

## 회원사 소개



(주)한국야쿠르트 중앙연구소(소장 백영진)는 1976년에 설립된 연구소로서 “건강사회건설과 낙농업 발전”을 목표로 낙농유가공 분야의 선두주자로서 그 역할을 담당하여 왔다. (주)한국야쿠르트가 기술 집약적 산업으로의 구조전환과 사업경영 합리화 및 다각화의 차원에서 21C 사업목표를 종합식품회사로 설정하면서 96년 6월에 경기도 용인 기흥연구단지 내에 대지 2,000평의 부지에 연건평 1,100평의 건물에 신축이전하여 중앙연구소를 개소하였다. 과거의 연구실제도에서 업무효율의 증대와 집중연구관리를 위한 팀제로의 개편에 따라 3개 연구팀과 기획정보팀으로 구성되어 있으며 현재의 연구인력은 박사급 연구원 4명을 포함한 40여명의 전문연구인력으로 구성되어 있다. 지난 96년 1월 30여년의 연구경력과 우수성을 인정받아서 국립품질기술원으로 부터 “국가공인 분석시험기관(ISO GUIDE 9000)”을 국내 식품업계 최초로 획득하여 품질인증업무를 수행하고 있다.

(주)한국야쿠르트 중앙연구소의 연구방향은 유산

균, 발효유 관련 연구분야, 식음료 연구개발 분야, 기능성 소재 연구분야, 건강식품 연구분야이다.

식음료 연구개발분야의 연구 1팀은 탄산음료, 커피음료, 전통 음료를 개발하고 있으며 해조류의 가능성을 이용한 식품신소재, 혈압강하 펩타이드, 독소중화 펩타이드, 박테리옌 등을 연구하여 많은 연구결과와 특허를 가지고 있으며 품질관련 분석업무로서 클레임 관련분석, 원재료의 잔류농약검사, 포장재 및 용기의 안정성을 검사하고 있다.

건강식품개발업무를 담당하고 있는 연구 2팀은 스포츠식품, 다이어트 식품, 유산균식품 등을 개발하고 있으며 중균관련업무로서 4개 생산공장에 유산균 중균을 공급하고 있다.

유제품 연구개발 업무를 담당하고 있는 연구 3팀은 유제품의 개발 및 다양화, 생산품목의 품질검사, 유산균 보존 관리 및 신규 유산균의 검색, 분리, 산업화를 수행하고 있다. 특히 비피더스 (*Bifidobacteria*) 관련 연구를 많이 수행하고 있으며 해외의 우수 연구진과 공동으로 고기능 유산균

에 대한 공동연구를 진행하여 신균주를 개발중에 있다.

이와같은 연구활동을 통해 프로파지가 제거된 락토바실러스 카제이(*Lactobacillus casei* HY 2782) 균을 개발하여 파지사고를 근본적으로 해결하여 독자적인 균주 개발의 장을 개척하였으며 유제품은 물론 사람과 동물의 장내에 존재하는 각종 비피더스균과 유산균을 분리동정, 계수법을 정립하고, 유산균의 분자유전학적 연구, 유산균의 효과적인 보존법, 세포융합을 통한 유산균의 개량, 장내 대사산물을 통한 사람의 건강을 추측하는 기술에 관한 연구를 수행하였다.

그리고, 유산균의 항암효과를 규명하기 위하여 동물세포의 배양과 실험동물을 이용한 항암성의 증명 및 성분정제를 통한 유산균 항암제 개발에도 노력하고 있다.

유산균의 특성한 성분중에서 항암성분외에 많은 식품관련학자들이 주목하는 유용물질 - 박테리오파지, 다당류, 유산균효소 - 에 관한 연구 등 유산균의 대사산물에 관한 연구도 활발히 진행되고 있다.

현재 생산되고 있는 제품으로는 발효유, 음료가 있다. 발효유에는 액상요구르트인 야쿠르트와 야쿠르트 에이스, 호상요구르트인 슈퍼-100, 농후 발효유 메치니코프, 마쭈니 등을 발매하여 국내 유제품 시장을 활성화시켰으며, 그 영역을 확대하여 무스타입의 새로운 발효유 "무스치노"를 발매하여 국내 유제품의 새로운 장을 개척하였다. 지난 9월 1일에

는 파인애플 과육이 함유된 성장기 어린이 발효유 "뿌요"를 발매하였다. 국내 최대식품시장인 음료부문에서는 천연과즙음료 엑시트, 영양식 팔도미숫가루, 푸레타입의 아삭아삭 생사과, 배, 새로운 향의 윈두커피 산타페(Santafe)헤이즐넛, 모카 등을 연구개발하여 발매하고 있다. 한편 유산균 분말을 제조하는 기술을 확립하여 농축종균, 유산균 식품, 정장제, 사료첨가제의 개발에 활용할 수 있는 신규 기술을 확립, 그 응용에 활성화를 가져올 수 있게 되었다.

비피더스균에 관한 연구는 80년대 초반부터 지속적인 연구를 통하여 한국인 유아에서의 분포, 선택배지의 개발, 유제품에의 이용성, 그 생리적 특성 등을 연구하여 국내 비피더스 연구에 확고한 기반을 다지게 되었다. 한편 동연구소에서는 기존의 발효유에 사용하고 있었던 비피더스균을 한국인에서 분리한 비피더스균으로 대체함으로써 "신도불이"의 종균으로 활용할 수 있게 되었다.

다양한 연구개발과 투자에도 불구하고 빠른 속도로 변화하는 식품산업시장과 다양한 구매욕구를 충족시킨다는 것이 어렵고 힘들 일이지만 많은 노력과 투자를 통한 선진 기술의 축적이 새 시대의 장을 열어 갈 수 있는 유일한 길임에는 그 누구도 반대 할 수 없는 현실이다. 이에 한국야쿠르트 중앙연구소는 우수한 제품의 개발, 생산, 품질관리, 기술경쟁력 있는 연구결과를 통해 한국 발효유가공업계의 선두주자이면서 21C 종합식품회사로의 도약하고자 한다.

## 주요 상품

### ■ 발효유 부문

- 액상요구르트 「야쿠르트 에이스」
- 호상요구르트 「슈퍼 100」
- 농후 발효유 「메치니코프, 마쭈니」
- 무스타입 발효유 「무스치노」
- 과육함유 발효유 「뿌요」

### ■ 음료 부문

- 천연과즙음료 「엑시트」
- 영양식 「팔도미숫가루」
- 푸레타입 「아삭아삭 생사과」
- 윈두커피 「산타페」등