아스파탐 수요 정체양상

스테비오사이드로 대체 추세 … 제일제당 생산중단

국내 아스파탐 수요가 정체현상을 빚고 있는 것으로 나타났다.
국내 아스파탐 시장은 연간 약 200톤 규모로 금액으로는 100억원에 이르고 있는데 최근 진로소주 등 주요 주류기업들이 열안정성 등의 문제로 스테비오사이드로 전환함에 따라 수요정체 양상을 띠고 있다.
국내 아스파탐 생산기업으로는 미원이 연간 생산능력 180톤 규모를 갖추고 국내 시장의 약 70%를 점유하고 있다.
86년 아스파탐 생산을 시작한 제일제당은 채산성 및 시장성 등을 고려, 현재 생산을 중단한 상태에 있으며 3톤정도의 재고량을 판매하고 있다.
미원에서는 녹십자로부터 아스파탐 공장을 인수해 지난 92년부터 생산을 시작했는데 월 12톤정도를 미국등지에 수출하고 있고, 주류업계에 연간 40톤정도의 아스파탐을 국내 판매하고 있다.
가정용 및 호텔용으로 2.5% 아스파탐을 판매하고 있으나 수요는 극히 미미한 것으로 알려졌다.
삼양사에서는 미국의 뉴트라 스위트로부터 아스파탐을 수입, 월 2톤정도를 국내 판매하고 있다.
현재 아스파탐 국내가격은 KG당 4만5000원에서 5만원선으로 국산 및 수입품의 가격차이는 미미한 것으로 나타났다.
아스파탐은 페닐 알라닌과 아스파틱 산을 주원료로 제조되는 인공합성감미료로 미원에서는 페닐 알라닌을 자체 생산, 수입품과의 가격경쟁력을 확보하고 있다.
국내 아스파탐 수요는 소주제조 등에서의 사카린 규제와 가정용으로의 설탕 대체물로 사용되기 시작했는데 아스파탐이 PH 및 열에 불안정하기 때문에 특히 용액상태에서 장기간 보관할 시에는 맛이 변하고 열처리과정중 제품이 불안정해지는 단점이 있다.
이에 따라 진로소주 등 주요 메이커들이 스테비오사이드로 전환함에 따라 이분야에서 수요가 감소하고 있다.
한편, 쵸코렛 · 빙과류 · 과자류 등으로는 용도가 확산추세에 있으며 장기적으로 가정용으로의 수요가 증가할 것으로 예상된다.

<화학저널 1993/11/29>