

대한민국 치즈산업의 중심!! 함께하는 현장기술, 하나되는 청정임실 (재)임실치즈앤식품연구소를 가다

(재)임실치즈앤식품연구소

〈임실군 성수면 소재 (재)임실치즈앤식품연구소 전경〉

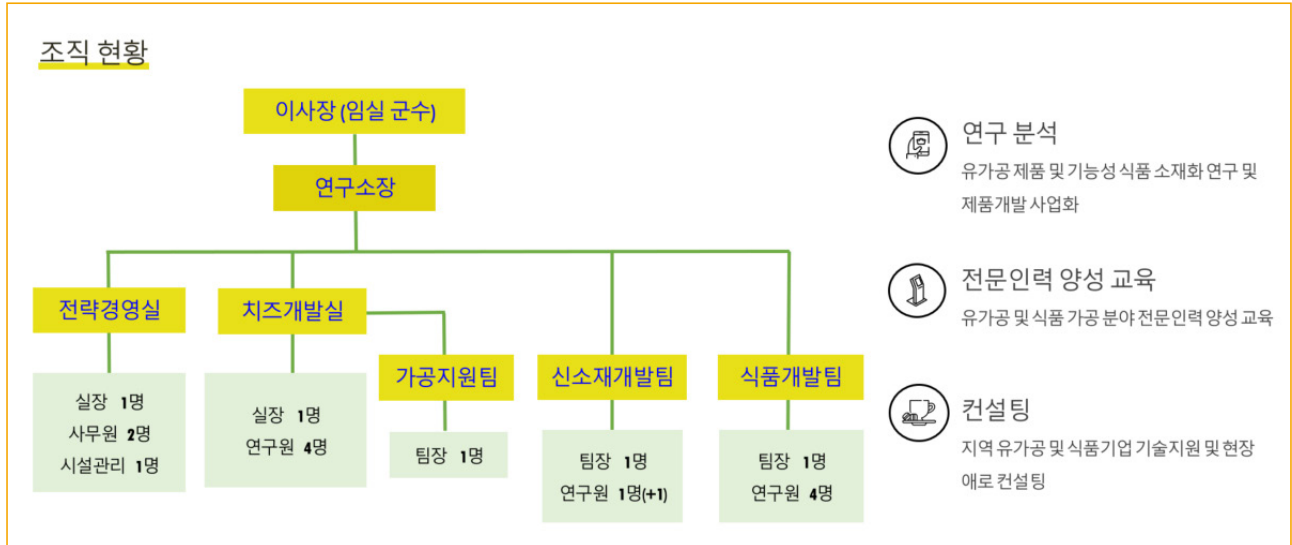


(재)임실치즈앤식품연구소 소개

(재)임실치즈앤식품연구소(이하 연구소)는 2004년 산업자원부에서 진행한 지자체연구소 육성사업에 선정된 연구기관이다. 지자체연구소 육성사업은 지방의 기술혁신역량 강화를 목적으로 기초지자체가 중심이 되어 광역지자체와 연계하여 지역연고산업의 고부가가치화에 필요한 산업화 지원 연구소 설립을 지원하는 내용의 사업이다. 지역특화기

*Corresponding author: Seok Geun Jeong
Head of R&D Institute, 50, Doin 2-gil, Seongsu-myeon, Imsil 55918, Korea
Tel: +82-63-644-2170
Fax: +82-63-644-2185
Email: sg5959@icf.re.kr

<연구소 조직 현황>



<연구소 현황>



술을 통해서 지역연고산업의 가치를 높이고, 산업화에 의지와 역량을 갖춰 지역산업의 활성을 도모한다는 것이다. 이 중 임실군도 지자체연구소육성사업에 선정되었고, 임실의 특화 기술인 치즈를 활용해 많은 성과를 나타냈다. 특히 임실치즈밸리 조성사업과 연계 추진하여 2009년 임실치즈밸리조성사업이 착공에 들어갔으며, 같은 해 임실치즈과학연구소가 설립되었다. 2010년 임실치즈과학연구소 재단법인으로 설립되었으며 이후 치즈 및 발효유 연구개발과 사업 다각화를 위해 노력해 왔으며, 2016년 영경귀, 독활 및 옷 등 지역특산자원에 대한 식품연구의 중요성이 부각되어 ‘(재)임실치즈과학연구소’에서 ‘(재)임실치즈&식품연구소’로 명칭을 변경하고 농식품소재 산업까지 연구영역을 확대하고 있다.

현재 연구소는 2실(전략경영실, 치즈개발실)에 3팀(신소재개발팀, 식품개발팀, 가공지원팀)으로 구성하여 연구소 내 실험분석실, 식품개발실, 제품개발실, 동굴숙성실을 운영하고 있다. 4대 연구소장인 정석근 박사를 필두로 18명의 연구원이 4가지 핵심가치를 토대로 임실치즈 및 농특산물의 특성규명을 통한 명품화로 고부가가치 창조를 실현하기 위하여 운영되고 있다.

연구소 운영의 4가지 핵심 가치

첫 번째 핵심가치는 혁신경영이다.

임실 지역 내 치즈생산 기업과 농가에 무상으로 제조기술을 보급, 지역경제 활성화에 이바지함으로써 임실군의 핵심사업인 임실치즈산업을 육성·발전시켜 나아가는 역할을 담당한다. 이는 연구소가 지역과의 상생협력을 통한 지역 활성화 및 지역산업 고도화를 사업 목표를 통해 임실군과 소통과 협력으로 열린 연구소를 구축하고자 하는 것이다.

두 번째 핵심가치는 실사구시이다.

다양하게 개발된 제품의 기술이전을 통한 산업체의 소득 창출 및 애로사항 컨설팅, 문제 해결 등 현장 중심의 실용 기술 개발 보급을 통해 현장 중심으로 추진되고 있다. 또한 임실에서 생산되는 유제품의 품질제고는 물론 안전성을 높이는데 시스템을 구축하고 새로운 한국형 자연치즈와 발효유 개발을 위해 한국 고유의 유산균 스타터 개발연구를 추진하는 등 청정 임실의 낙농 및 발효유제품 산업을 뒷받침해 나가도록 연구역량을 키워간다.

세 번째 핵심가치는 미래창조이다.

미래대비 기술개발로 지역의 유제품 개발을 선도하여 고부가가치 제품 개발을 연구한다. 신소재 개발을 위해 임실 지역 특산품인 여성 갱년기에 좋은 영경귀, 관절 무릎에 좋은 독활(땅두릅)을 이용한 건강기능식품 개발연구가 추진되고 있다. 그리고 임실치즈의 유가공 발전을 위해 새로운 한국 고유의 유산균 스타터 개발을 통한 한국형 자연치즈 개발에 연구를 발전시켜 나가고 있다.

네 번째 핵심가치는 상생협력이다.

지역의 농특산물을 이용하여 고부가가치화로 새로운 소득 작목화를 구명한다. 임실의 특산물인 옷을 이용하여 옷 발효식품가치창조사업을 진행함으로써 옷타는 성분인 우루시올 성분 제거기술 개발의 특허등록 및 이를 활용한 옷 된장, 옷간장, 옷막걸리 등 다양한 상품 개발이 진행되어 판매·유통되고 있다. 또한 옷추출물의 활용도를 확대하기

위해 임상시험 및 식품의약품안전처의 개별인정에 노력하고 있으며, 이로 인해 임실지역의 새로운 소득원으로 자리매김하게 될 것이다.

연구소의 역할

(재)임실치즈앤식품연구소에서는 중앙부처 및 광역지자체 등의 R&D 연구용역 과제를 수주하여 임실치즈의 명품 브랜드화에 기여하기 위해서 지역전략식품산업육성사업, 향토건강식품명품화사업, 동부권식품클러스터사업 등의 연구 과제를 수행하고 있다. 사업성과물로서 다수의 특허와 학술논문 발표 등의 지식재산권을 확보하였으며, 현장 애로 사항 컨설팅 및 문제점 해결, 연구 개발된 신제품의 기술 이전을 통한 소득 창출 및 지역경제 활성화 등의 가시적인 성과를 나타냈다.

연구소의 또 다른 기능으로는 치즈동굴 숙성실을 연구소에서 직접 운영하면서 임실을 방문한 모든 사람들에게 치즈가 만들어지는 과정과 치즈가 숙성이 되는 모습을 직접 견학로를 통해 볼 수 있게 함으로써 궁금증을 해결할 수 있도록 해두었다. 제품을 생산하는 할 수 있는 생산실은 HACCP 인증과 제품을 판매할 수 있는 사업자등록을 통해 새로운 신규제품을 지속적으로 개발함으로써 제품을 미리 출시하여 시장에서의 소비자의 반응을 보며 업체에게 성공적인 시장진출의 길을 열어주는 테스트마켓(test market)으로의 기능을 하고 있다.

또한 관내 유업체 및 낙농가, 치즈관련 일반인 등을 대상으로 치즈 및 유가공 분야의 핵심인재를 양성하는 교육프로그램으로서 전문 인력 및 산업기반을 육성하는 치즈아카데미사업 등을 운영하고 있다. 특히 국내외 유가공 전문가를 초청하여 핵심리더 양성프로그램을 실시함으로써 임실 치즈산업의 발전을 위한 치즈전문가 육성을 목표로 임실 관내 목장형 유가공업체 대표자 및 기업형 치즈공장, 제조 실무자를 대상으로 진행되었다. 또한 향후 임실 치즈산업의 동량으로 활약할 한국치즈과학고 치즈과 학생을 대상으로 유가공명장 인력육성교육 및 진로·체험교육 프로그램을 실시하며, 낙농학 및 유가공학 이론 수업을 시작으로 치즈제조론, 발효유제조론, 아이스크림제조론 등 실습과 이론을 중심으로 된 전문 지식의 수업도 진행하고 있다.

〈치즈 동굴숙성실 내 생산실 및 숙성실 모습〉



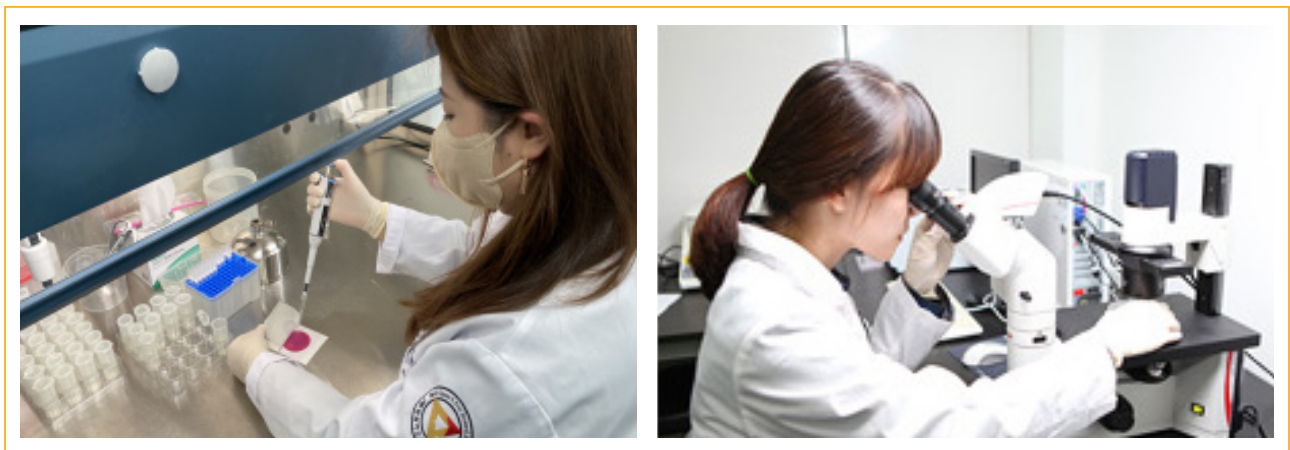
국내 숙성치즈 제조기술의 향상을 도모하기 위하여 전국적인 규모의 자연치즈콘테스트를 지속적으로 개최하고 있으며, 낙농산업의 위기 극복 및 지속적인 산업 발전을 위한 계기를 마련하고자 국제유산균·유가공학술세미나 및 치즈과학포럼, 세계발효마을연대회의 등을 개최하였으며, 임실N치즈 공동브랜드의 차별화 및 유제품 안전성 강화를 위한 위생검사 현장기술지원과 관내 완제품 미생물 안전성 상시 검사체계를 구축하고 있다.

임실치즈의 최종적인 완성을 위하여 연구소에서는 임실만의 전용 스타터 개발을 위한 기능성 유산균 개발 연구가 한창 진행 중이다. 임실에서 최초로 생산된 치즈를 복원하기 위하여 최초 동굴 숙성실에서 유산균을 선발하고 배양 조건 등을 확인하는 등 공정연구가 진행되고 있으며, 이렇게 선발된 유산균을 이용한 한국형 자연치즈의 특성을 구명하는 연구가 진행되고 있다. 이러한 연구는 외국 스타터에 의존하고 있는 국내 치즈에 있어 임실만의 차별화된 제품 개발 및 한국 고유의 균주 개발이라는 큰 목적을 가지고 진행되고 있다.

〈치즈전문가 육성 교육 진행〉



〈유제품 안전성 강화를 위한 미생물 검사 체계 구축〉



이렇듯 치즈의 연구와 개발을 통해서 임실치즈의 명품화를 넘어 세계 속의 고유 브랜드화로 이끌어 나가는데 연구소의 활동을 주목해 본다.

WHY?? 임실에서는 치즈가 왜 유명할까? 먼저, 임실치즈의 역사에 대해서 알아보자

임실(任實)이라는 뜻은 “알차고 충실한 열매를 맺는다”라는 의미로 노령산맥 동쪽에 위치한 산간지대에 속해 있다. 해발 250미터 높이에 드넓은 목초지가 펼쳐있는 예로부터 낙농업의 최적지로 손꼽힌 곳이다.

임실 지역을 잘 살펴보면 한국치즈의 발상지이자 성지가 된 것은 결코 우연이 아닌 듯하다. 임실은 4계절의 자연경관이 뛰어나며 섬진강과 옥정호의 자연을 보자면 반백년의 임실 치즈의 역사를 고스란히 담고 있는 곳이기도 하다.

이러한 아름다운 자연경관을 가진 임실의 대명사가 된 치즈는 한국인들이 치즈라는 식품이 있는 줄도 모르고 있던 1960년대에 어떻게 탄생되었는지 궁금하다. 스물여덟 살의 나이로 전쟁의 상흔으로 고통 받고 있는 사람들과 함께 하고 싶다는 소망을 품고 동양의 작은 나라에 부임한 벨기에 출신 지정환 신부(본명, 디디에 세스테반스)는 1964년 임실 성당에 부임하여 왔다. 처음 임실을 본 신부님은 온통 산으로 둘러싸인 지형 탓에 유독 가난했던 마을 사람들에

〈임실치즈공장 - 임실산양협동조합 앞에서 주민들과 지정환 신부님〉

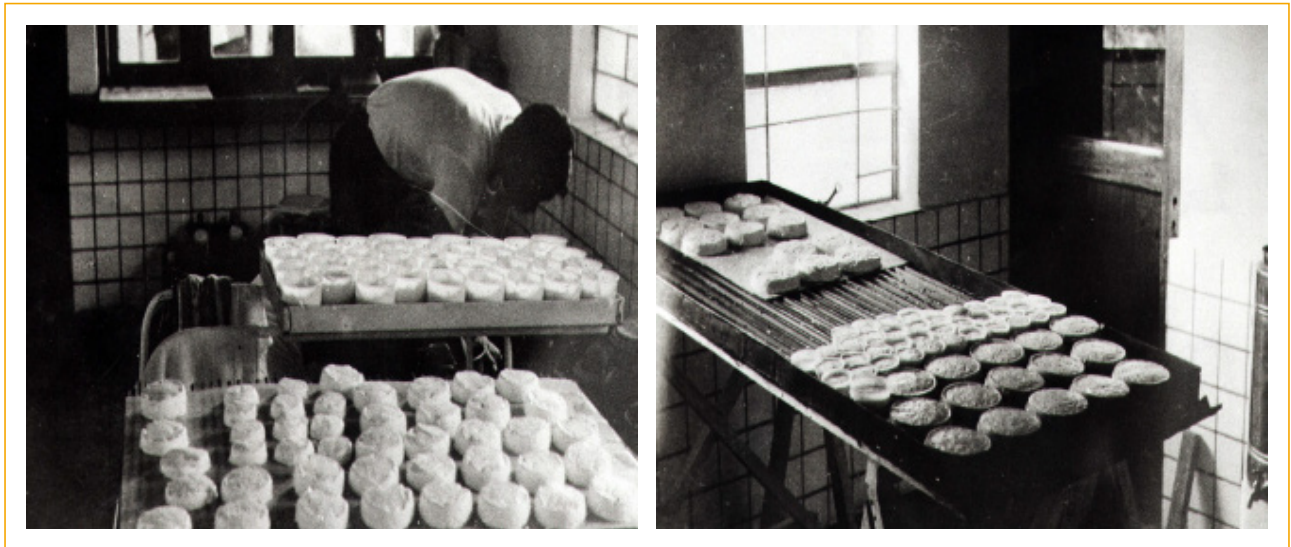


게 처음 풀밭에 없는 척박한 땅을 이용하여 동료 선교사로부터 선물을 받은 산양 2마리를 이용하여 생계를 이어보고자 했다.

이 산양 2마리로 임실산양협동조합을 설립하여 산양사육과 산양유 판매의 기틀을 마련하였지만, 산양유의 공급이 늘어나면서 가공을 못하는 산양유가 나오자 치즈로 생산하기 시작하였다.

처음에는 치즈를 만드는 것이 결코 쉽지 않았다. 그럴 수밖에 없는 게 그 당시 한국에는 치즈 생산 역사가 없었고 지식이 없었기 때문이다. 비눗값에 치즈를 굳히거나 막걸리 누룩으로 발효를 시도하는 등 수많은 수행착오를 통해 1967년 “한국 최초의 치즈”가 탄생하게 되었다. 처음 만든 치즈는 질이 우수하지 않아 균일한 맛과 품질을 갖춘 치즈 생산이 시급하였고, 이를 위해 신부님은 유럽에 직접 건너가 치즈제조 기술을 직접 배워오게 되고, 3여년의 노력 끝에 까망베르치즈(정환치즈)와 체다치즈(성가치즈)의 상품화에 성공하여 상업화를 이루게 되어 임실지역의 낙농산업에 큰 기틀을 마련하게 되고 오늘날의 임실치즈 역사를 쓰게 되었다.

<국내 최초 까망베르 치즈 제조 모습>



54년이 지난 지금의 한국치즈 역사의 문을 연 것은 임실에 살고 있는 주민들과 신부님이 함께 노력한 결과이고 산양 2마리로 출발한 치즈는 현재 임실치즈농협과 13곳의 목장형 공방에서 직접 생산되고 있는 다양한 유제품으로 그 전통을 이어가고 있다. 또한 임실이 어디 있는지도 몰라도 임실하면 치즈라는 것은 전 국민이 알고 있는 대표브랜드가 되었다.

이러한 임실치즈가 있도록 선구자적 역할로 헌신하시던 대한민국의 치즈의 대부(代父)이신 지정환 신부님이 2019년 4월 13일 선종하시어 그 분의 빈자리가 너무도 크게 느껴지고 있다. 마지막까지 한국인에 입맛에 맞는 매운맛 치즈 개발에 시험제조현장까지 직접 찾아와 지도하시는 열정을 보여 주셨다. 연구소에서는 지정환 신부님의 선구자적 역할과 유지를 본받아 임실치즈산업 발전을 위한 한국형 치즈개발에 더욱 노력하고자 한다.

〈임실주민들이 치즈를 제조하는 모습〉



〈임실관내 목장형 유가공 업체〉



반만년의 역사가 만든 대한민국 최초의 치즈를 위해 연구소가 나가야할 방향

(재)임실치즈앤식품연구소에서 임실치즈의 나가야할 방향은 국내에서 자연치즈 분야에서 선도적인 역할을 하기 위하여 숙성치즈의 저변 확대가 필요하며, 그에 따라 연구소에서는 숙성치즈 표준화와 분말치즈 제품개발 연구를 통하여 한국인의 입맛에 맞도록 제조공정을 세분화하고, 정밀 기기분석과 관능검사를 통하여 최적의 제조조건을 설정하여 숙성치즈의 표준화를 완성하였으며, 표준화된 숙성치즈를 활용한 가공식품을 통해 다양한 제품이 임실에서 생산될 수 있도록 할 예정이다.

우리 임실치즈앤식품연구소는 임실관내 낙농 및 치즈와 발효유의 유가공산업은 물론 식품산업을 종합적이고 체계적으로 육성하여 지역경제 활성화와 관련 산업의 경쟁력 제고에 기여를 목적으로 개소되었다. 임실치즈&식품연구소는 치즈와 식품에 대한 연구를 통해 대한민국 자연치즈 산업의 중심이 되고, 임실지역 농특산품을 활용한 고부가가치 식품산업으로 발전시켜 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 더욱 노력해야할 것이다.

매년 개최되는 임실N치즈축제에는 전국에서 40여만 명이 찾아와 즐기는 전국 대표축제로 발전하였다. 세계적으로 시련을 겪고 있는 코로나 19로 임실N치즈축제가 취소되었으나, 금년에는 순조로운 백신접종과 사회적 거리두기를 통한 예방수칙이 철저히 진행되어 치즈축제 개최도 가능할 것으로 보아 차분히 준비하고 있다. 하루 속히 코로나19가 근절되어 평범한 일상의 행복이 찾아올 수 있도록 기대하고 있으며, 연중 찾아와 즐기시던 임실치즈의 고장이 활기를 찾아올 수 있기를 기대한다.

