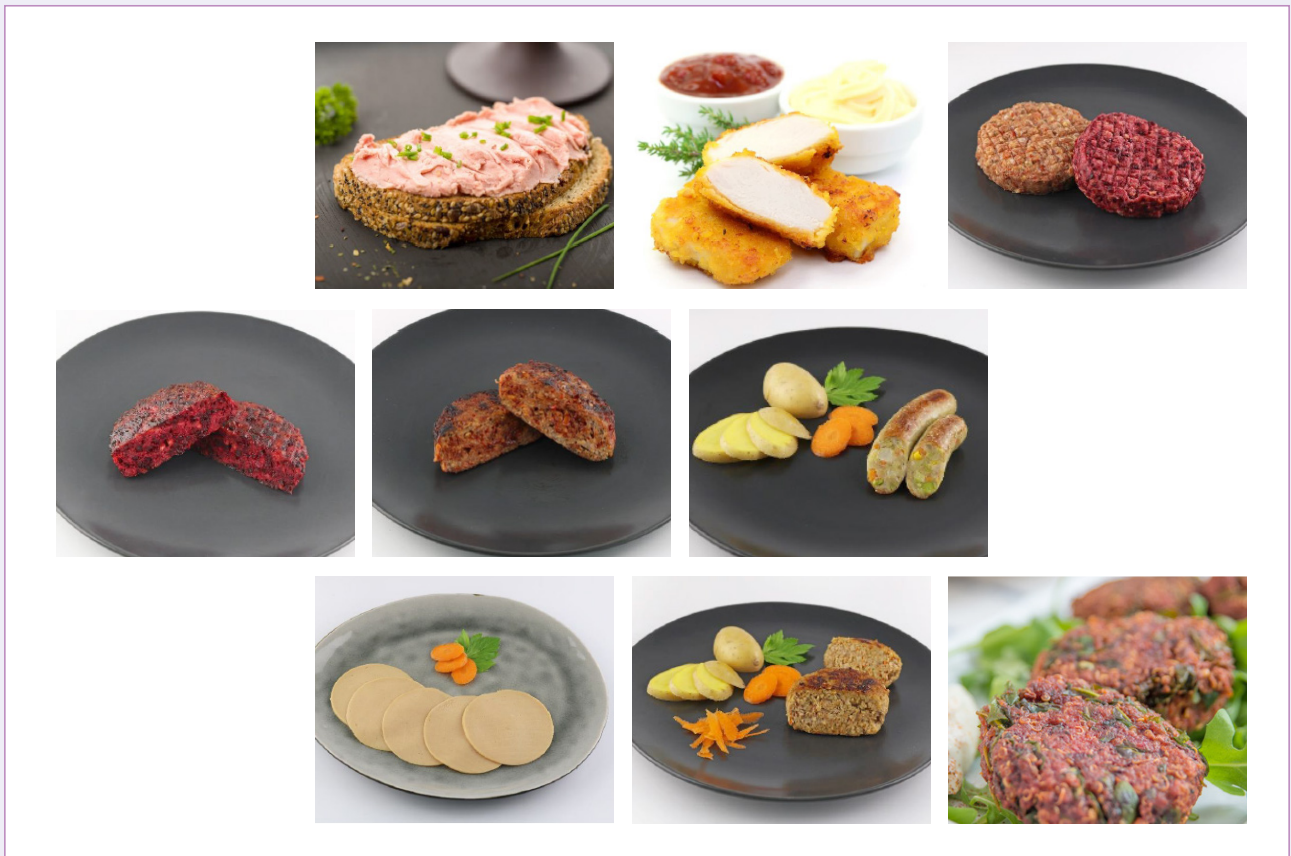
하이브리드 데친소시지 "엑스트라부어스트"(Hybrid scalded sausage Extrawurst)

- ▶ 50% 고기
- ▶ 50% 야채
- ▶ 완두콩
- ▶ 기존 "엑스트라부어스트"와 동일한 특성
- ▶ 당근
- ▶ 옥수수
- ▶ 샐러리



하이브리드 미트(Hybrid meat)의 적용(Further Hybrid Meat Possibilities)

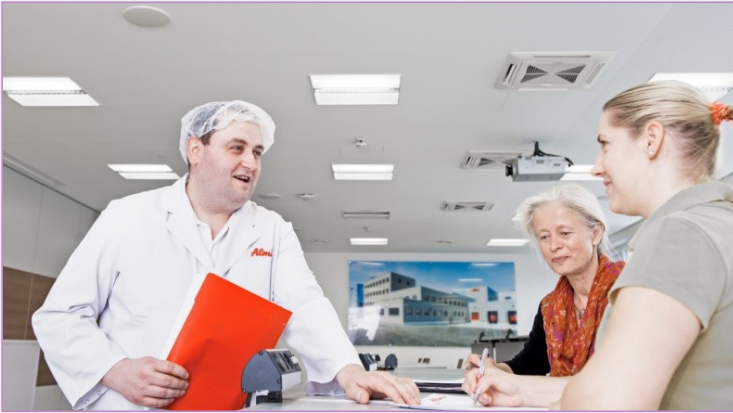
하이브리드 미트(Hybrid meat)와 같이 동물성 제품의 소비를 줄이는 일은 생각만큼 어렵지 않습니다. 이것은 심지어 햄버거 패티와 같이 전형적으로 고기가 주성분을 이루는 음식에도 해당됩니다. 버거 패티는 민스육의 일부 또는 전체를 식물성 재료로 대체해서도 쉽게 만들 수 있습니다. 진짜 고기같이 보이면서 100% 고기같이 보이면서 100% 고기 같은 맛, 그리고 100% 고기와 같이 일관성 있게 만든 하이브리드 미트(Hybrid meat)는 제조원가의 절감뿐만 아니라, 최근 트렌드에 맞아 떨어지면서도 건강함을 선사할 수 있는 틀림없는 대우행을 예견하고 있습니다. 이와 같은 제품은 여러 가지 광범위하고 다양한 요리에 적용될 것입니다.



알미 아카데미(ALMI ACADEMY) :
유럽 오스트리아 알미(Almi GmbH)의 리서치 앤 테크놀로지 센터

총 1,300 평방 미터 되는 면적을 가진 알미의 연구 기술센터(ALMI Research and Technology Center)는 식품 산업의 새로운 기준을 제시합니다. 이 곳에서 새로운 레시피들이 연구 및 개발되며, 이 통합된 부처(butcher) 작업장에서 가장 최신의 개발품들이 사용자들의 편의성과 실현성을 위해 테스트됩니다. 알미 아카데미(ALMI Academy)에서 제공하는 세미나는 신제품 개발에 있어 우리의 고객들을 지원합니다.

또한 독자적인 레시피 개발 외에도 다양한 랩(lab) 서비스, 식품법 및 규제와 관련된 조언, 시장 분석 및 기술 전문가들과 공동으로 협력한 샘플들을 제공합니다.



이노베이션 R&D : (주)정우코리아컴퍼니에서 운영하는 기술 지원 센터

(주)정우코리아컴퍼니는 서울 송파구 문정동에 자체 이노베이션 R&D 센터를 구축하여 운영하고 있으며, 각 식품분야의 연구개발과 관련된 담당자들을 초청하여 개발 하고자 하는 어플리케이션(Application)에 따라 육가공(Processed Meat) 제품들 뿐만 아니라, 본 기사 자료를 통해 소개해드린 식물성 제품들(비건, 베지테리안, 하이브리드미트)에 대한 컨퍼런스(Conference)를 함께 진행하고 있습니다.

(주)정우코리아컴퍼니의 이노베이션 R&D는 앞서 소개해드린 알미(Almi GmbH)와 같은 전세계 글로벌 공급사(Supplier)들의 한국 대리점(Distributor)으로 일하고 있으며, 해외 최신의 정보를 소개하는 업무를 맡고 있습니다. 해외의 글로벌 공급사들로부터 제공되는 실질적인 기술지원(Technical Support)을 통해서 점점 더 다양화 되고 있는 가공 식품 전반에 걸친 새로운 레시피를 개발하고 신기술을 테스트하며 개발자와 소비자의 니즈(Needs)를 충족해 나가기 위한 모든 활동을 위해 디자인 되었습니다.

