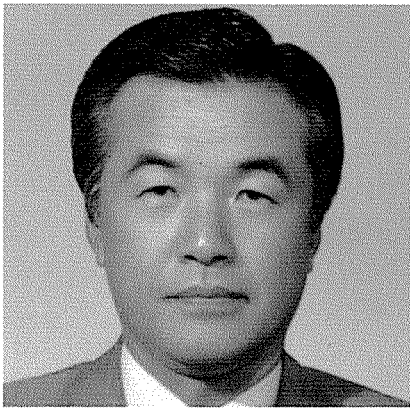




업체탐방

최고라는 자부심을 지켜간다

대한제분주식회사



김종성 대표이사

최고의 제품만을 생산하는 대한제분의 비결은 오랜기간 축적된 기술의 노하우와 실험결과를 제품 제조에 반영하는 연구, 생산체제의 연계성에 있다.

하나의 제과 제품을 만들려면 밀가루를 비롯해 이스트, 물 등의 주재료와 당류, 유제품 등의 재료를 필요로 한다. 특히 그중에서도 가장 비중이 크고 중요한 재료가 밀가루로서 제과와는 떼려야 뗄 수 없는 불가분의 관계에 있다. 그런 면에서 볼 때 제과의 근간을 이루는 밀가루 생산 업체인 대한제분은 창립 이후부터 오늘날까지 직접 간접으로 업계 발전과 보조를 같이 하면서 성장해 온 대표적 제분 업체라 할 수 있다.

1952년 제분업체라는 최초의 밀 씨앗을 뿌려

‘곰표’, ‘코끼리표’ 밀가루로 전문 업소는 물론 일반 소비자에게도 널리 알려진 대한제분(대표 김종성)이 창립된 것은 1952년. 당시 연간 생산 능력 백만 포대(22kg 단위)의 국내 최대 규모의 제분 시설을 갖추면서부터였다.

이후 대한제분은 50년 저장능력 2만톤의 원맥 싸이로 신축, 58년 3개 라인의 제분공장 신축으로 동양 제일의 단일 제분 공장으로서의 기틀을 다졌으며 71년 ‘대한싸이로’ 설립, 79년에 ‘한국유업’을 설립했다. 이어 83년 미국의 필스버리社와 제조 기

술 계약을 체결해 프리믹스 제품 생산을 개시했으며, 85년 국내 최초의 벌크 수송 시스템 확립, 86년부터는 프리믹스 제품을 일본에 수출하며 오늘에 이르고 있다.

국내 최초의 제분 업체인 동시 최고급 제품을 생산해 온 대한제분은 현재 6만1천 평방 미터의 대지 위에 완벽한 제분 시설을 갖추고 1일 2천4백 60톤의 제품을 생산하고 있다. 대한제분 외에도 ‘대한시료공업’, ‘대한싸이로’, ‘한국유업’의 3개 계열사를 거느리고있으며 93년 총 매출액도 1천3백60억원에 이른다. 이중 주력 상품인 밀가루가 9백50억원, 수입 소맥피 상품이 1백50억원, 국산 소맥피 1백35억원, 일본에 수출하는 밀가루 조제품 85억원, 튀김가루, 부침가루 등의 프리믹스 제품이 50억원을 차지하고 있다.

따라서 10개 제분 업체가 밀가루 시장을 구성하고 있는 국내 시장 점유율도 25%로 수위를 달리고 있으며 특히 경인 지역의 경우는 75%의 시장을 점유하고 있어 전문 취급 업소는 물론 일반 슈퍼 등 식품 매장 어디에서나 대한제분의 제품을 볼 수 있을 정도로 대표적인 업체이다.

이런 사실은 대한제분이 국내 최초의 선발 업체인 까닭만은 아니다. 창사 이래 지속적인 시설 투자와 엄격한 품질 관리로 소비자의 요구에 부응해 온 결과라 할 수 있다. 대표적 브랜드인 '곰표' 밀가루는 창립과 함께 시판되고있는 장수 상품으로 밀가루 하면 '곰표'라는 등식을 낳을 정도이며, 빵용 밀가루인 '코끼리표' 밀가루 역시 60년 중반 생산 개시 이후 25년 이상 판매되고 있는 장수 제품이다. 특히 과거 중국집에서 손으로 면을 뽑던 시절 곰표 밀가루의 수분 흡수율이 타사 제품보다 높아 1포대 반죽시 짜장면이 2~3 그릇 더 나옴에 따라 비싼 가격임에도 많이 애용한 예는 품질의 우수성을 반증한 사실이기도 하다.

오래기술 노하우와 연구 결과 반영으로 우수 제품 생산

60여종의 제품을 생산하는 대한제분 제품의 우수성은 원료의 하역에서부터 저장, 정선, 가수(加水), 분쇄, 분리, 포장, 출하에 이르기까지 전 공정이 일관화된 생산 라인의 연계성에 있다.

통상 우리가 쓰는 밀가루는 외국에서 수입된 밀을 하역하고 싸이로의 저장, 운반을 거쳐 제분 공장 내 싸이로에 다시 저장케 된다. 이후 철분 제거와 측정, 바람에 날리는 떠풀이나 무거운 돌 등 잡물 제거의 정선 과정을 거쳐 껍질을 벗기지 않고 밀만 깎기 위해 가수를 하고 수분 측정과 2차 가수, 중량 측정, 다시 잡물 제거를 한다. 그리고 본격적인 밀가루 생산에 돌입해 분쇄를 한 후 공기와 비중에 따른 체별, 재분쇄, 정선을 거쳐 저장되고 포장한 후 출하에 이르게 되는 것이다.

이렇게 볼 때 대한제분은 완벽한 조건을 가지고 있다고 할 수 있다. 컨테이너를 통해 수입된 밀을 계열 회사인 '대한 싸이로'에 곧바로 저장하고 1백여 미터도 떨어지지 않은 대한제분의 생산 과정을 거쳐 밀가루와 사료용 소맥피 등이 각각 용도 대로 출하되기 때문이다. 여기에 오랜 기간 축적된 기술의 노하우와 단일 규모로는 국내에서 가장 많은 5개 라인에서 강력분이면 강력분, 중력분이면 중력분의 단일 제품이 생산되기 때문에 품질의 균일성을 확보할 수 있는 것이 장점이다. 물론 이 모든 생산과정은 중앙 통제실에 의해 완전 자동화에 따라 생산이 이루어 진다.

또한 대한제분 제품의 우수성을 가능케 한 요인으로 꼽을 수 있는 것이 국내 최고를 자랑하는 연구실이다. 대한제분에는 '제빵실험실'을 비롯해 '개발실', '기기분석실', '미생물실험실', '물리화학실', '체면연구실'을 포함해 6개 연구실이 있




2

며 30여명의 연구원이 근무하고 있다. 이중 제빵실험실은 케이크, 빵, 도넛 등의 2차 가공성 결과에 대해 연구하고 있으며, 체면연구실은 체면 제조시 특성을, 기기분석실과 물리화학실은 잔류농약분석과 밀가루의 수분, 단백질, 글루텐 등의 실험을 통해 제품 제조에 그 결과를 반영하고 있다. 이밖에 제품 개발을 담당하는 개발실과 일반 세균대장균 등 미생물이 미치는 영향에 대해 연구하는 미생물 실험실도 마찬가지다.

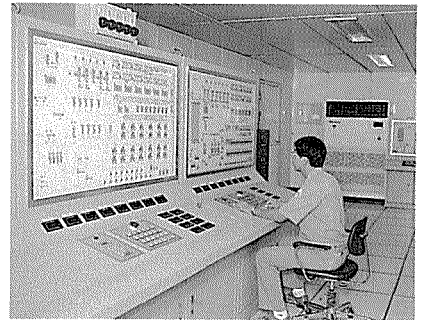
완벽한 제품으로 문제점을 최소화하는 사전 관리를 최우선

대한제분의 품질 관리는 문제가 발생하기 전에 완벽한 제품을 생산해 소비자에게 서비스하는 사전 제품 관리를 최우선으로 한다. 이런 것이 가능할 수 있는 요인은 앞서서 언급한 연구실의 실험을 통해 제품 제조에 반영하고 수분 흡수율 몇 %의 제품을 만들어 달라는 소비자의 요구에도 충분히 부응할 수 있는 연구, 개발, 생산 체제에 있다. 또한 소비자, 업체를 통해 문제점을 파악해 제조에 반영하는 사전 사후 종합품질 관리가 오늘날 대한제분 제품의 명성을 높게 하고 있다.

최근 국내 제분 시장은 많은 난관에 부딪혀 있다. 근래 들어 감소세에 있는 밀 수입량은 시장의 수요가 줄고 있다는 것을 의미한다. 여기에 지난 9월부터는 밀 수입시 지원되던 GSM-102 자금도 중단될 위기이고 더구나 대금 결제도 기존 6개월 후 지불에서 원료 도착 즉시 지불로 바뀔 예정이어서 많은 제분 업체가 어려움을 겪을 것으로 예상되고 있다.

그러나 이런 난관 속에서도 대한제분에 거는 기대와 믿음이 큰 것은 다른 데 있지 않다. 42년 전 볼모지나 다름없던 이 땅에 제분 업체라는 밀 씨앗을 뿌리고 난 이후 최고급 제품을 생산하기 위해 걸어 온 지난날의 과정이 그러하듯 앞으로 이 노력의 연속이라는 확신이 있기 때문이다. (글·박종선 )

1. 제분업체의 선두 주자 대한제분 주식회사
2. 분쇄 로울러를 거친 밀은 정선과 재분쇄를 통해 용도에 맞는 제품으로 탄생한다.
3. 중앙 통제실 자동화 생산 설비의 이상 유무를 한눈에 파악할 수 있다.
4. 제빵실험실과 물리화학실의 페리토그래프 실험 결과를 토대로 제품 제조에 반영, 우수 상품을 생산한다.



3



4