

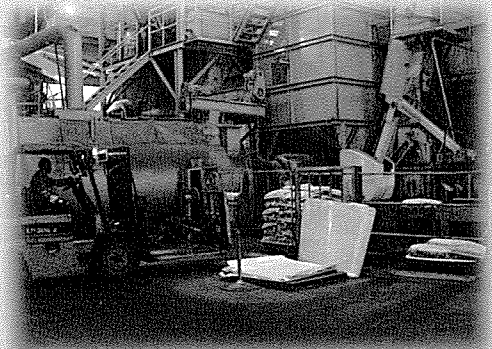


(주)동우산업

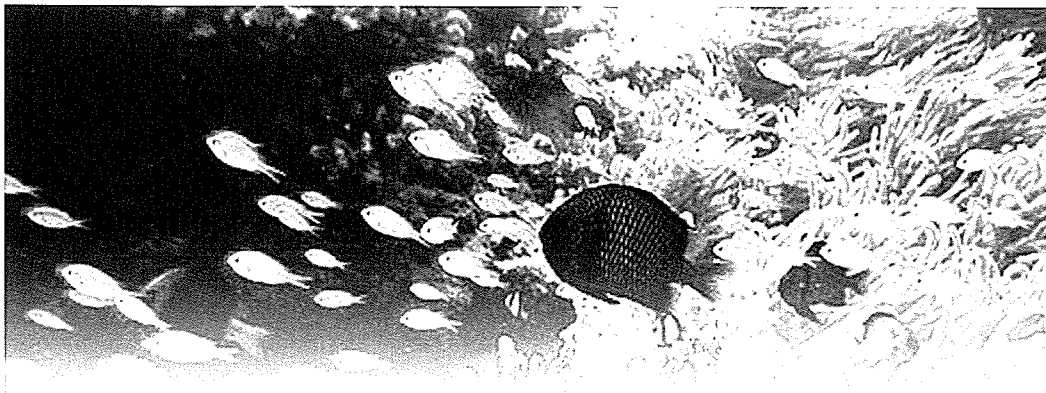
세계일류를 향한 도전

“양식사료 · DHA시장  
1인자 될 것”

>>> [취재 \_ 오세진]



▲ 전 공정이 자동화돼있는 SLP 시설



국내 최초 순수 오징어 내장 흡착 사료(SLP) 개발, 최초 특허 받은 추출기술로 DHA생산, 최초 미산 탈피 대두박 직수입...

(주)동우산업(경상북도 포항시 남구 구룡포읍 병포리 469-9번지)에게 있어 '최초' 라는 단어는 낯설지가 않다.

'개발과 연구'가 기업의 경쟁력이며, '투자 없이 일궈낼 수 있는 일이란 없다'며 과감한 투자를 아끼지 않는 김철곤 회장의 경영철학 때문.

그런 (주)동우산업이 최근 어분을 대체할 수 있는 오징어 부산물을 이용한 양식사료 개발, DHA 분말화 등 산업지원부 및 관내 대학과 연계, 연구를 활발히 수행해 관련 학계와 업계로부터 주목받고 있다.

## 양식사료의 새바람

(주)동우산업을 찾아가는 길.

초행인지라 우선 포항고속버스터미널에서 내려 택시부터 잡았다.

"저, 여기 약도대로 좀 가주실래요?"

"여긴 옛날 길인데...아, 오징어 공장 말씀하시나 보네."

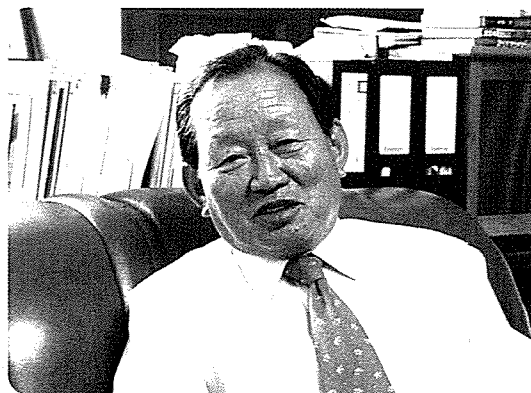
"이는 곳인가요?"

"그럼요, 여기 사람들 '오징어 공장' 하면 많이들 알걸요?"

역시 '국익 도모와 지역 발전'을 하나의 모토로 내세우고 있는 만큼, 지역 향토 기업으로서 자리를 잡았다는 생각이 든다.

근처에 이르니 오징어 향내가 솔솔 풍겨오며 기자의 발걸음을 재촉한다.

"경상북도 해양바이오 연구 주관기업으로 선정



▲ '투자없이 일궈낼 수 있는 일이란 없다'며 과감한 투자를 아끼지 않는 김철곤 회장

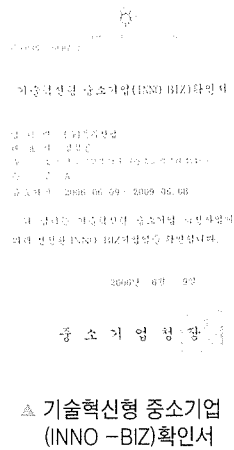
돼 양식사료 개발에 관한 연구를 수행한다고 들었는데요."

(주)동우산업의 지호석 관리이사는 양식산업에 있어 "생산비 절감, 환경오염, 정책변화, 시장변화 등의 측면에서 새로운 양식 사료 개발이 필요하다"고 강조한다.

지 이사는 “양식산업에서 사료가 생산비의 50% 이상을 차지함에 따라 경비 절감을 위해 생사료 대체 단미 소재 제조기술을 이용, 오징어 활용 고효율 단미 소재를 개발케 됐다”며 “이를 통해 국내양식사료 시장의 성장으로 인한 상품성 증대, 환경친화적 배합사료의 개발과 생사료의 소비절감으로 인한 환경오염절감, 국내 어류양식산업 비용절감 및 생산성증대, 대외수출 확대를 통한 무역수지개선효과 등이 기대된다”고 설명했다.

이번 연구를 위해 (주)동우산업은 지난해 10억을 투자해 연 30,000톤을 생산할 수 있는 시설을 증축(연속공정 시설에서 Batch type process로 확장·개선), 생산기술·공정을 활용한 단미 소재 생산기술 확보가 가능해 졌다.

이미 (주)동우산업은 지난 1990년 초 SLP 시설을 완비, SLP를 생산하는 전체



▲ 양식사료 개발 등 활발한 연구가 진행되고 있는 연구실. (주)동우산업은 연구실을 곧 기업연구소로 인증받는다는 계획이다.

7개 회사 중 국내 시장 점유율 50%를 상회하고 있으며 중국, 일본 및 새우시장 규모가 큰 동남아 등으로의 수출이 꾸준히 증가하고 있다.

지난해 SLP 시설을 완전자동화하며 재정상 어려움도 따랐지만 대량 생산으로 생산 코스트를 줄여 나간 결과 지난해에 비해 매출이 50% 가량 증가하는 쾌거를 이룩했다.

‘투자가 경쟁력’이라는 김 회장의 생각이 적중한 것이다.

### 차별화된 DHA로 세계시장 공략

“시판되는 DHA 제품 중에 DHA 함량이 얼마나 되는지 알아요?”

김철곤 회장이 묻는다.

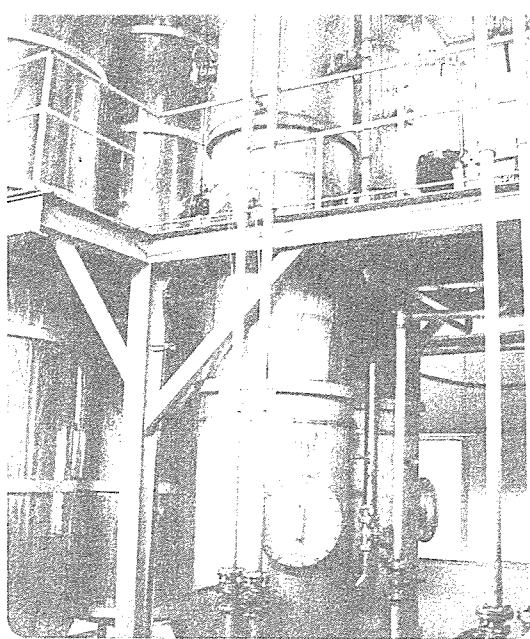
“10% 조금 넘는 것으로 알고 있어요. 요새 참살이(Wellbeing)가 화두가 되며 건강식품 중 특히 오메가3에 대한 관심이 대단해요.”

“이렇게 말하면 좀 그렇지만 우리 사료에도 그 정도 DHA는 함유돼 있어요. 우리 기능성 건강보조식품인 DHA 제품은 30%에 이르는 고효율·고품질을 자랑하죠. 어느 외국 제품도 우리의 수준을 따라가지 못해요.”

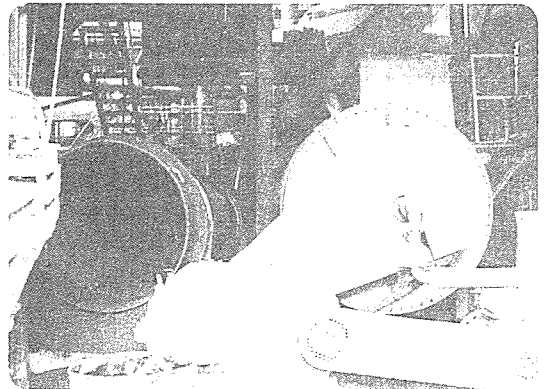
(주)동우산업은 개발비 30억, 시설비 50억을 투자, 우리나라 최초로 DHA 추출기술을 특허받은 기업으로, 함유량이 높고 비린내가 제거된 DHA 제품을 개발해 기업체와 청와대 등에 납품하고 있다.

현재 지인과 홈페이지를 통해서만 판매하고 있지만, 판매업자가 나선다면 특판할 계획도 세워놓고 있다.

김 회장은 “주변에서 월경불순, 여드름 치료 등에 효과가 있는 것을 많이 본 터라 우리 DHA 제품은



▲ 원료보관시설



▲ 사료건조기

자신 있게 권할 수 있다”며 “앞으로 기능성 식품 판매 비중을 높여 나갈 것”이라고 말했다.

최근 (주)동우산업은 부산 신라대학교 함께 ‘저이용 해양생물자원 유래 기능성 신소재 개발’에 박차를 가하고 있다. 특히 ‘어취제거 기술 확보로 魚油 由來 제품의 고부가가치화!’를 슬로건으로 DHA 분말화에 대해 연구하고 있다.

현재 다량의 DHA 함유 제품을 일본 수입에 의존하고 있는데 우리의 것을 개발, 우유와 닭, 달걀 등을 넘어 식품 대부분에 첨가한다는 것이 김 회장의 목표다.

## 멈추지 않는 도전

“품질 좋은 대두박을 적기에 배합사료 공장에 제공키 위해 2004년부터 탈피 대두박을 직수입하게 됐고, 대두박 하역 시설도 설치했죠.”

목표가 생기면 일본, 스위스, 독일 등 지구를 몇 바퀴씩이라도 돌아 기술을 습득, 바로 실행에 옮기는 김 회장.

그의 추진력과 직원간 끈끈한 유대감으로 (주)동우산업은 설립 5년 후부터 주목받기 시작, 1996년

경상북도지정 ‘세계일류중소기업’ 지정, 중소기업은행 지정 ‘유망중소기업’ 선정, 2000년 중소기업청장으로부터 ‘모범중소기업상’ 수상, DHA 및 EPA 제조에 관한 ISO 9002 인증 획득, 2001년 SLP 및 SQUID OIL, SQUID LIVER PASTE 제조에 관한 ISO 9001 인증 획득 등 건실한 기업으로 성장해가고 있다.

특히 올해는 수출 1천만불 달성을 눈앞에 두고 있으며, 중소기업청이 지원하는 기술 혁신형 중소기업(INNO-BIZ) 인증(A등급) 업체로 선정되는 등 성공적인 기업 발전 모델로서 ‘작지만 큰 리더’를 해나간다는 계획이다.

지난 봄부터는 페루에 합작공장을 건립 중이며 중국북경에 현지 법인을 인가받는 등 해외 진출로의 발판도 마련하고 있다.

오징어 부산물 사료화에 성공한 김 회장은 사료업계의 큰 이슈인 ‘순환자원 사료화’를 위해서는 “환경, 질병, 영양에 관한 사항을 함께 고려해야 하며 무엇보다 사전 준비가 가장 중요하다”고 강조한다.

준비된 기업, (주)동우산업이 세계 속에 우뚝 서게 되길 기대해 본다. ㉔