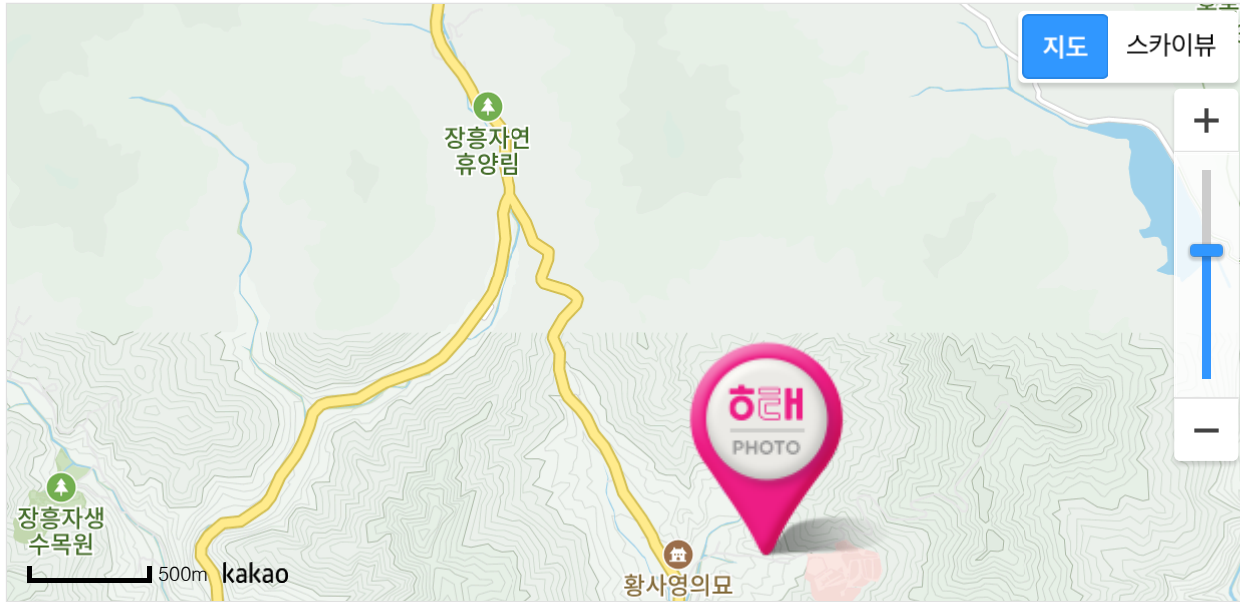


## ○ 연구소 소개

- 소장 : 노중섭
- 설립일 : 1981년 6월 20일
- 소재지 : 경기도 양주시 장흥면 가마골로 258번길 21-19
- 전화번호 : 031)822-1199
- 팩스번호 : 031)822-1271
- 직원현황 : 박사 5명, 석사25명 등 50여명이 연구 개발중
- 연구분야 : 신제품 개발 및 기존제품 개선, 원자재 대체연구, 기초연구



**해태제과식품(주) 연구소**는 1981년 설립된 이래 오랜 전통과 우수한 기술력을 바탕으로 신기술 및 신제품 개발에 전력을 다해 국민건강에 이바지해 왔다.

급변하는 산업구조와 개방화 물결 속에서 해외 제품과의 경쟁을 통해 우수한 품질의 제품을 연구·개발해 온 해태연구소는 신기술을 개발하여 기술경쟁력을 강화하고 급변하는 시장변화에도 신속히 대응할 수 있는 식품제조기술의 기반을 조성하는데 역점을 두고 있다. 즉, 핵심기술개발, 해외 연구, 전문기관 위탁교육, 세미나, 산·학·연 협동 연구를 통해 연구인력의 자질향상을 기하고 연구설비와 각종 시설을 확충하여 연구기반을 조성함과 동시에 정보 전산화를 실현해 가고 있다.

동 연구소의 최근 연구개발 실적을 보면 기초과학 응용분야의 기술축적을 위해 중, 장기적인 주제를 선정하여 체계적인 기초연구 활동을 진행 중에 있다. 특히 천연물로부터의 천연보존제, 천연색소, 소취제 등의 신소재 연구에 박차를 가하고 있으며 이와 관련된 특허도 다수 출원 중에 있다.

한편 97년 5월 7일 **한국공인시험 - 검사기관 인정기구(Korea Laboratory Accreditation Scheme, KOLAS)**로부터 국가공인시험 검사기관으로 지정을 받아 화학실험(Chemical testing) 45개, 생물학적 실험(Biological testing) 2개 등 제과 업계 최초로 총 47개 항목을 지정 받아 식품 및 신소재 관련 원료 및 제품의 시험 분석을 하고 있으며, 공인 시험 성적서 발행 및 대외 분석 기술 등을 제공하고 있다.

그 동안 제품개발 실적으론 부라보콘, 누가바, 에이스, 틴틴, 맛동산, 자유시간, 아카시아, 덴티큐, 알사탕, 고향만두 등 수십여종에 이르고 있으며, 이와 관련된 특허 및 실용신안도 다수 등록되어 원천 기술력을 배양하고 신기술 분야의 기술을 계속 축적해 오고 있다. 이러한 기반으로 획기적인 신소재 기술을 창출하고 이를 신제품 개발에 적용하고 있다. 앞으로 전세계적인 급격한 기술혁신에 부응하여 첨단 기기 설비의 확충과 연구원의 자질향상을 통해 선진기술 해태를 구현하여 국민식생활 개선에 기여하고자 한다.

## ○ 주요연구개발활동

신제품개발

원자재대체연구

기초연구

품질개선연구

신기술개발

신소재연구

식품첨가물연구

식품안전연구

식품유통연구

식품환경연구

식품문화연구

식품산업연구

식품정책연구

식품경제연구

식품사회연구

식품문화연구

식품산업연구

식품정책연구

식품경제연구

식품사회연구

식품문화연구

식품산업연구

식품정책연구

식품경제연구

식품사회연구

식품문화연구

식품산업연구

식품정책연구

식품경제연구

식품사회연구

식품문화연구

식품산업연구

식품정책연구

식품경제연구

식품사회연구

식품문화연구

식품산업연구

식품정책연구

식품경제연구

식품사회연구

식품문화연구