

샘표식품 기술연구소(우리발효연구중심, 우리맛연구중심)



전세계 식품산업의 핵심, 바이오 연구

전세계적으로 건강은 물론 환경을 생각하는 미래 식량에 대한 연구가 활발하게 진행되고 있습니다. 이제 미생물 기술 및 유전공학 기술의 발전으로 의약품 제조를 넘어서서 식물성 대체육, 동물 세포 배양육, 효모를 이용한 식물성 기반의 계란 단백질 생산, 모유 성분 생산 등 여러 분야에 눈부신 발전이 일어나고 있으며, 20년 안에 전세계 식품산업은 혁신적으로 변화할 것입니다. 구글 벤처스는 물론 빌 게이츠, 리처드 브랜슨 등 많은 투자자들이 식품 바이오 연구 부분에 크게 주목하고 있으며, 특히 식물성을 토대로 한 세계 미생물 발효 기술은 환경을 보호할 미래의 식품 기술로 대두되며 더욱 주목 받고 있습니다.

국내 최대 규모 미생물 R&D 연구소, 샘표 우리발효연구중심

샘표식품은 국내 최초로 식물발효미생물 연구소를 개소하며 60년 이상 바이오/발효 연구에 매진, 독보적인 연구 실적을 보이고 있습니다. 또한 매년 업계 최고 수준인 150억 규모의 R&D 투자를 하고 있으며, 연구원의 창의적이고 자율적인 연구 환경을 최우선으로 삼아 과학기술정보통신부의 우수 기업연구소에 선정되는 등 연구 중심 기업으로 손꼽히고 있습니다.

샘표의 서울과 오송 R&D센터에서는 120명이 넘는 연구원들이 미생물학/유전 공학/화학/발효 과

학/식품 공학 등 다양한 분야의 연구를 하고 있습니다. 선표의 70여년간의 발효 연구 노하우를 바탕으로 미생물 생식, 대사체 생산, 유전공학, 미생물 안전성 등을 연구하고 있으며, 이러한 연구를 바탕으로 요리에센스 연두와 같은 새로운 개념의 순식물성 글로벌 장(醬) 등 선도적인 제품/기술을 개발하고 있습니다..

선표식품은 균주 개발 및 개량, 가공 공정 개발 등 미생물 발효 기술을 이용하여 기술집약적인 신카테고리 제품들을 개발하고 있으며, 향미성분 및 대사체 정밀 분석 등을 통해 맛 뿐 아니라 체내 대사와 관련된 물질들을 분석하여 백년동안 건강식품 브랜드도 계속 키워 나가고 있습니다. 그 외에도 펩톤, 펩타이드, 콜라겐과 같은 바이오 소재들과 건강 소재, 보습 소재, 미생물 배지 원료 등을 개발하고 있습니다.

- 오송연구소 오피스 환경 -



