

Advantages and Future Developments of Tetra Recart

테트라 리카르트의 특징과 전개

일본 테트라팩 주식회사

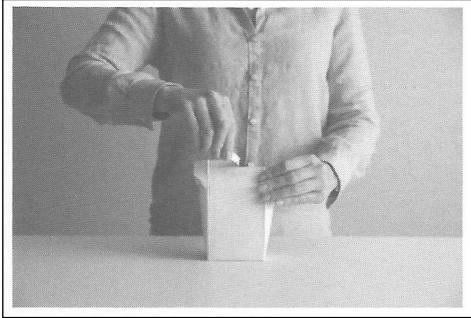
‘테트라 리카르트(Tetra Recart)’는 기존에 캔, 유리병, 파우치에 넣던 레토르트식품을 위해 설계된 세계 최초의 레토르트 대응 종이용기이다. 옥수수, 토마토, 채소, 콩, 수프, 과일, 소스, PET푸드 등의 식품분야에서 폭넓게 사용되고, 전 세계에서 많은 소비자에게 사랑받고 있다.

일본에서는 최근 고령자 가구나 1인 가구, 공동 가구의 증가에 따른 개포장화 등 식품의 소비행동에 변화가 나타나고 있다. 그 종류가 풍부해지고 위생적이며 보존성, 간편성, 즉식성을 겸비한 일상식으로써 레토르트식품의 수요가 확대하고 있다. 식품을 포장하는 용기 또한 기능성이나 디자인성 외에 식품의 안전성이나 환경우위성, 용량의 소량화가 요구되고 있다. 그러한 배경에서부터 테트라 리카르트는 오늘날 시장이 안고 있는 과제를 해결하고, 사회에 공헌할 수 있는 종이용기로써 기대 받고 있다.

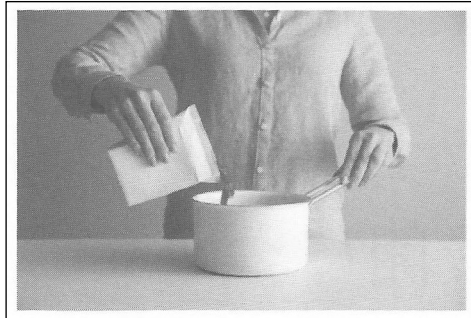
식품의 부패 원인은 식품이 가진 효소나 세균·곰팡이·효모 등의 미생물, 효소에 의한 산화, 자외선 등이 있다. 레토르트는 식품의 색·맛·영양을 유지하면서 상온에서의 장기보존을 가능하게 하도록 고온살균한 것으로, 그 시간과 온도는 멸균 대상이 되는 식품의 종류에 따라 다르며, 같은 종류의 식품이라 해도 제조원에 따라 다르다. 주로 스틸캔이나 유리병에 담고 있는데, 테트라팩은 그들의 대체용기로써 세계 최초로 레토르트살균제조법에 견딜 수 있는 종이용기를 개발했다. 기존 종이용기는 수분이나 가열에 약하기 때문에 100~130℃의 증기로 가압하는 충전과정에서 사용하는 것이 불가능했는데, 고열에 견딜 수 있는 폴리프로필렌을 사용해 그것이 가능하게 되었다.

현재 테트라 리카르트는 세계 50개국, 150개 넘는 브랜드에 적용되고 있다. 종이용기가 가진 장점에 가압가열 살균처리가 가능하다는 장점이 더해져 단번에 범용성이 커졌다. 일본에서는 10년 정도 전부터 이 용기에 담긴 상품이 나오고 있다. 현재는 기코망

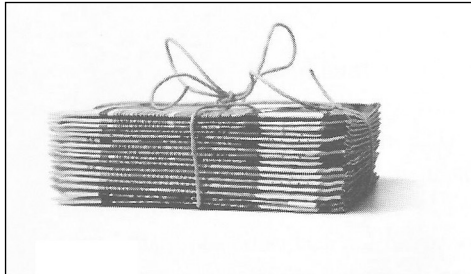
[사진 1]



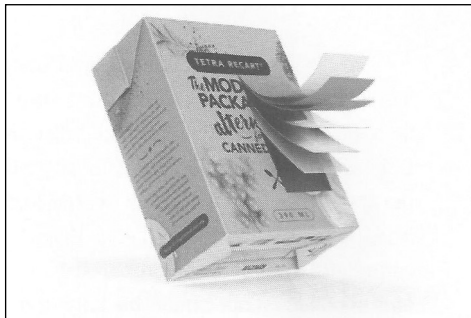
[사진 2]



[사진 3]



[사진 4]

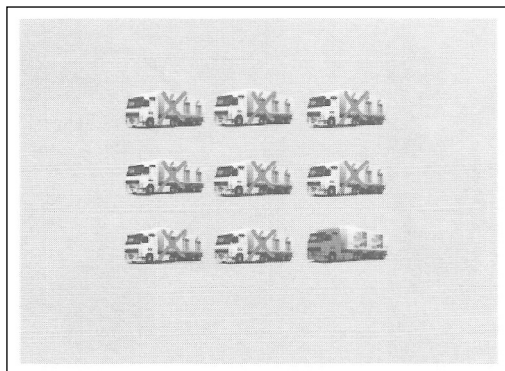


(텔몬테), 니치오상사, 이온 등에서 요 리소재나 조미료의 프라이빗 브랜드 (PB)와 내셔널 브랜드(NB)로 상품을 전개하고 있는데, 그 모든 상품은 해외에서 충전포장된 수입상품이었다. 2019년 8월 대형 가공식품 제조사 중 하나인 푸즈주식회사(시즈오카현 시즈오카시)가 동사의 ‘까악! 콘(T)’ (190g)에 테트라 리카르트를 적용하면서 일본에 처음으로 제조설비가 도입되었다. 그로 인해 그때까지 수입상품으로 볼 수 있었던 테트라 리카르트 제품의 일본 제조가 최초로 실현됐다.

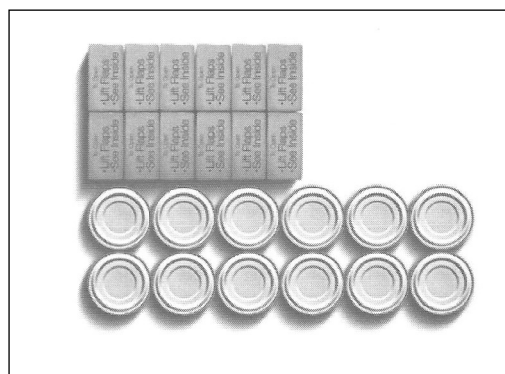
테트라 리카르트의 가장 큰 특징은 소비자가 사용하기 좋다는 점이다. 절취선이 있기 때문에 도구를 사용하지 않고 손으로 안전하게 개봉할 수 있다([사진 1]). 개구부도 커서 내용물을 꺼내기 쉽기 때문에 남기지 않고 모두 사용할 수 있다([사진 2]). 남은 경우에도 입구를 닫아서 냉장고에 보존할 수 있다. 사용 후에는 콤팩트하게 접을 수 있기 때문에 부피가 줄어들고, 버리기 쉽고, 리사이클도 가능하다([사진 3]). 이처럼 소비자에게 많은 장점을 제공할 뿐만 아니라 상품의 내용물에 따라 약간 차이가 있지만 상온에서 최장 약 2년간 신선하고 맛있는 맛을 즐길 수 있다.

내용물이 액체일 때에 종이로 포장한다는 불가능했지만, 그것을 가능하게

[사진 5]



[사진 6]



한 것은 래미네이션기술이었다. 이 기술은 종이에 다른 성질의 소재를 몇 층인가 붙이는 것을 의미한다. 폴 리프로필렌이나 알루미늄포일을 코팅하는 것이다. 이것에 의해 내수성, 산소배리어성, 내충격성 등이 뛰어난 포장재가 만들어진다([사진 4]).

더욱이 리사이클성능이나 지속가능성이라는 사회 전체에 대한 장점도 간과할 수 없다. 테트라팩은 FSC(Forest Stewardship Council, 삼림관리협의회) 인증을 취득한 판지를 모든 용기에 사용하고 있다. FSC 삼림인증시스템은 삼림의 환경 보전을 배려해 지역사회에 이익이 되고, 경제적으로도 지속가능한 삼림경영이 적절하게 이뤄지고 있는지를 제3자 인증기관이 심사·인증하는 것으로, 세계에서 가장

신뢰도가 높은 삼림인증제도로 국제적으로 알려져 있다. 테트라 리카르트는 이 FSC 인증의 판지를 주원료로 하고 있다. 또한 테트라팩은 재생용지 제조사나 세척가공업자 등 리사이클 관련 기업을 비롯한 업계 단체나 NPO, 지역 커뮤니티와 협력해 네트워크를 구축하고, 알루미늄 부착 종이용기의 리사이클을 추진하고 있다. 용기의 약 70%가 종이로 재생가능하며, 나머지 알루미늄 이외의 수지소재는 태워서 열원으로 사용하고 있다.

테트라 리카르트는 생산·보관·수송에 있어서도 환경 배려적이며 효율적이다. 충전 전 빈 용기의 운반의 경우, 400g의 캔과 비슷한 수준의 390g 팩으로 비교하면, 적재비율 9:1로 수송하는 것이 가능하다([사진 5]). 매장, 자택에서의 선택 효율에서도 캔 제품보다도 30~40% 적은 공간으로 활용할 수 있다([사진 6]). 또한 미국, 독일, 프랑스, 스웨덴, 영국 등의 시장에서 실시된 라이프사이클평가(LCA)조사에서도 캔이나 유리병보다도 탄소발자국(carbon footprint)이 5~7할 적은 것이 밝혀졌다. 환경우위성이 높은 소비

[사진 7]



가 보다 중시되고 있는 오늘날, 종이용기가 선택되고 있는 이유라고 할 수 있다.

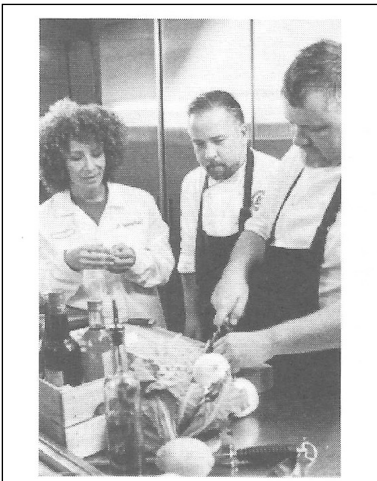
테트라 리카르트는 브랜드 이미지의 쇄신, 인지도 확대, 상품 카테고리 향상을 도모하는 것에 이상적 패키지이다. 먼저 인쇄 가능한 4면의 용기 공간을 활용하

는 것으로 상품을 보다 매력적으로 표현할 수 있고, 광고효과를 높일 수 있다는 장점이 있다.

또한 테트라팩이 전 세계에서 실시한 140개 소비자 조사에 의하면, 많은 응답자가 종이 용기들이 상품의 내용물은 신선하다는 이미지를 가지고 있다는 것이 밝혀졌다. 테트라 리카르트는 신선한 브랜드 이미지를 창출해 지금까지 없는 상품 표현을 가능하게 하는 혁신적 용기라고 말할 수 있다. 용기 사이즈는 전체 5가지 종류(200ml, 340ml, 390ml, 440ml, 500ml)로 대응하고 있다([사진 7]).

앞으로의 패키지 디자인은 당연히 환경에 대한 배려, 건강, 기능의 면에서의 요구가 증가할 것으로 보인다. 어떻게 소비되는지도 고려해야만 하는 중요한 포인트가 되고 있다. 기능성이 더욱 중요해지는 한편, 환경요건은 보다 광범위하게 취급될 것이다. 테트라 리카르트는 기능성, 환경성능, 그리고 디자인성을 겸비한 이상적 패키지로써 앞으로 점점 경쟁이 치열해지는 식품업계에서 보다 중요한 역할을 해갈 것으로 기대된다.


[사진 8]

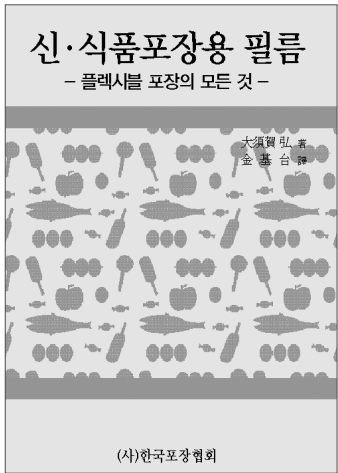


스웨덴의 룬드에는 테트라 리카르트를 위한 테스트공장이 있다. 맛과 패키징의 양면에서 상품을 발전시키기 위해 세계 유수의 식품제조사가 이 지역을 찾고 있다. 테스트공장에는 믹스 베지터블, 콩이나 토마토, 수프, 소스, 반찬 등의 제품이 있고, 조리하는 시간이나 양, 온도, 품질유지기간과 관련한 풍부한 지식과 경험을 가진 식품 기술전문가(Technologist)와 셰프의 도움을 얻을 수 있다([사진 8]). 식품 기술전문가는 식감, 맛, 가열 프로세스가 적절할 수 있도록 조리법을 미세 조정하고, 고객 기업은 어떤 재료의 조합이 최적인지 조리법과 새로운

대체조미료를 테스트한다([사진 9]). 테스트공장에서는 소비자용 시공품이나 품질유지기간의 테스트 등을 목적으로 최대 1,000개의 패키지를 생산하는 것이 가능하다. 또한 자사의 생산라인에 영향을 미치지 않고 1일 또는 1주간 단위로 시운전을 하는 것이 가능하기 때문에 비용 대 효과가 높은 선택지로써 많은 기업이 이용하고 있다.

최근 레토르트나 통조림 식품의 소비가 늘어나고 여성이 일하는 세대가 증가하고 있어서 소재계 식자재뿐만 아니라 소스 등 조리가 끝난 식품도 확대 경향에 있다. 앞으로 점차 늘어날 고령가구, 1인가구와 공동가구의 증가, 개식화라는 시장 니즈에 테트라 리카르트의 장점이 매우 적합하다고 말할 수 있다. 2017년 일본 매크로밀사가 실시한 테트라 리카르트에 관한 구입실태조사(응답자 620명)에 의하면, 캔제품에 비해 평균 22엔 비싸지만, 응답자의 8할이 넘는 사람이 그것을 허용할 수 있다고 응답했다.

테트라 리카르트는 캔이나 파우치라는 기존 레토르트용 식품용기와 비교해도 기능성과 환경우위성의 점에서 높은 평가를 받고 있다. 소비자 편의성은 물론, 환경 면 등에서도 고객사나 공급망을 통해 이점을 제공할 수 있는 종이용기이다. 지금까지 옥수수, 토마토, 콩 등의 수입제품에 많이 적용되었고, 그 판매량은 매년 순조롭게 성장을 이어가 많은 소비자에게 선보이고 있다. 해외에서는 옥수수나 토마토에 한정하지 않고, 다른 채소나 수프, 과일, 소스, PET푸드 등에서 폭넓게 사용되고 있기 때문에 앞으로 국내에서도 다양한 식품에 적용될 것으로 기대된다. 



서적 안내

신 · 식품포장용 필름

‘신 · 식품포장용 필름’-플렉시블 포장의 모든 것’은 플렉시블 포장 개략, 플라스틱의 성질, 필름제조법, 필름의 성질, 플렉시블 포장용 필름, 식품보존성, 플렉시블 포장용 각종 필름, 포장과 환경문제, 플렉시블 포장 등을 상세하게 다루고 있다.

· 가격 : 20,000원 TEL : (02)2026-8655
· 구입 문의 E-mail : kopac@chollian.net