



## 한국 축산 바이오 기술 국제 브랜드화 추진 가속화



전 세계적으로 식품 안전성을 중시하고 있는 시점에, 국내 한 벤처 기업이 계란에서 조류인플루엔자와 식중독의 주요 원인인 살모넬라균을 없애는 살균 기술을 개발하여 상용화에 성공하여 선두 창업 투자사로부터 투자를 유치하는데 성공하여 국내는 물론 전 세계 관련업계의 관심사로 떠오르고 있다.

세이프푸드 주식회사(대표이사 조용식)는 계란 살균 기술을 다년간에 걸쳐 연구 개발하



여 국내 특허는 물론 미국 및 유럽 특허를 획득하였으며, 미8군, 두바이 위생 검열, 싱가폴 식약청, 2005년 부산 APEC 납품으로 세계적인 기술력과 안전성을 검증 받았고, 살균 달걀 홍콩 수출, 말레이지아 아시아 JUSCO 및 Isetan 백화점 납품 판매 후 호응으로 세계선두 패스트 푸드 업체, 두바이 버즈 알 아랍 (Burj Al Arab) 호텔 등 최고급 호텔 등에서 추가 납품 요청을 받아 세계적인 브랜드화 및 기술 수출 교두보를 마련한데 이어, 중국, 일본 등 선두 식품 양계 기업에서 기술 도입을 검토 추진 중이어서, 향후 전 세계에서 막대한 기술 수출과 로열티 수입이 기대된다.

세이프푸드(주)가 개발한 저온 살균 계란의 경우는 계란의 껍질은 물론 노른자 및 흰자를 포함한 달걀 전체를 살균하여 살모넬라 및 조류인플루엔자로부터 안전성을 확보하고 달걀의 고소한 맛을 높이며 달걀 고유의 비린내

를 없애준다.

또한 신선도 유지 유통 기간을 종래 비살균 제품들에 비해 수 배 이상 증가시킴으로 종래의 계란 시장을 남미 대륙 등 전 세계에까지 수출할 수 있게 하여 FTA로 인한 저가 수입 축산물 위협에 기술로서 오히려 국내 축산기술과 축산물을 세계로 수출할 수 있는 여건을 조성하여 어려운 국내 축산업계에도 반가운 소식이다.

이제 한국의 한 중소기업이 개발한 세계 첨단의 축산 기술이 거대 시장의 선진 축산업계로 부터 그 성과를 인정 받아 업무 및 기술 제휴, 마케팅 등 다양한 제안을 받고 있기에, 이는 우리나라 축산 기술을 세계적인 수준으로 끌어올리고, 바른 먹거리를 통한 인류의 건강 증진에 일조할 수 있는 계기를 마련하였으며, 한국이 축산 분야에서도 세계적인 브랜드를 탄생시켜 해외로부터 막대한 로열티를 받아내는 계기를 마련했다.

더욱이 세이프푸드(주)에 투자한 스틱인베스트먼트(주)는 국내 선두 창업 투자사로서 그 사업영역이 국내뿐 아니라 국제적이고, 투자 후 투자처에 전문 인력이 해외 마케팅, 경영 컨설팅 등 파트너로서 필요분야에서 조언과 협조를 해주어, 살균 계란 기술이 세계 표준화 및 브랜드화 되어 국내 바이오 기술과 우리 축산 업계를 획기적으로 성장시켜 한 단계 도약하는 계기를 맞을 것으로 기대되고 있다. 양계

