

기존 롯데제과 건물 옆에 새로 준공한 롯데제과 사옥내 롯데그룹중앙연구소 전경

국내 최대 식품연구소로 발돋움

식품 · 기초소재 · 생물공학 등 첨단 연구개발



연구소 권익부 소장

롯데제과로 시작, 창립 20주년

제과회사로 시작하여 20년동안 꾸준한 성장에 힘입어 거대기업의 면모를 갖추게 된 롯데그룹은 이제 한국의 식품산업을 이끌어 가는 선두주자로서 제과류, 음료류, 육가공류는 물론 건강식품과 편의식품 등 각 분야에서 최고의 자리를 지키고 있다.

롯데그룹은 날로 품질의 중요성이 강조되면서 보다 독창적인 제품을 개발하고 경쟁사회에서 살아남기 위해서는 연구개발 사업 강화라는 인식하에 1983년 6월, 5일15팀체제로 그룹중앙연구소를 창립하였다.

그룹중앙연구소는 그해 같은달 과학기술처에 기업부설연구소로 등록되면서 롯데칠성주식회사 부설연구소와 롯데제과주식회사 부설 기술연구소를 병합하여 본격적인 연구개발에 들어갔다. 또한 1989년 기존의 건물옆에 중앙연구소 신축건물을 준공하고 곧 조직개편을 단행, 4일16팀 13담당체제로 바꾸고 최신 실험장비를 갖추는 등 명실공히 그룹중앙연구소로서의 면모를 갖추게 되었다.

롯데그룹중앙연구소는 '사랑과 풍요의 삶을 추구하는' 그룹이념을 바탕으로 24개 계열사를 거느리며 국민의 행복한 삶과 국가경제의 이익을 담당한다는 긍지로邁進하고 있다. 또한 그룹내 모기업인 롯데제과(주)를 비롯하여 롯데칠성음료(주) 등은 국내 식품산업 분야를 주도하는 역할을 다하고 있다는 자부심을 가지고 이들 그룹사 식품산업분야의 연구개발을 담당하는 막중한 임무를 띠고 최고의 제품을 개발하고자 우수한 연구인력을 확보, 연구개발 사업에 더욱 박차를 가하고 있다.

4일 16팀 13담당체제

국내 최고의 식품연구소임을 자랑하며 신제품 개발에 주력해 온 롯데그룹 중앙연구소는 미래의 식품개발은 물론 생물공학, 기초소재 개발 등 첨단

기술에 이르기까지 연구분야를 넓혀 가고 있다.

제1연구실은 원재료 및 상품에 대한 각종 시험분석, 생물과학분야 연구, 기초소재 개발 및 응용연구, 포장재 소재개발 및 포장기계 적성시험, 상품개발 지원 업무를 맡고 있다.

제2연구실은 GUM, CANDY, BISCUIT, SNACK, CHOCOLATE, ICE CREAM 등 과자류 전반에 대한 연구개발, 영양 및 건강식품 관련 연구를 하고 있다.

제3연구실은 음료 및 주류, 유가공 제품에 대한 연구개발, 육가공 제품에 대한 연구, 냉동식품에 대한 연구, 유지류연구, 조미식품연구 및 패스트푸드 분야의 개발업무를 맡고 있다.

기획관리실은 식품분야에 대한 시장조사 및 분석, 미래산업연구, 정보수집 및 분석정보 제공, 특허업무, 연구개발에 대한 제지원을 하고 있다.

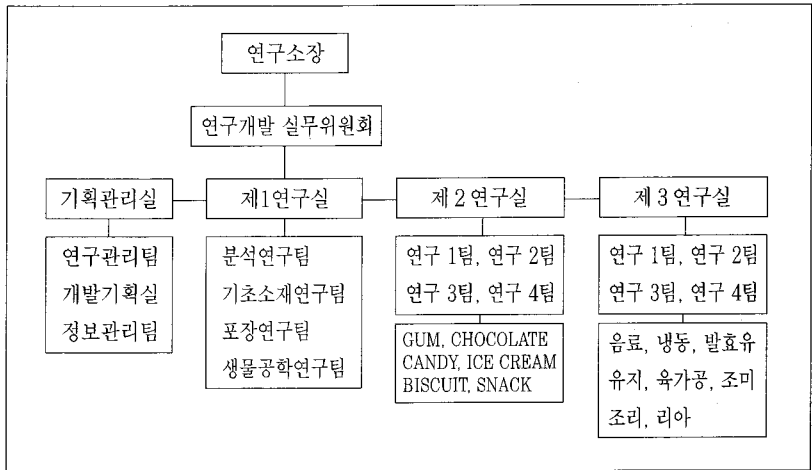
제1연구실의 포장연구팀은 5개 식품사의 포장재에 대한 연구를 전담하고 있다. 롯데그룹도 지금까지 내용물만을 중요시하던 인식을 깨고 포장의 중요성을 인식하면서 포장에 대한 투자를 점차 늘리고 있다.

포장연구팀은 담당임원인 이윤수 이사를 비롯하여 포장연구팀 팀장인 이천희 차장이 업무를 총괄하고 있다. 소수정예요원으로 구성된 6명의 구성원과 포장연구실을 가득 메운 롯데의 각종 포장지며 아직 개발중인 제품들이 연구소의 분위기를 짐작하게 했다.

포장연구팀 총 6명으로 구성

제1연구실 이윤수 담당이사는 “국내 포장산업계는 놀라울 정도로 급속히 발전하고 있습니다. 저희 롯데와 같은 대기업들이 먼저 포장에 대해 눈을 떠 시급히 대처해 가야 한

(표 1) 연구소 조직



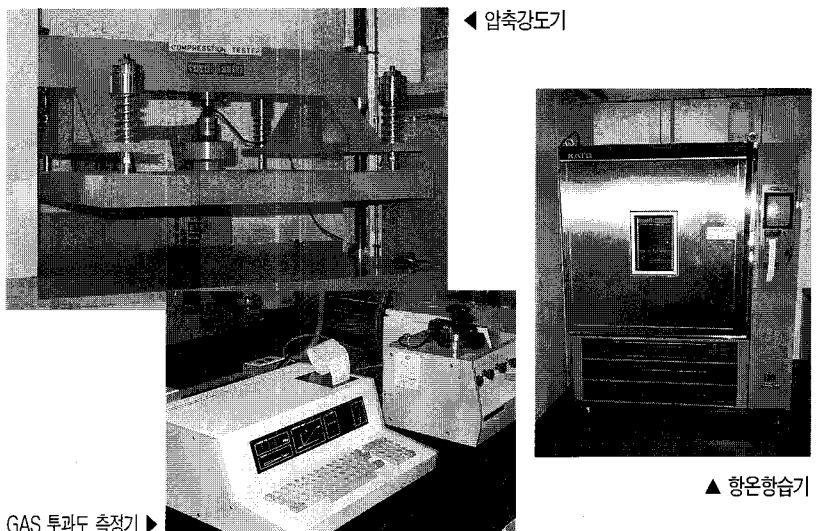
(표 2) 포장연구팀 인원구성

직급	성명	업무내용	포장업무경력
팀장	이 천 희	업무 총괄	17년
과장	이 덕 재	G.R 인쇄물에 관한 연구	13년
계장	서 택 교	지기 및 골판지BOX에 대한 연구	6년
계장	임 정 훈	Shelf-Life에 관한 연구	6년
기사	송 인 환	포장 폐기물에 관한 연구	1년
5급	이 옥 순	포장재 물성시험에 대한 보조업무	3년

(표 3) 주요 실험기기 보유현황

HEAT SEALER	STIFFNESS 측정기
과열강도 시험기	항온 항습기
SHELF-LIFE 시험대(2대)	GAS 투과도 측정기
PIN TEST ATTACHMENT	BOX 압축강도 측정기
만능시험기(INSTRON)	DRAFTING MACHINE
투습도 측정기	내절도 시험기
수분 측정기	PUNCTURE TESTER

포장연구팀의 최신 실험기기들

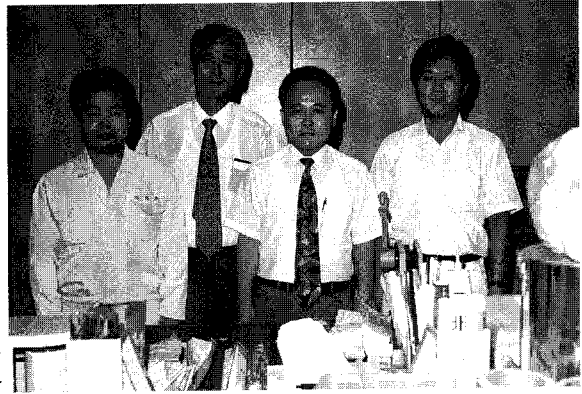


◀ 압축강도기

▲ 항온항습기

GAS 투과도 측정기 ▶

탐 방
롯데그룹
중앙연구소



롯데그룹 중앙연구소 포장연구팀의 주역들

다고 봅니다.

국내에서는 신포장 개발에 대한 투자비중이 많은 것으로 판단되는데 외국의 우수포장을 들여와 좋은 것은 받아들이는 것도 한편으로는 바람직하다고 봅니다. 물론 모든 것을 무분별하게 모방하는 것은 배제해야 겠지요."라고 밝히며 국내 식품업계의 문제점은 물류의 중요성을 절실히 느끼고 있지 못한 것이며 이제 제품에서의 원가절감은 매우 어려운 일이므로 물류의 기본인 포장에서부터 보관까

지 즉 물적 유통과정에서 비용을 절감하는 것만이 기업이 살아남을 수 있는 길임을 인식하며 롯데와 같은 제과회사에서 물류의 중요성을 인식하여 물류기법의 개발에 앞장서 나가야 함을 강조했다.

포장연구팀 구성원들은 각기 1개사의 포장을 책임지고 있다고 한다.

현재는 제과의 비중이 큰 만큼 제과포장에 많은 비중을 두고 있다. 그러나 롯데그룹 식품사의 제품포장을 책임지고 있는 포장연구팀의 인원구성이나 규모가 너무 협소한 것이 아닌가 하는 아쉬움을 남겼다.

롯데그룹중앙연구소는 그룹 식품사의 발전은 물론 2천년대를 향한 그룹의 미래상이 중앙연구소에 직결되어 있다는 자부심과 긍지를 가지고 끊임없는 자기개발에 전력을 다할 것이다.

또한 품질 제일주의의 구현을 통해 동업계를 선도하고 기술축적으로 미래산업에 참여한다는 중앙연구소의 목표를 더욱 확고히하기 위한 노력을 계속할 것이다.

영등포구 양평동에 위치한 롯데그룹중앙연구소 건물을 바라보며 새로 지은 만큼 식품업계의 새로운 장을 열어 줄 것을 기대해 본다.

이선하 기자

[표 4] 포장연구팀 업무

업 무	내 용	비 고
신제품 포장설계 및 지원업무	1. 중앙연구소 또는 마케팅실에서 제품에 대한 CONCEPT를 받는다. 2. CONCEPT에 따른 포장의 재질, 규격, 형태, 가격의 기본설계 3. 포장기 적성 공동 TEST	그룹 식품사 포장관련 사항
포장 개선 및 COST DOWN 연구	1. 현행 제품 포장재료 개선 및 원가개선 사항 검토 2. 신소재 도입을 위한 정보 수집 및 시작 TEST 3. 業休閒 개발 경쟁 유도로 기술향상 및 개선에 의한 업무 활성화 4. 원포장 문제점 해결을 위한 업소 개발 5. 장기 ITEM 공동 개발연구 유도	
신규 포장형태 개발연구	1. 포장재 MAKER 및 타사 신규 포장 IDEA의 개발 SYSTEM 조사, 정보수집 2. HIT 상품의 포장조사 및 분석검도에 의한 도입시행	
물류관계 연구	1. 제품 LIFE CYCLE의 DATA 설정으로 포장설계 적정화 방안연구 2. COMPUTER에 의한 포장관련 DATA 활용으로 유통, 수송, 보관 등 조건 합리화	

[표 5] 94 연구테마 계획

수출용 GUM B/L CASE 품질개선에 관한 연구
COLD SEAL 포장재 도입에 관한 연구
(CHOCO 및 ICE BAR)
GUM 외포 재질의 셀로판 대체에 관한 연구
제품 은지 포장개선에 관한 연구
B/L CASE 제조공정 개선에 관한 연구
(OFF-SET → GRAVURE IN LINE 도모송)
국내·외 합성수지 포장재 물성비교연구

이천희 차장
포장연구팀

‘낙후된 국내 포장소재·재료분야에서 분투해야’
17년간 포장업무에 정열 쏟은 외길 포장인

식 품회사에 불고있는 포장바람. 각사들이 포장개발 담당부서를 신설하는가 하면 포장재료 구입비나 포장기계를 도입하는 투자액을 서서히 늘리는 등 기업들이 포장에 쏟는 관심은 앞으로도 계속될 듯 싶다.

껌생산을 시작으로 제과에서 이제는 식품산업분야까지 석권하려는 움직임이 보이고 있는 롯데그룹도 제품의 경쟁력은 포장이 좌우한다는 신념 아래 전체 1조5천억원중 2천5백억원을 포장재를 구입하는데 투자하는 등 발전적인 모습을 보이고 있다. 그러나 아직까지 포장개발부서가 따로 존속하지 않고 연구소내에 포장재료의 물성이나 적정포장 등을 연구하는 연구부서가 있을 뿐이다.

롯데그룹중앙연구소내 포장연구팀은 총 6명으로 구성되어 있으며 업무 총괄을 하고 있는 이천희 차장은 17년간이나 포장연구팀을 지키면서 롯데에서 생산하는 제품의 산증인, 포장역사라 해도 과언이 아니다.

이차장은 포장자재 구매에서 제품 출하에 이르기까지 모두 그의 손이 닿지 않는 곳이 없을 정도로 중추적 역할을 담당하고 있다. 그러나 포장

재료를 사용하는 USER의 입장에서 제품을 평가하는 그의 시선은 날카롭다.

“먼저 소재부분에 잉크 및 접착제는 국산제품의 개발이 부족하고 색상은 외국에 비해 떨어지는데 가격은 고가인 단점이 있습니다. 또한 접착제는 대부분 수입에 의존하고 있는 실정으로 시급히 국산화가 실현되어야 합니다.

필름 및 레진업체들도 국내시장이 좁다고 다용도 제품 개발을 꺼릴게 아니라 수출판로를 개척하여 세계시장에서 경쟁해야 합니다. 특히 기능성필름이나 다층필름의 경우는 후진국보다도 제품의 질이 떨어진다는 의견도 많습니다.”라고 밝히며 포장재 생산업체들의 개발의욕 부족, 업계간의 가격싸움, 인력양성 미비 등의 문제들은 아직도 포장재 업계의 큰 과제라고 말했다.

포장재업체들의 문제점을 지적하는 동시에 스스로 식품업체들의 모순점을 털어놓는 이 차장은 먼저 식품업체의 경영자, 중간관리자, 생산, 관리, 기계, 영업종사자들이 포장의 중요성을 인식하지 못해 상품의 질을

저하 시키는 결과를 초래하고 있다고 한다.

“소비자는 맛으로 제품을 판단합니다. 맛의 보호를 위해 포장은 무척 중요하죠. 내용물, 포장, 포장기계가 합쳐 완성된 제품이 되므로 내용물과 포장은 동일한 비중으로 인식돼야 합니다.”라고 말을 맺는 이 차장의 모습은 사뭇 진지하기만 했다.

17년간이나 포장개발을 위해 열정적으로 일했던 그의 모습은 석달후면 50줄에 접어 든다는 그의 말을 실감할 수 없게 했다.

“우리팀이 함께 이뤄온 수많은 포장제품을 대할 때면 한편으로는 뿌듯하면서도 계속 새로운 제품들을 내놓는 경쟁업체들의 발빠른 움직임에 조금도 마음의 여유를 가질 수 없습니다. 앞으로도 제품의 보호를 위한, 원가절감을 위한, 환경을 고려한 신포장을 개발할 것입니다”라고 스스로 다짐하는 그는 분명 아직 열정이 남아있는 노력하는 포장인이다.

이선하 기자