

“4가지 성분 한 알에”... 한미약품, 복합신약 제제 기술력 입증

(아모잘탄엑스큐)

각 성분간 상호작용 최소화
약물숫자 줄이고 안정성 ↑
우종수 사장 “지속가능 경영 최선”



한미약품 본사 전경

창의적이고 혁신적인 한미약품의 우수한 제제기술이 4제 복합신약 허가로 이어졌다.

한미약품은 최근 식품의약품안전처로부터 고혈압치료 성분 2가지와 이상지질혈증치료 성분 2가지를 결합한 4제 복합신약 ‘아모잘탄엑스큐’를 허가 받았다. 2009년 2가지 성분의 고혈압 치료제를 결합한 ‘아모잘탄’을 시작으로, 3가지 성분 결합에 이어 4가지 성분의 복합신약 개발까지 성공적으로 마쳤다.

의약품의 성분 결합은 단순하지 않다. 한미약품은 각 성분 간의 상호작용을 최소화하여 안정성을 확보하면서도 약물 크기를 작게 만드는 등의 독자적이고 창의적인 제제기술을 십수년간 축적해 왔다. 각 성분마다 체내에서 흡수, 또는 약효를 발현하는 기전이 다르

기 때문에 이를 한 알의 정제 또는 캡슐에 담기 위해서는 최적의 혁신 제제기술이 적용돼야 한다.

한미약품 김나영 상무(개발·허가 담당)는 “두 가지 이상 성분을 결합해 제조하는 복합제는 환자들이 복용해야 하는 약물 숫자를 줄여 편의성을 높이고 치료 효과를 극대화하며, 단일제 여러 개를 복용하는 것보다 건강보험 재

정 절감에도 기여할 수 있다”면서 “한미약품은 십수년간 축적해 온 독창적 제제기술을 토대로 다양한 복합신약을 선보이며 의약품 시장의 트렌드를 주도하고 있다”고 말했다.

특히 인류 평균 수명이 길어지고 고령화 추세가 가속화되면서 여러 개의 치료 성분을 한 알에 결합하는 복합신약은 새로운 의약품 시장을 창출하고 있다. 실제 한미약품이 개발한 복합신약 ‘아모잘탄’과 ‘로수젯’은 미국 MSD를 통해 세계 주요 국가에 수출되고 있다.

이상지질혈증 치료 성분 2가지를 결합한 한미약품의 ‘로수젯’은 올해 3분기까지 727억원의 매출(유비스트 기준)을 달성, 올 한해 1000억원대 매출이 예상된다.

한미약품은 이번 아모잘탄엑스큐를 포함한 아모잘탄패밀리와 로수젯 외에도 다양한 제제기술이 함축돼 있는 복합신약을 다수 보유하고 있다.

하나의 캡슐에 2종 이상 성분을 분리된 제형으로 담아내는 ‘폴리캡

기술, 의약품 겔면을 여러 겹으로 코팅해 각 약물의 안정성을 확보하고 방출 시간을 조절하는 ‘다층코팅’도 한미약품만의 독보적 제제기술이다.

폴리캡 기술이 적용된 복합신약으로는 골다공증 치료 성분과 비타민D를 합친 ‘라본디’, 천식 동반 알레르기 비염 치료 복합제 ‘몬테리진’ 등이 있으며, 이들 제품 모두 연매출 100억원대에 이르는 대형 품목으로 성장했다. 다층코팅 기술이 적용된 진통소염제 ‘낙소졸’은 정제 겔면을 6겹으로 코팅해 약이 위를 지날 때는 위 보호성분이 배출되고, 장을 지날 때는 진통성분이 나오게 설계됐다.

한미약품 우종수 사장은 “4제 복합신약 허가는 아모잘탄패밀리 라인업 확장이란 의미와 함께, 한국 제제기술 경쟁력을 세계에 알리는 계기가 될 것”이라며 “복합신약 성공이 혁신신약 개발로 이어지는 ‘지속가능한 경영’을 위해 최선을 다하겠다”고 말했다.

/이세경 기자 seilee@metroseoul.co.kr



호주 와인 히킨보탐

하이트진로

히킨보탐 와인 4종 출시

하이트진로가 호주의 와인 유산으로 알려진 역사적 포도원에서 런칭한 ‘히킨보탐’ 와인 4종을 출시한다고 22일 밝혔다.

히킨보탐은 호주 애들레이드 남부에 위치한 유명한 와인산지 맥라렌 베일 내에서도 1846년부터 포도 재배의 역사를 지닌 클라렌던 지역에서 생산한 와인이다. 이번에 판매되는 와인은 히킨보탐 더 피크, 히킨보탐 리바이벌리스트 메를로 등 4종으로 유명와인평론가들에게 모두 90점 이상 기록한 고품질의 제품이다. /조효정 기자 princess@

한림대성심병원, 경기남부 최초 고압산소치료센터 개소

다인용·1인용 챔버 함께 갖춰
최대 10명 동시에 치료 가능



왕준수 한림대학교동탄성심병원 고압산소치료센터장이 20일 개소한 고압산소치료 장비에 대해 설명하고 있다.

한림대학교동탄성심병원은 최근 경기남부 최초로 저산소증 환자 등을 치료할 수 있는 고압산소치료센터를 개소했다고 22일 최대 10명이 동시에 치료받을 수 있는 다인용 고압산소챔버(치료공간이 있는 장비)와 1인용 챔버를 함께 갖춰 다양한 상황에서 효과적으로 환자치료가 가능할 전망이다. 다인용과 1인용 챔버를 함께 갖춘 고압산소치료센터는 경기도 최초다.

경기도는 2018년 강원도 강릉의 한 펜션에서 발생한 일산화탄소 중독사고를 계기로 경기도민들을 위해 고압산소챔버 도입을 위한 의료기관을 모집했다. 이 결과 경기남부에서는 한림대학교동탄성심병원이 선정돼 준비기간

을 거쳐 이번달 고압산소챔버를 도입했다.

고압산소치료는 대기압보다 2~3배 가량 높은 고압산소를 주입해 체내 혈액 속에 녹아들게 한다. 2기압 이상의

압력이 가해진 챔버 안에서 100%에 가까운 산소로 호흡하게 되면, 일반 대기압 상태와 비교해 산소농도는 10배, 산소투과율은 3배 증가한다. 몸 곳곳으로 고농도 산소가 공급되고 신체조직 내

산소 부족으로 유발된 질환들이 개선되는 것이다.

고압산소치료가 필요한 대표적인 증상으로는 일산화탄소 중독이 있으며, 최근에는 감염병(잠수병), 화상, 버거씨병, 당뇨병성 족부궤양(당뇨발), 뇌농양, 난치성 골수염, 방사선치료 후 발생한 조직괴사 등 다양한 질환의 치료에도 이용되고 있다.

왕준수 고압산소치료센터장은 “이곳 센터는 다인용과 1인용 고압산소챔버를 함께 갖춰 감염병 발생 등 환자의 상태에 따른 맞춤형 치료가 가능하다”며 “한림대학교동탄성심병원은 긴급사고 발생 시 국가안전망으로 작동하며 고압산소치료가 필요한 중증 응급환자들에게 신속하고 최적의 치료를 제공할 것”이라고 말했다.

/이세경 기자



오비맥주 구매/지속가능경영 부문 나탈리 보르헤스 부사장(왼쪽)과 리하베스트 민명준 대표(오른쪽)가 맥주 부산물 업사이클링 사업을 위한 상생 협약을 맺고 사진을 찍고 있다

오비맥주

맥주 부산물 식품 활용

오비맥주가 맥주 부산물을 원료로 활용한 다양한 식품 개발에 나선다.

오비맥주는 서울 삼성동 본사에서 푸드 스타트업 리하베스트와 맥주 부산물을 이용한 식품 개발과 사업화를 위한 업무협약(MOU)을 맺었다고 22일 밝혔다.

이번 협약으로 양사는 맥주를 생산하는 과정에서 자연스럽게 발생하는 부산물을 활용해 에너지바, 그레놀라, 시리얼 등 간편대체식 개발과 사업화를 위해 공동 협력한다. /조효정 기자

온·오프로 찾아가는 지역음식... 집안에서 즐기는 맛집탐방

G마켓 맛집 관련 식품 판매 30% ↑
밀키트 등 오프라인 매장 메뉴 증가

산중 코로나바이러스 감염증(코로나19)로 이동이 제한되면서 지역 맛집 음식이 온오프라인 유통 채널에서 강세를 띠고 있다. 이미 맛이 검증된 전국의 유명 맛집 음식을 직접 찾아가지 않고도 쉽게 먹을 수 있기 때문이다.

실제로 온라인쇼핑 사이트 G마켓에 따르면 올해 들어(1월1일~11월15일) 맛집 관련 식품 판매량이 전년 동기 대비 30% 증가한 것으로 집계됐다.

지역 맛집 제품 중에서도 따뜻한 국물 제품이 인기를 끌었다. 대표적으로 G마켓에서 판매 중인 ‘제주 모이세 해

장국’은 제주도 본점 매장 레시피 그대로 제조됐다. 간편한 패키지 포장으로 캠핑 등에서도 유용하다는 평가를 받았다.

스페셜티푸드물퍼밀은 이러한 흐름에 주목, 최근 지역 맛집 카테고리를 오픈했다.

퍼밀에서는 한식대접 전국 우승 요리 ‘김정순 명인의 민물매운탕’ 판매를 시작했다. 안동호에서 당일 어획해 엄격하게 선별한 민물고기를 통째로 담았다. 명인의 양념장을 사용해 민물고기의 비린내가 없는 것이 특징이다. 부산 맛집 ‘바담 코다리’의 황금 비율 양념을 사용해 만든 조림 제품도 구입할 수 있다.

오프라인 채널에서도 맛집 협업 제품을 선보이고 있다.

CU는 모바일 앱 포켓CU를 통해 전국 맛집 메뉴를 밀키트 형태로 개발한 레스토랑 간편식을 판매하고 있다. 특정 지역 맛집의 개성 있는 인기 메뉴들을 상품화한 것. 대표 상품으로 경상도 지역 유명 맛집으로 알려진 부산 열쌍쭈꾸미, 영주 나드리쭈꾸미, 하동 삼점강재첩국, 영덕 미스터들복숭아를 풍성하게 담은 ‘경상도 맛집 세트’가 있다.

이마트는 지난 4월 유명 맛집과 손잡고 안방에서도 손쉽게 유명 맛집의 미식 체험이 가능한 ‘피코크 고수의 맛집 밀키트’를 선보인 바 있다. 의정부 오뎅식당과 협업한 ‘피코크 오뎅식당 부



바담 순살 코다리 조림

/퍼밀

대찌개’를 비롯해 ‘피코크 시추안하우스 마라소고기전골’, ‘피코크유노추보 차돌우동’ 등을 내놓았다.

업계 관계자는 “이동이 자유롭지 않은 상황이다 보니 온라인으로 지역 맛집 음식들을 찾아 구매하는 소비자들이 늘어나고 있다”며 “맛집 탐방이 자유로워질 때까지 이런 구매 패턴은 지속될 것으로 보인다”고 말했다.

/신원선 기자 tree6834@

파리바게트

‘2020 초코페어’ 개최

파리바게트가 초콜릿의 진한 풍미를 주제로 기획한 ‘2020 초코 페어’를 개최한다고 22일 밝혔다.

파리바게트 ‘초코 페어’는 코로나19 장기화로 지친 몸과 마음을 초콜릿 제품으로 위로하기 위해 기획한 행사로 연말까지 한정적으로 진행할 계획이다.

이번 행사의 대표 제품은 ▲달콤한 두가지 초콜릿이 들어간 초코 머핀 위에 부드러운 크림치즈를 올린 ‘초코 포레스트 머핀’ ▲아몬드와 초콜릿을 콕 콕 박아 씹는 맛이 좋은 초콜릿 크림빵 ‘초코크림 아몬드볼’ 등이다. /조효정 기자