



[산업]
현대모비스
운전자 부주의
경보시스템 개발
05



Life

[마켓]
주식 손실나도 '세금'
투자상품 포괄
통합과세 필요
08



“식물성 단백질 대세... 향후 트렌드는 ‘개인 맞춤형’”

FFTK 2019 기조강연

세스 배넌
‘Fifty Years’ 창업자

‘음식=약’이라는 인식 강해져
건강·맛·편리성 잡는 식품 요구
유전자 조작으로 기능성 식품 개발



세스 배넌 ‘Fifty Years’ 창업자가 11일 오후 서울 을지로 페럼타워에서 열린 ‘2019 퓨처 푸드테크 코리아(FFTK 2019)’에 참석해 기조강연하고 있다. /손진영기자 son@

“푸드테크의 잠재력은 무한합니다. 우리는 현재 급부상하고 있는 ▲식물성 단백질 ▲세포농업(대체육) ▲유전자 조합 ▲로봇을 이용한 기술에 주목해야 하며 향후에는 ▲개인맞춤화에 초점을 뒀어야 할 것입니다.”

11일 을지로 페럼타워에서 열린 ‘2019 퓨처 푸드테크 코리아’에서 실리 콘밸리 푸드테크 투자 전문기업 피프티 이어스(Founding Partner at Fifty Years) 창업자 세스 배넌(Seth Bannan) 대표는 미래 푸드테크 투자 트렌드와 식품시장의 흐름에 대해 발표했다.

세스 배넌은 최근 몇년동안 급부상하고 있는 ‘단백질’을 주목해야 한다고 입을 댔다. “포털사이트 구글의 검색 트렌드를 살펴보면, 2004년은 ‘단백질’에 대한 검색량이 많지 않지만, 현재는 당시에 비해 두배 이상이다”라며 그중에서도 식물성 대체단백질을 강조했다.

실제로 식물성 대체단백질을 활용한 식품 카테고리 중 식물성 우유 판매량은 전체의 약 35% 이상을 차지한다. 이어 식물성 유제품이 16%, 식물성 단백

질 기반의 대체육류가 13%로 판매량 순위가 높았다. 연간 판매 성장률은 식물성 유제품이 31%로 가장 높았다. 이어 식물성 식서류와 대체육류가 25% 가량으로 높은 성장률을 보였다.

세스 배넌은 “식물성 단백질 식품의 연간 성장률은 계속해서 늘고 있지만, 동물기반의 식품은 미약한 성장세를 보이고 있다. 식물성 단백질 식품이 대세라는 것을 의미한다”며 대표적인 기업 비온드미트(BEYOND MEAT)를 소개했다.

비온드미트는 식물성 단백질을 이용해 버거 패티를 만드는 회사다. ‘올해 최고의 IPO상’을 받은 굉장한 기업이지만, ‘육류를 즐기는 사람들이 식물성 고기를 받아들일 수 있을까?’라는 우려의 시선도 존재했다.

하지만 예상 외로 비온드미트의 소비자 대부분이 육류를 좋아하는 사람들인 것으로 파악됐다. 식물성 고기가 채식자

들만을 위한 게 아니라 대다수가 즐길 수 있는 식품이라는 것을 입증한 사례다.

세스 배넌은 최근 5년간 새롭게 나타난 현상으로 ‘소비자들이 건강하고, 맛있고, 편리한 식품을 요구한다’고 언급했다. 밀레니얼 세대의 알콜과 설탕 섭취량이 줄어들고 있고, 그것들을 대체하려는 재료 개발이 활발하다는 것이 대표적인 예다. 이러한 현상이 일어나는 이유는 ‘식품이 곧 약품이다’라는 인식이 강해지면서 식품과 약품의 경계가 무너지고 있기 때문이라고.

이어 떠오르는 푸드테크 기술로 ‘세포농업’ ‘곰팡이를 이용한 단백질 생성’ ‘유전자 조합’ ‘로봇을 이용한 기술’이 네 가지를 꼽았다.

세포농업을 다른 말로 하면 ‘대체육’ 즉, ‘배양육’이다. 가축은 사육과정에서 많은 사료와 물을 필요로 하고, 동시에 많은 메탄가스를 방출한다. 결국 대

량으로 가축을 사육하는 시스템은 자원 부족과 환경 문제를 야기한다. 이러한 육식에 대한 대안이 배양육인 것.

소나 닭 등의 동물에서 근육 줄기세포를 채취한 다음, 배양액에 세포를 집어넣어 고기 조직으로 키우는 방식이다. 이렇게 배양된 조직에 지방과 향, 기타 성분을 첨가하면 일반 고기와 같은 향과 식감을 갖추게 된다.

세스 배넌은 대표적인 기업으로 ‘M EMPHISMEATS’를 소개하며 “닭, 오리, 소, 생선 등 모든 고기를 인공적으로 만들 수 있다. 실제 고기와 맛이 똑같다”고 극찬했다.

‘제조플랫폼을 통한 미생물 발효’와 ‘유전자 조작’에 대한 연구도 활발하다. 세스 배넌은 이미 완성된 결과물의 유전자를 조작하는 것이 아니라 원재료의 유전자를 조작하는 방식의 GMO 식품에 대해 동의했다. 앞으로 점점 더 많은 기업들이 유전자 조작을 통해 건강 기능성 식품을 만들 것이라며 이러한 추세는 계속 될 거라고 전망했다.

끝으로 베를린에 있는 실내농업 첨단 기업 ‘인팜(Infarm)’을 언급하며 “로봇의 자동화 기술을 통해 생산된 채소를 그 자리에서 구매하

는 곳도 있다. 로봇 기술은 푸드테크에서 빼놓을 수 없는 기술”이라고 말했다.

향후 트렌드로는 ‘개인 맞춤형’이 대세가 될 것이라고 내다봤다.

세스 배넌은 “음식은 약”이라는 인식이 강해지면서 이제는 의사가 식단 처방도 함께 하게 될 것이다. 이미 유럽에서는 의사가 식단을 처방한다”며 “최근에는 디지털 푸드 여권도 생겨났는데, 개인이 좋아하는 음식과 재료에 대한 알리지 반응, 개인 유전자 지도까지 담겨있는 것이다. 앞으로는 식당에서 이 여권만 제시하면 알아서 음식을 만들어 주지 않을까 예상한다”고 설명했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



“오픈 이노베이션 성공의 열쇠는 ‘조화’”

FFTK 2019 패널 토론

“오픈 이노베이션(개방형 혁신)이 원활히 이뤄지기 위해서는 ‘오픈 마인드(열린 마음)’가 필요합니다.”

지난 11일 서울 을지로 페럼타워에서 열린 ‘2019 퓨처 푸드테크 코리아(FFTK 2019)’의 마지막 순서였던 패널 토론에서는 ‘조화’가 화두로 떠올랐다. 패널들은 푸드테크의 오픈 이노베이션을 활성화 하기 위해서는 서로에 대한 신뢰를 바탕으로 마음을 여는 ‘조화로운 분위기’가 필요하다고 강조했다.

세스 배넌 피프티이어스(Fifty Years) 대표는 “투자자가 감이고 스타트업이 을이라는 생각을 버려야 한다”고 조언했다.

그는 “투자자는 스타트업에 관심이 많고, 대부분 흥미로운 투자에 대한 기회를 노리고 있다”며 “투자자가 기업을 선택할 수 있는 것처럼, 기업도 투



11일 오후 서울 을지로 페럼타워에서 열린 ‘2019 퓨처 푸드테크 코리아(FFTK 2019)’에 참석한 패널들이 토론하고 있다. 왼쪽부터 이용희 스낵포 창업자&대표, 신디 오우 듀폰 뉴트리션&바이오사이언스 규제 및 제품관리 아시아태평양 총괄본부장, 윤효정 CJ제일제당 식품연구소 플랫폼 센터장, 김기봉 글로벌네트웍스(미트박스) 대표이사, 세스 배넌 ‘Fifty Years’ 창업자. /손진영기자 son@

자자를 선택할 수 있는 쌍방향임을 기억해야 한다. 10년 이상 가는 관계가 될 수 있기 때문에 서로의 궁합이 중요하다”고 강조했다.

규제와의 조화도 중요한 요소로 꼽혔다.

신디 오우 듀폰 뉴트리션&바이오 사이언스 규제 및 제품관리 총괄본부

장은 “전세계 198개 나라의 대표자들이 매년 국제 식품 규제 토론에 참가해 국제 기준을 정하고 있다”며 “모두가 만족하는 규제를 정하기 위해서는 각국의 식품업계는 물론, 소비자, 학회, 정부 등 모든 이해관계자가 윈윈할 수 있다는 신뢰를 이끌어 내야 한다”고 조언했다.

세스 배넌 역시 “기업가는 규제자를 적으로 보는 함정에 빠지기 쉽지만, 규제는 사실 소비자를 보호하는 친구라는 것을 기억해야 한다”며 “긍정적인 마인드로 다가가야 시장 승인도 쉽다. 스타트업 기업은 신뢰할 수 있는 우리 편이 많은 것이 유리하다”고 강조했다.

국내 스타트업 대표들은 소비자와 투자자의 관심과 신뢰를 얻을 수 있었던 경험을 공유했다.

김기봉 글로벌네트웍스 대표는 “축산업이라는 매력적인 시장을 재해석해야 한다는 주문을 걸었고, 그 숙제에 대해 지속적으로 고민했다”며 “처음부터 큰 걸 바라지 않고, 내가 할 수 있는 부분에 대해서 최선을 다해 조금 가보고, 그 다음 다른 문을 열어보고, 그걸 해결하면 다른 문을 열어보는 식으로 노력해왔다”고 전했다.

이용희 스낵포 대표는 “처음에는 넓은 시장에 괜찬은 기술로 접근을 해서 솔루션을 제공하면 고객은 당연히 따라오겠지라고 생각했지만 1년 만에 실패를 경험했다”며 “그래서 주변의 문제들을 찾고, 그 작은 문제들을 해결해 나가기 시작했다. 아무리 작은 문제라도 해결된다면 관심을 받을 수 있다”고 조언했다. /이세경 기자 seilee@