



# 신성장산업 주간모니터

지속가능 에너지/스몰캡: 박찬솔, 3773-9955



## 대체육의 식감을 개선하기 위해서 제조 공법도 진화 중

- 식물성 대체육 업체들은 기존 육류에 근접한 대체육 식감을 구현하기 위해서 식물성 단백질 제조 공법을 개선 중. 현재 가장 대표적인 공정은 압출성형 공정으로, 원료 및 수분 투입량, 배럴 내 스크류 속도 등 조절이 가능함. 다양한 특성의 식물성 조직 단백(Textured Vegetable Protein (TVP)) 대체육을 생산할 수 있다는 점에서 가장 경제성이 있는 공법으로 알려져 있음
- 압출성형 공법은 크게 저수분(수분함량 40%)과 고수분(수분함량 80%)으로 나뉘며, 저수분은 제품이 건조되어 보관되기 때문에 유통기한이 길다는 장점이 있음. 고수분은 수분 함량 차이로 유통기간이 저수분 대체육 대비 짧지만, 육류와 식감이 유사하다는 평가를 받고 있음. 고수분 공법은 압출성형 과정에서 냉각 다이를 사용하여 섬유 조직의 부피가 늘어남을 방지함
- 2030E 글로벌 대체육 생산량을 대체육 조사 기관인 Good Food Institute가 2,500만톤(육류 시장 내 6% M/S), BCG가 2,300만톤으로 전망하고 있음. 또 2030년까지 글로벌리 압출성형 전용 생산공장 810 곳과 압출성형 생산라인 2,000개가 필요할 것으로 추산됨(참고로 2018년 기준 미국 내 육류 가공 공장수는 7,500개)

### 고수분 압출성형 대체육, High Moisture Meat Analogues (HMMA)





## Compliance Notice

작성자는 본 조사분석자료에 기재된 내용들이 본인의 의견을 정확하게 반영하고 있으며,  
외부의 부당한 압력이나 간섭없이 신의성실하게 작성되었음을 확인합니다.  
본 보고서에 언급된 종목의 경우 당사 조사분석담당자는 본인의 담당종목을 보유하고 있지 않습니다.  
본 보고서는 기관투자가 또는 제 3자에게 사전 제공된 사실이 없습니다.  
당사는 자료공표일 현재 해당기업과 관련하여 특별한 이해 관계가 없습니다..  
종목별 투자의견은 다음과 같습니다.

투자판단 3단계 (6개월 기준) 15%이상 → 매수 / -15%~15% → 중립 / -15%미만 → 매도

