

해양수산 생물자원 연구개발 '미래식량 생산기지'

전남 해양바이오연구소

전북통조림·전북빵·명주다시마... 건강기능식품·음료 등 30종 제품화 전남해역 생산 특산물 6차 산업화 국제박람회 참가 해외마케팅 지원



임영태 센터장

수출용 전북통조림, 전복만두, 구미당김 젤리, 장보고전복빵, 명주다시마...

전남도 출연기관인 (재)전남생물산업진흥원 해양바이오연구소가 연구개발한 제품이 다. 건강기능식품·음료 등 30종에 달한다. 남해안 청정바다에서 건져올린 해양수산 생물 자원을 연구개발해 미래식량을 만들어내고 있는 것이다.

지난 2007년 설립한 해양바이오연구소는 2010년 완도 농공단지에 시험생산동을 구축, 미래식량 연구·생산기지를 마련했다. 전남 해역에서 생산한 지역특산물을 단순 가공이 아닌 고부가가치 6차 산업화하는 것이 목적이다. 생명산업 기반 조성 과 연구개발 및 생산 시설을 구축해 산학연 공동 기술개발과 시험 생산, 기업 지원, 해양바이오산업 인력 양성 사업을 진행하고 있다.

최근 5년간 수출용 통조림, 해조류 추출·농축 등



해양바이오연구소.

연 평균 250건의 시제품을 생산, 180개 업체에 지원했다. 또 전북만두, 구미당김 젤리, 해조류 음료 알긴그레이트, 건강기능식품 AM&PM 하루면역 등 30종을 기업과 공동 개발, 제품화했다.

특히 미국 FDA(식품의약국) 공장 등록 및 수출 가공제품 등록(전북통조림 등 4종) 등 전남에서 유일하게 수출 수산물 생산·가공 시설을 갖췄다. 이 시설에서는 통조림, 레토르트식품, 건조분말, 건강기능식품 등 고차 가공제품 생산을 지원하고 있다.

일본·베트남·중국·미국 등 국제박람회에 참가하도록 해외 마케팅을 지원하고 있다. 지난 8월에는

일본 국제수산물박람회에 3개 기업이 참가, 167억 원의 수출계약을 체결했다.

이 같은 지원 덕에 완도 전북 가공 기업은 7개사에서 28개사로 증가했고, 매출도 꾸준히 늘고 있다.

연구개발도 활발하다. 모자반류 이음 퇴행성 뇌질환 예방 가능성 소재 및 제품 개발, 참도박을 이용한 기능성(항치매) 식품 개발, 해파리를 이용한 고기능수제(기저귀·여성용품) 개발 등 다양한 해양 생물자원을 활용한 제품 개발에 박차를 가하고 있다. 올해 초 해양수산부 해양바이오 연구개발 우수 성과 8선에 선정됐다.

귀어·귀촌자와 미취업자를 대상으로 한 해조류 전북 양식 및 가공기술 교육은 7년 연속 공모사업에 뽑혔고, 전국 지자체 일자리 경진대회 '최우수상' 수상 등 일자리 창출에도 기여하고 있다.

임영태 센터장은 "21세기 지구촌의 식감인 생명산업은 청정해역의 무공해 패류·해조류·어류가 답"이라며 "해양수산 자원의 단순 가공을 넘어 미래가치가 있는 6차 산업으로 발전시켜 지역 경제는 물론 국가 경쟁력을 키우는 글로벌 해양수산 연구센터로 만들어가겠다"고 말했다.

/박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr

꼬막·전복 등 패류산업 발전 해양바이오연구소가 선도

해양바이오연구소가 꼬막·전복 등 패류산업 연구개발에 앞장서고 있다.

20일 해양바이오연구소에서 따르면 '수출지향형 패류 마케팅 강화 사업'이 중소벤처기업부 풀뿌리기업 육성사업 공모에서 선정됐다.

이 사업은 전남지역 여건과 특성에 맞는 특화 품목인 등 패류 자원의 고부가가치화와 수출 지향형 제품을 개발하는 것이다. 또 해외시장 구축과 부산물을 활용한 제품개발에 나선다.

해양바이오연구소와 완도군, 강진군, 장흥군, 보성군이 참여하고 있다. 참여기업은 완도 바다식품, ㈜월드코스트, ㈜와이즈글로벌 등이다.

풀뿌리기업 육성 사업은 지난 2016년부터 올해까지 3년간 국비 13억8000만원, 도비 1억 2000만원, 군비 2억1000만원 등 총 사업비 21억8000만원을 확보해 완도·강진·장흥·보성·장성 전남 5개 군 지역 30개사를 지원한다.

센터는 제품 디자인, 홍보물 제작, 제품개발 기술 지원 등 13개 프로그램을 적극 수행해 수출액 48억원, 신규 고용창출 87명 등 성과를 거뒀다.

특히 수출 지향형 제품 개발로 가격 경쟁력을 높이고 수출시장을 확대한다는 계획이다.

/박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr

유럽 CPNP 인증 '진짜다시마팩' 해외서 인기

고기능성 화장품 생산 '월드코스트'

중소벤처기업청 유망중기 지정 CJ 올리브영·신세계 면세점 입점

㈜월드코스트의 스테디셀러 제품인 '진짜다시마팩'이 최근 유럽 CPNP 인증을 받았다. CPNP는 유럽연합 규정에 맞는 화장품 안전성을 승인하는 시스템으로, 심사기준이 엄격하고 까다롭기로 유명하다.

누적판매 50만장을 기록한 진짜다시마팩은 고품산 다시마를 원료 그대로 마스크팩 시트로 활용한 6세대 원물 마스크팩으로 각광받고 있다. 특히 해외에서 인기가. 다시마가 양식이 어려워 고가의 해산물로 거래되고 있는 해조류 중 하나이기 때문이다. 덕분에 유럽 바이어들로부터 러브콜이 이어지고 있다.

지난 2009년 장성 나노산단에 설립한 ㈜월드코스트는 고기능성 천연화장품 제조업체다. 지역 연구센터와 전남에서 자생하는 천연물에 대해 수년간 연구개발해 우수 품질의 뷰티상품을 생산하고 있다.

최근 광주전남중소벤처기업청 수출유망중소기업으로 지정됐다. 중국위생허가(CFDA) 8건, 유럽 화장품(CPNP) 1건, 태국 FDA 10건, 미국식품의



약국(FDA) 기능성화장품 10건·일반화장품 18건, 국제화장품원료집(ICID) 10건, 특허·상표·논문 30건 이상을 보유하고 있다.

주력 제품으로는 고품산 다시마를 원료 그대로 가공한 페이스 다시마 마스크팩과 발효원료를 활용한 이타리메비누 등이 있다. 이들 제품은 중소기업진흥공단의 '2018 HIT500'에 선정되는 등 인기가 높다.

CJ 올리브영, 신세계 빼빼로소프, 신세계면세점 등에 입점하고 미국·중국·아랍에미리트 등 수출 25개국 뷰티 리테일 매장에 진입, 공격적으로 글로벌 한국 화장품기업으로 도약할 것으로 기대된다. 올 상반기 매출이 20억원을 달성했다.

/박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr

'바다 가득히' 브랜드...미역·툰 등 수산물 가공

국내 첫 해조국수 개발 '완도바다식품'

완도 앞바다 수산물만 고집 30여종 대형마트·백화점 납품

㈜완도바다식품은 우리나라 최초 해조국수를 개발한 벤처기업이자 이노비즈(기술혁신형) 기업이며, 농공상 융합형 유망 중소기업이다.

완도농공단지에서 자리잡은 이 회사는 미역·다시마·툰·김 등 해조류, 전복·멸치 등 다양한 수산물을 가공해 '바다 가득히'라는 브랜드로 소비자들을 찾아가고 있다.

완도바다식품은 문기경 대표의 선친인 고(故) 문제원 창업자가 1973년 설립했다. 30여종의 다양한 제품을 생산해 대형마트와 백화점, 중소 유통시장 등 다양한 거래처는 물론 미국·중국 등 해외시장에 진출, 글로벌 기업으로 성장하고 있다.

문 대표는 제품 원료로 완도 앞바다 수산물만을 고집한다. 또 예산의 10%를 연구개발에 투자하고 있다. 안전하고 차별화된 신개념 먹거리를 만들어 내기 위해서다. 그 결과 전통가공방식으로 '비린내'를 제거한 천연 조미분말 제조방법, '툰' 추출액을 이용한 톳젤리의 제조방법 등 특허등록 13건, 상표·디자인등록 9건 등을 보유하고 있다.

/박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr



완도바다식품의 주력 제품은 해조국수와 건어물 선물세트다. 해조국수는 다시마국수, 톳국수, 미역국수 등 다양하다. 특히 지난 2011년 출시한 '해조 쌀국수'가 바로바로'는 국내산 쌀에 완도산 톳·다시마·파래 추출물이 18% 이상 함유한 쌀국수로, 쫄깃 쫄깃하며 잘 퍼지지 않는 면발 덕분에 소비자들에게 인기가 높다.

2005년 제2 창업 당시 3억원이던 매출은 10년새 10배 이상 늘어 지난해 34억원의 매출을 기록했다. 완도수목원 인근에 관광·체험·식·판매를 한 곳에서 할 수 있는 카페형 해조국수공장 '바다를 담은 면'을 개장했다.

해양바이오연구소

중소벤처기업부 풀뿌리기업육성사업

대한민국 청정바다 전남에서 펼쳐지는 글로벌 해양산업의 미래! 국내 최고의 해양수산물가공업 육성지원기관인 해양바이오연구소가 2018년 풀뿌리기업육성사업 수혜기업과 함께 전남바다의 천혜자원을 인류의 미래자원으로 만들겠습니다

2018년도 풀뿌리기업육성사업 수혜 및 참여기업

구분	기업명	대표자	지역	주요제품
수혜기업	완도전복주식회사	김형수	완도	전복 통조림
	(주)케이티에스	차영심	완도	전복 및 굴 통조림
	다시마전복수산	양희문	완도	전복
	어업회사법인(유)정연푸드	강유원	완도	전복장, 대하장, 간장게장 외
	바다항기	정유선	완도	전복장, 전복고추장
	어업회사법인(주)별고꼬막	서용석	보성	수산물, 수산물가공품
참여기업	보성전통고추장영농조합법인 (주)청대미엔비	이금숙	보성	전통장류
	완도바다식품	문기경	완도	수산물 가공식품
	월드코스트	강세원	장성	해조류 가공식품, 식품첨가물 및 화장품 제조

해양바이오연구소는

- 연구개발 지원** 수산가공제품 개발, 기능성식품 소재 개발, 해양생물산업 신소재 개발, 기업공동 연구개발
- 생산 지원** 수산가공제품 생산, 기능성식품 생산, 제품 분석지원, 생산공정 개선, 현장방문 예외기술 해결
- 마케팅 지원** 수산가공 ONE-STOP 서비스 기관

친환경 수산식품 생산라인

- 중소형 제조 장비
- 건조(통풍, 저온건조) 설비
- 마주치 제조 장비
- 수출·농축설비

주요 생산제품 및 개발제품

- 건강기능식품
- 일반식품
- 음료
- 수산가공품 총괄

문의처: www.jmbic.or.kr **문의전화: 061-550-1722**

전라남도 완도군 완도읍 농공단지4길 21-7번지

중소벤처기업부 전라남도 완도군 보성군