

대상, 발효미생물 연구 본격화

순창군 발효미생물관리센터 입주 ... 차별화된 장류 생산

대상그룹이 순창에서 본격적인 발효미생물 연구를 진행한다.

대상그룹의 미생물연구팀은 10월31일 전북 순창 발효미생물관리센터에서 입주식을 열고 본격적인 연구활동에 들어갔다고 11월1일 발표했다.

순창군은 발효자원을 산업화하고 발효미생물을 체계적으로 관리하기 위해 지하 1층, 지상 3층의 발효미생물관리센터를 2010년 12월 건립한 바 있다.

미생물연구팀은 순창 장류공장에 알맞은 다양한 우수발효미생물을 발굴해 차별화된 장류를 생산할 예정이며, 2012년까지 30명의 연구원을 확충할 계획이다.

미생물팀 이정미 순창센터장은 “순창의 전통장류에는 수백 년간 이어온 우수한 발효미생물이 많이 들어 있다”며 “센터와 공동으로 장류를 연구해 순창 및 국내의 장류산업을 한층 발전시키겠다”고 강조했다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2011/11/01>