
2026 산업 현황:

식물성 육류, 수산물,
계란, 유제품 및 원료



gfi[®]

감사의 말

저자

Mackenzie Battle; Michael Carter; Eleni Chalmers;
Jessica Colley Clarke; Daniel Gertner; Chelsea
Hammersmith; Taylor Leet-Otley; Nikhita
Mansukhani Kogar, PhD

기여자

Aiyanna Belliappa; Helen Breewood;
Ankur Chaudhary; Daniel Dikovsky; Divya Gandhi;
Hila Goldenberg; Helene Grosshans;
Graziele Grossi Bovi Karatay, PhD; David Hunt;
Padma Ishwarya S., PhD; Kimiko Hong-Mitsui;
Yeonjoo La; Carlotte Lucas; Camila Lupetti;
Manuel Netto; Wasamon Nutakul, PhD; Anne
Reshetnyak; Arghadeep Saha; Guilherme Vilela;
Amy Williams

편집

Jessica Colley Clarke, Liz Fathman, Tara Foss

디자인

Kelli Crowsigt, Joseph Gagyi, Emily Hennegan

프로젝트 매니저

Emily Giroux

자문

Sophie Armour, Rodrigo Bonilla, Rachel
Colombana, Vinicius Gallon, Ryan Huling,
Emma Ignaszewski, Erin Rees Clayton,
Tina Rodousakis, Sheila Voss

표지 이미지 UNLIMEAT 제공

시리즈 소개

산업 현황 보고서 시리즈는 빠르게 변화하는 대안 단백질 생태계를 매년 심층적으로 다루는 굿 푸드 인스티튜트(GFI)의 대표 보고서 시리즈다. 이 보고서 시리즈는 관련 기업 현황과 제품 동향, 투자 및 판매 데이터, 새로운 과학적 진전, 공공 투자 및 규제 동향을 종합해 업계 전반의 흐름을 한눈에 파악할 수 있도록 정리한다.

배양, 식물성, 발효 유래 대안 단백질 부문이 기존 육류와 가격, 맛, 접근성 측면에서 경쟁할 수 있는 단계에 얼마나 가까워졌는지를 살펴보려면, 각 부문의 기술적 성숙도와 시장 수용 여건을 함께 추적할 필요가 있다. 이러한 준비 수준은 과학적 실현 가능성, 공정·설비 측면의 구현 가능성, 혁신 역량, 소비자에게 제공하는 가치, 시장 수용성, 사업 추진을 위한 사회적·제도적 기반 등의 범주에서 진전 상황과 과제, 전반적인 리스크를 종합적으로 평가해 판단할 수 있다. 이 시리즈는 지난 한 해 동안 실제로 나타난 발전 사례를 바탕으로 이러한 요소들이 현재 어디까지 와 있는지 정리한다.

2026년 산업 현황 보고서 전체 시리즈는 [여기](#)에서 확인할 수 있다.

중요 참고 사항

- \$ 기호가 사용된 모든 금액은 미국 달러 기준으로 표시했다. 그 밖의 통화는 별도로 표시했다.
- 굿 푸드 인스티튜트는 인가받은 투자 또는 금융 자문사가 아니며, 본 보고서의 어떠한 내용도 투자 자문을 목적으로 작성된 것이 아니고 그렇게 해석되어서도 안 된다.
- GFI와 넷 제로 인사이트(Net Zero Insights)는 데이터셋과 보고 방법론을 지속적으로 개선하고 있다. 이에 따라 최근 발표된 투자 수치는 GFI가 이전에 발표한 수치와 다를 수 있다.
- 보고서 제목 변경 사항: 기존에는 GFI가 각 산업 현황 보고서의 제목에 보고서 내용이 다루는 연도를 사용했으나, 2026년부터는 발행 연도를 사용한다. 내용의 기준 기간은 기존과 동일하다.

© 2026 The Good Food Institute, Inc. 모든 권리 보유. 본 보고서 중 GFI가 작성한 콘텐츠는 The Good Food Institute를 출처로 표시하는 경우 비상업적 교육 목적으로 무료로 복제할 수 있다. 사진, 그래픽, 인용문 등 제3자 콘텐츠에는 별도의 권리 및 허가가 적용된다.



편집자의 말

지난 10년 동안 농업 혁신으로 다시 주목받기 시작한 식물성 육류의 필요성은 오히려 더 분명해지고 있다. 세계 육류 수요가 계속 증가하면서 지구 환경과 공중보건에 대한 위험도 커지고 있기 때문이다.

지구가 감당할 수 있는 한계에 가까워지면서 단백질 생산 방식을 다변화해야 한다는 인식이 정부, 기업, 연구자들 사이에서 확산되고 있다. 앞으로의 결정적인 20년 동안 세계적인 육류 수요 증가에 대응하는 동시에 인류가 직면한 가장 큰 과제들을 해결하려면, 기존 방식의 육류 생산을 단순히 더 늘리는 것만으로는 부족하다. 다양한 해법이 함께 필요하겠지만, 식물성 육류는 배양육 및 발효 유래 육류와 함께 전 세계적으로 확장 가능한 핵심 해법이다.

지난 10년 동안 식물성 육류는 실현 가능성을 입증했지만, 아직 완전한 경쟁력을 확보하지는 못했다. 초기 제품들은 식물성 단백질로 육류의 여러 특성을 재현할 수 있음을 보여 주었지만, 이 부문이 주류 시장에 자리 잡기 위해서는 아직 극복해야 할 과제들이 있다. 2025년에도 초기 단계의 다른 혁신 분야와 마찬가지로 식물성 육류 부문에는 과제와 돌파구가 동시에 나타났다.

- 몇몇 주목할 만한 합병, 인수, 사업 중단이 언론의 관심을 끌었지만, 유럽을 중심으로 공공 부문과 다자기구의 투자가 상업화를 뒷받침했다.
- 자금 조달 환경은 한층 위축되었지만, 관능과학 분야의 새로운 발전으로 식물성 육류는 기존 육류와 맛에서 동등한 수준에 한 걸음 더 가까워졌다.
- EU는 표시 제한을 통과시켰지만, 중국, 덴마크, 독일, 포르투갈, 스페인을 비롯한 여러 국가는 국가 식품 전략에서 식물성 식품을 우선순위에 두고 있다.

과거, 그리고 현재: 불과 10년 전만 해도 오늘날 식물성 육류 부문이 이룬 성과들은 먼 미래의 일처럼 보였을지 모른다. 여기서 잠시 지난 10년 동안 우리가 어디까지 도달했는지 돌아볼 필요가 있다.

2015년 이후 식물성 육류 및 수산물의 글로벌 소매 매출은 세 배로 증가했다. Euromonitor에 따르면, 식물성 육류 및 수산물 카테고리의 소매 매출은 2015년 22억 달러로 추정되었으며, 2025년에는 66억 달러에 도달한 것으로 추정된다. 이 수치에는 물가 상승분이 포함되어 있다. 지난 한 해 동안 식물성 육류, 수산물, 우유, 요거트, 아이스크림, 치즈의 글로벌 소매 매출액은 2024년 대비 3% 증가했다. 여러 주요 기업과 브랜드가 식물성 대안 단백질 분야에 더욱 적극적으로 뛰어들었고, 관련 제품에 대한 소비자 관심이 높아지면서 제품 혁신도 촉진되었다.

식물성 식품의 성장을 이끄는 핵심 요인은 여전히 맛과 가격에서 기존 제품과 동등한 수준에 도달하는 것이며, 이를 위해서는 아직 해야 할 일이 남아 있다. 기존 육류 생산과 비교하면 식물성 육류 부문은 이제 막 자리를 잡기 시작한 단계다. 식물성 육류 부문은 적절한 지원이 뒷받침된다면 맛과 가격에서 기존 육류와의 격차를 더 좁히고, 건강상의 장점 등 소비자가 실제로 체감할 수 있는 가치를 더 분명하게 보여 줄 수 있다.

그만큼 식물성 육류가 주류 시장으로 확산되는 속도를 높이는 일이 중요하다. 현재의 육류 생산 방식이 기후변화부터 팬데믹 위험에 이르기까지 세계적 과제를 악화시킨다는 근거는 갈수록 늘어나고 있다. 2025년 12월, UN 환경계획은 [제7차 글로벌 환경 전망](#)을 발표했다. 이 보고서는 대안 단백질이 환경 측면에서 상당한 효과를 가져올 잠재력이 있다고 밝히고 있다.

물론 여전히 장애물은 남아 있다. 본 보고서 「식물성 대안 단백질: 육류, 수산물, 계란, 유제품 및 재료」는 미국 내 매출 감소, 표시 제한, 어려운 경제 환경처럼 언론의 주목을 받는 주요 장애물을 자세히 다룬다.

그러나 이어지는 내용에서는 상대적으로 덜 주목받았지만 중요한 진전도 함께 다룬다. 식물성 단백질 원료 생산 시설이 확대되고, 비용 절감과 생산 효율성 개선에서도 의미 있는 성과가 나타나고 있다.

기부금으로 운영되는 비영리 단체인 GFI는 증가하는 세계 육류 수요를 회복력 있고 지속가능한 방식으로 충족시킬 방안을 모색하고 있다. 본 보고서를 포함한

연례 산업 현황 보고서 시리즈는 2025년에 우리가 그 길을 더 나아갈 수 있게 한 혁신과 발전에 관한 지식을 식품 분야의 다양한 관계자들에게 제공한다.

이 일에 함께하며, 모두가 지속가능한 방식으로 먹거리를 누리는 풍요로운 세상을 만드는 데 기여하고 있는 모든 분들께 감사드린다.



사진 제공: LikeMeat

요약

2025년 식물성 육류 부문은 상업화, 투자, 기술, 정책, 규제 환경 전반에서 의미 있는 성과를 거두었으나 동시에 여러 과제에도 직면했다. 주요 흐름은 다음과 같다.

- 매출 감소 속에서도 일부 성장세가 나타났다. Euromonitor에 따르면, 식물성 육류, 수산물, 우유, 요거트, 아이스크림, 치즈의 글로벌 소매 매출은 2025년 약 289억 달러로 추정되며, 2024년 대비 3% 증가했다. 식물성 육류와 수산물만 놓고 보면 2025년 글로벌 매출은 약 66억 달러로 추정된다. 다만 이 카테고리는 일부 지역에서는 성장한 반면, 다른 지역에서는 감소했다.
- 고단백 트렌드가 이어지고 있다. 단백질에 대한 소비자 수요가 기업의 혁신을 촉진하고 있으며, 이에 따라 새로운 고단백 식품이 시장에 출시되고 있다. 예를 들어 **Danone**은 자사 아몬드 밀크와 귀리 밀크에 콩 단백질을 더한 [고단백 블렌드 제품인 Silk Protein](#)을 출시했다.
- 투자 환경은 한층 위축되고 있다. GFI가 넷 제로 인사이트(Net Zero Insights) 데이터를 분석한 결과, 주로 식물성 대안 단백질 부문에서 활동하는 기업들은 2025년에 4억 5,000만 달러를 조달했다. 이는 2024년의 3억 4,200만 달러보다 증가한 수치다. 그러나 식물성 육류 부문에 대한 어려움이 계속되면서 투자 심리가 위축되었고, 특히 미국의 소규모 신생 브랜드에게는 매우 어려운 한 해였다.
- 여러 측면에서 과학적 진전이 있었지만, 데이터 공유가 필수적이다. 작물 최적화와 맛·식감 등 관능 품질 개선에서 진전이 있었지만, 이러한 발전을 이어 가려면 공동으로 활용할 수 있는 원료와 배합 관련 오픈액세스 데이터 인프라를 더 폭넓게 구축·공유할 필요가 있다.
- 많은 정부가 식물성 식품을 우선순위에 두고 있지만, 일부 정부는 오히려 제한을 강화하고 있다. 여러 정부는 국가 식품 전략에서 식물성 식품을 우선순위에 두고 있다. 반면 일부 정부는 식물성 육류 제품에 표시 제한을 부과해 제품의 경쟁 환경을 더 어렵게 만들고 있다.

성과

과제

상업화 동향

주요 식품 브랜드의 혁신: 영국 **IKEA** [카페테리아](#)는 메뉴에 식물성 돼지고기 소시지를 추가했다. **McDonald's India**는 모든 버거에 추가할 수 있는 식물성 단백질 “슬라이스” 제품인 [Protein Plus](#)를 출시했다. 이 제품에는 일부 유청이 포함되어 있다. **Kraft Heinz**와 **NotCo**의 [합작사](#)인 **The Kraft Heinz Not Company**는 식물성 맥앤치즈 컵 제품을 출시했다.

소비자 기대에 더 잘 부응하기 위한 제품 재배합: 일부 기업은 기존 식물성 육류 제품의 맛, 질감, 영양 성분을 개선하기 위해 투자하고 있다. 여기에는 클린라벨과 건강 기준을 충족하기 위한 노력도 포함된다.

투자

유럽의 선도적 역할: 공공 부문과 다자기구의 투자도 상업화를 촉진하는 데 기여하고 있다. 2025년 EU InvestEU 프로그램의 지원을 받는 유럽투자은행(EIB)은 Heura Foods의 연구개발과 스케일업 투자를 지원하기 위해 2,000만 유로의 대출을 제공했다. 0 밖에도 생산 확대를 뒷받침하는 대규모 자금 조달이 이루어졌는데, MATR Foods가 유럽투자은행의 대출과 덴마크 수출투자기금의 참여를 통해 4,000만 유로를 조달한 것이 대표적이다.

위축된 자금 조달 환경이 업계 재편을 가속화: 최소 19개 식물성 기업이 인수 또는 매각되었으며, 이는 제품 포트폴리오, 기술 기반, 브랜드 자산의 통합이 진행되고 있음을 보여준다. 동시에 여러 식물성 기업은 후속 투자를 확보하는 데 어려움을 겪으면서 운영을 일시 중단하거나 사업을 중단했다. 자본이 스케일업 가능한 플랫폼과 차별화된 브랜드로 집중되면서, 단위 경제성을 개선하거나 지속적인 수요를 입증하는 데 어려움을 겪는 기업들은 자산이나 지식재산을 매각하거나 사업을 접는 방향으로 내몰리고 있다.

과학 및 기술

과학적 실현 가능성

표적 육종과 기술 개발: 미시간 주립대학교가 이끄는 국제 연구진은 두류 및 콩과 작물에서 식물성 단백질 생산을 위한 육종을 종합적으로 검토한 최초의 리뷰 논문을 발표했다. 이 연구는 작물을 맛, 소화성, 기능성, 풍미에 맞게 최적화하면 다운스트림 가공의 복잡성과 비용을 줄일 수 있고, 궁극적으로 영양가, 접근성, 감각적 경험을 개선함으로써 소비자에게 더 큰 가치를 제공할 수 있음을 보여준다.

가공 전략에 따른 영양 품질의 차이: ETH Zurich 연구팀의 [요약 논문](#)은 식물성 식품에서 “더 나은 가공”이 무엇을 의미하는지 분석했다. 이 논문은 덜 가공되고 더 복잡한 천연 원재료를 활용해 가격, 영양을 함께 최적화하는 간소화된 생산 방식을 제시했다.

엔지니어링 구현 가능성

압출 연구를 통한 성과와 예측 가능성 개선 지속: 고려대학교와 매사추세츠 애머스트 대학교(University of Massachusetts Amherst)의 [공동 연구](#)는 고수분 식물성 육류 제품에서 생산 라인 내 염수 주입이 섬유상 네트워크 형성과 구조 개선에 도움이 될 수 있음을 확인했다.

특성 분석 방법의 확대: 재료와 공정 변수가 맛·식감 등 감각적 특성과 구조적 결과로 어떻게 이어지는지 더 잘 이해하기 위한 도구를 개선하는 연구가 늘고 있다. 이는 공정의 복잡성을 관리하기 위한 중요한 전제 조건이다. 여러 연구는 [시간 영역 핵자기공명 기법](#)이 식물성 버거의 내부 구조와 조리 중 변화를 분석하는 데 활용될 수 있음을 보여주었다.

혁신 역량

관능과학 분야의 새로운 이니셔티브: 대규모 오픈엑세스 이니셔티브를 통해 관능 검증을 강화하려는 노력이 계속되었다. NECTAR는 「[Taste of the Industry 2025](#)」 보고서를 발표했는데, 2024년 연구와 비교해 시험 대상 제품, 카테고리, 소비자 수가 모두 두 배 이상 늘어났다. 이는 현재까지 공개된 식물성 육류 소비자 관능 연구 가운데 최대 규모다.

오픈엑세스 원료 및 배합 데이터의 필요성: 공정 검증 리스크를 낮추기 위한 이니셔티브들은 공유 데이터 인프라의 필요성을 점점 더 강조하고 있다. 식품 재료에 관한 비교 가능한 기술·기능성 데이터를 담은 오픈엑세스 데이터베이스 개발을 지원하기 위해 새로운 유럽 과학기술협력(COST) 액션이 출범했다.

정부 및 규제

국가 식품 전략에서 식물성 식품을 우선순위에 두는 국가들: 중국 정부는 식물성 식품을 포함한 식품 공급체계의 다변화와 새로운 식품 공급원 탐색을 지속적인 우선과제로 제시했다.

유럽의 대안 단백질 관련 육류 용어 사용 금지: 2025년 수개월에 걸친 논의와 협상 끝에, EU 정책입안자들은 2026년 3월 “meat”라는 단어와 육류 관련 용어 31개를 발효 유래, 식물성, 배양 대안 제품에 사용하는 것을 금지하기로 합의했다. 이는 유럽 소비자들이 식물성 제품에 이러한 용어를 사용하는 것을 지지한다는 일관된 조사 결과에도 불구하고 이루어진 결정이다.

결론

2025년에도 맛, 질감, 영양 성분을 개선하기 위한 과학적 진전을 비롯해 제품 혁신은 계속되었다. 식물성 육류 산업이 자본 조달이 더 어려워진 시기를 지나면서, 여러 기업의 사업 방향 전환과 통합이 나타났고, 벤처 투자에 기반한 실험 단계에서 식품 산업 규모의 스케일업으로 넘어가는 움직임도 일부 나타났다. 많은 정부는 기후변화 완화, 식량안보, 경제 경쟁력, 공중보건 등 다양한 목표를 달성하기 위해 국가 식품 전략에서 식물성 식품을 우선순위에 두고 있다.

단기적인 불안정성에도 불구하고, 대부분의 전망은 여전히 이 부문의 장기적인 성장 가능성을 높게 보고 있다. 식물성 육류가 필요한 이유는 여전히 분명하다. 단백질 수요는 증가하고 있고, 기후와 토지 이용에 대한 압박은 커지고 있으며, 단백질 공급망을 다변화해야 할 필요성도 높아지고 있다. 식물성 육류와 그 밖의 대안 단백질이 주류로 자리 잡을 때 기대할 수 있는 지구 환경과 공중보건상의 편익을 온전히 실현하려면, 정부와 산업계, 학계가 이러한 새로운 식품이 더 많은 식탁에 오를 수 있도록 혁신을 뒷받침하는 데 우선순위를 두어야 한다.