

식품업체의 동향

국민건강에 기여하는 FIRST & BEST 식품회사

소장 김창민

(주)동원F&B 식품과학연구소

최고의 품질과 믿을 수 있는 제품으로 국민건강에 기여하는 FIRST & BEST 식품회사인 (주)동원F&B의 연구개발은 1992년 식품연구실로 출발하여 1993년 기업부설연구소로 동원 식품연구소가 정식 등록된 이래, “좋은 음식과 보약은 그 근원이 같다”라는 醫食同源의 철학을 실천하기 위하여 2005년 9월부터 “동원 식품과학연구소”라는 이름으로 새로운 출발을 하게 되었다.

동원 식품과학연구소(소장: 김창민)의 새로운 출범과 함께 조직을 상품연구개발을 비롯하여 신소재, 신기술을 연구하는 상품개발센터와 잔류농약, 미생물 등 식품안전성을 연구하는 식품안전센터, 고객클레임을 담당하는 C/S센터로 구성되어 있다.

상품개발센터

상품개발센터는 참치캔, 김치, 차음료, 육가공, 냉동, 죽류 등 동원을 대표하는 다양한 신제품개발을 위하여 품목별로 개발1팀, 개발2팀, 개발3팀, 개발4팀, 개발5팀으로 나눈다. 또한 기반기술개발, 신소재개발, 국책연구과제 수행 및 산학연과의 유기적인 협력연구 등을 미래지향적인 기술을 추진하고 있는 선도기술연구팀이 별도로 존재한다.

동원 상품개발센터는 현재 박사 3명, 식품기술사 3명 등 총 27명이며 주요 연구개발 내용 및 방향을 소개하면 다음과 같다.

첫째, 국내외 산학연 연구 네트워크 구축을 강화하고 있다. 국제적으로는 일본, 미국 등 우수 기업체와 Co-R&D 협의체를 구성하고, 국내적으로는 독자적인 기술을 확보한 벤처 또는 학교 등과 협력연구를 통하여 기술 지향적인 연구개발에 집중하고 있다.

둘째, 국제적 경쟁력이 있는 신소재의 개발에 박차를 가하고 있다. 동원은 해양산업에 있어서 세계적인 인프라를 가지고 있다. 이를 적극적으로 활용하여 DHA, EPA, DNA, 어골칼슘, 어류콜라겐, 알긴산, 푸코이단, 콘드로이친, 키틴, 키토산 등 바다에서 유래하는 제반 기능성분의 검색과 발굴, 나아가 상업화 기술 및 공정을 개발하여 명실공히 세계 최고의 경쟁력을 확보하고자 매진하고 있다. DHA, EPA, DNA 등은 이미 자체기술로 개발, 상품화하

여 수입대체에 의한 국가경쟁력 제고에 기여함은 물론 식품에의 DHA 적용의 효시로서 국민건강증진에 이바지한 바가 매우 크다. 그리고 일부 품목에 대해서는 생산단계까지 기술개발하여 상품화를 준비하고 있다.

셋째, 급변하는 현대인의 식생활 욕구를 충족시킬 수 있는 신제품개발 및 식문화 창출에 매진하고 있다. 이를 위하여 산업미생물연구, 발표과학연구, 효소단백질연구, 고분자연구 등 하이테크를 활용하는 기초연구에서 농수축산 원료를 이용한 응용제품개발에 이르기까지 복합적인 연구를 수행하고 있다. 특히 친환경, 무공해 등의 건강 지향 및 식생활의 간편성을 통한 삶의 여유를 컨셉으로 하는 신제품, 신기술 및 신공정 개발에 집중하고 있다.

넷째, “국민 건강증진과 행복한 삶의 영위”를 모토로 건강기능식품의 과학적 선진화에 대한 연구를 진행하고 있다. 2003년 식품개발센터 자체적으로 미국 GNC와의 독점판매계약을 성사시키면서 당사에 건강식품사업부를 설립하는데 공헌을 하였으며, 그 이후에도 자체 브랜드 “Health Plus”를 개발하면서 건강기능식품의 연구개발에 박차를 가하고 있다.

이상과 같은 제반 선진기술, 신소재, 신제품개발에 식품개발센터 연구력을 집중하기 위하여 전문인력의 충원과 아울러 연구개발에 필요한 최첨단 개발장비와 대량생산에 버금가는 파일로트 설비를 확보하여 현장감 있는 실전 연구를 수행하고 있다.

식품안전센터

식품안전센터는 “식품의 안전은 고객에 대한 가장 기본적인 약속”이라는 경영방침을 실현하고자 식품안전성 확보를 강화하고 있다.

이를 위하여 미생물안전성분석, 현장위생점검 등을 담당하는 미생물분석팀, 잔류농약, 환경호르몬, 중금속 등을 분석하는 위해분석팀, 유효성분을 분석하는 미량성분분석팀으로 구성되어 있다.

그 외에도 GC, HPLC, ICP, IC, NIR, ATP Analyzer, 수은분석기, Anaerobic culture system, 미생물 자동동정기, 무균실 등 다수의 최첨단 설비를 갖추고 원료에서 최

종제품에 이르기까지 철저한 안전검사를 실시하여 식탁의 안전을 책임지고 있다.

또한 2005년 7월 WTO에서 인정하는 국가공인 시험인 정기관(KOLAS)의 자격을 획득하여 국제기준에 적합한 시험, 분석업무가 가능하게 되어 시험결과의 전문성 및 신뢰성을 확보하게 되었다.

회사 연혁

- 1969. 04 동원산업주식회사 설립
- 1982. 11 동원참치 통조림 국내 시장 최초 출시
- 1986. 02 성남공장 준공, 어육연제품 생산
- 1986. 12 창원공장 준공, 참치캔/PET FOOD 등 생산
- 1992. 03 식품연구실 설립
- 1993. 01 식품연구소 명칭 변경
- 1993. 08 기업부설연구소로 인정
- 1995. 05 광주공장 준공, 음료제품 생산
- 1995. 09 중국 청도동원식품유한공사 공장 준공
- 1996. 07 진천공장 준공, 육가공품/김치 생산
- 1999. 02 창원/성남/광주/진천 ISO9001 인증 획득
- 2000. 01 성남공장 맛살부분 HACCP 인증 획득
- 2000. 11 ㈜동원F&B, 분할 창립
- 2000. 11 동원식품 연천공장 인수 - 샘물생산
- 2001. 04 창원/진천/성남/광주공장 ISO9001 2000버전 인증(업계최초획득)
- 2001. 04 진천, 김치제품 '전통식품 품질인증' 획득
- 2001. 04 2001 '동원컵 전국 청소년축구리그' 공식 후원사 계약 조인(축구협회와 공동)
- 2001. 06 성남공장 어묵부분 HACCP 인증 획득
- 2001. 12 진천공장 육가공부분 HACCP 인증 획득
- 2002. 01 창원공장 참치캔 부분 HACCP 인증 획득
- 2002. 07 중국청도 동원F&B식품유한공사 설립(참치캔 생산)
- 2002. 12 동일냉동식품 흡수 합병
- 2003. 01 식품연구소 건물 신축 이전(현 성남소재)
- 2003. 05 일본 동경사무소 개설
- 2003. 11 '샌드프레소' 영업권 인수
- 2004. 02 중국 ORG사와 판매망 제휴
- 2004. 05 진천공장 김치부분 HACCP 인증획득
- 2004. 12 이천시, 이천쌀밥(가칭) 생산, 판매사업을 위한 양해각서 MOU체결
- 2004. 12 거래처 윤리약정서 체결
- 2005. 01 사내금연운동 시행 통보(전사업장 금연구역화/임직원 실질 흡연율 ZERO 달성 추진)
- 2005. 07 KOLAS 인증

당사 수상내역

- 1993. 03 제1회 한국 마케팅프론티어상 수상
- 1995. 11 제1회 한국물류대상 종합부분 대상 수상
- 1996. 10 '광주김치대축제' 양반김치 대통령상 수상
- 1998. 12 '물류대상' 조장부분 국무총리상 수상
- 2000. 04 성남공장, 식품안전경영대상 수상-식품의약품안전청
- 2001. 02 성남공장, HACCP 관련 식품의약품안전청장상 수상
- 2001. 04 경제정의실천연합 '경제정의기업상' 수상
- 2001. 04 노동부장관, '신노사문화 우수기업' 선정
- 2001. 04 진천공장, '근로자의 날 산업포상' 수상
- 2002. 09 동원참치, 한국산업고객만족도 1위(4년연속)-한국능률협회컨설팅
- 2002. 12 창원공장/진천공장, '식품안전경영대상' 수상
- 2003. 04 '한국산업 기업이미지조사' 가공식품부분 1위(2년연속)-한국능률협회컨설팅
- 2003. 11 '대한민국 경영품질&소비자안전대상' 식품안전전사부분 수상
- 2004. 03 동원참치 '한국산업 브랜드파워' 1위(5년연속)-한국능률협회컨설팅
- 2004. 06 '존경받는 30대 한국 기업' 선정
- 2004. 10 '2004 우수산업디자인(GD)상품' 선정: 서프라이젤, 보성가루녹차, 흑미식혜-산업자원부
- 2004. 10 '2004 한국 전통식품 BEST 5' 대통령상 수상(양반백김치)-농림부
- 2004. 11 진천공장, '2004 제1회 대한민국 개선스킬' 생산성/품질개선부분 수상-한국능률협회
- 2005. 03 '제20회 한국마케팅 대상' 환경마케팅부문 수상-한국마케팅연구원

연구개발실적

- 1993 참치안구 DHA유 개발 및 상업화
- 1994 즉류 제품의 이용확대를 위한 공동연구 수행-한국식품연구원
- 1995 조미식품 개발관련 기술계약 체결/도입-일본 이찌방식품
- 1995 식혜의 산업화 공정에 관한 공동연구 수행-한국식품연구원
- 1995 국내 최초 무방부제, 무산화방지제, 순돈육을 이용한 육가공품 개발
- 1996 알긴산의 기능성 확인 및 음료개발 관련 공동연구-부경대학교

1996 알긴산 항알러지 효과에 관한 공동연구 수행-원광대학교
 1996 기능소재 관련 러시아 국립 해양연구소와 3년간 공동연구활동 착수-러시아 TINRO
 1996 제1회 국제 알긴산 학술세미나 개최
 1996 국내 최초 녹차음료의 PET 용기 적용 및 상품화
 1997 분자올리고당을 이용한 기능성 연육관련 공동연구-서울대학교
 1998~2001 참치정소에서 추출한 저분자 DNA에 관한 연구
 1998~1999 김치의 적숙기 연장을 위한 발효기술의 개발
 1999 라우동 개발(새로운 상품군을 형성)
 2000 5가지 곡류를 이용한 음료개발 및 상품화
 2002~현재 상온유통 김치통조림 개발-POSCO/부산대학교
 2005~규격의 식품 및 즉석섭취편의 식품의 위생강화

방안연구-식품의약품안전청 용역과제
 2005~ 오가피의 아동 성장발육 촉진 및 골다공증 예방 생리 기능성분을 이용한 건강기능식품 개발-보건의료기술진흥과제
 2005~ 해양심층수를 이용한 녹차음료 및 건강기능음료의 개발-한국해양연구원 해양심층수연구센터 과제

주소 및 연락처

동원F&B 식품과학연구소: 경기도 성남시 중원구 상대원동 369-3 (주)동원F&B 동원 식품과학연구소
 TEL: 031-740-3600 FAX: 031-740-3633
 본사: 서울시 서초구 양재동 275번지 (주)동원F&B
 TEL: 02-589-3000