생의학산업 벨트를 가다 ⑤ 나주

⑪ 전남도 식품산업연구센터

농수산물 부가가치 높이는 바이오 식품산업 '허브'

443억 들여 2007년부터 운영
건강기능식품 개발·생산 지원
12개 업체 입주 활발한 연구

전남도 식품산업연구센터 이동호 연구원이 약용식물인 '원지'(遠志)에서 기능성 물질을 추출하기에 앞서 기기 상태를 점검하고 있다.

나주시 동수동 나주지방산업단지에 위치한 '전남도 식품산업연구센터'(JBIO) 내 건강기능식품제조소.

약용식물인 '원지'(遠志)에서 기능성 물질을 추출해 분말화하는 일련의 공정이 한창이다. 공간에 적절히 배치된 추출기·농축기 등이 가동되며 내부 열기가 후끈하다. 원지는 잘 놀라면서 가슴이 뛰거나 가래 섞인 기침, 기억력 개선 등에 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

재료를 세척한 후 물에 담가 불순물을 걸러내는 침지(浸漬)단계를 거쳐 추출→농축→분무→건조 공정을 차례로 거쳐 기업에서 필요로 하는 분말형태로 만들게 된다. 추출에 12시간, 농축단계에만 9시간여가 소요된다. 4천500㎡규모의 제조소는 지역 특산자원을 활용한 건강기능식품 제조는 물론 발효공정, 유화공정, 음료제조 등 다양한 기능성 식품개발·제조에 필요한 생산라인을 갖췄다.

◇21세기 식품산업의 메카=전남 생물산업진흥재단 산하 식품산업연구센터(소장 정경희·이하 연구센터)가 식품산업의 일번지로 자리매김하고 있다.

연구센터는 전남도가 바이오 식품산업의 육성을 통한 지역산업 경쟁력을 강화하기 위해 총사업비 443억원을 투입, 2007년 7월부터 본격적인 운영에 들어갔다.

부지 3만3천58㎡, 지상 3층·지하 1층의 연면적 9천520㎡에 다양한 식품소재 및 기능성 식품을 생산할 수 있는 각종 첨단설비를 비롯해 기업 입주공간, 실험실 등을 갖췄다. 특히 지난해 4월에는 식품의약품안전청으로부터 생산제품이 국제적인 기준에 적합한 GMP(우수 건강식품 제조·품질관리기준=Good Manufacturing Practice) 인증을 받아 기업체의 기능성 식품 위탁생산에 따른 법적인 근거를 마련했다.

연구센터는 고부가가치 건강기능식품의 시제품 개발과 생산지원을 비롯해 성장단계의 생물식품 우수기업을 적극 유치하고 생물식품 벤처기업의 창업 지원, 식품산업 R&D 추진 등을 통해 생물식품산업 바이오 클러스터 구축에 박차를 가하고 있다.

바이오식품산업의 메카로 떠오르는 전남도 식품산업연구센터 전경.

이를 위해 연구개발팀과 기업지원 TF팀, 생산지원팀으로 역할을 분담, 전남도내 식품관련 기업들의 연구, 제품개발·생산, 사업화 등을 체계적으로 지원하는 허브 기관으로 면모를 갖춰가고 있다.

◇식품·생물관련 업체 활동 활발=현재 연구센터에는 (주)켐포트, 황가네 전복, (주)뉴트렉스테크놀러지 등 12개의 식품 및 생물관련 업체들이 입주해 활발한 연구와 생산활동을 펼치고 있다.

이중 폐수처리용 미생물 생균제 해외수출과 불포화지방산 오메가-3 생산으로 주목받고 있는 (주)켐포트의 경우 입주 초기인 2006년 연간 매출액 20억원에서 지난해에는 무려 6배에 달하는 121억원을 달성하는 성과를 올렸다.

앞으로 연구센터는 내년초 완공목표로 센터부지 내에 15~20여 개 기업이 추가 입주할 수 있는 기업지원동과 기초식품소재 가공시설을 세울 계획이다. 이 시설이 완공되면 농산물을 이용한 원료가공에서부터 기능성 소재 및 완제품 생산까지 기업들의 다양한 요구에 부응하고 기존 생산라인과 연계해 한층 높은 수준의 원스톱 기업지원이 가능할 것으로 예상된다.

기획관리팀 이병관 연구원은 "연구센터는 최적의 인프라를 기반으로 해 식품·바이오분야 기업들에게 체계적인 지원시스템을 확립, 기업 경쟁력 강화와 지역경제 활성화에 기여할 것"이라고 말했다.

/송기동기자 song@kwangju.co.kr

"바이오 식품산업 전남 미래산업의 주역될 것"

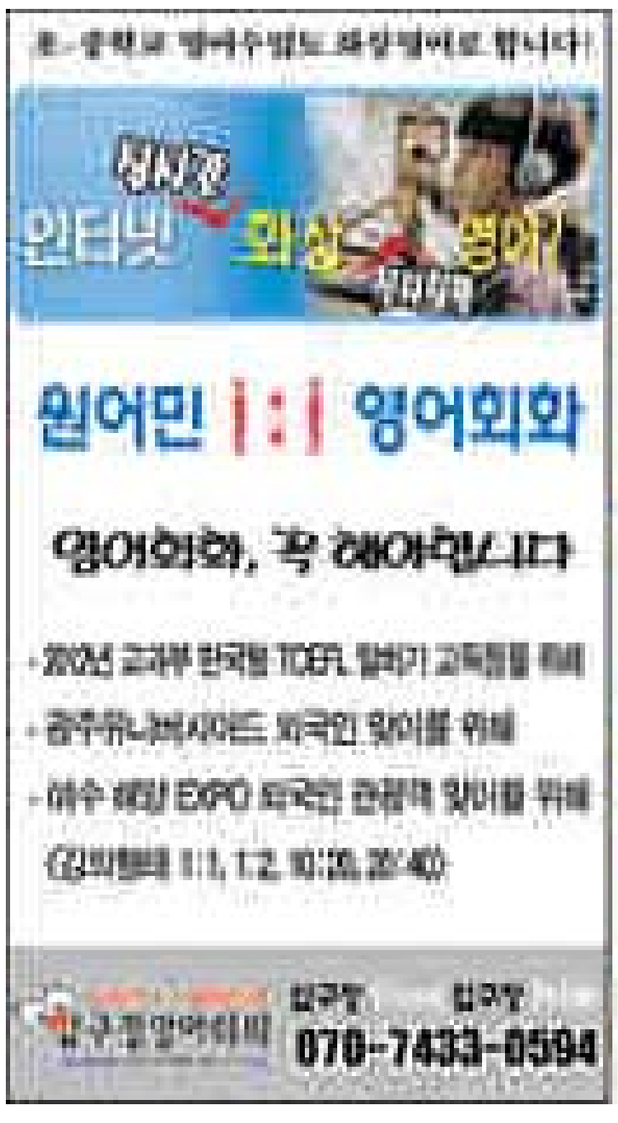
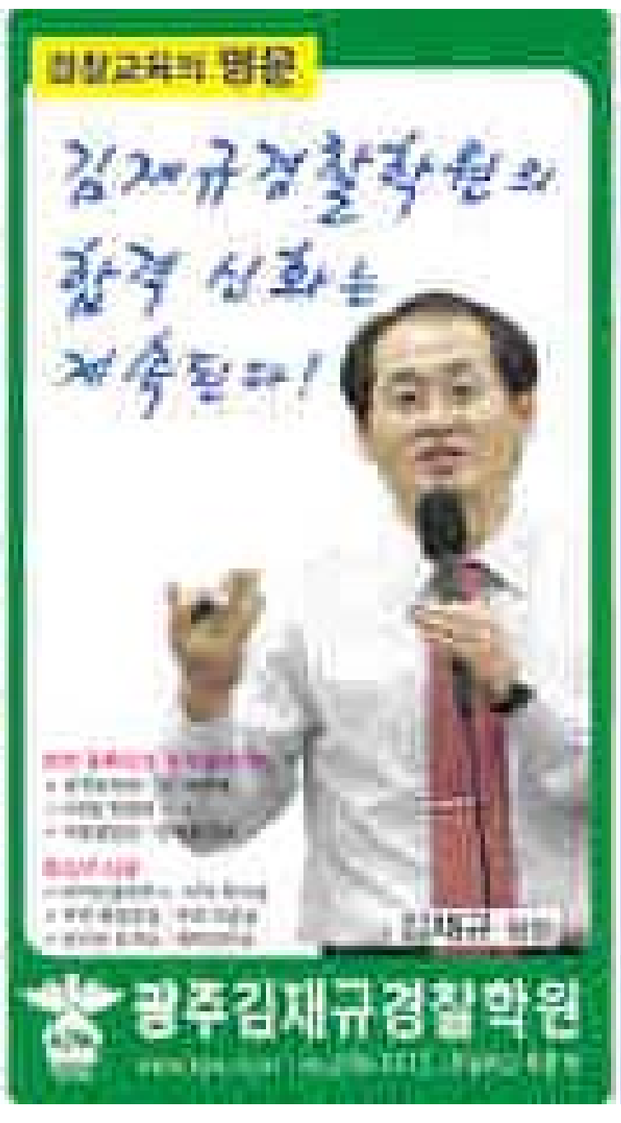
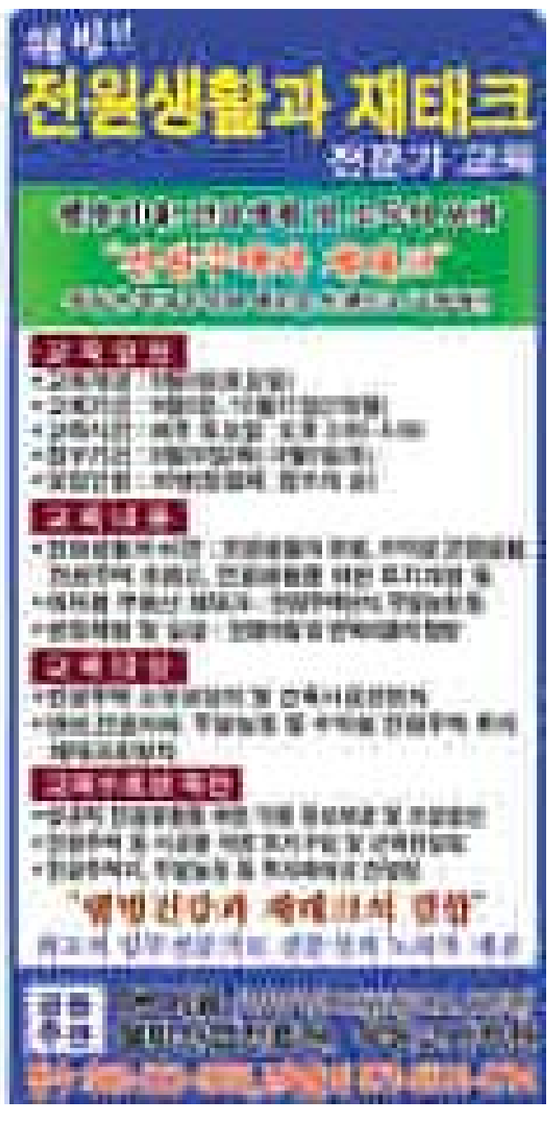
정경희 식품산업연구센터 소장

"바이오 식품산업은 전남의 미래는 물론 21세기 지구촌 경제를 이끌어 나갈 차세대 성장동력 산업입니다"

정경희(46) 전남도 식품산업연구센터 소장은 "여타 지역보다도 전남은 생물산업분야 특히 식품분야에서 비교우위 자원과 인력을 갖추고 있다"며 "친환경 농업과 웰빙 등의 개념을 포괄하는 식품산업은 전남도 미래산업의 주역이 될 것"이라고 말했다.

또한 "현재 식품산업은 전통적인 1차 가공식품의 역할에서 질병예방과 노화방지 등 다양한 기능을 가진 기능성 식품, 나아가 사회적 웰빙산업으로 발전하고 있다"며 "연구센터는 현재 기능성 식품소재 개발 및 기반구축에 초점을 맞추고 사업을 추진하고 있다"고 밝혔다.

연구센터는 설립이후 지식경제부의 지역전략산업 진흥사업으로 추진된 1단계 인프라구축을 완료하고, 지난해부터 2단계로 ▲건강식품 소재 연구개발 ▲기술지원 ▲기능성 식품산업 집적화 단지 조성 등을 추진중이다.

정 소장은 "미래의 식품산업은 더욱더 안전성에 대한 요구가 강해지고 대규모 산업화 될 것"이라며 "식품가공기술 확보와 GMP인증을 통해 안정성을 갖춤과 동시에 지속적이고 내실있는 품질관리로 전남도 식품산업의 발전을 위해 최선을 다하겠다"고 강조했다.

/송기동기자 song@kwangju.co.kr