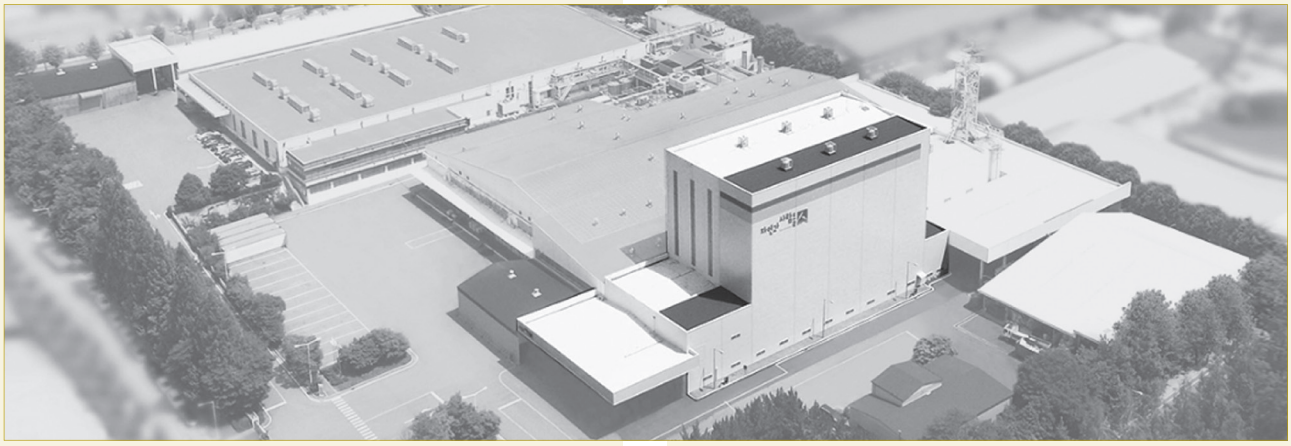
(주)자연과사람들 식품안전연구소 소개



오리지널 두유 "베지밀"로 잘 알려진 ㈜정식품의 자회사인 (주)자연과사람들의 기업이념은 "자연과 사람을 소중히 여긴다" 입니다. 이를 바탕으로 자연과 사람의 조화를 뜻하는 자연제일주의와, 사람들의 건강하고 행복한 삶을 지키자는 인간제일주의가 경영철학인 음료 OEM (주문자 상표부착) 및 ODM (자체개발주문) 전문 생산기업입니다.

청정지역이자 대나무로 잘 알려진 전라남도 담양의 12,000평 대지 위에 설립한 제1공장과 제2공장에서 34개사 180여 품목의 음료를 생산하고 있습니다. 제1공장에서는 두유, 식물성(견과) 음료, 과채음료 및 과채주스, 환자용 식품, 혼합 음료, 멸균유, 가공유, 아이스크림 믹스 등을 120㎖에서 1ℓ의 다양한 용량으로 Tetra 팩과 SIG 콤비블록 팩에 생산하고 있습니다. 제2공장에서는 캔 제품 생산 전용공장으로, 1,000cpm의 고속 충전기를 이용하여 환자용 식품, 두유, 혼합 음료, 과채음료, 커피 등의 음료를 생산합니다.

■ 식품안전관리 인증

2001년 11월 설립 이후 식품 안전에 중점을 두고 국내외 각종 품질 인증을 꾸준히 획득하였습니다. 현재는 전 제품에 대한 HACCP 인증 (식품 12개 유형, 축산물 2개 유형)은 물론 FSSC22000, ISO22000, ISO9001, 어린이 기호식품 품질인증, 유기가공식품인증, 무항생제 축산물 취급자인증 등의 품질인증을 획득하였고 글로벌 기업의 사전 품질심사 (코카콜라 GAO 심사, 동서식품 MONDELEZ 심사)를 통과하여 기술력과 품질 우수성을 인정 받고 있습니다.

㈜자연과사람들은 여기서 만족하지 않고 종합식품회사로 성장하기 위하여 Tetra A3 Compact Flex 라인 신규 설치 및 자동화 창고 증설 등 적극적인 투자로 제2의 도약을 준비하고 있습니다.

■ 식품안전연구소

생산량과 품목수 그리고 식품안전의 중요성이 매년 증가하면서 원부재료 및 제품의 품질분석, 안전인증관리, 제품개발에 대한 통합 관리 필요성이 대두되어 2012년 ㈜자연과사람들 담양공장 내에 식품안전연구소 (Food Safety Research Institute)가 설치 되었습니다. 식품안전연구소는 검수실, 미생물 실험실, 이화학 실험실, 제품 개발실, 회의실을 갖추고 단백질 분석기 등 각종 분석장비를 구비하여 식품안전센터, 원부자재 검수, 제품 품질 모니터링, 제품 개발 기능을 겸비하였습니다.

■ 원부재료 검수

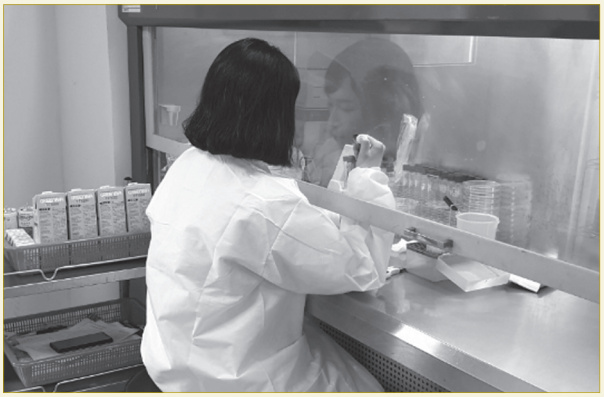
식품안전은 사용하는 원재료와 부재료의 품질보증을 전제로 합니다. 제품 생산용 원부재료가 공장에 도착하면 가장 먼저 식품안전연구소의 검수실에서 규격 적합성을 평가하여 적합한 원부자재만 창고로 입고가 됩니다.

검수실에는 원료의 규격 검사에 필요한 장비와 종이박스의 강도와 수분 함량 등을 분석할 수 있는 장비를 갖추고 있습니다.

■ 미생물 및 이화학 검사

미생물 실험실은 식품 및 축산물(유가공품)에서 유래하는 저온균, 중온균, 고온균과 내열성균 등의 위생지표균 및 수인성 · 식품매개 감염병인 식중독균의 분석과 미생물 분리동정 체계를 갖추고 있습니다. 미생물 분석 범위는 원재료와 완제품에 국한되지 않고 생산공정과 설비의 공중낙하세균, 표면 오염균, 작업자의 위생상태 및 반제품 검사까지 제품 생산 전반에 걸쳐 폭넓게 적용됩니다.

이화학 실험실은 식품 및 축산물(유가공품)의 이화학 · 영양성 분석 (단백질, 유지방, 당도, 산도, 비중, 고형분 분석 등)과 저장성 분석을 위해 단백질 분석기 (FOSS), 입도분석기 (Malvern), 원심분리기, 현미경, 점도계, 당도계, 비중계 등의 분석 장비를 구비하여 식품안전성(food safety)과 식품안정성(food stability)를 모두 분석할 수 있는 체계를 갖추고 있습니다.



■ 완벽한 품질관리를 위한 모니터링

식품안전연구소는 생산된 제품의 법적 규격과 자가 규격 적합성 평가뿐만 아니라 생산 후 저장성에 대한 품질 모니터링 체계를 갖추고 있습니다. 모니터링 결과는 제

품 설계 및 생산 공정 개선에 반영되어 우수한 제품 생산을 위한 기반이 되고 있습니다.

■ 다양한 식품유형의 제품개발

고령인구와 1인 가구의 급격한 증가, 비대면사회로의 변화는 시장의 주력 트렌드입니다. 제품개발실은 균질기, 멸균기 등 음료 개발에 필요한 설비를 갖추고 시장 트렌드에 맞는 수십여 품목을 시장에 출시하는 성과를 냈습니다. 또한 가공두유, 환자용 식품, 과채주스, 과채음료, 혼합음료, 커피, 가공유 등 매우 다양한 제품의 개발과 생산 노하우를 바탕으로 종합식품회사로의 변모를 준비하는 산실의 역할을 담당하고 있습니다. ㈜자연과사람들의 강점은 개발과 생산이 매우 까다로운 두유 및 환자용 식품의 오랜 경험에 있습니다. 이를 활용해서 '체중조절용 조제식품', '기능성 원료 함유 식품', '단백질워터' 등의 제품들을 개발하여 시장 출시를 준비하고 있습니다.