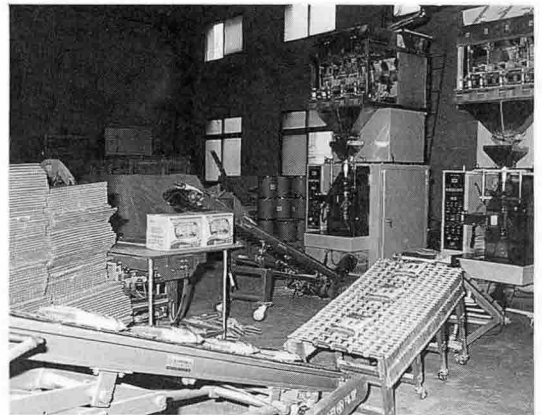


회원사 소개



정원산업(대표 : 장철호 전남 보성군 득량면 소재)은 보리를 현대인의 미각에 맞게 가공하여 소비자에게 공급하고 미주지역으로 수출까지 하고 있는 업체이다.

보리쌀이 영양학적으로 우수한 식품이라는 것은 누구나 알고 있는 사실이지만 보리쌀을 섞어서 밥을 지으려면 보리쌀의 소비확대에 적지않은 장애가 되어 왔던 것도 사실이다. 또한 기존의 보리쌀은 쌀보다 낱알이 굵고 거칠어서 씹는데 걸끄러웠으며, 색깔도 검어 미관상 좋지 않았다.



이러한 보리쌀 소비확대에 걸림돌이 되는 요소를 개선하여 상품화시킨 것이 바로 “할맥”이다. 할맥의 생산에는 20단계의 공정이 소요되는데, 보리원료를 정선(먼지, 돌 등 이물질 제거)하여 1차 선별가공후, 원료를 조절(Tempering)한 다음 중구를 따라 절단 분리하게 된다. 이 과정에서 중구부분을 제거하고 다시 2차 연삭식 가공을 거쳐 크기와 입도를 쌀과 같이 작고 고르게 선별한다. '86년까지 할맥은 이 공정까지로 제품(건강보리쌀)을 생산하였으나, 현재는 이것을 다시 증자(Boiling),

압편(Rolling), 건조하여 3차연삭 및 마찰식 연마 가공 후 입자를 색채선별하여 “할맥”을 생산하고 있다.

할맥은 원래 일본에서 1960년대에 개발된 제품으로서, '80년대 들어 정부의 혼식장려 정책의 일환으로 일본에서 기계를 도입하여 국내생산이 시작되었다. 정부의 지원아래 포항, 고성, 사천, 보성 4 곳에서 생산되기 시작한 할맥은 가격이 싸고 품질이 기대에 못미쳐 정원산업을 제외한 3개 공장은 문을 닫았다.

그후 정원산업은 민간차원에서 할맥업계의 맥을 이어 오늘까지 제품의 생산·보급에 앞장서 왔다. 현재까지 할맥을 생산하여 소비자에게 공급해 오면서 많은 어려움이 있었다고 하는데, 할맥제품이 양곡으로 분류됨에 따라 일반 가계를 통해서는 판매를 할 수 없고 양곡상을 통해서만 판매가 가능한 판로의 제한과 일반 보리가격과 할맥제품의 가격차이가 커서 소비자들의 호기심차원 이상으로 소비가 활성화되지 못했다.

그러나 막대한 광고비를 투자한 TV광고등 여러 가지 홍보활동에 힘입어 할맥의 소비가 어느정도 자리를 잡아갔고, 경쟁업체인 남도할맥이 제품생산을 개시하여 현재의 양대 할맥 생산업체로 자리를 잡고 있다.

정원산업의 연간 보리소비량은 '88년 960톤, '

89년 3,914톤, '90년 5,090톤, '91년 6,829톤, '92년 6,660톤, '93년 7,440톤, '94년 8,180톤에 달하고 있는데, 이러한 정원산업의 소비는 보리재배농가의 생산의욕을 고취하여 보리재배 면적의 감소를 막고, 농가를 소득향상에 기여하고 있으며, 정원산업의 생산공장이 위치한 전남 보성군 득량면의 연간 보리생산량이 4,000여톤에 달하는 등 전국최대의 보리생산 지역으로 자리잡게 되었다.

현재까지의 정원산업의 할맥은 미국, 캐나다 지역으로 '90년에 17천\$을 수출한 이래 매년 꾸준히 증가하여 '94년 12월말에 달하는 등 꾸준한 수출확대 노력에 힘입어 앞으로도 계속 증가할 것으로 보여진다.

정원산업의 장철호 사장은 “서구의 수입식품들이 우리의 전통 식문화까지도 바꾸어 놓고 있는 현실에서, 우리 농산물을 가공한 전통 식문화에 현대적 미각을 겸비한 새로운 제품 아이디어를 찾고 있다. 우리 농산물 가공업체는 생산 농민과 더불어 살아갈 수 있는 사업영역을 개척해 나가야만 한다. 모든 농산물이 수입개방되어 가는 위기속에서 기술개발을 통한 경쟁력 확보만이 우리 농촌을 살릴 수 있는 길이다”라고 하였다. 우리 농촌을 진심으로 아끼며, 우리 것을 지키고자 하는 장철호 사장의 굳은 의지는 농산물 생산·가공업에 종사하는 모든 이들의 귀감이 될 것이다.

<주요제품>

할맥, 압맥, 보리쌀, 청결발곡식류, 분말류



회사연혁

- 1936. 5.: 양곡 가공 공장 설립(고 장운수)
- 1966. 7.: 장 철호 대표 승계
- 1983. : 할맥 생산 설비 준공
- 1988. 1.: 민간할맥(정원할맥) 생산 판매개시.
- 1993. 3.: 각종 전작곡물 선별 및 정선 설비 준공
- 1993. 9.: 서울 영업소 상호 변경 『정원산업 → (주)정원푸드』
- 1995. 2.: 정원곡물전문점 “Health and Rice” 설립

회원사 소개



1959년 설립된 조흥화학 주식회사(대표: 홍순모) 서울특별시 구로구 신도림동에 본사를 두고 있으며, 인공 감미료인 싸이클과 메이드 및 삭카린을 생산하기 시작하여 종합적인 인공 감미료 제조업체로 출발하여 국민소득이 낮았던 60년대에 오투기표 뉴슈가라는 혼합 감미료로 대중에게 인식이 되어 졌던 회사이다.

당시 경제적 및 사회적 매우 어렵던 시기에 삭카린 제조 기술을 향상과 원가 경쟁력을 확보하기 위한 부단한 노력으로 수입하여 사용하던 삭카린 원료인 OTSA를 국내생산 함과 동시에 기초원료 생산 공장의 확보로 세계 시장으로의 수출이 가능해 지도록 노력 함으로써 당시의 수출산업이 빈약하던 국내 환경속에서도 외화획득에 일조를 한 식품첨가물 제조회사로써 선구적인 회사이다.

또한 한편으로는 국내 식품산업의 발전을 위해 68년도 부터 일본 오리엔탈 호모로부터 이스트제조 기술을 도입하여 이스트를 생산함으로써 국내 제빵 산업의 발전에 기여를 하였다. 당시의 오투기표 생이스트의 판매와 함께 지속적인 기술향상을 위한 노력으로 현재는 국내 대규모 양산 업체와 베이커리 업체 등을 통해 전국적으 판매를 하고 있으며 또한 드라이 이스트는 수출도 하고 있다.

또한 이스트 관련 제품의 개발 노력으로 인하여 고가로 수입되던 이스트 엑기스류를 81년도에 국내에서 처음으로 개발하여 우리나라의 조미식품 업계에서 다양한 용도에 사용할 수 있도록 함으로써 국내 조미식품 업계의 발전에 일조를 하였다.

이스트를 제조하여 국내 제과 및 제빵업체와 관련을 맺기 시작한 조흥 화학은 각종 제빵용 부재료를 개발 생산 함으로써 국내의 제과 제빵 회사와는 끊을 수 없는 관계를 맺음으로써 국내 업계의 요구에 부응하고 업계의 선진화를 위해 빵크림(카스트드 크림, 플라워 페이스트)을 생산 판매하기 시작 하였다.

최초에는 여러가지 측면에서 어려움이 많았으나 우수한 품질의 빵크림류 생산을 위한 기술을 축적 하고 또한 빵크림류의 취급시 난점인 빵크림류의 보존성 향상을 위해서 방부제등 별도의 첨가제를 사용하지 않고 저장성을 연장하는 독특한 기술을 채택함으로써 생산업체 및 베이커리 업체에서 안심 하고 사용할 수 있도록 편의성을 제공 하였다라고 자부하며 이를 바탕으로 현재는 정상적인 케도에 진입 하였다.

이로써 제빵업체에 대한 원료공급을 위한 종합회사로써 명실상부한 자격을 갖추었다. 또한 현재는

식품산업에 사용되는 공정용수의 위생적인 보관과 제품의 보관을 위해 에폭시 라이닝 탱크를 제작 납품하는 사업을 개시 함으로써 국내 식품산업의 선



진화에 기여 하고자 한다.

상기 특수 라이닝 탱크는 주점, 매주, 간장, 식초 등이 공장에서 유용하게 사용할 수 있는 설비이다.



<주요제품>

- 이스트류 : 생이스트, 드라이 이스트, 약용 이스트
- 팽창제 : 각종 베이킹 파우더 류
- 제빵 개량제 : 프로 2000
- 빵크림류 : 초코크림, 플라워 페이스트, 카스타드, 호박크림 기타

- 에폭시 라이닝 탱크 : 맥주용, 간장용, 식초용, 주정용, 기타 고순도 공정수용
- 삭카린 류 : 삭카린 및 혼합 감미제제
- 화학제품 류 : 쌀폰 아미드류 가소제

회사연혁

- 1959. 2. : 회사 창립
- 1959. 11. : 사카린 생산 개시
- 1965. 9. : OTSA 및 드라이 시스트 생산
- 1968. 5. : 생이스트 및 드라이 이스트 생산
- 1981. 4. : 이스트 엑기스 생산
- 1990. 6. : 이스트 엑기스 설비 증설
- 1992. 6. 에폭시 라이닝 탱크 제작사업 개시.