신선편이 과일류의 발전 방안

㈜ 아워홈 식품연구원
2018. 05. 25

아워홈
OURHOME

대한민국 식문화를 이끌어가는 종합식품기업 아워홈

FS사업

- 국내최초 급식사업 시작 / 일 100만식
  : 산업체, 병원, 요양원, 학교 등

해외사업

- 중국 : 업계 최초 해외진출,
  중국내 HMR 공장
- 베트남 : 급식, 호텔업 진출

식재사업

- Total Food Service 제공
  : 복지관, 요양원, 어린이집,
  급식 및 외식 등

아 워 홈
OURHOME

외식사업

- 인천공항 : 푸드엠파이어
- 컨벤션 : 아모리스
- 다이닝, 캐주얼다이닝, QSR

식품제조

- 안산 야채가공, 용인 베이커리,
  음성 소스, 양산 국/탕/찌개 등
  전국 9개 센터 16개 제조공장
  운영

기내식 사업(L.A)

- 기내식 제조 HACOR 인수
- 1만식/일 이상의 기내식 제조

CONTENTS

Ⅰ 글로벌 트렌드

Ⅱ 아워홈 연구 현황

Ⅲ 국내 트렌드

Ⅳ 해외 선진 사례

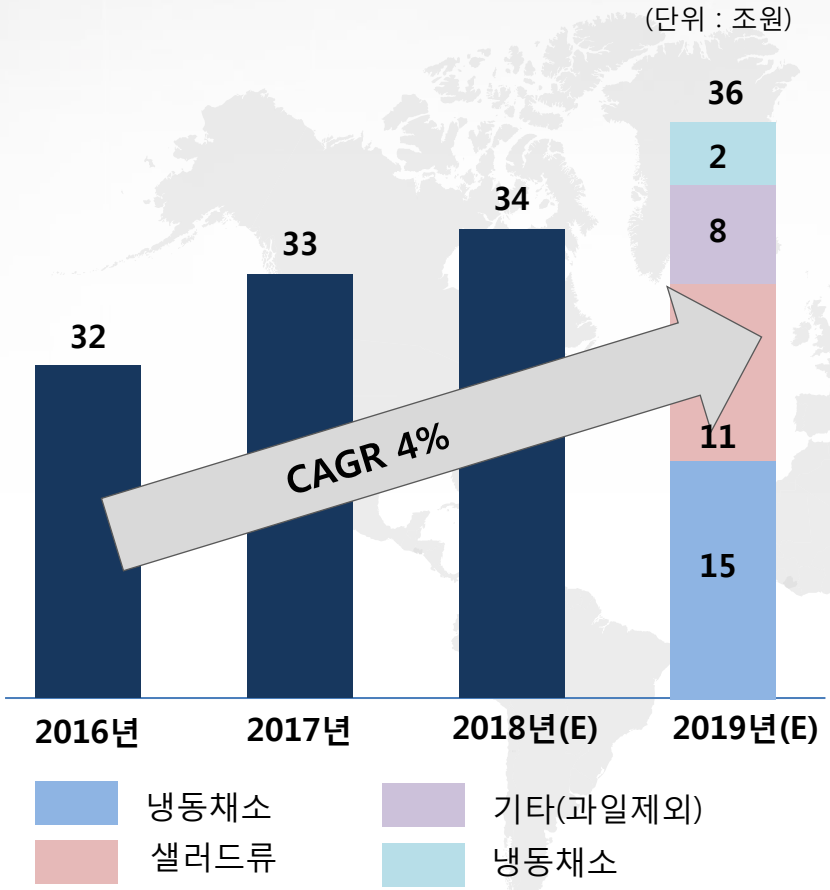
Ⅴ 단체 급식 트렌드

Ⅵ 신선식품 과일 발전 방향

Ⅰ. 글로벌 트렌드

1 시장 현황

글로벌 시장 현황*



주요 국가별 현황

1 미국

- '18년 약 9조원 추정(CAGR 3%)
  ('99년(1.3조)→'07년(6.5조) 5배 증가)
- 식사대용, 스낵 및 건강기능성 등 컨셉 확대

2 영국

- '80년 부터 폭발적인 성장
- '18년 약 3조원 추정(CAGR 3%)
- 간편조리용 RTC, Packaging 기술 선진화

3 일본

- '18년 약 3조원 추정(CAGR 3%)
- 신선감, 계절감, 희소성에 맞춘 고품질 제품

* 출처 : 가공식품 세분시장 현황-신선편의식품 시장(2017, aT)

2 상품 현황

5 A DAY 캠페인

- 하루에 5회 이상의 과일 섭취하도록 권장
- WHO 하루 과일 섭취량(400g)를 위한 (미국('91년),영국, 프랑스 등) 국가 캠페인 실시
- 과일 섭취를 통한 비만, 대사질환 예방을 목적으로 스낵, 식사대용으로 확대
- 다양한 신선편이 과일의 등장 및 시장 확대

다양한 품종 개발

- 다양한 맛과 새로운 형태의 품종 인기
- 전략적 소비자를 Targeting 한 품종 개발
  - Yelo 토마토 : 일반 토마토 대비 Vit C 50%↑
  - 핑크레이디 사과 : 25~40세 여성 고객 타겟
  - 코튼캔디 포도 : 일반 포도 대비 당도 30%↑

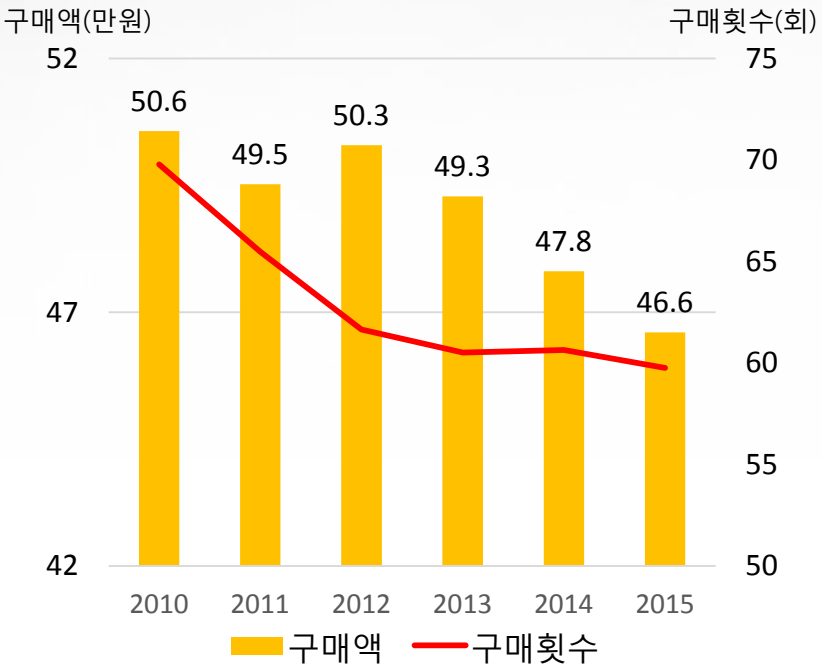
과일, 신선편이형태의 과일 소비 활성화

Ⅱ. 아워홈 연구 현황

Ⅲ. 국내 트렌드

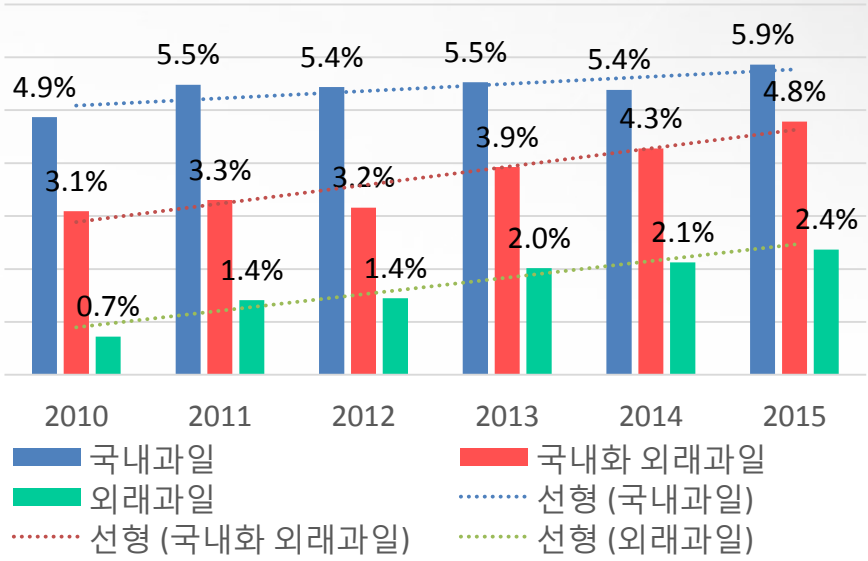
1 국내 과일 소비 트렌드

연도별 가구당 과일 구매 현황



▶ 과일 자체의 소비 감소

과일 가공품 구매 비중



▶ 가공 과일 구매 증가

2 국내 상품 현황

Fresh cut

과일 음료

과일 젤리

건조 과일

과일맛이 아닌 진짜 과일을 다양한 형태로 섭취

Ⅳ. 해외 선진 사례

1 커팅 과일의 다양성

■ 국내 과일 상품 현황

- 파인애플
- 방울 토마토
- 오렌지
- 포도

⋮

■ 향후 확대 방안

- 수박, 모듬과일 등 다양화
- 홈 파티용, 아침 식사대용 등
- 다양한 품질 유지 기술 확보

2 냉동 응용 상품

3 스무디 제품

■ Cube 형 과일 스무디

- **방법 : Cube 1개 + 온수 → 천연 스무디**

[주요 적용 기술]

- **Rheology 유지기술**
  - Target Viscosity : 100~150cps
- **액체 질소, BQF 기술 등 초저온 급속 동결**
- **Resting : -10~-30℃**

■ Cube 형 과일 요거트

- **전자레인지 또는 상온 해동**

[주요 적용 기술]

- **Ultrasound-Freezing 기술(해동품질 유지)**
  - 초음파를 사용으로 빙결정 최소화
- **삼투압 응용 기술(Osmodehydrofrozen)**
  - 건조 냉동 과일 + Yogurt
    → 해동시 요거트의 수분이 이동하여 과일의 식감이 살아남

4 베이커리/디저트용 과일

- 과일 표면 Drying, 과일 내부 수분 유지 공정(Nappag(나빠쥬-당 코팅) 활용 등)
- 크림의 유지방 함량(38% 전후), 조직 구성, 유지도 등 고려

* 딸기 샌드위치 : 일본 CVS Hit 상품

5 병입/파우치 제품

- **저과즙젤리의 Soft한 Matrix 구조 형성**
  - 카라기난, 글루코만난 등
- **과육의 본래의 Pulpy한 식감 향상**
  - 셀룰로우스 분말 사용

6 토마토 케첩

일본 상품 사례

Lycopene 함량 증량 (1.5배)
국내산 토마토 100%

토마토 함량 증량 (30%)
흐름 방지용 캡사용

Salt 60% 저감
유기농 토마토 사용

어린이용 6종류의 채소
(토마토, 마늘, 시금치, 피망 등)

국내 현황

■ 국내산 토마토 적합성의 주요 문제점

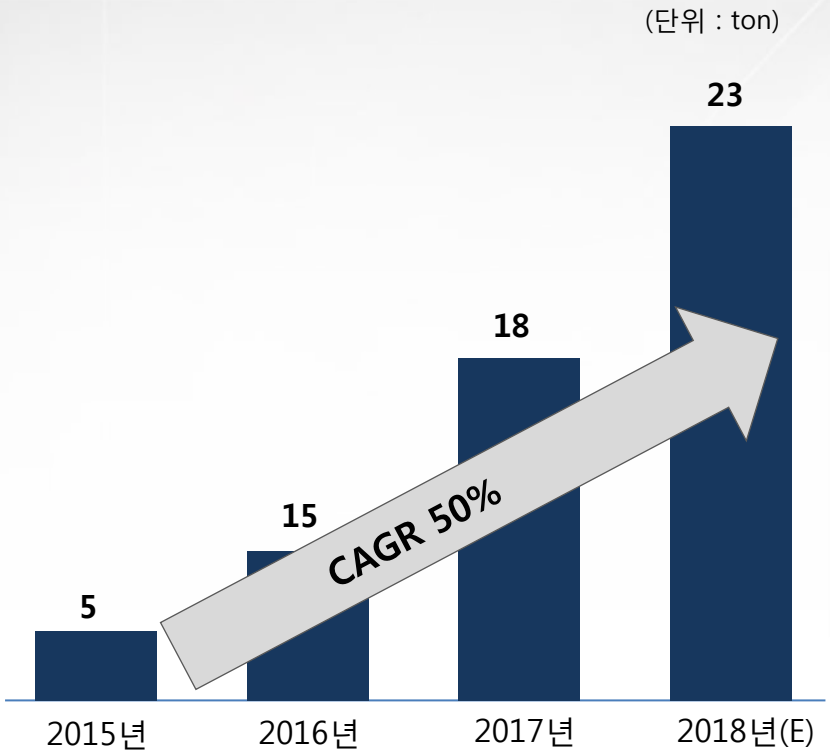
- **가공 적성**
  - 경도 : 과피가 연해 전처리시 수율이 떨어짐
  - 품질 : 색상이 연하고, 신맛이 덜함
  - 품종 : 기계 수확이 어려운 생장

■ 해결 방안

- **경도 및 품종 개선 : 일반 토마토 및 찰토마토 혼합**
  - -. 일반 토마토 품종 : 메디슨 다볼, 대프니스 등
  - -. 찰 토마토 품종 : 알토랑, 다복, 호용 등
- **품질 개선**
  - -. 색상 : 포도, 파프리카를 사용한 색 구현
  - -. 맛 : 천연발효식초를 사용한 맛 구현

Ⅴ. 단체 급식 트렌드

1 당사 현황



신선편이 사용량

■ Fresh Cut 과일 선호 이유

- **낭비 요소 절감**
- **사용 편의성**
- **다양한 과일 섭취 수요 증가**

■ 주요 공급 채널

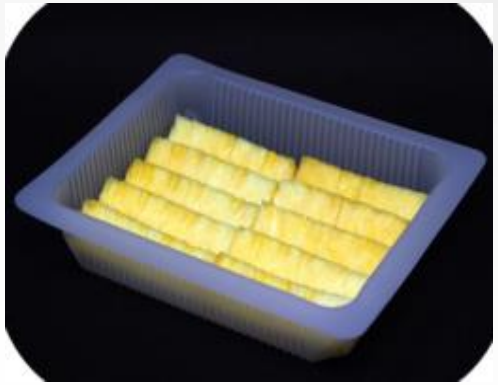
- **B2B용**
  - 급식 : 학교, 어린이집, Office
  - 외식 : 외식업장, 카페 등
- **B2C용**
  - 백화점, 마트, CVS용 등

과일 섭취 수요가 증가함에 따라, Fresh Cut 과일 사용량 급증

2 상품 현황

소포장 제품

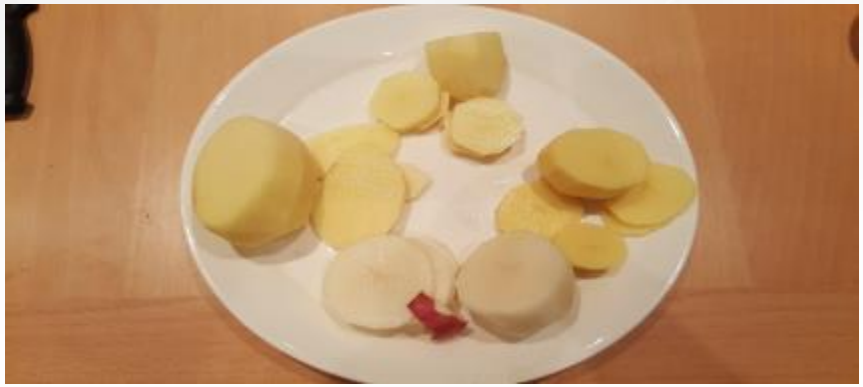
Bulk 제품

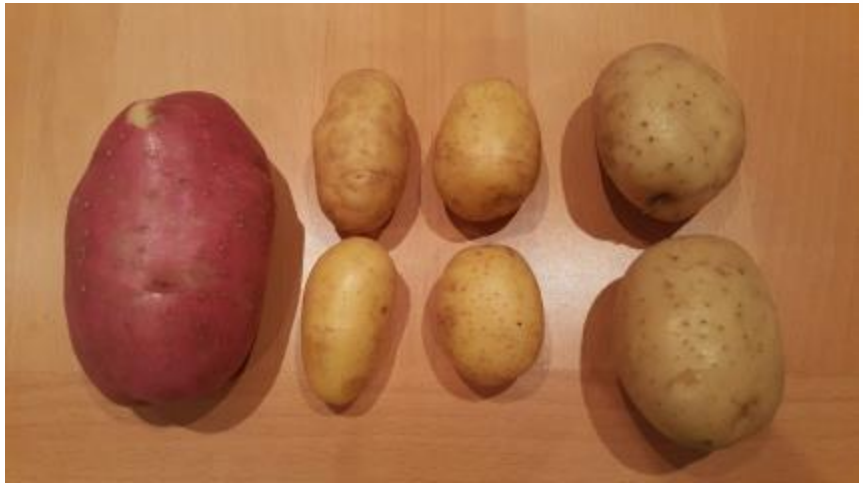


사용량은 증가하였으나, 전체적인 제품의 발전은 초기 단계임

VI. 신선편이 과일 발전 방향

1 용도에 맞는 품종 개발





▶ 매쉬드포테이토, 생식용 등

▶ 숙성도, 샐러드용, 음료용 등

2 다양한 과일 상품

£1.50
5 for £1.50

09 JAN
count on us.
king prawn
shaker salad

READY TO ROAST
TRADITIONAL
BRITISH VEGETABLES

Tutti Frutti
Collection
200g

TREE TOP
Apple Slices

healthy
harvest

KALE
BLAST

foodles

3 과일 가공상품 IDEA

단순커팅 과일		
냉동과일		
과일 스무디		
베이커리 디저트용		
병 과일		

- ✓ **Anti-Browning Agent**
- ✓ **Firmness Agent**
- ✓ **Freeze-Thaw Technology**
- ✓ **Smart Packaging Technology**
- ✓ **Gas Composition Technology**

4 선진 기술과의 Gap

	해외 기술 현황	국내 기술 현황
화학적	• **산도 조절 (갈변 방지)** - Acetic, Citric 등 약산성 사용 • **환원제 (PPO* 불활성화)** - Vit C, Erythrobate 등 • **Edible Coating(품질 유지)** - Sodium caseinate 등 • **천연 항미생제(품질 유지)** - Ginger, Cinnamon 추출액 등 • **경도 강화제(Texture 유지)** - Calcium 화합물 등	• **산도조절, 환원제 일부 적용**
물리적	• **산소 제거** - 갈변방지, 효소 활성 지연, 미생물 억제 - MAP, 진공 포장 등 • **Heat Shock** - Texture 강도조정, 갈변 방지	• **산소 제거(MAP 포장)**

* Polyphenol Oxidase

Thank You