



바싹 달아오른 건조과일 시장

과일 가공품의 수요가 세계적으로 높아지고 있는 가운데 국내에서도 블루베리, 크랜베리 등의 인기에 힘입어 점점 관심이 높아지고 있다. 국내에서 재배되지 않는 수입과일은 대부분 유통이 까다로운 생과일보다 수분을 말린 '건조과일' 형태로 시장에 유통된다. 맛과 영양이 농축되어 제과제빵 소재로서 인기를 끌고 있는 건조과일 시장을 훑어보자.

과일의 건강 효과에 대한 관심이 전 세계적으로 높아지고 있는 가운데 최근 들어 생과일보다 오히려 과일을 다양한 형태로 가공한 제품의 수요가 크게 증가했다. 최근 2~3년 사이 바쁜 현대인들이 일일이 챙겨먹기 힘든 생과일보다 주스, 푸레, 잼, 꿀리 등 다양한 모양새와 쓰임새로 가공한 과일 가공품으로 생과일이 지닌 맛과 영양을 섭취하려는 수요가 꾸준히 늘고 있다는 사실은 주목할 만하다.

과일 가공품의 수요확대에 발맞춰 건조과일 시장 또한 성장할 것으로 예상되고 있다. 가까운 일본만하더라도 건조과일을 사탕처럼 하나씩 포장한 제품이 등장해 설량량이 많은 과자를 대신할 자연간식으로 인기를 얻고 있기도 하다. 더욱이 생과일과 건조과일의 영양 성분이 큰 차이가 없다는 결과가 밝혀지면서 생과일보다 한결 간편하게 즐길 수 있는 건조과일의 수요 증가를 이끌고 있다. 세계적인 트렌드와 우리나라 제과업계 에 불고 있는 '웰빙' 열풍에 발맞춰 제과제빵에서 '자연건강소재' 로서 건조과일의 접목 노력은 더욱 확대될 것으로 보인다.

생과일이 지닌 수분만 말리는 방식으로 가공되는 건조과일은 여러 가지 과일 가공품 가운데서도 수준 높은 가공 기술과 설비를 필요로 하는 품목이다. 프랑스, 스페인 등 유럽의 지중해 연안과 캘리포니아주를 중심으로 하는 미국 서부지역 등 세계적으로 유명한 과일 산지들은 과일의 유통기한을 늘리고 맛을 오래 보존할 수 있는 기술 개발에 주력하고 있다. 특히 미국은 세계 최대로 꼽히는 건조과일 생산지로서 현재 국내에 수입 판매되는 건조과일 양의 80% 이상을 차지할 정도다.

건조과일은 크랜베리, 블루베리 등 주로 국내 생산량이 적은 과일을 계절에 상관없이 쓸 수 있다는 장점에 밀봉해서 냉장 보관하면 1년 넘게 두고 쓸 수 있다는 장점이 더해져 제과제빵의 맛내기 재료로 안성맞춤이라 할 수 있다.

건조과일 건강 효능에 시선 집중

보라빛 색소 안토시아닌이 노화를 방지하고 심장병, 암 등을 예방하는 효과가 있다는 사실이 알려지면서 블루베리는 지난해부터 일본과 대만을 비롯한 아시아 지역에서 선풍적인 인기를 얻고 있다. 블루베리를 거의 재배하지 않는 한국의 경우 블루베리 푸레, 블루베리 IQF, 블루베리 리플잼 등과 더불어 건조 블루베리를 이용한 빵·과자 제품이 봇물 터지듯 출시되고 있다.

북아메리카에서 주로 생산되는 건조 블루베리는 블루베리를 시럽에 절여 건조시킨 것으로 농장 블루베리와 야생 블루베리로 나뉜다. 야생 블루베리는 농장 블루베리보다 알이 작고 단단하며 진한 향을 내지만 값은 10~15% 정도 비싼 편이다. 최근에는 머핀, 식빵 등 빵은 물론이고 무스나 생크림케이크 등의 양과자에도 건조 블루베리를 사용한 제품이 눈에 띄게 늘었다.

올해 들어 새콤달콤한 맛으로 제품에 포인트를 주는 크랜베리에 대한 관심도 크게 높아졌다. 식음료업계는 크랜베리 주스나 사탕을 앞 다퉈 출시하고 있을 뿐만 아니라 식빵·구움과자·건강빵 등에 크랜베리를 접목시키는 제과점도 늘고 있다. 크랜베리는 항암효과가 뛰어날 뿐만 아니라 콜레스테롤이 몸속에서 산화되는 것을 막아 심혈관질환 같은 성인병 예방에도 큰 효과가 있는 것으로 알려진 대표적인 건강과일이다.

이밖에도 철분이 많아 빈혈에 효과가 있는 것으로 알려진 프룬과 섬유질이 풍부해 장 운동을 활성화시켜주는 무화과 등도 국내 수입선 다변화에 힘입어 제과제빵 소재로 영역을 점차 넓혀가고 있다. 피자나 건강빵에 사용되는 유기농 건조 토마토와 머핀, 베이글, 케이크 등에 사용되는 건조 딸기, 건조 산딸기 등의 사용량도 조금씩 늘고 있다.



높은 수입관세 건조과일 인기 찬물

냉동설비를 필요로 하는 다른 과일 가공품에 비해 건조과일은 밀봉한 상태로 차갑고 건조한 곳에서 보관하면 1년 넘게 두고 쓸 수 있어 유통과 보관이 수월한 편이지만, 대부분의 수입 농산물이 그렇듯 해충 피해나 자연 재해 등 원산지의 작황에 따라 국제시장의 시세가 크게 오락가락하는 탓에 시장가격이 일정하지 않고 수급이 불안정하다는 단점이 있다.

게다가 우리 정부가 농업을 보호한다는 취지 아래 수입과일에 지나치게 높은 관세를 적용하고 있는 탓에 실제로 국내 제과업계에서 소비되는 값은 국제적인 시세보다 훨씬 높아질 수밖에 없는 실정이다. 이는 대부분의 나라에서 과일과 리큐르가 2차 가공에 필요한 산업용으로 인정받아 비교적 낮은 관세를 물고 있는 것과는 사뭇 다르다. 수입업체들은 우리나라의 건조과일 보급속도가 세계적인 추세보다 더딜 수밖에 없는 까닭으로 높은 관세로 인한 가격인상을 꾀는다.

수입이 일반화된 건포도(21%)를 제외한 블루베리·크랜베리·무화과 등 건조과일 품목에 따라 30~40%나 되는 높은 관세가 적용되고 있다. (주)지앤엘푸드 박귀순 대표는 “일본의 경우만 보더라도 호두는 수입관세가 전혀 없을 뿐만 아니라 견과류나 건조과일 수입관세가 우리나라의 절반 수준”이라면서, “건조과일과 같은 과일 가공품에 부과되는 관세를 낮춰야 제과업계가 다양한 품목을 싸게 쓸 수 있을 것”이라는 입장을 밝혔다. (주)렉심 손영수 부장도 “세계적으로 건조과일 소비량이 가장 낮은 편에 속하는 우리나라는 높은 관세 문제가 해결되지 않는 한 건조과일을 마음 놓고 즐기지 못할 것”이라며 안타까움을 표시했다.

다양해진 품목과 유기농 제품 인기

(주)렉심은 미국에서 가장 큰 규모를 자랑하는 건조과일 업체 ‘오션스프레이(Ocean Spray)’ ‘그레이스랜드프루츠(GraceLand Fruit)’를 비롯한 미국산 건조과일과 터키산 건조 무화과, 건조 살구, 설타나 등 50여 종에 달하는 건조과일을 수입·판매하고 있으며, 건조 딸기·블루베리·체리·크랜베리 등의 유기농 라인과 크기와 맛, 향을 다양화시킨 건조과일을 새롭게 선보이고 있다. 특히 크랜베리에 사과 주스를 주입하거나 블루베리·체리·오렌지·복숭아 등 여러 가지 과일향을 입혀 건조시킨 크랜베리는 비교적 값이 싼 과일에 속하는 크랜베리를 활용해 제과제빵 제품에 다양한 과일 맛을 더할 수 있다는 점에서 주목받고 있다.

(주)지앤엘푸드는 지난해부터 국내에 미국 지앤엘푸드(G&L Food)사(社)의 과일 가공품을 국내에 수입 판매하고 있다. 천연 방부제 ‘소금’에 절인 토마토를 태양 건조시킨 ‘유기농 건조 토마토’를 시작으로 터키산

황갈색 건포도 ‘유기농 설타나’, 캘리포니아에서만 생산되는 검은색 ‘미션 무화과’와 ‘건조 크랜베리’, ‘건조 블루베리’ 등을 수입 판매한다. (주)지앤엘푸드 박귀순 대표는 “앞으로 최근의 건강 트렌드를 반영해 건조과일 중에서도 유기농 라인을 더욱 폭넓게 취급할 것”이라는 계획을 밝히고 있다. 이밖에도 (주)제원인터내셔널이 태국 삼유이로드사(社)로부터 건조 파파야, 건조 파인애플 등 건조 열대과일을 수입 판매하고 있으며, 제과업계에서 견과류로 일찌감치 자리를 잡은 (주)길림양행과 (주)다림너츠빌이 최근 홈쇼핑에서 대표적인 건강식품으로 각광받고 있는 건조 프룬 시장의 확대를 꾀하고 있다.

웰빙 열풍과 제품의 고급화에 빠져서는 안 될 소재 건조과일은 생과일의 종류와 공급이 부족한 한국 제과시장에 활용하기 좋은 과일 아이템이다. 생과일이나 다름없는 영양가에 긴 유통기간까지 다양한 장점이 더해져 제과점의 제품 다양화와 건강 이미지 제고에 한 몫 단단히 하고 있다.

건조과일도 ‘유기농’ 전성시대

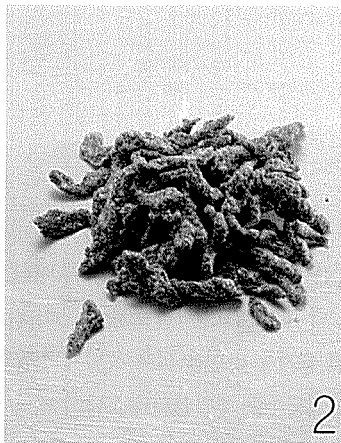
건조과일 가운데 최근 트렌드를 반영해 유기농 제품이 속속 수입돼 시장을 넓혀가고 있다. 1~2년 동안 농약이나 비료를 사용하지 않은 땅에서 수확한 과일을 태양 아래에서 건조시킨 황금 건포도 ‘설타나’를 시작으로, (주)지앤엘푸드에서 지난해 선보인 소금에 절여 건조시킨 유기농 토마토를 비롯해 (주)렉심은 크랜베리·블루베리·체리·딸기 등 다양한 건조 유기농 제품의 출시를 앞두고 열띤 홍보에 나서고 있다.



영양만점 건조과일 종류별 총집합



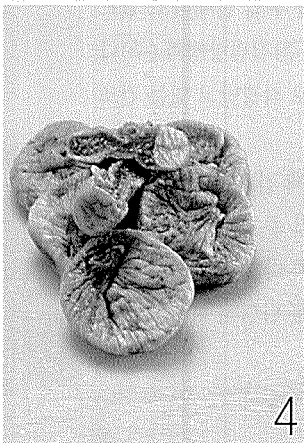
1



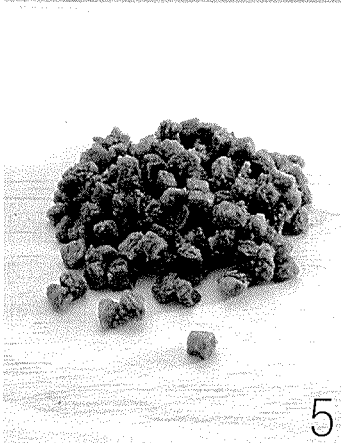
2



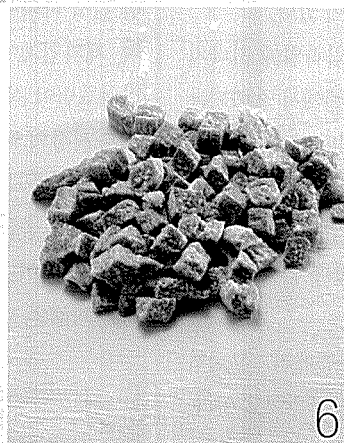
3



4



5



6



7



8



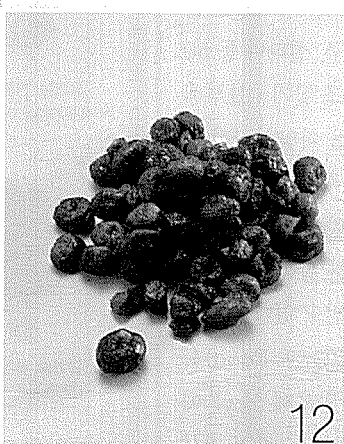
9



10



11



12

- 1 건조 산딸기 * (주)지앤엘푸드
미국산 산딸기를 시럽에 절여 통째로 건조시킨 것. 알이 탱탱하고 산딸기의 새콤달콤한 맛과 향이 농축돼 있다.
취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드
- 2 건조 딸기 슬라이스 * (주)렉심
슬라이스한 딸기에 설탕과 해바라기씨 기름을 발라 건조시킨 것. 비타민 함량이 높아 건강에 좋다. 머핀, 건강빵, 스콘, 쿠키, 시리얼 등에 두루 쓸 수 있다.
- 3 건조 딸기 * (주)지앤엘푸드
꼭지를 떼어낸 딸기를 시럽에 절여 통째로 건조시킨 것. 비타민 등 영양이 풍부하고 딸기 특유의 달콤한 맛과 향이 농축돼 있다. 미국산 딸기를 쓴다.
취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드
- 4 터키산 건조 무화과 * (주)렉심
터키산 무화과를 껍질째 시럽에 절여 반 건조 상태로 말린 것. 알이 굵고 반듯하며 식감이 뛰어나다. 섬유질이 많아 변비에 탁월한 효과를 지닌다.
- 5 미국산 건조 무화과 다이스 * (주)지앤엘푸드
미국산 무화과를 껍질째 깎둑썰기하고 시럽에 절여 반 건조 상태로 말린 것. 씹히는 식감이 뛰어나고 섬유질이 많아 변비에 탁월한 효능이 있다.
취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드
- 6 터키산 건조 무화과 다이스 * (주)렉심
터키산 무화과를 껍질째 시럽에 절여 깎둑썰기하고 반 건조 상태로 말린 것. 쫄쫄 씹히는 맛이 좋고 섬유질이 많아 변비에 탁월한 효능이 있다.
- 7 미국산 건조 무화과 * (주)지앤엘푸드
미국산 무화과를 껍질째 반 건조 상태로 말린 것. 섬유질이 많아 변비에 탁월한 효능이 있다.
취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드
- 8 건조 미션 무화과 다이스 * (주)렉심
검은빛이 도는 미국산 미션 무화과를 시럽에 절여 껍질째 반 건조 상태로 말린 다음 깎둑썰기한 것. 미션 무화과는 고급스러운 맛과 향이 특징이다.
취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드
- 9 건조 미션 무화과 * (주)지앤엘푸드
캘리포니아에서만 생산되는 검은색 무화과인 '미션 무화과'를 껍질째 건조시킨 것. 씹히는 식감이 뛰어나고 섬유질이 많아 변비에 탁월한 효능이 있다.
취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드
- 10 건조 크랜베리 * (주)렉심
얇게 저며 과육을 제거한 크랜베리를 시럽에 절여 건조시킨 다음 해바라기씨 오일을 섞어 촉촉함을 더했다. 새콤달콤한 맛에 부드러움을 더한 베이커, 1/8 크기로 저민 크랜베리 등 다양한 크기와 식감의 건조 크랜베리.
- 11 건조 크랜베리 * (주)지앤엘푸드
얇게 저며 과육을 제거한 크랜베리를 시럽에 절여 건조시켜 담백하다. 각종 비타민 등 영양이 풍부하고 새콤달콤한 맛과 부드럽게 씹히는 식감으로 빵, 구운과자 등 다양한 제품에 접목이 가능하다.
- 12 건조 크랜베리 홀 * (주)렉심
크랜베리를 통째로 시럽에 절여 건조시킨 다음 해바라기씨 오일을 더해 촉촉함을 더했다. 과육이 그대로 씹혀 실속 있는 맛을 자랑한다.

13 건조 레몬필 * (주)렉심
 껍질 벗긴 레몬을 잘게 깎둑썰기한 것을 설탕에 절여 건조시킨 것. 설탕의 단맛이 레몬의 강한 신맛을 누그러뜨려 준다.

14 설탕나 * (주)지앤엘푸드
 1~2년 동안 농약이나 비료를 사용하지 않고 재배한 터키산 황갈색 건포도를 시럽에 절여 건조시킨 것. 일반 건포도에 비해 부드럽고 촉촉한 식감을 자랑하며 약간의 신맛을 지녔다.
 취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드

15 프룬 * (주)렉심
 씨를 뺀 자두를 통째로 시럽에 절여 건조시킨 것. 철분과 섬유질이 풍부해 빈혈과 변비 예방에 탁월한 효과가 있다.
 취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드, (주)다림너츠빌, (주)길림양행

16 건조 블루베리 * (주)지앤엘푸드
 미국에서 재배된 블루베리를 과당 시럽에 절여 건조시킨 것. 알이 굵고 과육이 살아있다.
 취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드

17 건조 블루베리향 크랜베리 * (주)렉심
 얇게 저며 과육을 제거한 크랜베리를 시럽에 절여 건조시킨 다음 해바라기씨 오일과 블루베리 향을 더했다. 블루베리 이외에도 오렌지, 복숭아, 딸기, 체리 향을 더한 건조 크랜베리도 있다.

18 건조 야생 블루베리 * (주)지앤엘푸드
 알이 작고 향이 강한 미국산 야생 블루베리를 과당 시럽에 절여 건조시킨 것. 광택과 촉촉함이 장시간 유지된다.

19 건조 살구 다이스 * (주)렉심
 터키산 살구를 껍질째 깎둑썰기하고 반 건조 상태로 말린 것. 살구 특유의 신맛과 쫄깃한 식감이 특징이다. 머핀, 타르트, 쿠키 등 제과제빵에 두루 써 맛을 살릴 수 있다.

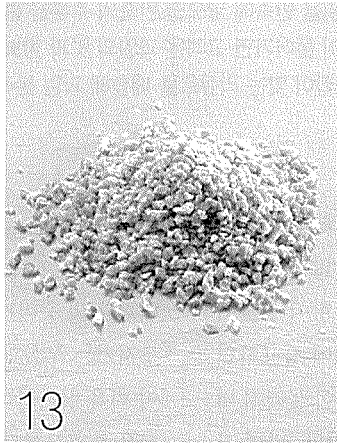
20 건조 체리 * (주)지앤엘푸드
 씨를 빼낸 체리를 얇게 저며 과육만 골라내 시럽에 절여 건조시킨 것. 비타민 등 영양이 풍부하고 체리의 맛과 향이 농축돼 있다.
 취급업체 (주)렉심, (주)지앤엘푸드

21 건조 살구 * (주)렉심
 터키산 살구를 껍질째 반쪽 말린 반 건조 제품. 살구 특유의 신맛이 살아있고 식감이 쫄깃하다. 머핀, 타르트, 쿠키 등 다양한 제과제빵에 적용할 수 있다.

22 건조 파파야 * (주)제원인터내셔널
 껍질을 벗겨 얇게 슬라이스한 태국산 파파야를 설탕에 절여 건조시킨 것. 파운드 케이크, 구움과자, 빵 등에 응용이 가능하다.

23 건조 망고 * (주)렉심
 껍질을 벗겨 얇게 슬라이스한 망고를 설탕에 절여 건조시킨 것. 파운드 케이크, 구움과자, 빵 등에 응용이 가능하다.

24 건조 파인애플 * (주)제원인터내셔널
 껍질을 벗겨 슬라이스한 파인애플을 설탕에 절여 건조시킨 것. 파운드 케이크, 구움과자, 빵 등에 응용이 가능하다. 원산지는 태국이다.



13



14



15



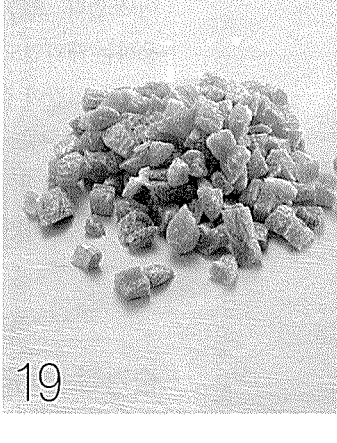
16



17



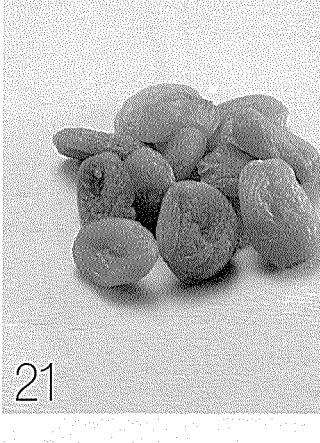
18



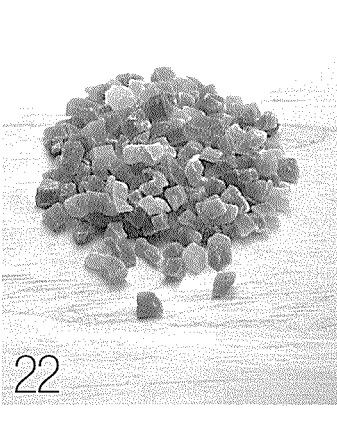
19



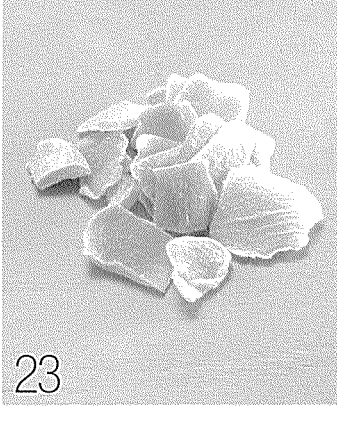
20



21



22



23



24