

## 會員社 紹介



주식회사 서도화학은 1976년 일본과 미국 독일이 거의 독점하여 가격 및 공급에 있어서 극심한 횡포를 부렸던 국내의 인산염시장을 국산품대체라는 대명제 아래 설립 60여 품목을 국산화 시켜왔다. 1986년에는 과학기술처로부터 기업부설 연구소를 인가받아 인산염, 유화제를 비롯한 각종 식품 첨가물의 품질 향상에 주력해온 결과 1980년 싱가포르 수출을 시작으로 현재는 미국, 태국, 말레이시아를 비롯한 해외시장에서도 선진국과 경쟁력을 갖출 정도로 품질을 인정받게 되었다.

“Know-How만이 중소기업이 살아나는 길이며 국가에 이바지하는 길이다”를 신조로 현재는 전국민의 생활 패턴이 다양화되면서 국민건강에 위협수위까지 이른 인공색소의 과다사용에 남다른 관심을 가지고 올바른 식문화 정착에 일조코저 천연물에서 추출한 천연색소의 연구개발 및 선진국과 기술제휴에 박차를 가하고 있다.

앞으로도 (주)서도화학은 한국식품개발연구원 및 한국화학연구소를 비롯한 국내외 연구기관의 회원사로써 올바른 식문화 정착에 부단한 노력을 경주해 나갈 것이다.

## 주요 상품

정인삼제품 : 제 1,2,3인산칼륨, 제 1,2,3인산나트륨, 제 1,2,3인산칼슘.

축합인산염류 : 산성피로, 피로, 메타, 폴리인산나트륨 피로, 메타인산칼륨, 산성메타인산나트륨 (SPORIX)

인산염 혼합제제 : 포리믹스 Type, 알파포리젤 Type.

유화제 : 네오졸, 글리세린지방산에스텔.

유화유지 : 후리몰 (FREMOL)

면류첨가알카리제 : 알카린 (ALCARIN)

제빵품질개량제 : 이스트후드, 합성팽창제.

유화안정제 : 에말스타

수입식품첨가물 : 황성글루텐, 글리신외.

박토킬 : 식품제조용기 및 기구기계소독제.

천연색소 : 치자황색, 파프리카추출색소, 수용성안나토.

## 회사연혁

- |       |     |                     |       |    |                             |
|-------|-----|---------------------|-------|----|-----------------------------|
| 1974. | 4.  | 주식회사 서도화학 창립.       | 1988. | 6. | 유망중소기업 선정. (한국화학연구소)        |
| 1983. | 6.  | 반월공단내 공장신축이전.       | 1990. | 2. | 우량기업체 선정. (중소기업은행)          |
| 1984. | 4.  | 공장 증축.              | 1991. | 1. | 천연색소 기술제휴. (독일 Dr.MARCUS 사) |
| 1986. | 12. | 기업부설연구소 인가. (과학기술처) |       |    |                             |



### 株式會社 鮮 洋

주식회사 선양은 경기도 용인군에 위치하며 1983년 12월 식품제조업체로 설립되어 매년 착실한 성장을 거듭하고 있다.

전사원들의 일치단결하여 성실하고 화목한 분위기속에서 질 좋은 제품의 생산과 기술개발을 위하여 꾸준한 노력을 계속하고 있다.

주요생산품은 면류용 각종 스프재료, 튀김종류, 고단백유부, 쇠고기등 스프베이스, 각종 향신료, 냉동식품, 단체급식에 관한 제품, 빵, 도너츠용 휘링등 다양한 품목으로서 국내 산업의 발전에 일익을 담당코져 최선을 경주하고 있다.

기술과 품질의 향상에 우선 방침을 정하여 노력하고 있으며 차후 현재의 생산제품의 품위 향상과 더불어 다양한 생산제품의 개발에 박차를 가함과 함께 각종 식품소재의 개발에 더욱 힘을 기울여 국민생활의 향상에 부응하고 국내식품산업에 미력이나마 보탬이 되고

저 최선을 다할 것을 다짐하고 있다.

좀더 좋은 시설, 좀더 나은 분위기등 기업환경의 개선에 꾸준한 투자와 노력을 계속하고 있으며 급변하는 시대조류에 부응하기 위하여 전직원의 교육과 자질향상에 힘쓰고 있다.

### 주요 상품

- 인스턴트 면류용 각종 스프재료.
- 튀김종류, 고단백유부.
- 쇠고기 스프베이스.
- 냉동식품.
- 단체급식에 관한 제품.
- 도너츠용 각종 휘링.
- 여러가지 향신료.

### 회사연혁

- 1983. 12. 회사설립. (주)선양.
- 198 . 12. 식품가공업 제조업 영업허가.
- 1985. 6. 조미식품 제조업 영업허가.

- 1985. 9. 수입식품판매업 영업허가.
- 1990. 5. 특허청 상표등록.



당사는 쌀가공식품의 개발을 위하여 농촌진흥청 농업기술연구소와 3년여에 걸친 공동연구 끝에 국내에서는 처음으로 스팀공법에 의한 특수팽화기술을 개발하는데 성공하여 1984년 10월 1일 경기도 화성군 양감면 송산리에 3층 규모의 공장을 신설하고 생산라인을 전자동 시스템으로 갖추어 밀가루보다 질이 우수한 새로운 팽화미분을 생산하여 쌀가공식품소재로써 각 식품업계에 대량 공급하고 있다.

특히나 팽화미분은 기존의 쌀가루로서는 빵이 안되던 점을 개선하여 쌀빵의 생산을 가능케하므로써 밀가루보다 맛있고 영양가도 높은 쌀빵을 군납용으로까지 공급할 수 있게 되었으며, 즉석라면, 쌀과자등 품질좋은 쌀가공식품을 개발 하는데에도 크게 기여하고 있다.

한편 이와 같은 고도의 첨단기술공법으로 소맥팽화분, 소맥팽화전분, 옥호분, 옥호전분, 기타곡류의 팽화분등 다양한 식품소재를 개발하고 전국의 유명식품가공회사에 공급하여 국민식생활 개선에 앞장선 결과 1987년 12월에는 산업연구원으로부터 유망중소기업체로 선정받기도 하였다.

당사에서는 그후 1990년부터 인력을 보강하고 시설을 확충하여 팽화공법이외도 생미분 1호, 2호와 쌀과현미 GRITS분말, 찹쌀분말등을 개발하여 쌀라면, 쌀소세지, 쌀과자, 쌀빵, 쌀햄버거, 쌀스넥, 쌀막걸리등 쌀을 이용하는 모든 가공식품원료를 공급하고 있으며 1991년 후반부터는 쌀국수류등도 생산할 계획으로 시설을 더욱 확충하고 있다.

그중 특히 쌀막걸리는 현재까지 쌀만으로 제조하여 오던 것을 밀가루와 쌀가루를 혼합 제조할 수 있도록 생미분을 새로 개발 보급하여 가격과 품질면에서 또는 시설이용과 수질오염 예방면에서 매우 우수하다는 평을 받고 계속 확대 보급되고 있다.

### 주요 상품

식품소재 : 팽화미분, 생미분 1호, 생미분 2호, 쌀 및 현미 GRITS, 찹쌀분,  $\alpha$ -옥전분,  $\alpha$ -옥분,  $\alpha$ -현미분,  $\alpha$ -대맥분,  $\alpha$ -소맥분  
 신규사업 : 쌀햄버거, 쌀쌀빵, 쌀국수류등

### 회사연혁

- |               |                 |             |                             |
|---------------|-----------------|-------------|-----------------------------|
| 1984. 10. 1   | 범일농산(주) 설립.     | 1991. 4. 5. | 학교급식 쌀햄버거, 쌀쌀빵공급(화성군 비봉국교). |
| 1987. 12. 10. | 산업연구원 유망중소기업지정. | 1991. 1. 6. | 농림수산부 쌀가공시설자금에 의한 시설 확충.    |
| 1988. 9. 1.   | 대표이사 김만수 박사 취임. | 1991. 2. 1. | 쌀국수 및 쌀빵 생산계획.              |
| 1991. 2. 1.   | 생미분 제조시설 확장.    |             |                             |



한국냉장(주)은 정부가 추진하고 있는 농·수·축산 부문의 유통구조 근대화와 국민식생활 개선을 위한 공익적 사업 수행기구로서 1968년에 설립되었다. 농·수·축산물의 저온저장 및 수송·가공·판매·수출사업과 정부 주도하에 육류 포장 규격화 사업, 축·수산물 수급조절 사업을 수행하고 민간업체를 선도하는 신규사업과 보다 선진화된 식품을 개발하여 보급함으로써 농·수·축산물의 관련업계의 발전을 도모하며, 이를 통한 농어민의 소득증대와 국민 식생활 개선에 기여하고 있다. 또한 유통구조 개선 사업의 일환으로 농수축산물의 저온 유통체계를 선도하기 위하여 냉동·냉장·제빙·저온보관시설 및 저온수송차량을 보유 운영하고 있다. 또한 노량진에 수산물 도매 시장을 관리 운영 신선힌하고 저렴한 수산물을 서울을 비롯 수도권 지역에 공급 수산물 가격안정과 유통개선에 기여하고 있고, 보다 확충된 시장 시설로 생산 출하자와 소비자의 권익보호 기능을 더욱 활성화해 나갈 계획을 갖고 있다. 국민 식생활개선과 국내 육가공사업의 기반조성을 위하여 선도적 역할을 수행하고 있는 한냉은 정선된 축육, 어육을 원료로 햄·소세지·통조림 등 다양한 제품과 축산물의 경우 부위별로 소포장하여 포장육을 생산 국민의 체력향상과 건강생활에 기여하고 있을뿐

만 아니라 식품의 장기보관 방법 및 다양한 신제품 개발에 연구노력하고 있다. 이와같이 햄·소세지·포장육 제품은 서울을 비롯 부산, 목포, 영동 4곳에 지사를 두고 각 제품을 생산 전국 대리점, 직판점, 대형백화점 및 슈퍼마켓 등의 유통업체를 통하여 각 가정과 수요처에 신속·안전 편리하게 공급하고 있다. 육가공업계의 선두주자격인 한냉은 “창의와 개발, 자율과 책임, 인화화 협동”이라는 사훈아래 새로운 식품가공업 진출과 농수축산물 종합유통 업체로 생산자와 소비자 보호에 기여하고 전직원 모두가 성실한 공기업의 자세로 국민 건강과 식생활 개선에 일익을 담당하는 최선의 노력을 기울이는 기업으로 노력하고 있다.

### 주요 상품

- 햄·소세지제품 : 스토크햄, 후랑크 소세지, 보로나 소세지, 왕꼬치 외 12종.
- 건포류 : 육포, 명포.
- 포장육류 : 쇠고기 포장육(안심·등심·양지사태 등), 갈비, 돼지고기포장육, 삼계육.
- 통조림류 : 쇠고기햄 외 4종

### 회사연혁

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1967. 7. 회사 설립.</li> <li>1971. 7. 서울, 부산, 목포공장 및 도매시장 준공.</li> <li>1985. 4. 도매시장내 소비자보호센터 개장.</li> <li>1988. 11. 노량진 수산시장 직영체제로 전환.</li> <li>1989. 4. 현 제12대 신건회사장 취임.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1989. 6. 도매시장 시설 현대화 공사 착공.</li> <li>1990. 1~12. 사업소(공급기지)설치. 대구, 대전, 인천, 광주</li> <li>1991. 1. 영동지사 설치</li> <li>1991. 7. 종합 육가공공장 착공(중부지역).</li> </ul> |
|--|---|