

# Lecithin, 유화제용 수요비중 70%

## 건강식품 제조용으로 인기 ... 유화제 매출 10억달러의 25% 차지

현재 생산되고 있는 Lecithin의 약 70%가 유화제(Emulsifier) 또는 건강보조식품 시장에 공급되고 있는 것으로 나타났다.

2만개 이상의 식품에서 유화제, 안정제(Stabilizer) 및 Instant Agent로 사용되며, 특히 유화제 시장에서 기능성이 높이 평가되고 있다. 유화제로 사용되는 Lecithin 세계 매출액은 약 10억달러로 전체 시장의 25%를 차지하고 있다.

대부분의 Lecithin은 대두에서 추출되지만 해바라기, 평지씨(Rapeseed) 및 옥수수에서 Lecithin을 추출하기도 한다. 이외에 난황 추출 Lecithin도 상당한 점유율을 차지하고 있다.

세계 Lecithin 생산능력 25만톤 중 약 90% 정도만 생산되고 있는데, 수요가 높지 않을 뿐만 아니라 지방 대체식품으로 사용될 만한 고품질 제품의 생산이 이루어지지 않고 있기 때문이다.

유럽 및 남미 지역의 Lecithin 주요 공급처인 Cargill은 Deoiled Lecithin 공급기업 Riceland Foods와 동맹 관계를 맺음으로써 남미 시장의 입지를 강화할 계획이다. Cargill은 Riceland이 2003년 9월부터 Arkansas 플랜트에서 생산하는 Lecithin을 판매·유통시키고 있다.

Riceland는 최근 Non-GMO Lecithin을 확보하는데 어려움을 겪어 왔는데, Cargill과 파트너십을 결성함으로써 생산에 들어갈 수 있게 됐다고 밝혔다.

Lecithin 시장 참여기업 대부분은 Lecithin 시장이 성숙기에 접어들었음에도 불구하고 아직 성장 잠재력이 높으며 특히, 식품 및 공업 분야에서의 발전 가능성을 지목하고 있다.

Lecithin은 메모리 기능을 향상시킬 뿐만 아니라 콜레스테롤, 혈중 지방 및 간수치를 저하시키는 기능을 함으로써 건강보조식품 시장에서 상당한 위치를 차지하고 있으며 시장규모가 지속적으로 확대되고 있다. 유화제 및 건강보조식품용 Lecithin 시장은 연평균 3-5% 성장하고 있다.

그러나 GMO 이슈가 부각됨에 따라 Lecithin 수요전망은 불투명한 상황이다. 생산기업들은 향후 5년 동안 수요가 약보합세를 나타내거나 Identity Preserved Lecithin 등 고부가가치 제품 판매경쟁이 시장성장을 유도할 것이라고 전망하고 있다.

몇년 동안 생산코스트 상승에 따른 부담이 수요기업에게 전가되지 않고 일반 Fluid Lecithin 가격이 압박을 받아 왔으나 최근에 Refined Fluid 및 Deoiled Lecithin과 같은 고부가가치 그레이트 제품 수요가 강세를 보임에 따라 안정세를 회복했다.

Lecithin 생산기업들은 수요비중 및 시장규모를 기준으로 일반 그레이트 Lecithin 가격을 파운드당 25-50센트로 규정하고 있으며 Techinal 그레이트 Lecithin은 소규모 수요기업에 50센트 이하, 대규모 수요기업에게는 40달러 이하에 공급하고 있다.

Identity Preserved Lecithin 가격은 분리(Segregation) 및 인증에 따르는 부가비용으로 일반 그레이트보다 높은 수준을 나타내고 있다.

<화학저널 2004/06/15>