

# 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 공정**으로, 원료 및 수분 투입량, 배럴 내 스크류 속도 등 조절이 가능함. 다양한 특성의 식물성 조직 단백질(**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 글로벌 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 게재된 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

