

V+대동여지도 \_ (주) 바이오리듬

\* 대한민국 곳곳의 강소벤처를 소개합니다.

(주)바이오리듬

# 김치유산균의 세계화를 향한 큰 걸음

2000년부터 김치유산균의 효능을 담은 건강식품 개발에 매진해온 (주)바이오리듬 (대표 정용현, [www.biorhythm.kr](http://www.biorhythm.kr))이 지난해 10월 벤처법인을 설립하며 새로운 출발을 알렸다. 요구르트유산균이 잠식하고 있는 유산균제조시장에 '순식물성 유산균'이라는 차별화 전략으로 도전장을 내민 (주)바이오리듬, 김치유산균의 상품화를 통해 우리의 전통음식 '김치'의 뛰어난 가치를 전 세계에 알리는 첨병역할을 하고 있다.

글\_ 이현구 · 사진\_ 장병국, (주)바이오리듬



**산학협동을 통해 성장하는 (주)바이오리듬**

(주)바이오리듬은 김치 속에 들어 있는 '김치유산균'의 뛰어난 효능을 온 인류에게 전파하겠다는 원대한 꿈을 가지고 탄생한 회사다. 정용현 대표를 비롯한 몇몇 연구자들이 머리를 맞대고 김치유산균 연구를 시작한 지 8년 만인 지난해 10월, 벤처법인을 설립하며 본격적인 출발을 알렸다. 김치유산균의 국내 및 PCT 국제특허를 출원하며 그 기술적 가치를 인정받았고, 현재 식약청으로부터 건강기능식품 전문제조업 허가를 받아 다양한 김치유산균 건강기능식품을 생산, 판매하고 있다. 이렇듯 (주)바이오리듬이 건강식품사업 분야에 성공적인 첫발을 내딛을 수 있었던 원동력은 탄탄한 산학협력시스템. 현재 (주)바이오리듬은 국가가 지원하는 산학협동기관으로 선정되어 순천향대학교로부터 RIC 연구개발지원을 받고 있다.

“회사 설립 초기에는 힘든 점이 많았는데 그때마다 교수님들과 연구원 여러분이 도움을 많이 주셨어요. 주위에 항상 함께하는 분들이 있다는 것이 큰 힘이 되었습니다.”

'생명공학 전문가들과의 끊임없는 토론'을 통해 자신의 연구에 더욱 확신을 가지게 되었다는 정용현 대표. 대다수 사람들의 회의적인 시선에도 불구하고 끝까지 자신감을 놓지 않을 수 있었던 이유도 그를

믿고 따라준 직원들, 그리고 보이지 않는 응원과 지지를 보내준 대학 관계자와 판매처가 있었기 때문이다.

**남들이 보지 못한 가능성에 주목하다**

전북 김제 출신으로 시골에서 어린 시절을 보낸 정용현 대표에게 배추, 무 등 농산물은 늘 친근한 연구대상이었다. 그 중에서도 늘 먹기 때문에 간과하기 쉬운 우리 김치의 효능을 제대로 연구해 보고 싶다는 열망이 그가 '김치유산균'에 주목하게 만들었다.

“김치에 들어 있는 유산균이 몸에 좋다는 연구는 많이 나와 있었지만, 그 유산균을 제품으로 만드는 것에 대해서는 관심을 갖는 사람이 없었어요. 김치는 평소에 충분히 먹고 있는데, 굳이 김치로 만든 건강기능식품을 또 사서 먹겠냐는 거죠.”

하지만 그의 생각은 달랐다. 김치를 먹을 때 섭취한 유산균은 위산과 장내 유해균의 영향으로 모두 소멸되고 그나마 살아남은 유산균도 큰 힘을 발휘하지 못한다는 문제가 있었다. 또 김치를 생산하고 유통하는 과정에서 유산균의 활동을 방해하는 물질이 들어갈 가능성도 있다. 하지만 건강한 김치유산균을 따로 배양해 특수코팅을 한 뒤 캡슐로 만들어 먹으면, 김치를 통해 먹는 양보다 훨씬 더 많은 수의 유산



균을 한 번에 섭취할 수 있기 때문에 확실히 다른 효과를 얻을 수 있리라 확신했다.

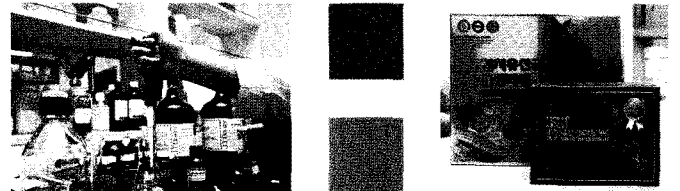
**정장기능이 탁월한 김치유산균 제품 탄생**

물론 아무도 가지 않은 길을 개척한다는 것이 쉽지않은 않았다. 김치유산균이 잘 자랄 수 있는 환경을 만들어주기 위해서는 먼저 김치유산균의 특성을 잘 알아야 했다. 여러 번의 시행착오를 거쳐 최적의 온도와 영양조건을 찾아냈다. 또 유산균이 너무 많이 증식하면 유산균끼리 서로 죽이기 때문에 적당한 수의 유산균을 고르게 분포시키는 것이 중요하다. 이러한 노력의 결과, 1g당 20억 마리의 김치유산균이 들어 있는 바이오캡슐이 탄생했다. 현재 락티스, 웨슘, 카제이 등 균종별로 기능을 강화한 다양한 제품이 출시되고 있으며, 직접 판매의 형태로 소비자들을 만나고 있다.

“김치유산균은 유익한 유산균은 증식시키고 유해균의 활동은 억제하는 기능이 있습니다. 특히 배변활동이 불편한 분들에게 큰 효과가 있

지요. 또 요구르트유산균은 체질에 맞지 않은 사람도 있지만 김치유산균은 순식물성으로 부작용이 전혀 없다는 점이 획기적이예요. 우리의 전통음식 김치에서 요구르트보다 뛰어난 유산균 제품을 개발했다는 사실에 자부심을 느낍니다.”

최근 김치가 신종인플루엔자를 예방할 수 있는 면역식품으로 떠오르면서 더욱 주목받고 있는 (주)바이오리듬. 지난 9월 중국 연길에서 열린 투자무역박람회에서 폭발적인 관심 속에 수출 계약을 짚스리한 성과를 필두로, 세계적인 기업을 향한 꿈을 키우고 있다.



**(주)바이오리듬의 대표 제품**

**1. KL<sup>3</sup> 김치유산균 플랜타럼**

\* 기능 및 특성 : 면역력 증진, 배변 기능, 유해균의 억제, 정장작용, 위산내성 강화 등



**2. KL<sup>3P</sup> 김치유산균 플랜타럼**

\* 기능 및 특성 : 면역력 증진, 배변 기능, 유해균의 억제, 정장작용, 장내 왕성한 활력 증진 등



**3. T.S. 김치유산균 카제이**

\* 기능 및 특성 : 면역력 증진, 배변기능, 유해균의 억제, 정장작용, 효소에 의한 코팅제의 분해 촉진 등

