



셀레늄, 제품의 가치를 더하다

농 기능성 식품에 대한 소비자들의 수요가 늘어남에 따라 양계인들도 양계제품에 가치를 더하고 시장에서 한발 더 앞서나가기 위해 여러 가지 노력들을 하고 있다.

양계사양에서 셀레늄의 결핍은 번식장애와 생산성의 감소, 다양한 질병의 발생, 근육과 심혈관 그리고 신경계와 관련이 있다. 셀레늄의 결핍을 해결하는 것은 단순히 닭의 건강을 개선시키는 목적뿐만 아니라 나아가 셀레늄이 풍부하게 들어있는 음식으로 인간의 건강까지 이로운 영향을 줄 수 있게 된다. 이는 또한 양계관련 기업들이 제품에 차별화된 가치를 더하고 시장에 경쟁력 있는 혁신을 제공할 수 있도록 해준다.

양계와 양계관련 제품들은 필수 아미노산과 미네랄, 비타민 그리고 다른 영양분들의 공급이 중요하다. 그러나 소비자들에게는 닭고기와 양계 제품을 소비하면서 건강과 웰빙을 위한 좋은 기능을 가진 제품들과 소비자들의 요구에 맞추어 셀레늄을 풍부하게 충족시키는 것도 중요하다.

기능성 식품시장이 낙관적인 이유

기능성 식품이 증가하고 있는 3가지 이유를

살펴보면,

1. 고령화 시대로 노령 인구가 증가하고 있기 때문이다. 기대수명이 늘고, 출산율이 낮아지면서 전 세계 대부분 지역의 인구 연령구조가 재조정되고 있다.

2. 라이프스타일과 관련한 질병. 특히, 식습관과 관련한 암, 심혈관계의 질병, 발작과 당뇨병 들은 세계적으로 큰 위협이 되고 있다. 이것은 단지 건강뿐만 아니라 경제와 사회전반에도 영향을 주고 있는 문제이기도 하다.

3. 천연(natural)과 편리성(convenient) 두 가지 모두를 충족하여 공급하는 제품은 여전히 주요 성공 요인이다.

선도적인 컨설팅 회사에 따르면 기능성 식품의 글로벌 시장이 2007년에 US\$78billion(780억달러)에서 2013년에는 US\$128billion(1,280억달러)정도로 증가할 것으로 예상하고 있다.

그렇다면 우리는 어떻게 닭고기와 양계관련 제품들에 가치를 더할 수 있을까?

유럽의 사례

유럽연합에서(Regulation (EC) No 1924/

2006) 식품의 효능 및 효과에 관한 라벨 표시는 명확하고 소비자들이 이해할 수 있어야 하며, 과학적인 증거가 확실해야만 받아들이고 있다.

2008년과 2011년 6월 사이에 유럽의 식품안전청은 일반적인 기능성 건강식품에 대한 효능 및 효과 등을 그들이 주장하는 과학적 증거를 근거로 뒷받침할 수 있는지에 대해 확인하기 위해 약 2,758개의 식품을 평가하였다. 전반적으로 성공률은 낮았다. 그러나 유기태 셀레늄은 EFSA(유럽식품안전청)로부터 긍정적인 평가를 받았다. 이 평가에서 유럽식품안전청은 유기태 셀레늄이 풍부하게 함유된 닭고기, 계란, 우유 등을 섭취하면 항산화 작용과 갑상선 작용, 면역 작용 사이에 직접적인 연관성이 있음을 발견하였다.

양계 생산업자들이 선택할 수 있었던 몇 가지 효능 및 효과 중 하나의 솔루션으로 유기태 셀레늄이 제시되었다. 식품에 표시하는 효능 및 효과들은 유럽식품안전청의 승인을 받아서 사용하게 되었고, 소비자들은 그것을 믿을 수 있게 되었다. 그 항목들은 제품에 가치를 더해주고, 생산자들은 제품을 프리미엄 가격으로 팔 수 있게 된 것이다. 기능성 식품은 전반적으로 평균 시장 가격보다 15~20% 정도 높은 가격의 프리미엄 제품으로 판매하게 된다.

항산화 작용과 갑상선 작용, 면역기능에 대한 효능 및 효과를 표시하기 위해서는 동물사료를 통해서 닭고기나 계란에 유기태 셀레늄이 풍부하게 첨가되어 있어야만 한다. 셀레늄은 유기태 이스트(organic yeast)의 승인된 원료들로 만들어져야만 한다. 식품내의 셀레늄 함유량은 현재 일일 권장량의 15%정도가 허용된다. (유럽연합 기준, 제품 100g/100ml당 8.25 μ g 셀레늄,

European Recommended Daily Allowance (RDA): EU regulation no.432/2012, 55ug of selenium a day)

그러나 육용종계 사료에 단순히 셀레나이트(selenite) 함량을 증가시키는 것은 계란이나 닭고기의 셀레늄 함량을 증가시키는 것에 그다지 효과적이지는 않다는 것을 기억하자. 반드시 유기태 셀레늄이어야만 한다.

왜 셀레늄일까?

- 인간의 평균 셀레늄 섭취량은 일일 섭취권장량(RDA)보다는 낮다.

- 소비자들은 셀레늄 섭취가 필요하다는 것을 잘 알고 있다. 이것은 소비자들의 구매력을 이끌어 낼 수 있다.

- 기업들은 소비자들이 고려하고 있는 비슷한 가격대의 다른 경쟁제품들보다 더 강한 브랜드 가치로 높은 가격을 선점할 수 있게 된다.

- 소비자들이 의해 알려진 혁신은 경쟁에서 우위를 차지하게 된다.

- 양계사료에 유기태 셀레늄을 첨가하면 양계 생산성 또한 향상시킨다.

과학적으로 구체화된 효능 및 효과들을 실질적인 가치로 활용하여 이용함으로써 제품을 차별화시키는 것은 양계업계의 기회가 될 수도 있다.

인구 고령화와 비전염성의 질병들로 매년 수만 명이 목숨을 잃고 있을 때, 기능성 식품 시장은 붐을 일으키고 있다. 유기태 셀레늄의 경우 동물사료에 첨가했을 때, 식품의 품질과 동물의 생산성 두 가지를 다 얻을 수 있는 이점이 있다. 닭에게 좋은 것이, 인간을 위해 최종적으로도 좋은 것이다.(올텍바이오테크놀로지(주) 제공) **양계**