

무공해를 추구하는 우리나라의 맛샘

■ 편집부

“장맛을 보면 그 집의 음식솜씨를 안다.” 지구촌의 사람들이 한국에 찾아와 우리의 음식을 맛보고는 한국의 장유업계를 짐작할 것이다. 이달의 현장 샘표식품공업(주) 창동공장을 찾아 한국의 장유업 본류를 살펴보고, 무공해를 추구하는 방지시설을 소개한다.

한국인의 음식이 세계인들에게 점차로 보편화되면서 장유 역시 우리만의 전유물이 아니게 되었다. 이주민의 증가와 더불어 1971년부터 시작된 수출이 날로 증가되어 미주 뿐만 아니라 캐나다, 유럽, 호주, 중동, 동남아 등 전세계로 수출 확대 일로에 있어, 이제 샘표는 전세계인의 식생활을 위한 필수품이 되고 있다.

서울특별시 도봉구 창동 647의 2번지, 만 칠천평 대지에 위치한 샘표식품은 1946년 8월, 서울 충무로 4가에 「三矢醬油釀造場」을 창업한 이래로 43년간을 외길로 장유업의 맛샘을 지키는 소신있는 기업이다. 1971년 「샘표식품공업주식회사」(대표·朴承復)로 상호를 변경하고 그간에 다섯차례에 걸쳐 산업훈장 및 최고경영자상을 수상하였다.

인화·신용·봉사의 사훈 아래 공장, 된장, 고추장의(외에도 계열사 생산품목100여종) 식품을 생산해내고 있는 샘표식품 창동공장, —새해의 슬로건은 ‘전진의 해’이다. 생산성을 높이고, 제안제도 및 Q. C 활동을 활성화하여 환경을 개선하여 세계인의 입맛을 맡은 자로서 최선을 다해 나아가야 하리라고 250여명 전 사원의 결의가 한결같다.

샘표간장은 옛날 우리 어머니들이 정성을 다해 빚어내던 그 과정과 그리 다를 바가 없다. 다만 더욱 청결하고 과학적이어서 좀 더 맛이 있다는 것 뿐. 그래서 요즘은 대부분의 사람들이 번거로움을 피하고 장류 완제품을 시장에서 직접 구하고 있다. 그러면 우리나라 장유업계의 60% 이상을 차지하고 있는 샘표간장의 제조과정을 살펴보도록 하자.

샘표간장은 정선된 콩과, 밀, 식염으로 만들어지는데 먼저 선별한 콩을 찌고, 밀은 볶는다. 이것을 혼합한 것에 황국균을 접종하여 3일 동안 메주를 띄워서 소금물과 혼합시킨다. 그리고 발효탱크에서 6개월 이상 발효숙성시킨다. 이렇게 오랫동안 발효숙성시킨 간장덧을 압착기

로 짜면 생간장이 나온다. 그러면 이 생간장을 연구실에서 철저히 분석하고 정제살균한 다음 자동포장을 해서 완제품으로 출하하게 되는 것이다.

이상의 과정 가운데 발효숙성 과정이 샘표간장의 독특한 맛과 빛깔을 결정하는 중요한 과정이다. 뿐만 아니라 同社의 훌륭한 대기방지시설을 요하게 하는 최다 열소요 과정이다. 그리고 상당한 비용을 낭비해야 하는 과정이 또 하나, 생간장을 짜고 난 후의 콩찌꺼기, 즉 연 6천톤의 폐기물을 처리하는 것이 그것이다. 그런데 '87년에 7억을 투자하여 시설한 소각로가 올해 3월부터 가동이되면 B-C유 대신 이 폐기물을 태워 열원을 삼으므로 연료비와 폐기물 처리비를 동시에 절약할 수 있게 된다.

소각로 가동에 앞서 폐기물의 함유율을 현재 48%에서 40% 이하로 내리기 위해 건조기가 제작중에 있다. 다만 소각로 가동으로 남아도는 잉여열량을 어떻게 사용하는가 하는 숙제가 행복한 고민으로 놓여 있다. 대기방지시설로는 전기집진기가 1기, 멀티 사이크론 2기, 세정식 집진기

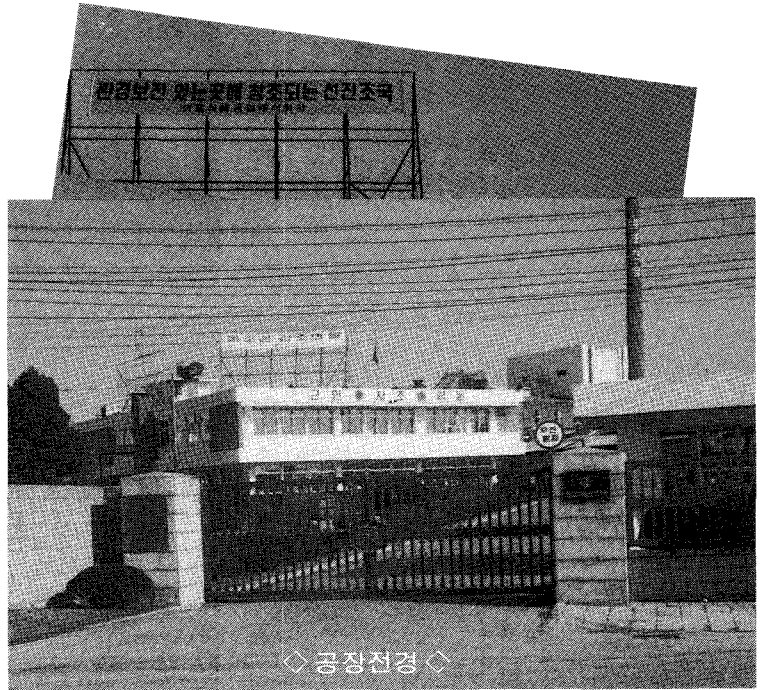
1기, 그리고 '87년에 3억을 투자하여 설치한 악취방지시설이 있다.

유입원수의 성상은 BOD, COD, SS가 각각 600ppm, pH는 5~7.5이며, 폐수의 특징은 약간의 염분을 포함한다는 것. 처리수의 BOD와 COD는 모두 15ppm 이하이며, SS는 5ppm 이하로 처리되고 있다.

폐수는 6년전만 해도 1일 1,000m³/day를 처리했으나 폐수감량화 추진에 따른 생산공정의 개선으로 현재는 450m³/day를 처리하고 있다. 폐수감량화 방법으로는 먼저 pet 병을 제작하여 세병수를 절약하였고, 둘째로 간장의 산분해과정에서 고온압력 분해방식을 저온분해방식으로 전환함으로써 높은 BOD, COD를 낮추는 한편 냉각수를 감소하여 폐수를 감소시켰으며 에너지 절감에도 기여하게 된 것이다.

환경과와 현장 라인이 서로 긴밀히 연관되어 협조체제를 이루고 있으므로 효과적인 폐수처리를 가능케할 만큼 전사가 환경관리에 관심을 쏟고 있는 실정이다.

측정은 본사 연구실의 환경요원이 전담해서 자가측정하고 있다. '87년에 이어 '88년에도 환경관리 모범업체로 지정됨으로써 환경관리를 최우선으로 하는 同社의 풍토를 인정받게 되었다. 폐수처리장은 생표식품을 방문하는 연 만명의 견학자들에게

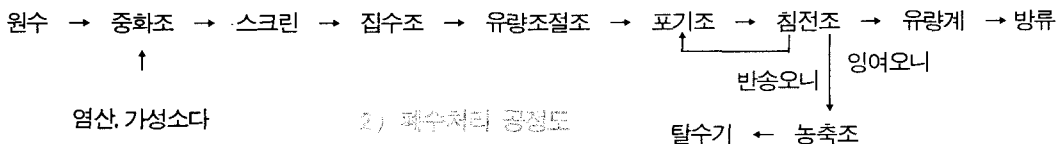


◇ 공장전경 ◇

게 개방된 견학 지정코스이다. 생표식품의 대표를 비롯하여 경영진이 매일 폐수장을 돌아보고 물의 색만 보고도 현재의 BOD 정도를 짐작할 수 있다니 모범업체 지정은 당연한 결과가 아닐까?

현재 공무부 소속의 환경과에는 13명의 직원이 근무하고 있으며 그 가운데 5명이 환경관리자격증 소지자이다. 환경과원 구성의 '금잔디 분임조'는 '84년 사내 Q.C경진대회에서 DO 하향 조절로 SS 초과 문제를 해결함으로써 입상한 경력이 있고 현재도 원가절감을 위해 월 2회의 연구 모임을 갖고 있다. "문제가 발생했을 때 여러날을 철야하면서

문제를 극복하고 나면 그간의 모든 피곤을 잊고 보람을 갖게된다"고 환경계장 박창상(33세) 관리인은 말한다. 同社의 유해열 상무가 회장으로 수고하는 「중랑천환경정화협의회」에서 박관리인은 간사로 3년째 일하고 있으며 '87년에는 서울시장상, 로터리 클럽에서 주는 환경부문의 상을 각각 수상하였다. 앞으로 자사의 슬러지 퇴비화에 대한 연구를 깊이 해볼 계획으로 있는 박관리인이다. 세계인이 한 자리에 모이는 올림픽의 해, 우리의 맛을 세계에 알리는 몫을 감당해야하는 맛샘, 폐수장에 즐겁게 노는 금붕어의 빛깔처럼 생표식품의 미래는 밝고 곱기만 하다.



2) 폐수처리 공정도

