

한국테트라팩 (유)

## 세계 14개 R&D센터 다각적인 연구수행 전 세계 연간매출, 10조원에 달해

### 90년부터 여주 공장 가동

한국테트라팩 유한회사는 1972년 제품을 장기간 보관할 수 있는 우유포장용기를 국내 최초로 공급하는 것을 시초로 그간 우유 외에 주스, 유산균음료 등 각종 음료포장재를 생산, 국내시장에 공급하고 있다.

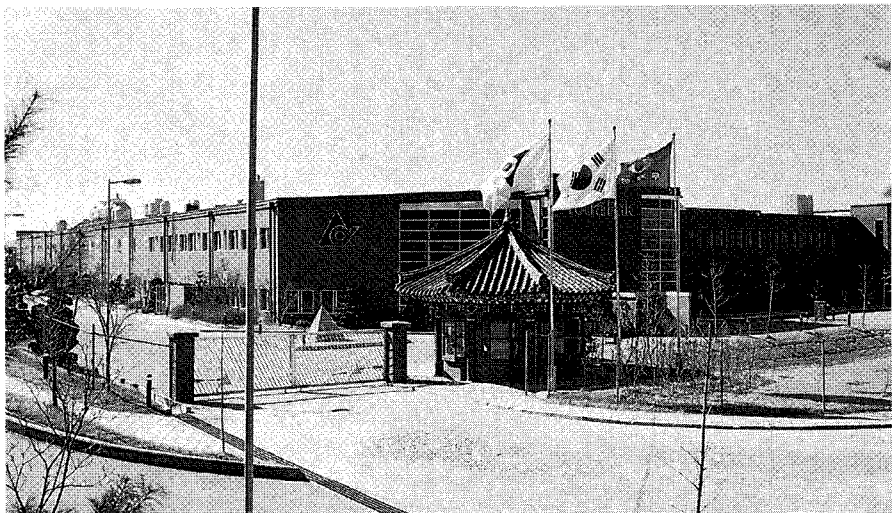
지난 89년에 완공되어 90년부터 가동에 들어간 여주공장은 17,550평 대지에 연건평 3,450평 규모로서 연간 20억개의 포장재 생산능력을 보유하고 있다. 조직구성은 기술과 생산부가 공장에, 마케팅과 총무·자금부서가 한남동 서울사무소에 자리잡고 있다.

식품의 포장유통체계의 중요성을 특히 강조하는 테트라팩사는 식품가공처리 기계를 비롯하여 선반 및 산업전반에 사용되는 원심분리기와 열교환기에 사용되는 조절장치, 완전 가동제어 장

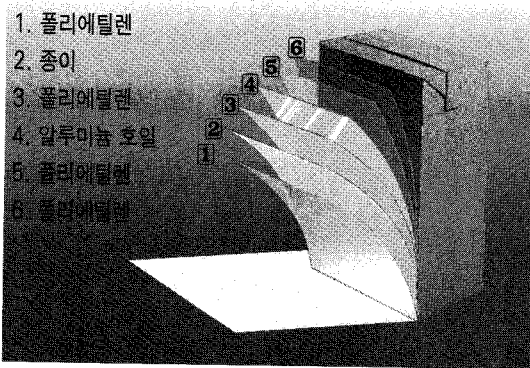
치 등을 전 세계 시장에 공급해온 알파라발사와 합병을 추진하여 제품의 완벽을 기하는데 한발 다가섰다.

이에 93년 1월부터 한국에서도 기존 알파라발 코리아사의 식품전처리 부분을 편입하여 유저들에게 액상식품의 전처리 과정부터 포장유통에 이르기까지 일괄적인 시스템을 공급하고 있다.

또한 93년 6월부터는 여주공장에 Full Lamination공사가 완료됨에 따라 종전에 반제품의 원지를 수입하여 가공하던 방식에서 벗어나 모든 공정이 국내에서 이루어지게 되어 생산능력이 연간 20억 팩으로 증가되었을 뿐만 아니라 포장재를 적기에 공급할 수 있는 체제를 갖추었다. 이러한 한국테트라팩사의 발전의 원동력은 전세계 테트라팩사와의 모든 연계속에 이루어지고 있다.



▶ 한국테트라팩 유한회사  
여주공장 전경



▲ 테트라팩 구성

테트라팩은 주 시장지역에 제품개발 및 판리·설비·사무소를 두고 있는데 미국은 최대의 포장시장을 형성하고 있어 테트라팩 시스템의 대부분이 그곳에서 개발되고 있고 테트라 브릭 무균시스템의 개발업무는 이탈리아에서, 저온살균우유에 대한 가공 및 포장개발업무는 스칸디나비아를 중심으로 이루어지고 있다.

또한 일본에 위치한 연구시설은 아시아·태평양지역을 대상으로 하고 있으며 싱가포르의 연구시설에서는 열대 과일주스에 대한 새로운 가공 포장기술이 개발되고 있다.

“저희 테트라팩은 세계적으로 유럽, 아시아·태평양, 미주, 카레아로 크게 나뉘어져 있으며 14개의 R&D센터에서 신소재·신제품 개발, 설비개발, 아이디어 개발, 마케팅, 환경에 대한 다각적인 연구를 수행하고 있습니다”라고 소개하는 마케팅부 김진홍 부장은 전 세계적으로 연간 테트라팩의 매출이 10조원에 이르고 있다고 소개했다.

1952년 개발된 바 있는 테트라팩 클래식은 정사면체 형태의 용기로 최소한의 포장재를 사용하는 것을 기본이념으로 제조됐다.

이 용기는 50년대, 60년대에 널리 사용되어

오다 61년 더욱 발전된 무균포장형태인 테트라 클래식 무균팩이 소개됐다.

직사각형 형태인 테트라 브릭용기는 적재를 효율적으로 할 수 있으며 그 치수는 국제적으로 이용되는 파렛트 규격과 일치한다. 69년에 소개된 테트라 브릭 무균팩용기는 장기보존용으로 주로 이용되어 왔다.

### 97년 테트라팩스 선보여

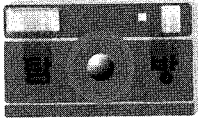
미리 제조된 포장재가 기계 속으로 들어가 성형이 되고, 바닥이 봉합되면 충전된 후 위쪽이 봉합되는 테트라팩스 용기가 97년 4월 국내에 주스용기로 선보여 화제가 된 바 있다.

기존의 병 제품 및 PET제품보다 맛과 품질면에서 우수한 것으로 나타나 해태음료의 ‘썬키스트’ 제품에 적용되어 국내시장에 새로운 포장형태를 선보였다.

특히 기존제품들의 유통기한이 15일 전후였던 것에 반해 TETRA REX 1.8리터 ESL(Extended self life) 카톤은 냉장유통 상태에서 최장 60일까지 연장 가능해 유통체인망 구축에 취약한 음료업



◀ 1.8L 테트라팩스를 적용시킨 썬키스트 오렌지주스



한국테트라팩(유)

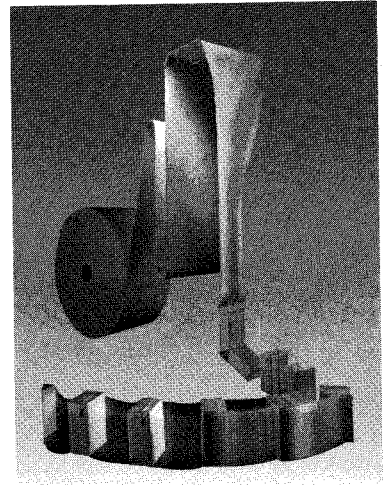
계에 회소식이었다.

“이 용기는 6겹의 AL foil 및 PE의 적층구조로 차단성과 보존성이 우수하며 제품의 신선한 맛과 향, 비타민C 등이 외부로 유출되는 것을 막아 신선한 맛을 보존해 주는 장점이 있는데 이는 위생상태가 완벽한 포장기계 내에서 카톤의 성형 및 멸균과 충전이 일관공정하에 동시에 이루어지기 때문입니다”라고 김 부장은 밝히며, 1.8리터 대용량으로 제조된 이 용기는 입구가 큰 스크류캡을 부착하여 쉽게 따라 마시고 음용 후에도 캡을 다시 보관하기 편리하도록 만든 것이 특징이라고 덧붙였다.

### 97년 아시아 최초 테트라톱 출시

지난 해 아시아지역 최초로 한국시장에 소개된 테트라톱은 다시 닫을 수 있는 등근 모서리를 가진 네모형태의 용기로 개봉방법이 열기 쉽고, 따르기 쉽고, 다시 닫기 쉽게 설계됐다.

테트라톱 시스템은 3~4년간 유럽시장에서 충분한 생산 및 마케팅 과정을 거치고 97년 8



▶ 무균처리되는 테트라팩 제조공정

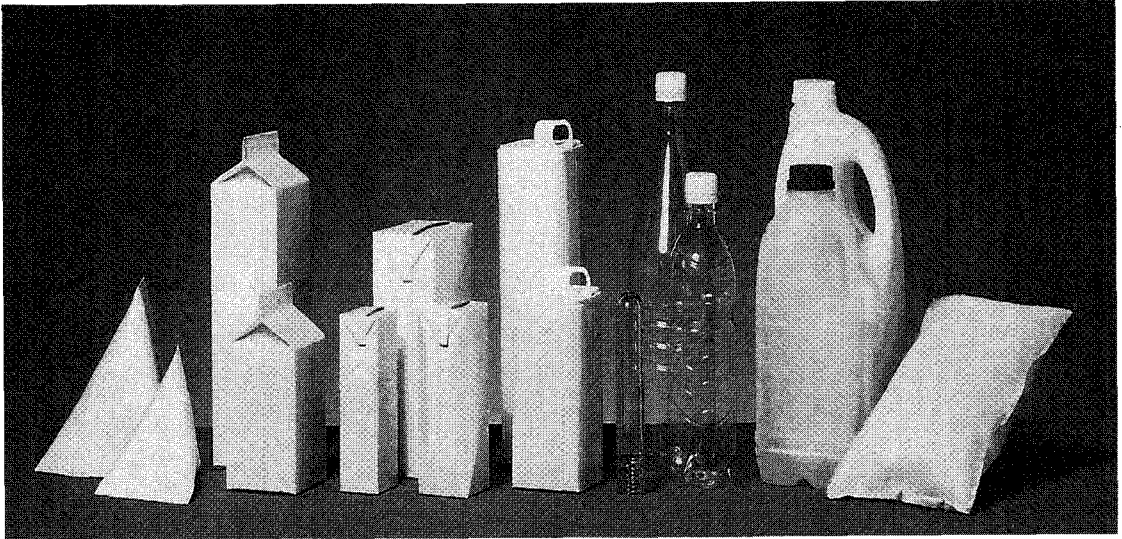
월 롯데칠성음료(주)의 콜드쥬스와 9월 서울우유협동조합의 리듬저지방우유 1l, 0.5l가 출시됐다.

이 용기는 냉장 유통시스템의 효과를 최대한 살려주고 제품의 신선도를 유지해 줄 뿐만 아니라 차별화된 외양과 사용상의 편의성을 장점으로 계속적으로 시장을 확보해가고 있다.

“선진 외국에서 테트라톱은 90년대 성공적인 패키지로 주목받고 있는 제품입니다. 93년 영국에서 최초로 도입된 이래 96년말 현재 유럽과 아메리카 11개국에 80대의 테트라톱 포장라인을 설치, 가동 중에 있습니다”라는 김 부장은 이어 해외에서의 테트라톱 성공사례를 들며 “현재 영국에는 40여대의 테트라톱 라인이 9개 대형 유업체에 설치되어 96년 9월 현재 10억개의 제품이 생산되고 있고 그리스는 97년 4월 현재 유업체인 FAGE사와 에브사에 총 10대의 테트라톱 포장라인이 설치되어 있으며 스위스는 테트라톱 출시 이후 종이팩 우유 판매량이 20% 늘어나는 등의 효과를 보이고 있다”고 설명했다.



▲ 아시아에서 최초로 선보인 테트라톱



▲ 테트라팩은 최근 팩 외에도 플라스틱 용기 등 생선품목의 다양화를 꾀하고 있다.

## 테트라팩 재활용으로 환경에 기여

환경에 대한 중요성을 동감하고 있는 기업으로 가볍고, 안전하고, 위생적이며 공해없는 제조공정을 통해 포장재가 생산되도록 노력하고 있는 테트라팩은 인쇄 잉크에 들어가는 유기용제의 양을 감소시키고 가공 및 포장라인에서 쓰이는 재료의 양을 최소화하여 환경에 기여하고 있다.

“저희 테트라팩 제품이 재활용이 안된다는 일부의 시각이 있는데 그것은 팩 재활용시 재료로 사용된 알루미늄이 고르게 처리되지 못하는 국내 재활용 기술의 부족 때문입니다. 외국에서는 이미 테트라팩을 재생하여 각종 생활용품으로 생산해 유용하게 사용되고 있습니다”라며 앞으로 국내 재활용기술에 대한 연구가 시급하다고 피력하는 김 부장은 더불어 테트라팩 자체 내에서도 재활용에 대한 폭넓은 방법을 연구할 것이라고 덧붙였다.

유한회사라는 기업의 특성상 가족 기업으로 이어져오고 있는 테트라팩사는 단순 카톤포장 회사가 아닌 액상식품업체에서 일체형 시스템의 공급자가 되고자 사업을 확장하고 있으며 궁극적으로 세계 최고의 액상식품가공 포장업체가 될 것을 목표로 매진하고 있다.

더욱이 이를 위해 우유, 음료수, 치즈 등 다양한 제품군을 대상으로 가공 및 포장시스템을 개발, 생산하고 있으며 고객에게 통합적인 가공, 포장 및 배급시스템을 공급하고 있으며 향후 PET나 EMB플라스틱병 용기를 공급하기 위해서도 한창 준비 중에 있다.

테트라팩사는 앞으로도 'FOAM FILL SEAL'이라는 제품의 생산이념을 바탕으로 유저에게 제품을 공급할 것이며 환경과 고객을 중시하는 기업의 모토를 바탕으로 계속 성장해 나갈 것이다. ☐

이선하 기자