



[라이프] '블루오션' 무알코올 맥주시장 선점하라



Life

[바이오] 노아바이오텍 줄기세포로 키운 배양육 3D프린팅 생산



코로나가 바꾼 食 소비 트렌드는?

“집밥·건강식 관심... 지속가능한 음식자원 개발해야”

2020 퓨처푸드테크코리아 기초강연

홀거 토스카 유니레버 식품 R&D 센터장

포스트코로나 식품 트렌드 제시
충동적 소비 감소하고 집밥 늘어
비타민 등 면역력 강화 식품 관심



홀거 토스카 유니레버 식품 R&D 센터장이 24일 서울 중구 LW컨벤션에서 메트로경제 주최로 열린 '2020 퓨처푸드테크코리아'에서 화상으로 기초강연을 하고 있다. /손진영기자 son@

“신종코로나바이러스감염증(코로나19) 사태로 인한 2020년의 소비자들의 식품 소비 트렌드는 무엇일까요? ▲유동적인 삶 ▲정직하고 진실된 제품에 대한 훌륭한 경험 ▲음식이 더 나은 내가 될 수 있게 도움 주길 바라는 것 세 가지입니다. 소비자들이 건강한 육체와 정신을 가꾸기 위한 생활 방식에 관심이 커졌다는 것을 의미하죠.”

24일 오후 서울 서소문 LW컨벤션 그랜드홀에서 열린 '2020 퓨처푸드테크 코리아(FFTK 2020)'에서 기초강연을 맡은 홀거 토스카 유니레버 식품 연구개발(R&D) 센터장은 포스트 코로나 시대 변화하는 글로벌 식품시장 트렌드와 미래식품 개발을 위한 의견을 제시했다. 코로나19로 직접 포럼장에 참석하지 못한 홀거 토스카의 강연은 온라인으로 진행됐다.

토스카 유니레버 식품 연구개발(R&D) 센터장은 식품과학 및 신선소비재 산업에서 30년을 일하며, 생명과학 기초연구부터 식품연구개발, 생산까지 전단계를 경험한 식품R&D 베테랑이다.

이날 강연에서 그는 2019년에 전망한 2020년의 소비자 핵심 트렌드를 짚어보고 실제로 올해 코로나19로 인해 변화한 소비자 행

동과 이를 통해 얻은 시사점을 풀어냈다.

이어 대기업들의 투자와 관련한 기술적인 트렌드에 대해 설명했다. 토스카 센터장은 “기업들은 전세계 사람들에게 지속가능한 음식을 제공하는 것에 관심을 갖고 있다”라며 “이는 기업이 전달해야할 책임감과 상업적으로 타당한 일”이라고 말했다. 이어 “아마 곧 지구상에 48개국 28억명 이상 인구가 물 부족 문제에 직면할 것이며, 2025년에는 모든 조건이 부족하게 될 것이다”라며 “지속가능하고 재생가능한, 풍부한 음식 자원을 활용한 식품을 개발해야한다”고 덧붙였다.

현재 전세계적으로 번지고 있는 코로나19의 영향과 문제점에 대해서도 짚었다.

“현재 전세계 1억명이 비만이고, 그와 동시에 여전히 8억명이 굶주리고 있습니다. 코로나 이후에는 더 많은 이들이 굶주리게 될 것이고, 또한 동시에 식품 자원 생산량의 1/3이 버려질 것으로 보입니다. 여전히 지구는 스트

레스를 받고 있습니다. 어쩌면 이러한 상황에서 대기업은 역동적 기술로 돌파구를 마련할 수도 있겠죠.”

토스카 센터장은 코로나19가 가정의 역할과 구조를 변화시키고, 소매업의 형태 변화를 가져왔다고 말했다. 또 코로나19 이전 수준으로 모든 상황이 회복하려면 더 긴 시간이 필요할 것이라고 전망했다.

실제로 코로나19는 소비자들의 행동 패턴을 변화시켰다. 사람이 많이 모이는 곳을 피해 집에 있는 시간이 길어졌고, 직접적인 접촉을 피하는 언택트 문화가 자리잡았다. 또 마스크를 필수적으로 착용하고, 손 소독제를 일상화하는 등 위생 습관이 크게 개선됐다.

토스카는 코로나19의 영향이 음식 분야에 미친 영향에 대해서도 입을 열었다.

“가정의 필수적인 것(음식)들을 채워놓고, 건강 및 위생 관련해서는 의식이 높아지는 추세이지만, 충동적인 소비(외식)는 감소

하는 추세입니다. 많은 이들이 집에서 요리를 하고 식사를 하게 됐습니다. 배달음식은 도착하기까지 시간이 소요되고 막상 받아보면 음식의 질이 실망스럽기 때문에 집밥을 선호하는 것이죠. 이러한 트렌드는 오랫동안 지속될 것으로 보입니다. 또한, 모든 사람들이 코로나19 예방법을 찾고 있습니다. 면역력을 높이기 위해 비타민의 효능, 허브, 향신료 등에 대해 관심을 갖고 있죠. 하지만, 잘못된 식이요법이 얼마나 위험한지 또한 망각해서는 안될 것입니다.”

그렇다면 소비자들이 코로나19 사태 이후 뉴노멀 시대에 원하는 것은 무엇일까.

토스카 센터장은 ▲먹거리(식재료)가 어디서 오는지에 대한 투명성 ▲집밥보다는 집안에서 소비하는 것 ▲온라인 장비기 ▲면역 체계를 강화해 자연적인 방어기제 강화 ▲천연자원을 존중하고 배려하며 동물 복지와 환경 기후를 생각하는 가치소비 라고 말했다. 이어 이러한 니즈가 반영되지 않은 기업은 도태될 것이라고 경고하며 강연을 마쳤다.

한편, 토스카 센터장은 베를린자유대학교 생화학 석사와 박사, 독일 응용과학대학교 식품과학 초빙교수를 역임했다.

지난 1990년 유니레버에 생명공학효모연구소장으로 입사해 냉동&아이크림부품 글로벌사업총괄리더를 거쳤고 이후 전세계를 돌며 식품R&D 분야를 이끌어왔다.

유니레버 네덜란드 건강연구소 플랫폼 리더를 거쳐 태국에 있는 유니레버 건강연구소 아시아 대표를 역임했다. 이후 독일 본사에서 유니레버 글로벌 식품 R&D 센터장을 거쳐 현재 태국에서 오세아니아&아시아 식품 R&D 센터장을 맡고 있다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

“농업은 ‘콘텐츠업’... 시공간 제약 없는 먹거리 만들 것”

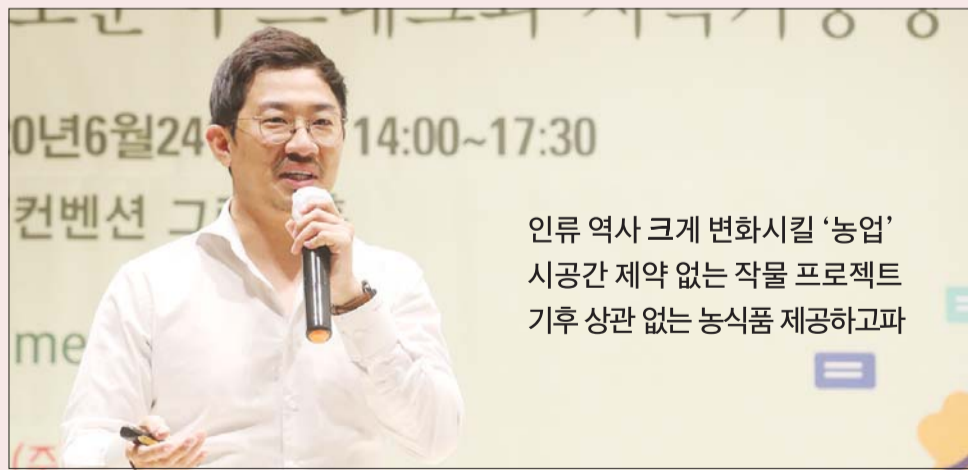
2020 퓨처푸드테크코리아 강연자

김혜연
엔싱 대표

김혜연 엔싱 대표는 “농업의 변화에 따라 인류 역사상 큰 변화가 있었으며 앞으로도 큰 변화가 있을 것”이라면서 “신선한 채소 먹거리를 언제 어디서나 지속 가능하게 키우는 것은 중요하다”고 말했다.

김 대표는 지난 25일 서울 서소문 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처푸드테크코리아' 포럼에서 “농업은 사람들이 살아가는데 가장 중요한 먹을 것을 제공하는 산업으로서 큰 관심을 받고 있다”면서 “2050년을 예상했을 때 전 세계 70%에게 더 많은 먹거리가 필요하다. 인류는 이런 문제를 풀 필요가 있다”고 강조했다.

그러면서 “우리나라에서 농업은 힘들고 어렵고 저지분하고 돈 못 버는 산업 직업이



김혜연 엔싱 대표가 24일 서울 중구 LW컨벤션에서 메트로경제 주최로 열린 '2020 퓨처푸드테크코리아'에서 강연을 하고 있다. /손진영기자 son@

인류 역사 크게 변화시킬 '농업' 시공간 제약 없는 작물 프로젝트
기후 상관 없는 농식품 제공하고파

라고 인식해 농업인구가 주는 것이 큰 문제”라면서 “사실상 농업에서도 양극화가 심하다. 부농들은 자체로도 농업을 원하고 큰 자본을 얻을 수 있는 산업”이라고 설명했다.

김 대표는 “농업은 인터넷과 정반대로 시

공간의 제약이 제일 큰 산업이다. 지역이나 기후변화에 따라 자라는 작물이 다르기 때문이다. 반대로 시공간의 제약을 안받는 인터넷이 붙을 경우 앞으로도 큰 변화가 있을 것”이라고 예측했다.

또한 “농업은 일종의 콘텐츠업”이라면

서 “시공간 제약 없이 새로 작물을 키울 수 있는 문익점 프로젝트를 진행 중”이라고 밝혔다. 이어 “문익점 선생님처럼 시공간 제약 없이 새로 작물을 키울 수 있으면 어떨까라는 생각을 했다”면서 “우리나라에서 재배가 되지 않는 작물들이 잘 자랄 수 있는 환경을 만들어서 농장 안에서 키우는 것이다. 그러면 굉장한 부가가치가 있으며, 아예 새로운 시장을 열 수도 있다”고 설명했다.

마지막으로 김 대표는 “앞으로 아마존의 로테이션 시스템과 비슷하게 운영하는 것이 목표다. 인터넷과 농식품을 융합해 해당 산업에서 기후에 상관없이 안정적으로 먹거리를 전세계 사람들에게 제공하고 싶다”고 밝혔다.

그러면서 “현대 엔싱은 화성에 공장을 만들고 싶다”면서 “작은 한 걸음을 위해 열심히 하고 있으니 많은 관심과 응원 부탁드립니다”고 말했다. /조효정 기자 princess@