

# 의약품용 고당도 감미료 시장개척

Nutrinova, 2003년 음료용 등 출하량 100톤으로 ... 시럽형 수요 기대

독일 Celanese의 식품사업 관련기업인 Nutrinova Japan이 고당도 감미료 <Sunett>의 판매확대를 추진하고 있다.

설탕보다 단맛이 2배나 강한 고당도로 안정성이 뛰어나고 단맛도 풍부하며 제로 칼로리라는 장점이 있어 각종 음료용을 중심으로 과자·츄잉검·잼·절임 등 식품분야에 사용이 폭넓게 확대돼 일본시장에서 2000년 발매 이후 매출이 계속 급신장하고 있다.

이에 따라 2003년부터는 의약품과 의약부외품용 수요를 본격적으로 개척할 계획이며, 출하량도 2002년 70톤에서 2003년에는 100톤으로 확대할 예정이다.

<Sunnet>은 초산 유래의 Diketene을 원료로 한 Nutrinova의 독자제품으로, 여러 국제기관으로부터 안전성을 검증받았으며 세계 각국에서 제조법 특허를 취득했다.

식품첨가물로서의 명칭은 Acesulfame Kalium(별칭 Acesulfame-K)으로 설탕보다 약 2배 높은 단맛을 가졌고 제로칼로리에 백색의 결정성 분말로 냄새가 없고 용해성이 뛰어나 액판공정이 필요 없다. 또 고내열제로 가열보전·살균공정에서도 맛이 안정적이며, 불활성으로 음료 중의 다른 물질과 화학반응이 없는 등 많은 장점을 가지고 있다.

일본에서는 Nutrinova Japan과 武田薬品이 식품첨가물로 용도를 개척해 2000년 4월 신규 식품첨가물로 지정받아 본격적으로 판매하고 있다.

Aspartame을 비롯해 Erythritol, Stevioside 등 다른 감미료와 병용하면 단맛이 강화되고 맛도 향상되기 때문에 Multi-Sweet Concept으로 다른 감미료와의 조합도 권장하고 있다.

이에 따라 감미료 총사용량·비용절감 효과를 기대할 수 있을 것으로 보인다.

일본에서는 청량음료 등 각종 음료가 수요의 60-70%를 차지하고 있으며 기타 츄잉검, 과자류, 잼류, 절임식품 등에 폭넓게 사용되고 있다.

또 2001년 12월에는 의약품 및 의약부외품 사용이 승인돼 의약품 분야 수요개척에 힘을 기울이고 있다. 약 복용을 돕는 감미제·교미(嬌味)제로 시럽형 내복약 등 사용범위가 넓을 것으로 보인다.

Nutrinova Japan은 일본 외에도 한국, 타이완, 중국에서 사세를 확장하고 있는데, 독자적인 직관 루트를 통해 식품분야는 武田Girin食品, 의약품분야는 丸善製薬과의 협력을 추진중이다.

<Chemical Journal 2003/08/12>