

연구소 탐방

삼양그룹 식품연구소

—오랜 연구와 차별화된 기술력으로 ‘안전하고 건강한 식품’을 만든다—

이 강 표

삼양그룹 식품연구소 소장

삼양그룹 식품연구소는 삼양그룹 전 식품계열사의 제품개발을 진행하고 있으며 1982년 전분당 업계 최초로 기술연구소를 시조로 설립되었다.

현재는 이강표 소장 아래 5개 팀(솔루션센터, 소비재개발PG, 소재개발PG, 산업바이오PG, 연구기획팀)으로 구성되어 있으며 연구소 전체인원은 약 70여명이다. 연구소는 인천과 대전에 나뉘어 소재하고 있는데, 2016년도에는 판교테크노밸리에 건설 중인 판교 R&D센터(가칭)로 이전할 계획이다.

No.1 Food & Service Innovator

식품소재 기술력을 바탕으로 미래를 위한 연구에 앞장서고 있습니다.

삼양그룹 식품연구소는 각 연구팀의 특성에 따라 각기 다른 연구를 진행하고 있다. 먼저 솔루션센터는 그룹 내 B2B 사업을 지원하기 위해 식품용 전분과 전분당, 밀가루와 프리믹스, 가공유지 등을 응용개발하는 연구를 하고 있는데 제과, 제빵, 음료, 도넛, 급식 등 실수요 고객이 원하는 맞춤형 제품을 개발하고 있다. 솔루션센터가 다루는 소재들은 식품산업에 있어서 기본이 되는 필수소재인데다 응용할 수 있는 분야도 다양하다. 최근에는 ‘맞춤형 연구’에서 한 발 더 나아가 ‘제안형 연구’까지 진행하고

있다. 응용개발한 소재를 원료로 최종제품까지 개발해 고객사에게 제품 아이디어와 레시피까지 원스톱으로 제안하고 있다.

최근 솔루션센터의 주요 상품개발 실적을 보면 △전분당제품으로는 폴리텍스트로스, 소프트맥아C, △전분제품으로는 썬크리미H, 썬믹스PA, 네오HP, △프리믹스 제품으로 통밀핫도그믹스, 팬케이크믹스, △유지제품으로 비스킷 배합용 마가린, 액상쇼트닝 등이 있다. 솔루션센터는 앞으로도 전분당, 밀가루, 가공유지, 프리믹스 등의 제품 라인을 확대하고 기존제품의 고부가가치화를 위해 삼양그룹 각 사에서 가지고 있는 소재와 응용개발의 노하우를 활용하여 ‘Total Solution Provider’의 구체적인 실행을 담당할 예정이다.

소비재개발PG에서는 큐원 가정용 호떡, 쿠키 및 브라우니믹스, 머핀믹스 등 우리에게 친숙한 제품들을 국내 최초로 개발하였다. 이는 축적된 삼양그룹의 설탕, 프리믹스, 변성전분 분야의 최고의 기술이 있었기 때문에 가능한 일이었다. 최근에는 아이스크림믹스와 수제초콜릿믹스와 같은 디저트 제품을 출시하는 등 국내 시장을 선도하는 원조 홈메이드 브랜드로서 그 자리를 확고히 하고 있다.

2012년에는 바르는 화장품과 먹는 건강기능식품에 동일한 성분을 적용해 피부문제뿐만 아니라 근본이 되는





수제초콜릿 믹스(좌), 숙취해소제 상쾌환(우)

신체 내부기능까지 고려한 헬스&뷰티 통합브랜드인 어바웃미를 론칭했다.

소비재개발PG는 날로 스마트해지는 소비자들의 욕구에 부응하는 제품개발을 위해 매일 새로운 과제발굴에 주력하고 있다.

소재개발PG는 변성전분을 비롯한 문구재료와 건축용에 쓰이는 산업용 전분과 각종 종이에 들어가는 제지용 전분을 개발하고 있다. 펄프 양을 줄이고 전분으로 이를 대체, 품질은 유지되면서도 원가절감 효과를 거둘 수 있는 제지용 전분인 젤에프씨도 개발했다. 더불어 미래 신성장동력으로서 신규 기능성 식품소재 및 기능성당류 개발 연구도 한창이며 차별화제품 및 소재발굴을 위한 활발한 TFT활동도 진행 중에 있다.

마지막으로 산업바이오PG는 미래 신성장동력으로서 옥수수 등을 원료로 하는 바이오플라스틱 소재를 연구 중에 있다.

소통하는 식품연구소

삼양그룹 식품연구소는 서로 다른 성격의 4개 연구팀 간의 긴밀한 업무협조를 통해 식품 응용기술과 가공기술이 한데 어우러져 고객이 원하는 차별화된 제품을 개발할 수 있는 경쟁력을 가지고 있다.

식품공학, 식품영양학, 조리학, 생명공학 등 다양한 분야의 전문가들이 모여 연구원들 간 유기적인 교류를 통해 독창적이고 창의적인 제품을 개발하는 데 노력을 기울인다. 특히 B2B 소재에서 다져온 우수한 연구기술과 노하우는 소재 간 응용연구는 물론 B2C 제품개발에 있어서도 시너지를 내고 있다.



실험 중인 식품연구소 연구원

이렇게 긴밀한 업무 협조는 연구소 내 자유로운 커뮤니케이션이 있어 가능했다. 삼양그룹 식품연구소는 자체적으로 마라톤 동호회, 연극감상반, 맛집탐방동호회, 라켓동호회, 레고동호회 등 다양한 동호회를 운영하고 있다. 이런 활동들이 연구원들이 타 팀원들과 자유롭게 소통할 수 있는 하나의 창구가 됐다.

동호회 활동뿐 아니라 매년 삼양그룹 전 연구원을 대상으로 하는 연구발표회인 SIRF(Samyang Innovation R&D Fair)는 식품, 화학, 의약, 정보전자소재까지 각 분야 연구소 간의 실적을 공유하고 업적을 치하하며 연구원 간 화합의 시간을 통해 연구분야를 넘어선 소통을 가능케 했다.

연구원들은 연구소 내에서만 커뮤니케이션 하는 것이 아니라 외부와의 커뮤니케이션 또한 활발히 하고 있다. 마케팅과 영업부서와 긴밀한 커뮤니케이션은 물론 국내외 식품전시회와 동종업계 네트워크를 활용해 시장정보와 고객 트렌드에 눈과 귀를 열어두고 있다. 뿐만 아니라 마케팅, 창의력 등에 관한 각종 교육과 국내의 우수 대학, 업체들과의 산학공동연구, 외부전문가 초빙교육, 기술자문, 각종 TFT활동 및 학회 지원을 통해 연구역량을 강화하고 있다.

90주년을 맞이한 삼양그룹은 최근 전사적으로 R&D 프로세스 혁신을 하고 있다. 삼양그룹 식품연구소도 전사 지침에 따라 연구개발 프로세스 개선을 통해 연구효율성 및 연구성과를 높이기 위한 노력을 하고 있다. 가족이 먹는 안전하고 건강한 식품을 만들기 위해, 글로벌 식품 R&D의 선두주자가 되기 위해 삼양그룹 식품연구소는 매일 최선을 다해 노력할 것이다.