

“불닭볶음면 정점 아직… 세계인이 즐겨먹는 브랜드 목표”

삼양식품 밀양2공장 준공

전량 수출전용 생산기지로 운영
전 공정 자동화 로봇·시스템
향후 기준공장으로서 기능 계획
신제품·리뉴얼·ESG 경영 실천

“현재 불닭볶음면의 인기가 정점에 이르렀다고 말씀드리고 싶지 않습니다. 우리의 목표는 ‘코카-콜라’의 아성을 따라잡는 세계인이 즐겨먹는 브랜드가 되는 것입니다. 올해는 지난해보다, 내년에는 올해보다 높은 목표 매출을 잡고 효율적으로 회사를 운영해나갈 계획입니다.”

김동찬 삼양식품 대표이사는 삼양식품 밀양2공장 준공 미디어 간담회에서 이같이 말했다.

삼양식품은 11일 경남 밀양시 부북면 나노융합국가산단에서 ‘밀양 제2공장’ 준공식을 열고 본격 가동에 돌입했다. 밀양 제2공장은 2022년 완공된 제1공장과 함께 전량 수출 전용 생산기지로 운영된다. 두 공장은 삼양식품의 수출 전략 거점으로 북미와 유럽을 중심으로 급증하는 글로벌 수요에 대응할 예정이다.

밀양 제2공장은 약 15개월 만에 준공됐으며, 연면적 약 1만 평 규모로 건설됐다. 봉지면 3개, 용기면 3개 등 총 6개



삼양식품 밀양2공장 외부 전경.

생산라인을 갖추고 있으며, 연간 최대 8억3000만 개의 제품을 생산할 수 있다.

10일 방문한 공장에서는 중국 수출용 불닭볶음면이 한창 생산되고 있었다. 밀가루에 정제수와 소금, 비타민 등을 섞은 반죽은 롤러를 통과하며 면으로 재형성된다. 이후 일정한 길이로 잘려 라면의 구불구불한 형태를 갖추고, 썩씩 100도의 증기로 익히는 ‘증숙’ 과정을 거친다. 익힌 면은 150도의 팍유에 튀겨 수분을 날리고, 다시 냉각된 뒤 스프와 함께 포장된다.

공장 투어에서 김일출 제조혁신본부장(2공장 TF 총괄)은 “설비 설계부터

운영까지 사람이 직접 개입하지 않아도 제면부터 유탕, 냉각, 포장, 창고 적재까지 전 공정이 자동화 로봇과 시스템으로 운용된다”고 말했다.

설비 예방보전, 에너지 절감, 품질 지표 실시간 관리 등을 통해 생산성과 안전성을 높였고, RSPO·Halal 등 글로벌 품질 인증 기준도 반영됐다. 공장 내 구축된 750KW 규모의 태양광 설비는 제1공장을 포함해 총 1.2MW로, 연간 1530MWh의 친환경 전력을 자체 조달하게 된다.

또한 자율주행 물류로봇(AMR) 기반 자동화 물류시스템을 도입해 1·2공장



불닭볶음면이 포장되어 나오고 있다. /삼양식품

간 연계와 재고 이동 효율성도 극대화했다.

김 제조혁신본부장은 “스프의 경우 1공장 4·5층에서 생산된 후 AMR을 통해 2공장 3층으로 자동 이송되며 사람의 개입 없이 공정에 바로 투입된다”고 설명했다. 이로써 삼양식품의 전체 불닭면 생산능력은 기존 연 20억8000만 개(원주, 익산, 밀양1공장 포함)에서 약 28억 개 수준으로 확대된다.

삼양식품의 이번 공장 준공은 ▲글로벌 수출 대응력 강화 ▲스마트팩토리 마더플랜트 역할 수행 ▲지역 산업생태계 기여 측면에서 의미가 있다.

특히 밀양 제2공장은 향후 해외 생산기지 구축 시 생산 기술과 품질 기준을 수평 확산하는 ‘기준 공장(Mother Plant)’으로 기능할 계획이다. 삼양은 이미 국내 모든 수출 물량을 자체 생산하고 있으며, 불닭볶음면의 인기로 힘입어 2024년 매출은 1조7280억 원으로 전년 대비 44.8% 증가했다. 지난해 전체 매출의 77%가 수출에서 발생했으며, 같은 해 식품업계 최초로 ‘7억불 수출의 탑’을 수상했다.

김 대표이사는 “불닭볶음면 외에 매운 국물라면 시리즈 ‘뽕뽕’, 건면 파스타 ‘탱글’ 등 신제품 판매에도 노력을 기울일 것”이라며 “하반기에는 ‘삼양라면’ 리뉴얼도 계획하고 있다”고 언급했다. ESG 경영 실천도 강조했다. 삼양식품은 불닭 1봉지 생산 시 배출되는 이산화탄소량을 약 0.3kg까지 낮췄으며, 탄소중립을 목표로 생산공정 전반에서 온실가스 감축 노력을 이어갈 계획이다.

앞서 삼양식품은 2022년 5월 밀양1공장을 완공했다. 삼양식품은 모든 수출 물량을 국내에서 생산하고 있으며 불닭볶음면의 세계적인 인기로 힘입어 전체 매출액은 ▲2022년 9090억원 ▲2023년 1조 1929억원, ▲2024년 1조 7280억원으로 매년 큰 폭 증가하고 있다. /신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

오가노이드사이언스, 미래 생명과학 진보 앞장

국립부산과학관과 민관협력
지식 공유·기술 확산 촉진
현장중심 연구·실험 확장

오가노이드 기반 재생의료 기술을 선도하는 바이오 전문 기업 오가노이드사이언스가 국립부산과학관과의 전략적 협업을 맺었다고 11일 밝혔다. 민관 협력 기반의 과학기술 진흥 모델을 제시하며, 미래 생명과학 분야의 기술 개발과 지속 가능한 연구 생태계 조성에 기여할 계획이다.

회사측에 따르면 이번 협업은 오가노이드사이언스가 보유한 첨단 바이오 기술과 국립부산과학관의 과학문화 인프라를 접목시켜, 단순한 기술 홍보나 전시를 넘어 미래 과학기술의 실질적 진보를 도모하고자 기획됐다.

특히 오가노이드 기술은 신약개발, 질병 치료, 재생의료 등 다양한 응용 가능성을 갖춘 차세대 바이오 플랫폼으로 주목받고 있는 가운데, 이번 협력은 그



오가노이드사이언스 유종만 대표(오른쪽)가 국립부산과학관과의 전략적 협업을 맺고 기념 촬영을 하고 있다.

기술적 역량을 사회적 맥락 속에서 확장해 가는 중요한 사례로 평가된다.

오가노이드사이언스는 기술 자문과 콘텐츠 기획 협력은 물론, 실제 연구에 사용되는 오가노이드 샘플을 제공하며, 공공기관과 민간기업 간의 지식 공유와 기술 확산을 촉진하여 국내 바이오

기술이 현장 중심의 과학 연구 및 실험 환경으로 이어질 수 있도록 구체적인 실행을 이어나갈 계획이다.

회사는 이번 프로젝트를 단순한 과학 교육 차원을 넘어, 공공과 민간이 함께 미래 기술의 방향성과 실질적인 연구 가능성을 제시하는 모델로 삼고 있다고 설명했다. 이를 통해 고도화된 생명과학 기술이 대중에게 더 가깝게 다가가는 동시에, 국가적 차원에서 추진되고 있는 첨단전략기술의 실현 가능성 또한 높일 계획이다.

오가노이드사이언스 관계자는 “이번 협력은 오가노이드 기술이라는 차세대 생명과학 분야의 핵심 역량이 공공기관과의 파트너십을 통해 사회적, 산업적 진보로 연결되는 중요한 파트너십이 될 것”이라며 “과학기술의 윤리적 책임과 실질적 효용성을 동시에 고려하는 융합형 협력이 앞으로 기술 발전의 핵심이 될 것”이라고 강조했다.

/이세경 기자 seilee@



산업통상자원부와 코트라가 ‘서울푸드 어워즈 2025(서울푸드 어워즈)’의 수상기업의 제품을 선정해 발표했다. /서울푸드

‘서울푸드 어워즈’ 수상기업 제품 선정

4개 부문서 4단계 심사
올해 총 20개 업체 발탁

‘2025 서울식품산업대전(SEOUL FOOD 2025/서울푸드 2025)’을 주최하는 산업통상자원부와 코트라가 서울푸드 어워즈 2025(서울푸드 어워즈)의 수상기업의 제품을 선정해 발표했다.

‘서울푸드 어워즈’는 서울푸드에 참가한 기업이 생산한 제품 중 총 4개 부문을 전문 자문단의 4단계 심사를 거쳐 선정하는 서울푸드의 대표 프로그램으로 올해는 총 20개 업체가 선정됐다.

먼저 저속노화, 저당 다이어트 등 식단을 통한 건강관리 열풍이 불면서 가장 많은 소비자들이 주목하고 있는 힐링 부문에서는 ▲고기어트의 ‘실온보관 돼지고기 간편식’ ▲초산정의 사과와 감귤, 청포도 맛으로 즐기는 ‘감향초 3종’ ▲농협회사법인 엔엘글로벌의 ‘위드잇 채소육수’ ▲농협회사법인온샘의 간편하게 즐기는 건강한 ‘바람포켓밀 3종’ ▲한마당의 ‘오동리 콩국물&콩죽’ 등이 선정됐다.

이노베이션 부문에서는 ▲엄지식품의 ‘한끼즉석국밥 4종’과 ▲칠갑농산의

‘칠갑산 냉천골 메밀 냉면 시리즈’ ▲콩비린내 없이 불향을 담아낸 이노하스의 ‘식물성 소불고기 갈비살&제육’ ▲칼로리는 낮고 단백질 함량은 높은 화심영농조합법인의 ‘단백질현미곤약밥 2종’ ▲알티스트의 ‘바리스타권 알루미늄제로 요거트’ 등이 이름을 올렸다.

푸드테크 분야에서는 ▲간단한 조작으로 어디서든 편리한 랩핑이 가능한 이타코리아의 ‘이동식 로봇랩핑기’ ▲엘로이랩의 액상 소스 및 음료 품질 모니터링 시스템인 ‘SAI-LIQUID’ ▲케미코첨단소재의 ‘친환경 고배율 발포PP 식품용기’ ▲프레시스의 ‘싱글레이 자동화 과일 라벨솔루션’과 ▲디엔디전자의 ‘살균수 제조장치’가 이름을 올렸다.

기호식품 분야에서는 ▲미지푸드의 ‘튀김용 파쇄기 떡볶이’ ▲다양한 맛과 향으로 전 세계인들의 입맛을 사로잡은 광천김의 ‘보르김&김부각’ ▲국내산 감태와 조청으로 만든 무설탕 카라멜인 기린컴퍼니의 ‘서산감태카라멜’ ▲시암 딜라이트 그룹 유한회사의 ‘그린빌 크리스피 코코넛 롤즈&칩스’ ▲투데이의 ‘스퀴시스 드림스틱 오리지널’이 수상의 영광을 차지했다. /신원선 기자

JW중외제약 ‘에르타페넴’ 완제품 中 품목허가

파트너사 그랜드 파마에 공급
美·캐나다 이어 亞 시장 확대

JW중외제약은 최근 중국 국가약품감독관리국(NMPA)에서 자사 기술로 합성·제조한 항생제 원료 ‘에르타페넴’을 사용한 완제품이 품목허가를 받았다 고 11일 밝혔다.

이 제품은 주사제로, JW중외제약이 사회공장에서 생산한 원료를 인도 파트너사 그랜드 파마에 공급하고, 그랜드 파마가 완제품으로 제조한다. 중국 내 허가권은 그랜드 파마와 계열사인 쑤저우 일예 파마가 공동 보유한다.

JW중외제약은 2017년 그랜드 파마와 에르타페넴 원료 수출 계약을 체결

했고, 해당 원료를 활용한 완제품이 미국, 캐나다 등에서 품목허가를 받고 시판된 바 있다. 이번 중국 진출은 아시아권 시장까지 확대된 사례다.

에르타페넴은 페니실린, 세파계에 이은 카바페넴계 차세대 항생제다. 피부조직 감염, 폐렴, 요로감염, 급성골반염 등 다양한 세균성 감염증 치료에 쓰이며, 오리지널 의약품은 미국 제약사 머크가 개발한 인반즈다.

/이청하 기자 mlee236@