

선도유지제 업계 선도 주자 역할

끊임없는 기술개발 및 연구통해 발전 거듭



서 윤 덕

(주)립멘 대표이사

모든 식품은 생산 후 최종 소비자가 이용하기까지는 여러 가지의 유통과정을 거쳐야 하며, 유통 도중에 대기의 온도, 습도, 가스, 열, 빛, 곤충, 식품자체의 화학적 변화, 미생물 등에 의해 일정기간이 지나면 부패된다.

이렇게 되면 식품으로서의 기능을 잃어버림은 물론 상품으로서의 가치도 상실하게 된다. 따라서 이러한 제반 요건들을 방지하기 위하여 식품의 특성에 따라 적절한 포장이 요구되어야 하며 생산자가 의도한 품질이 변질됨이 없이 안전하게 소비자에게 전달해야 하는 것이 식품 포장의 주목적이다.

식품 포장 속에 남은 산소를 거의 완벽하게 제거, 식품변질의 첫째 원인을 없앴으로써 포장된 식품의 변색, 곰팡이 등 미생물의 번식, 산화 방지에 효과가 탁월한 탈산소제는 식품포장에 없어서는 안될 중요한 역할을



▲ (주)립멘의 탈산소제 에버후레쉬



◀ 인천시 남구에 위치한 (주)립멘

하고 있다. 대기 중에 존재하는 산소는 약 20.9%. 이런 산소를 포장 내부에서 계획적으로 제거하기 위하여 제품화 한 것이 탈산소제이며 작은 봉지 형태로 안에는 특수한 방법에 의해 제조된 산소 흡수제가 들어간다.

탈산소제 업계에서는 단연 돋보이는 고품질 제품과 기술력을 자랑하며 동종업계를 선도하고 있는 (주)립멘(대표이사 서윤덕). 1985년 미국에서 창립된 립멘은 1990년 한국에서 주식회사로 설립, 독자적인 기술로 식품의 신선도 유지와 부패방지를 위한 선도유지제(탈산소제, 가스흡수제)를 생산하여 국내 판

매 및 해외로 수출하고 있다.

립멘은 현재 국내 선도유지제 시장의 60% 이상을 점유하고 있으며, 400여개 이상의 고정거래처를 확보하고 있다. 뿐만 아니라 미국과 동남아 시장의 해외수출 또한 가속화하고 있으며, 국내에서 유일하게 해외로 선도유지제를 수출하고 있다.

(주)립멘의 탈산소제 에버후레쉬(EVERFRESH)는 특별히 깨끗함과 신선함을 중요시 여기고 있으며, 식품의 품질 보존에 중요한 역할을 하고 있다. 이 분야에 대한 개발이 계속 활발히 진행 중인 현재, 그 용도의 중요성으로 소비가 날로 증가하고 있으며,

면류, 육류, 과자류, 빵류, 커피, 장류, 김치류 외에 전자제품, 청과물 등의 여러 가지 제품에 널리 사용되고 있다.

(주)립멘이 동종업계를 선도하며 발전을 거듭할 수 있도록 일등역할을 하고 있는 에버후레쉬는 우수한 탈산소제로서 언제 어느 때일지라도 공기 중의 산소를 적절하게 제거함으로써 상품의 신선함과 품질을 유지시키는 탁월한 제품이다.

이 제품은 강력한 식품의 선도 유지제로써 식품 포장으로 존재하는 산소를 효과적으로 제거함으로써 식품의 품질을 보증하게 되며 식품의 유통기한을 연장하여 안전성을

LIPMEN

유지시켜 준다. 에버후레쉬의 종류로는 수분 의존형, 자체 반응형 탈산소제, 가스 흡수제, 미생물 성장억제 탈산소제, Ethylens 가스 흡수제 등이 있다.

떡, 생면, 어묵, 소세지, 빵 등 수분 함유도가 높은 식품에 사용되는 수분 의존형 탈산소제는 대기중에 노출되어도 건조한 대기 상태에서 성능이 12시간까지 큰 차이가 없을 정도로 우수하다.

자체 반응형 탈산소제는 식

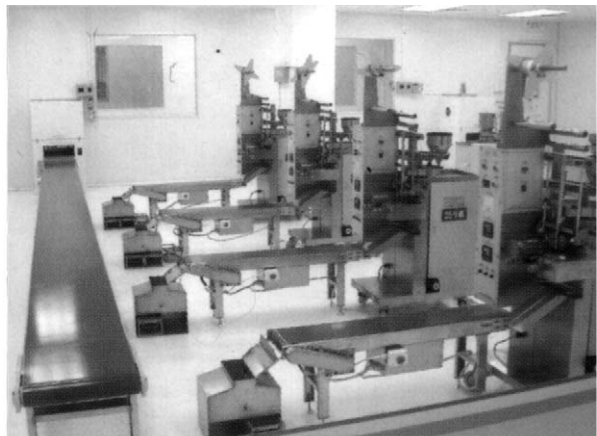
품의 수분에 상관없이 자체적으로 산소를 흡수하는 제품으로 건어물, 육포, 분말식품, 곡식류, 땅콩 등 수분이 적은 식품에 주로 사용하지만 모든 종류의 식품에 범용적으로 사용 가능하다.

김치, 장류, 원두커피 등이 산화탄소가 많이 발생하는 식품에서 이산화탄소와 산소를 흡수하는 제품인 가스 흡수제는 포장용기가 부풀어 올라 제품의 품위가 떨어지는 것을 방지하며 동시에 갈변현상을

막아 상품성을 좋게 만든다.

특히 국내 대부분의 장류 및 김치 업체들이 립멘의 제품을 사용하고 있을 정도로 그 우수성은 정평나 있다.

산소를 흡수함과 동시에 세균의 성장을 억제하고 감소시켜 어묵, 육류제품, 냉면 등 쉽게 부패되는 제품에 사용되고 있는 미생물 성장 억제 탈산소제, 과일 및 야채 등을 숙성시키는 Ethylens 가스를 흡수함으로 야채, 과일 등을 신선하게 유지하게 하는



▲ (주)립멘의 클린룸시설 및 공정시스템 관리 현장

Ethylens 가스 흡수제 또한 (주)립멘의 주요 제품이다.

탈산소제 분야는 처음 영국에서 개발되어 일본이 제품화 하면서 발전하고 있다.

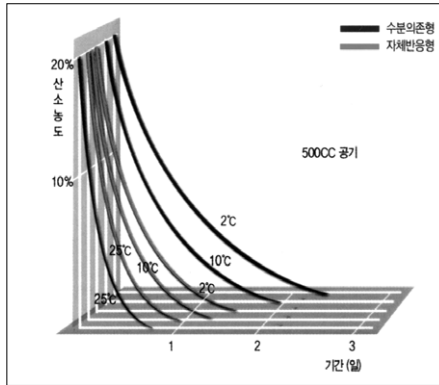
모든 식품회사들이 의무적으로 탈산소제를 사용하여 식품포장을 하고 있는 일본에 비해 국내 시장은 미비한 실정이지만 (주)립멘은 일본과 경쟁하며 시장을 넓혀가고 있다.

예전에 비해 재질 및 성능이 좋아져 일본과 비슷한 수준을 갖추게 되면서 오히려 가격 경쟁력으로 우위를 점할 정도로 (주)립멘의 제품은 해외에서 더욱 인정받고 있다.

립멘의 에버후레쉬가 국내는 물론 해외에서 인정을 받기까지는 서운덕 사장의 노력이 남달랐다. 대기업 못지 않게 연구실에 아낌없이 투자했으며 직원들의 필요한 부분은 기꺼이 지원함으로써 일에 대한 자부심을 키워줬다.

이로써 30여명의 립멘의 직원들은 영업은 물론 제품의 성능 향상과 신상품 개발에 노력과 열성을 다하고 있다.

창립이래 매출액이 한번도 떨어진적 없을 정도로 립멘의



◀ 온도에 따른 탈산소제의 산소 흡수율 변화

발전은 가히 놀라울 정도. 어려웠던 IMF 시기때 서 사장은 오히려 기계설비에 투자를 아끼지 않았고 결국엔 이를 계기로 생산량을 늘림으로써 매출을 올릴 수 있었다.

박영숙 부장은 “탈산소제의 단가는 10~20원이지만 새로운 기계설비를 들어올때는 1~2여억을 투자해야 할만큼 제품에 대한 투자가 쉽지 않다”며 “립멘은 보다 질 좋은 제품으로 타업체와의 차별화는 물론 고객 만족을 꾀하기 위해 아낌없이 기술지원을 하고 있다”고 말했다. 덧붙여 박영숙 부장은 “포장은 선진국 사업이며 포장을 보다 생각하는 나라가 선진국”이라 강조하며 “질 좋은 포장을 하기 위해선 탈산소제는 없어서는 안될 역

할을 하고 있다”고 말했다.

사실 장류 및 김치 제품이 해외 수출에 가능한 것도 탈산소제의 역할이 컸으며 몇일 만에 회수, 폐처분하는 수많은 가공식품의 판매 유통기간을 늘릴 수 있도록 원가절감에 도움을 주는 것도 탈산소제의 효과다.

앞으로 립멘은 완벽한 실링이 아닌 경우에도 살균효과를 낼 수 있는 고추냉이가 주 원료인 탈산소제 등 신제품 개발에 박차를 가할 예정이며 해외 시장 개척에 더욱 주력할 계획이다.

또한 (주)립멘은 포장의 꽃인 탈산소제 선도주자로서 세계로 뻗어가는 기업으로 발전할 것이다. ☐

이한열 기자