

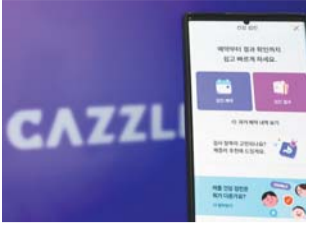


대형마트
삼겹살 등 먹거리
봄 맞이 할인전
니



Life

셀프 할당 체크에
만성질환 관리도
헬스케어 플랫폼
L2



“사람·동물 모두 건강하게... 식재료에 따뜻한 마음 담았죠”



새벽을 여는 사람들

영인바이오

최인정 대표

“음식으로 못고치는 병은 약으로도 못 고친다.”

의학의 아버지 히포크라테스는 이 같이 말했다. 여기 바른먹거리를 통해 더 높은 가치의 제품과 서비스를 제공하는 사회적 기업이 있다.

농업회사법인유한회사 ‘영인바이오’는 최인정 전 도의원이 창업한 회사다. 꾸준한 연구개발과 투자를 통해 지역 농산물 소비와 일자리 창출을 선도해 나가는 소셜벤처기업이자 예비 사회적 기업이다.

최인정 영인바이오 대표는 “하루 세끼 밥상의 중요성이 대두되고 있지만 바쁜 현대인은 인스턴트, 옹지 않은 가공식품에 길들여져 점점 질병에 노출되고 있다”고 했다.

최인정 대표는 지난 2018년 영인바이오를 창업했다. 전북 군산시에 위치한 영인바이오는 전북지역의 올바른 식재료를 가지고 정직한 제품을 만든다는 경영이념 아래 식품사업과 펫푸드사업에 매진하고 있다.

영인바이오는 창업이래 경영철학을 바탕으로 건강하고 올바른 제품 개발과 생산을 목표로 한다. 고집스런 전통 제조방식과 끊임없는 연구개발 그리고 소비자를 생각하는 마음과 사회적 문제 해결까지 생각한다.

흰찰쌀보리를 필두로 한 지역농산물과 연계한 제품을 지속적으로 선보이면서 지역사회와 함께하는 소셜벤처기업으로 명성을 높이고 있다.

최 대표는 “군산시민의 브랜드를 살리기 위해 지역에서 생산하는 농·수산 식재료를 이용해 가공식품을 전국 그리고 해

전북 군산서 식품·펫푸드 사업
지역 식재료로 바른먹거리 제공

한국 전통 절임식품 ‘셰프의 장’
일본, 필리핀 등 해외시장 진출

명품재료 사용한 펫푸드 ‘쓰담쓰담’
지역 맥아로 만든 강아지라면 선배
반려동물 건강한 삶에 기여하고자



외로 수출했다”며 “지역의 소득·일자리 창출과 관광을 연계해 군산이라는 도시의 브랜딩이 결국 미래의 먹거리가 될 것이라는 생각에서 창업을 시도했다”고 밝혔다.

영인바이오는 전통식품의 저분자 콜라겐 펩타이드 발효 공법을 기반으로 식품·펫푸드를 제조한다. 자체 제조한 절임 식품 브랜드 ‘셰프의 장’과 외주 가공 반려동물 영양제 브랜드인 ‘쓰담쓰담 Dr+’을 개발해 판매하고 있다.

셰프의 장은 맛과 품질을 향한 셰프의 자존심과 가족에게 선물하는 따뜻한 식사 대접을 위한 영인바이오의 올바른 마음을 담았다.

자연의 맛을 최대한 살린 제조방법을 토대로 소금 대신 함초침출액을 사용했다. 출시 배경은 우리나라 고유의 절임 식품을 세계화해보자는 취지에서 출발했다. 현재 일본을 비롯한 필리핀, 중국, 홍콩, 캐나다, 싱가포르, 아랍에미리트 등에

수출하는 기업을 토하면서 해외시장에 연착륙했다.

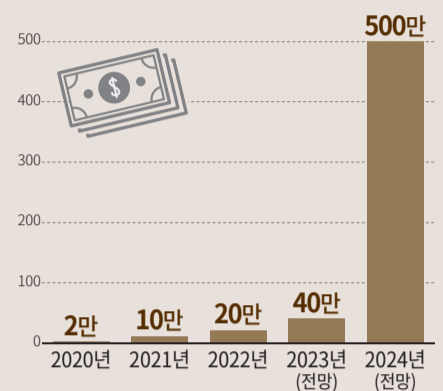
최 대표는 “정직하게 선별한 지역 식재료와 맛과 건강을 생각하는 셰프의 레시피”라며 “셰프의 장은 전통식품을 기반으로 한 가정의 밥상에서 레스토랑 부럽지 않은 식탁을 선사한다”고 설명했다.

영인바이오의 반려동물 브랜드 쓰담쓰담은 사람과 반려동물이 모두 건강하고 행복한 삶을 위해 노력하는 따뜻한 마음을 담았다.

펫푸드 쓰담쓰담은 소화기능 증진에도움이 되는 군산의 명품 ‘군산흰찰쌀보리’ 맥아로 만들었다. 국내 유일의 강아지를 위한 전용 라면인 ‘안심맹면’은 기존 라면과 다르게 글루텐 함량을 최대한 줄였다. 식이섬유의 일종인 베타글루칸, 비타민 B군이 풍부한 군산의 지역농산물인 흰찰쌀보리와 통밀, 쌀가루를 이용했다.

최 대표가 쓰담쓰담을 출시한 이유는 반려동물의 건강악화에 대한 안타까움

영인바이오 수출 추이 단위: 달러



영인바이오 수출 국가



자료/영인바이오

때문이다. 2000년대 반려동물 베이비붐 시대 이후 현대의 반려동물은 노령화로 질병 및 건강악화에 노출돼 있다는 설명이다.

최 대표는 “경기침체, 무분별한 입양문화 등으로 유기견, 유기묘의 증가는 더 이상 간과할 수 없는 사회문제”라며 “국내산 재료로 만든 펫푸드 쓰담쓰담은 반려동물의 건강한 삶과 유기견, 유기묘의 건강회복을 통해 올바른 입양문화 인식개선에 기여하고자 한다”고 말했다.

특히 쓰담쓰담 영양제는 실제 임상으로 효능을 입증했다. 반월상연골의 변화를 관찰한 결과 영인바이오가 개발한 저분자콜라겐을 활용한 제품을 투여한 그룹은 끝의 부식이나 파괴가 적게 일어났다.

영인바이오의 향후 목표는 우리나라 전통식품의 세계화다. 전통제조방식을 지키고 소비자와 사회적문제해결까지 생각하는 글로벌 기업으로 성장하겠다는 포부다.

최 대표는 창업 2년 만에 신제품 출시를 통해 국내 내수시장 뿐만 아니라 일본, 필리핀, 홍콩 등 해외수출을 이끌어 낸 바 있다.

영인바이오의 수출실적은 2020년 2만 달러(2700만원)에서 2021년 10만 달러(1억3478만원), 2022년 20만 달러(2억7000만원)로 지속 성장하고 있다. 지난해와 올해의 수출실적은 각각 40만 달러(5억3912억원), 500만 달러(67억3900만원)로 예상된다.

최 대표는 “지난 2020년의 도약으로 해외시장에서 한국 전통식품의 세계화를 향해 조금씩 발돋움하고 있다”며 “전 세계에 발효기술의 우수성을 널리 알릴 수 있도록 연구개발(R&D)에 투자하고 노력할 것”이라고 밝혔다.

/김주형 기자 gh471@metroseoul.co.kr



군산 지역 농수산 식재료로 만든 셰프의 장 제품들(위)과 펫푸드 브랜드 쓰담쓰담의 ‘안심맹면’.



지자체 9월 최인정 영인바이오 대표(왼쪽)가 미주지역을 거점으로 하는 Narwhal Inc.와 5년간 2500만 달러 규모의 대형 수출계약을 체결했다. /영인바이오

바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲‘이강인 교체 출전’ PSG, 최하위 클레르몽과 1-1 무승부
▲‘이재성 2골 1도움 맹활약’ 마인츠, 다름슈타트 4-0 완파 /사진 뉴시스

▲메시, 부상 복귀전서 골맛...마이애미는 2-2 무승부
▲한화 신인 황준서, 또 선발 기회 얻을까...“오늘 경기 끝나고 결정”



▲김민재 5경기 만에 선발 출전...원헌은 승격팀에 2-3 역전패
▲김세영·안나린, LPGA 투어 매치플레이 결승 진출 실패 /사진 뉴시스