

# 미국 식품산업의 현황과 발전동향

박 길 동

한국식품위생연구원

## 1. 머리말

미국의 식품산업에 대한 현황을 설명하기에 앞서 미국의 사회적 환경전반에 걸친 내용을 먼저 파악하는 것이 식품산업의 구성과 현황을 이해하는데 더 도움이 될 것이다. 우선 미국사회를 구성하는 인구구성을 보면 전체인구의 25%인 약 6400만명이 50세이상이며 2010년에는 1/3이 될 것이라는 전망이다. 이와같은 노인인구의 증가는 식품산업이나 식품시장에서의 변화를 초래할 수 있는 요인이 되며 생활형태의 변화요인과도 밀접한 관계를 가진다. 따라서 미국의 식품산업은 젊은층들이 요구하는 식품과 노인층들에 효율적으로 부합되는 건강관련 식품이 요구되는 이원화된 체계의 식품산업이 활성화 될 것으로 전망되고 있다. 이러한 근거는 미국의 46,000여개 식품산업체의 신제품수가 매년 12,000여개나 된다는 예로서도 알 수 있다. 미국 국민의 식품소비 실태를 보면 그 비율이 전체 수입의 13%를 차지하고 있으며, 식사의 형태별로는 가정에서의 내식에 소요되는 비용이 4,000억만달러, 외식에 소요되는 비용은 3,000억만달러로 외식이

차지하는 비율은 약 43%가 된다.

이러한 외식의 비율이 상대적으로 높은 원인은 식품의 섭취형태가 개식의 형태(personal eating style) 즉 각자가 자신의 취향에 맞는 식품을 선택하여 섭취하는 식습관의 형태로 변화되어지고 있는데 있다. 이러한 개식의 형태는 연령, 건강 상태, 문화적 배경, 가족의 식습관에 의해서 영향을 받게 됨으로서 식품산업의 변화를 요구하게 되는 원인이 된다. 그러므로 식품산업체는 새로운 취향에 맞는 제품의 개발에 부단한 노력을 기울여야 할 것이며, 사회환경적 변화에 대한 새로운 정보입수를 게을리해서는 안될 것이다. 이러한 정보사항들은 급속한 변화를 추진하는 요인이 될 뿐 아니라 저해하고 있는 요인들도 존재하고 있는데 이러한 저해요인들은 과거의 습관이나 경제적 제한성, 선택의 기회결여, 전통적인 것을 지키려는 시대적인 강요 등이 작용하고 있는 것이다. 소비자들이 추구하는 식품의 방향을 10가지로 요약 해 보면 다음과 같다.

- ① 식품 및 식품성분에 의한 질병 방지와 자가 약물치료 목적에 대한 인식의 증가
- ② 식품의 범주내에서의 신선도 유지와의 연계

- ③ 유기농법에 의한 유기농 식품 생산으로의 전환
- ④ 동물성 식품에서 식물성 식품으로의 점차적인 이동
- ⑤ 에너지 강화식품(신체적·정신적)에 대한 소비자의 일반적인 요구
- ⑥ 신속하고 용이하게 조리할 수 있고 맛과 신선도가 높으며 영양적으로 완전성이 있는 식품에 대한 욕구
- ⑦ 마이크로웨이브의 매력에 대한 인식증대
- ⑧ 언제 어디서나 편의성 있게 먹을 수 있는 소비자의 성향 증가
- ⑨ 미국인 식이 수준의 향상
- ⑩ 건강에 근거한 제품개발에 대한 욕구를 들 수 있다. 이러한 주요방향은 대부분의 사람들이 식이와 질병과의 관계를 깨달음으로서 자신의 식습관을 변경하고자 노력하는 경우가 60%이상 되는 것으로한 통계 조사에서도 밝혀졌다. 특히 심장질환, 고혈압, 콜레스테롤, 그리고 비만에 대하여 식품에 대한 역할이 중요하다는 것을 인식하고 약물치료에 의존하는 것에서 탈피하고자 하고 있다. 치료의 비용으로 본다면 암의 치료에 대한 비용이 700억만달러가 소요되며 식품 기인성 질병의 치료에 대한 비용은 90억만달러가 소요되므로 식품의 안전성 확보와 식품에 의한 사전예방이 절대적으로 필요하다는 것을 인식하고 이에 대한 대책으로 미국은 식품에 대한 영양성분의 표시와 식품의 건강강조 표시 5개의 항목에 대하여 표시할 수 있도록 허용하고 있다. 또한 미국인을 위한 식이지침을 설정하여 이에 따르도록 권고하는 등 식품 관련산업에 많은 관심을 기울이고 있다. 따라서 미국의 식품산업을 크게 식품가공산업과 외식 산업(food service)으로 구분하고 있으나 적용 받는 규정은 거의 동일한 조건에서 관리되며 일부 제품에서만 표시를 면제하는 등의 부분적인 차이를 가질 뿐 식품산업과의 차이를 명백하게 구분하지는 않는다. 미국의 식품산업 가공부분에 대한 총 생산 가치를 1992년도 기준으로 보면 405,794.6백만달러, 부가가치는 114,508.1백만달러가 되며 고용 효과는 1,666,667

명이 되고 식품 산업체의 규모면에서는 1/3이 대형 식품산업체로 구성되어 있다. 외식산업에 있어서는 앞서서도 설명한 바와 같이 식품가공산업에서의 구분이 명확하지 않으므로 총 생산 금액에 대한 통계적 자료는 어려우나 식사/스낵/대용식 등을 포함한 시장의 규모는 47.80억만달러(1996년)가 된다. 미국의 식품산업은 매우 복잡하고 그 구성 및 사회적 환경 등 다양성을 가지고 있으므로 부분별 상세한 식품산업의 현황과 발전동향은 다음과 같다.

## 2. 미국 식품산업의 생산현황과 부가가치

미국의 식품산업이 차지하는 비율은 전체수입의 약 13%이지만 국민생활에 미치는 파장은 매우 크므로 미국의 지도자들이 직접적인 많은 관심을 가지는 분야이다. '90년 이후 미국 식품산업체의 주요 가공식품 생산현황을 보면 표 1과 같다.

표 1. 미국의 주요 가공식품 생산현황

(단위 : 100만불)

품 명 / 년 도	1991년도	1992년도
식 육 제 품	80,678	89,615
유 제 품	43,613	45,375
과 실 채 소 통 조 립	14,480	16,960
기 타 통 조 립	5,586	5,328
과 일 및 채 소 가 공 품	44,572	46,416
건 조 과 일 및 채 소 스프류	2,739	2,977
피클, 소스, 샐러드, 드레싱	5,868	6,560
냉 동 과 실 및 채 소	7,780	7,027
특 제 냉 동 품	7,789	7,564
빵 제 품 류	24,070	24,276
과 자 류	8,217	8,808
음 료 류	46,500	46,439
총 계	255,350	267,689

표 2. 미국 식품산업체 부분별 생산현황 및 부가가치(1992년도)

(단위 : million \$)

식품 가공 산업 부분	부가가치	고용인수	총생산액
동물및해양수산물지방및기름	817.6	8,043	2,484.0
혼합및조제분말류	1,158.8	12,375	3,985.4
통병조림음료수	7,517.2	94,765	25,497.5
빵및케이크관련제품	11,531.4	159,763	19,921.6
수산물통조림및가공품	368.0	9,125	945.4
과실및채소통조림	5,880.1	84,033	14,706.7
특수통조림제품	2,321.3	22,290	6,276.6
곡류가공및천연치즈	3,789.2	19,267	9,829.3
가공및천연치즈	2,860.6	40,385	18,451.4
초콜릿및코코아가공품	727.3	5,816	1,501.6
농축과제	1,159.2	13,837	3,121.6
제과및크랙카	2,205.7	17,700	7,600.6
쿠기및크랙카	3,333.5	52,565	8,792.6
면실유리	4,330.8	49,792	8,797.3
버터크리	139.1	3,485	741.2
건조식품	108.2	2,146	1,029.2
증류주및브랜디	1,044.7	16,944	2,237.7
개양이등동물사료	3,570.6	8,782	4,443.8
및고양이등동물사료	2,485.5	16,880	7,055.0
향료추출물및기타	3,316.8	16,465	6,232.1
가루및곡류분쇄	1,408.4	20,078	6,295.7
액상유	4,513.2	70,660	21,938.7
조제식품기타	4,621.6	64,210	12,336.6
냉동과실및채소류	2,607.7	48,288	7,649.5
특별냉동제품	2,944.9	49,141	7,800.4
아이스크림및냉동디저트	1,339.9	22,542	5,330.0
마카로니및스파게티	603.6	8,379	1,393.8
맥아음료	127.5	1,485	544.7
맥아음료	8,185.1	40,279	17,377.9
공식업용얼음	236.0	6,683	359.8
식품포장제	1,690.4	136,524	49,685.9
피클, 소스 및 사라다 드레싱	2,266.1	23,393	6,246.8
포테이토칩 및 유사 스낵	2,910.9	36,122	7,175.4
가금육가공품	5,367.4	210,748	23,819.6
기타가공사료	1,335.0	42,581	13,444.6
가공어류및냉동어류및해산물	1,542.1	47,207	6,947.9
쌀분쇄물	302.9	4,769	1,616.3
볶은 커 피	1,573.9	11,322	5,222.9
견과류및종자류가염볶은것	758.9	9,908	2,916.3
소세지및기타가공육	5,296.8	88,210	20,128.7
쇼트닝및조리용기름	884.7	10,269	4,764.2
콩기	743.2	9,057	10,718.0
설기	1,389.6	21,802	6,569.3
습윤옥수수분쇄물	90.8	1,181	693.1
와인, 브랜드, 브랜드 음료	1,111.1	9,977	7,061.5
	2,018.5	17,394	4,079.3
전체	114,508.1	1,666,667	405,794.6

표에서 보는 바와 같이 미국의 1992년도 제품군별 생산 금액별 비율을 보면 식육제품이 33.5%로 가장 높고 다음이 음료류, 과일 및 채소 가공품의 순으로 17.4% 수준에 유사한 비율이다. 그러므로 미국의 식이에서 식육제품이 차지하는 비율이 매우 높은 것으로 분석되기 때문에 앞서서도 설명한 바와 같이 동물성 식품의 소비를 줄이고 식물성 식품의 소비를 촉진하는 방향의 식생활을 하도록 권장하고 있는 실정이다. 보다 더 세부적인 상황을 살펴 보면 표 2와 같다.

총 생산금액에 대한 세부 품목별 생산금액은 표 2에서와 같이 식육포장 공장의 생산금액이 12.24%로 가장 높았으며, 다음이 통병조림 음료수로서 전체의 6.28%, 그리고 가금육 가공품, 소세지 및 가공육을 합한 것이 10.83%, 액상 우유가 5.3%이며, 기타 가공식품은 거의 유사 수준에 있다. 생산 금액별로 본 미국의 다소비 가공식품에 대한 경향을 보면 동물성 가공식품의 비율이 가장 높으며 식물성 식품의 비율은 상대적으로 낮은 것으로 나타났다. 미국은 정부적 차원에서 곡류제품의 식이섭취를 권장하고 있으나 전통적 식생활에 의한 관습과 동물성 식품의 기호성 때문에 식물성 식품으로의 전환에 지연을 보이고 있는 것으로 분석된다.

가공식품산업이 미국 경제에 미치는 부가가치의 분석을 보면 전체적인 부가가치는 114,508.1백만 달러가 되며 부문별 비율이 높은 부분은 빵가공품이 전체의 10.07%를 차지하여 제일 높았으며 다음은 맥아음료로서 7.15%, 기타제품은 거의 유사한 수준들이었다. 가공식품산업의 고용 효과는 전체적으로 1,666,667명이며 전체인구의 약 0.67%가 식품가공산업에 종사하고 있는 것으로 분석된다. 부문별 고용인수가 높은 품목은 가금육 가공품이 12.65%으로 높고 다음이 빵 및 케이크 관련제품으로 9.6%이었다.

### 3. 미국 주요 가공식품의 수입동향

미국은 다양한 민족이 모여서 이루어진 국가이므

로 이들의 식생활도 매우 다양할 뿐만 아니라 식품의 종류와 기호도 매우 다양한 나라이다. 미국의 정상적인 식이의 분포를 보면 이탈리아 음식이 15%, 멕시코 음식이 14%, 카리비안 음식이 14%, 중동음식이 9%, 태국음식이 8%, 중국음식이 8%, 종교음식(kosher)이 6%, 인도음식이 6%, 스페인과 일본음식이 각각 4%, 그리스 3%, 그리고 불란서 음식이 2%이며 기타 음식은 4%의 수준으로 아시아의 음식이 높은 비율로 증가되고 있는 것으로 조사되었다. 이렇듯 다양한 음식의 분포를 나타내고 있으므로 제외국에서 수입되는 식품

표 3. 미국의 주요 가공식품 수입동향

(단위 : 천 달러)

품 명 / 년 도	1991년도	1992년도
미 네 랄 워 터	102,381	116,460
과 실 쥬 스	762,880	884,112
유 제 품(버 터)	4,707	4,404
유 제 품(치 즈)	401,686	442,463
유 제 품(요구르트)	25,818	32,433
뷰 은 커 피	48,058	45,751
커피 및 다류 가공품	79,389	97,013
녹 차 등 기타 다류	130,076	162,366
과 일 가 공 품	495,333	605,477
토 마 토 가 공 품	111,360	98,143
절 임 야 채 과 실 류	69,275	73,811
버 섯 가 공 품	129,794	118,866
기 타 채 소 가 공 품	282,286	311,900
식 육 가 공 품	662,403	524,694
파 스타 면 류	233,079	260,626
츄 잉 껌	44,241	55,294
기 타 과 자 류	876,352	1,015,892
어 류 가 공 품	601,967	515,043
어 패 류 가 공 품	333,434	347,565
조 미 식 품	168,250	209,301
애 완 동 물 용 사 료	74,173	73,879
총 계	5,636,942	5,995,493

의 종류도 매우 다양한 양상을 가진다. 특히 미국인의 식이에서 차지하는 비중이 높은 식육 및 그 제품에 대하여서는 다른 어떠한 나라에서 갖지 못하는 철저한 검사제도를 도입 국민의 위생 안전성 확보에 최선을 다한다. 즉 미국에 식육 및 그 제품(가금육 및 그 제품 포함)을 수출하고자 하는 국가는 사전에 도축장 및 그 시설에 대한 미농무성의 사전검사 및 등록을 받아야 하며 검사 및 등록을 필한 제품일지라도 미국에서 수입시 미농무성의 식품안전검사국(FSIS)에 검사를 받아야 하는 재검사의 제도를 수행하고 있다. '90년 이후 미국의 주요 가공식품의 수입동향을 보면 표 3과 같다.

미네랄워터(광천음료수)의 주요 수입국은 프랑스가 전체의 53%로서 제일 많고 다음이 캐나다, 이탈리아, 멕시코의 순이다. 과일 주스류는 주로 브라질, 아르헨티나 등의 남미 국가들이 53.8%를 차지하고 있으며 독일, 칠레의 순이다. 유제품중 버터는 뉴질랜드가 전체의 56%, 치즈는 이탈리아, 프랑스, 덴마크의 순이며, 유가공품 등은 주로 캐나다, 뉴질랜드, 영국의 순이다. 다류중 볶은 커피는 스웨덴, 멕시코, 이탈리아의 순이며, 커피 가공품과 다류 가공품은 전체의 83%가 브라질, 캐나다, 네델란드의 순으로 차지하고 있으며, 녹차 등 기타 다류는 중국, 캐나다, 아르헨티나의 순으로 상위 6개국이 전체의 73%를 차지하고 있다.

농산 가공품중 과일 가공품의 주요 수입국은 필리핀, 멕시코, 스페인, 캐나다, 중국 등이며, 토마토 가공품은 캐나다로서 전체의 58%를 차지하고 있으며 다음이 칠레, 멕시코가, 그리고 절임 야채, 과일류는 멕시코가 52%의 비율을 차지하고 터키, 태국 등이 그 다음이다. 버섯가공품은 인도네시아와 중국 대만이며, 기타 채소가공품은 스페인이 전체의 53.6%를 점유하고 중국, 그리이스가 그 다음의 순이다. 식육가공품은 아르헨티나, 덴마크가 전체의 51.3%를 차지하고 캐나다, 브라질, 우르과이 등이 주요 수입국가이다. 파스타 면류는 이탈리아, 캐나다 한국, 일본의 순이며, 과자류중 휴잉점은 캐나다, 멕시코, 아일랜드의 순이며, 기타

과자류는 캐나다, 독일, 영국등이 차지하고 있다. 어류 가공품은 태국이 전체의 56%를 점유하고 있고 그 다음으로 필리핀, 인도네시아의 순이며, 어패류 가공품은 태국, 캐나다, 멕시코, 한국의 순이다. 조미 식품으로서는 홍콩, 일본, 캐나다, 멕시코 등이다. 전체적으로 볼때 미국의 주요 식품 수입국은 캐나다, 브라질, 태국, 멕시코, 중국, 필리핀 등으로 품목별로 한 국가에서 집중적으로 수입하는 교역의 특성을 가지는 것으로 분석되었다.

#### 4. 미국인의 식문화 구성

미국은 다양한 민족이 모여 사는 국가이므로 그 식생활도 매우 다양한 양상이지만 기본적인 형태는 6개의 지역적인 특정음식을 가지고 있다. 원주민을 중심으로 한 미국 인디언의 음식은 주로 감이나 설탕 그리고 귀리, 옥수수 등과 사냥에서 얻은 고기를 말린 음식(Jerky 인디언말로서는 charqui)이 주가 되며, 이주자인 영국인들을 중심으로 한 음식은 빵과 절임 돼지고기, 양파, 감자, 당근, 양배추 등의 채소와 함께 하는 음식이며, 후식으로 호박 파이가 곁들여진다. 서부 및 중서부를 중심으로 하는 지역에서는 다국적 인종의 음식이 발전되어서 독일의 소세이지, 스칸디나비아의 스모가스보드음식(일종의 뷔페음식) 등의 다양한 음식이 혼합되는 음식 문화를 형성하였으며 남부 아틀란타지역은 정교한 음식(비스켓과 같은 음식)과 튀김 음식이, 루지아나 지역은 캐나다, 불란서 등의 복합적인 음식으로 카준(Cajun), 검보(gumbo)등의 특이한 음식이 전래되고 있으며, 알라스카를 중심으로 한 음식은 연어, 고등어, 참치, 대합, 북극곰, 게, 오리 등 해산물 음식이 주를 이룬다. 미국의 주요 음식 점에서 민속음식이 차지하는 비율을 보면 미국음식이 34.5%, 불란서음식이 17.5%, 이탈리아음식이 12.0%, 일본음식이 3.3%, 중국음식이 2.4%, 카준음식이 2.1%, 멕시칸음식 1.4%, 기타 동양음식이 6.5%이다.

## 5. 미국식품산업의 동향

미국의 식품시장에서 괄목할만한 발전을 해 온 품목들을 보면 건강과 관련되는 식품들이었으며 이는 미국의 영양소표시 교육법(NLEA)이 발표된 1990년 이후이다. 건강과 관련된 식품들은 다양한 용어로 식품시장의 영역을 넓혔으며 미국에서의 건강관련 강조표시를 허용하면서 국제적으로 영양소 표시에 대한 기준안을 마련하여 각국간의 조화를 이룰 수 있도록 하는 방안을 마련하는 등 국제적인 활동도 넓혀가고 있다. 1996년 미국의 최대 경향은 식품과 약품의 중간기능을 가지는 nutraceutical 시장이었다. 전체시장은 총 76,890억만달러였으며, 부문별로 보면 식사/스넥/식사대용의 제품이 47.80억만달러, 락토스/식이섬유 제품이 785백만달러, 비타민/무기질/생약제 6.40억만달러, 스포츠 및 생약제/영양강화제 21.90억만달러로서 최대의 선풍적인 제품이 되었다. 두번째 경향은 신선한(fresh) 것을 추구하는 것이며 과실이나 채소류로서 향기나 향미에 많은 관심을 가지게 되었다. 세번째 경향은 체인점을 통한 점심식사의 판매와 음료시장의 우편주문 판매의 확대이고, 네번째 경향은 건강에 관련되는 식품의 계속적인 증가, 다섯번째는 신선한 빵 및 치킨제품의 성장, 여섯번째 경향은 생활형태에 따른 식품소비의 변화로서 저칼로리 식품이 정제 상태인 반면에 지방을 연소하는데 도움이 되는 식품의 증가, 일곱번째 경향은 식이 지침의 권고에 따라 많은 과실 및 채소류의 섭취, 여덟번째 경향은 상호관련된 상품의 연계에 의한 발전으로서 상품과 상품간의 상호 연계성이 중요시되고 있다. 아홉번째의 경향은 식사의 중점을 어디에 두느냐에 따라서 다르게 나타나는데 예피타이저, 수프, 빵, 샐러드, 식육 및 해산물, 그리고 디저트에 따라서 다른 경향을 나타낸다. 마지막 경향은 시장에서 손쉽게 구할 수 있는 것, 슈퍼마켓에서 보다 시장에서 구매하는 것이 더 높은 비율을 그리고 생활형태에 따른 상품과의 연결 즉 쿠키 및 크래커와 음료 등의 관계를 연계하는 것이다. 열가

지의 경향을 종합하여 보면 건강과 가장 밀접한 것, 편의성을 가지는 것 그리고 기호성을 가지는 향신료 등과 상호조화된 것 그리고 제품과의 상호 연계성을 가지는 것들로 요약할 수 있다.

## 맺 음 말

건강과 관련되는 것들은 식품의 성분과 질병을 예방할 수 있는 기능성을 가지는 광화학적 합성물질들을 주요한 사항으로 하고 있기 때문에 식육류 즉 동물성 식품보다는 식물성 식품으로의 전환을 가져오게 되었다. 그러므로 채소류나 과일류 및 향신료 등과 같은 것에 많은 관심을 가지게 되었으며 이러한 식품들은 식품시장이 신장되는 원인이 되었고, 여기에 부가하여 위생안전성이 확보되는 유기농산물과 이를 이용한 제품들이 높은 수요를 창출하게 된 계기가 되었다. 이러한 식품시장의 변화에 대하여 각국은 경쟁력 확보를 위한 규격기준이나 위생안전성에 대하여 더욱 더 강화된 대책을 수립 하므로써 소비자의 욕구에 부응하고자 하고 있다.

이러한 상황들을 뒷받침 하고 있는 미국은 식품 관련 정책의 선도적인 역할과 국제사회에서 우위를 확보하고자 정부와 식품산업계의 상호노력이 추진되고 있으며, 변화에 대처하는 주요 사항들을 보면 식품의 영양소 표시에 대한 산업체의 자율적 도입 및 정부의 지도, 영양소 및 건강관련 강조표시, 엘러지 원인식품의 표시, 유기농산물에 대한 표시, 생명공학적 방법 즉 유전자 조작 식품에 대한 표시 등 건강과 관련되는 모든 위험성을 사전에 소비자에게 정보로 전달하여 소비자 선택의 범위를 확대하고 더 나아가서는 노인인구 증가에 따른 질병관련 치료 비용의 증가에 소요되는 국가 경제적 부담을 줄이기 위해서는 부득불 식이와 관련하여 사전 예방을 대책으로 하는 것이 더욱더 현명한 방법으로 판단하고 있기 때문에 장기적인 안목에서 정부를 중심으로 식품산업체의 자발적인 협력에 의한 건강식품산업으로의 육성을 추진하고 있다는 것을 알 수 있다.

## 참 고 문 헌

A. ELIZABETH SLOAN: Americas Appetite '96 The Top 10 Trends: Food Technology, Vol. 50(7), pp 55-71, 1996.

A. ELIZABETH SLOAN: Top Trends To Watch and Work on, Food Technology, Vol. 48(7), pp 89-100, 1994.

Jeff Cousminer and Guy Hartman : Understanding America's Regional Taste

Preferences, Food Technology, Vol. 50(7), pp 73-77, 1996.

PIERCE HOLLINGSWORTH: The Changing Role of Fast Food, Food Technology, Vol 51(3) pp 24, 1997.

Timoth A. Robrets, Carl R. Dillon, and Terry J. Siebenmorgen: The Impact of Food Processing on the U.S. Economy, Food Technology Vol. 50(10) pp 65-68, 1996.

---

---

---