

식품유통문화를 창조해 나가는 기계장이 포장도 하나의 상품으로 인식돼야

정희국 / 태방기계(주) 사장

“태방기계는 MEATPIA란 이념으로 축산물 유통의 선진화를 추구하고 있으며 오늘도 축산물의 위생적인 처리, 공정의 자동화, 생산제품의 다양화에 적합한 시설공급에 온 힘을 다하고 있습니다.”

GAS 치환식 진공포장기로 업체에 널리 알려진 태방기계(주)의 정희국 사장은 우리나라 양념문화를 한층 살려 그에 맞는 포장용기를 고안해 내고 있다.

이번에 태방기계(주)에서 개발한 ‘바로바로’ 포장기 또한 우리 전통식품 포장에 알맞는 즉석 용기포장기이다.

제품의 특징에 대해 그는 “우리나라 식품은 양념과 습기가 많다는 것이 특징입니다. 시중에 나와 있는 식품용기를 보면 파우치일변도의 용기들과 그 용기표면에 양념이 묻어 난다는 단점이 공통적으로 드러납니다. 이를 개선하기 위해 3년여를 투자해 위생적이고 간편한



▲ 태방기계(주) 정희국 사장

즉석 용기포장기-양념이 곁들여 있는 식품과 스프즈이 들어 있는 생식품에 최적인 Sealing 기를 개발한 것입니다”라며 “특히 양념불고기, 각종 반찬류, 김치류, 찌개류, 탕류, 양념소스류에 적합해 포장후 즉석 바인드화하여 Pos System(가격계산) 지원에 더욱 효과적입니다”라고 덧붙여 설명했다.

89년 태방기계(주)를 설립해 줄곧 식품포

“제조업중심의 경제논리가 아니라 소비자 중심의
경제가 도래했다”고 밝히는 그는
항상 경제원리에 입각해 사업성을 추진해야 하고
합리적인 가격과 기계개발에 힘써야 함을 강조한다.

장기 개발에만 몰두해온 정 사장은 화학을 전공했지만 화학이 식품포장기 제작의 모태가 되는 이유에 대해 “탄산가스는 액체나 지방질에 더욱 쉽게 용해되며, 탄산가스가 물과 만나 탄산을 만들어 이 탄산은 PH를 감소시킵니다. 또한 질소가스는 식품포장에 화학적으로 중성의 성격을 나타내며, 일반적으로 순수 질소가스 혹은 탄산가스 및 산소와 혼합하여 사용합니다. 소량의 탄산가스와 혼합 사용하여 포장하면 식품의 원형을 보존하는 역할을 합니다. 질소가스를 사용함으로써 FILM과 식품사이에 완충역할을 하여 FILM의 수축을 억제시키는 기능을 합니다. 그리고 산소는 일련의 생물학적 변화과정에 필요한 물질로, 예를 들면 육제품 포장시 선홍색을 유지하기 위하여 필요합니다. 반면에 산소가 없으면 검붉은 색을 띠게 됩니다. 산소의 농도가 짙을 경우 박테리아의 증식을 억제시켜 식품의 보존기간도 연장됩니다”라고 밝혔다.

13명의 직원들과 항상 가족처럼 지내는 정 회국 사장은 태방기계에 다닌다는 자부심을 심어 주기위해 새롭게 변해가는 유통시장의 끊임없는 마케팅조사와 소비자에 걸맞는 식품포장기 개발에 노력하고 있다. 외부에 인식도를 높이기 위해 앞서 태방기계 내부적으로 자부심을 갖자는 게 그의 사업운영 방침이다.

높아만 가는 세계시장의 무역장벽과 소비자들의 인식도가 높아져 이제는 제조업 중심의 경제논리가 아니라 소비자 중심의 경제가 도래했다고 밝히는 그는 식품기계 제조업에 종사하고 있는 기계장인들이 소비자들이 무엇을 원하고 있고 시류가 어떤 식으로 흘러가고 있는지 알지만 그것에 맞는 기계를 개발하는 데는 많은 자본을 필요로 한다며 안타까워 했다.

그럼에도 불구하고 그는 “중소기업은 그 나라의 기간산업입니다. 이런 자부심을 갖고 신기술에 따른 아이디어로 승부하는 것 외에는 없다고 봅니다. 포장기계업체는 항상 경제원리에 입각해 사업성을 추진해야 하며 합리적인 가격과 기계 개발에 힘써야 합니다”라고 강조한다.

또한 “소비자, 즉 구매자들은 ‘포장’이란 개념을 단순히 싸다라는 것에서 유통과정에서 없어서는 안될 중요한 것으로 인식의 전환이 있어야 합니다. 그래야만 신제품에 대한 거부감이 없어지거든요”라고 토로한다.

앞으로도 중소기업에 맞는 식품포장기 개발과 식육문화의 질적향상에 초점을 맞추고 있는 정사장은 앞선 기술과 경험으로 21세기의 새로운 MEATPIA를 만들 것을 자신있게 표출했다. [K]

변준섭 기자