

## 三 養 食 品 研 究 所

## 傳統食品의 인스턴트화

## 宇宙食糧 개발에 力點

삼양식품(주)는 국내 굴지의 종합식품 메이커일 뿐만 아니라 세계적인 식품회사.

창업배경을 살펴보면, 우리나라는 60년대초 식량의 절대 부족과 더불어 도로망확충, 공업단지화, 도시화 등으로 농경지가 축소되어 갔고, 더욱 폭발적인 인구증가로 인해 극심한 식량난이 가중되고 있었다. 이러한 우리나라의 식량자원의 만성적 부족의 해결은 식생활의 개선에 의해서만 해결될 수 있다는데 착안한 것이 직접적인 동기였으며, 궁극적인 목표는 인류의 건강과 복지에 기여하기 위해 편리하고 질 좋은 식품을 생산 공급해야 한다는데 있었다고 한다.

삼양식품은 지금까지 이상의 동기와 목표의 충족을 위해 심혈을 기울여 왔으며, 그 결과 자타가 공인하는 대메이커로 성장하게 된 것이다. 이처럼 삼양식품이 성장과 발전을 거듭하게 된 이면에는 삼양식품연구소의 숨은 노력이 결정적인 밑

바침을 했기 때문이라는 것이 객관적인 평이다.

삼양식품연구소(소장 盧昌植)는 1965년초 실험실 형태의 연구실로 출발하여 1970년에는 개발실과 분석실을 체계화하였으며, 1971년에는 수준급의 본격적인 연구소로 강화되었다는 것.

이제는 60여명의 우수한 연

인스턴트식품의 장을 열어 식생활문화 개선에 크게 기여

품이는데 3~4분 걸리던 컵라면 1분으로 단축시킨 팔묵할 개가

구인력이 가장 안전한 식품, 영양가가 풍부하고 맛있는 식품을 개발하여 식생활 문화를 개선함으로써 인류의 건강과 복지에 기여한다는 목표 아래 끊임없는 노력을 경주하고 있다.

서울 도봉구 도봉동 소재 삼양식품 서울공장내에 자리하고 있으며 각종 최신 기자재를 갖추고 ▲식품개발부 ▲스낵개발부 ▲기초연구부 ▲분석부 ▲개발기획부 등으로 체계



盧 昌 植 소장

화하여 각 지역 공장별로 8개의 실험실을 두고 있다.

지금까지의 연구개발 실적을 보면, 총 1천5백건에 달하는 연구개발 실적을 올렸다는 데, 특히 ▲면류로는 쇠고기면·컵라면·육계장·1분면 등 30여종 ▲밥류로는 된장찌개백반·김치찌개백반 등 5종 ▲유제품류로는 대관령우유·밀커트·파워-C 등 35종 ▲스낵류로는 새우스낵·맛강정 등 12종 ▲장유류·식용유·농수산 제품

으로는 간장·고추장·된장·식용유·후추가루 등 30여종으로 총 160여종에 달하는 제품을 개발해 냈다.

이들 개발제품중 1분컵라면의 경우는 3~4분 걸리던 시간을 크게 단축시킨 것으로 손꼽히는 개가로 평을 받고 있다.

1분라면은 80년 초에 인스턴트식품의 수요가 크게 늘어나면서 3~4분도 길다하는 식품애호가들의 기호에 부응하기 위

해 1분으로 단축시켜야 한다는 방침을 설정하고 연구하기 시작하여 숯한 시행착오와 재실험을 거듭한 끝에 개발에 성공한 것이라고 연구소측은 그간의 애로를 털어 놓으면서 그래도 자신과 보람을 느낀다고 덧붙였다.

삼양식품연구소는 이러한 연구실적이나 결과에 자만하지 않고 더욱 더 편리하고 품질좋은 식품개발을 위해서는 외국의 선진기술을 습득해야 한다는 방

제품개발을 위해 연구개발방향을 ▲기초연구의 강화 ▲공정 개선을 통한 제조원가의 절감 ▲새로운 식량자원 소재의 개발 ▲고유 전통식품의 편의성 연구 및 인스턴트화에 두고 있다.

또한 단기적인 제품개발은 물론 특히 미래식품 개발에 역점을 두는 한편 우주식품 개발에 연구역량을 집중시키겠다고 연구소측은 강조했다.

삼양식품연구소는 지속적인 고, 의욕적인 연구의 뒷받침을

인스턴트식품개발의 가장 중요한 요체는 맛과 영양에서 천 원원료의 신선도를 얼마 만큼 나타내느냐에 있기 때문에 이를 위해 시설에도 20여억원이란 막대한 투자를 하여 시설을 확충하였을 뿐만 아니라 강원도 대관령의 6백여만평의 광활한 초지에서 사육하는 젖소 및 고기소를 공급받고 있으며 또한 방계회사인 삼양농수산에서 건마늘·고추가루·생강등 20여종을 원료로 직접 공급받아 더욱 좋은 품질의 제품, 더욱 편리한 제품을 개발하기 위해 오늘도 전력 투구하고 있다.

정직과 신용을 창업이념으로 하여 제2의 쌀로 각광받고 있는 라면을 우리나라에서 최초로 생산함으로써 인스턴트 식품의 장을 열어 한국의 식생활 문화의 개선에 크게 기여해온 삼양식품은 연구소를 주축으로 경영진과 연구진이 합일되어 세계에서 손꼽히는 기업연구소로 발전하기 위하여 연구의 전 역량을 집결시키고 있다.

광활한 대관령 목장과 방계회사로부터 질 좋은 천연원료 공급받아

맛과 영양에 자연 그대로 신선도를 공급하기 위해 노력

침아래 우수한 연구인력확보에 주력하겠다고 밝혔다.

이를 위해 1985년도에 10여명의 연구원을 미국·서독 등 선진국에 파견하여 연수를 시켰으며, 앞으로도 계속 해외연수를 강력히 밀고 나가겠다는 계획을 세우고 있다.

1986년부터 연구소는 독자적인 운영을 하면서 마케팅 전략과 동조하여 소비자 지향적인

위해 투자면에서도 아끼지 않고 있는데, 1985년도에는 연구개발비를 매출액대비 0.45%인 10억원을 투자했고, 1986년도에는 매출액대비 0.5%인 12억 5천만원으로 증가시켰으며, 앞으로도 계속 매출액대비 0.5% 선을 넘는 연구개발비의 투자를 유지할 계획이라는 것.



6백여만평의 대관령 목장에서 방목하는 젖소와 비육우