

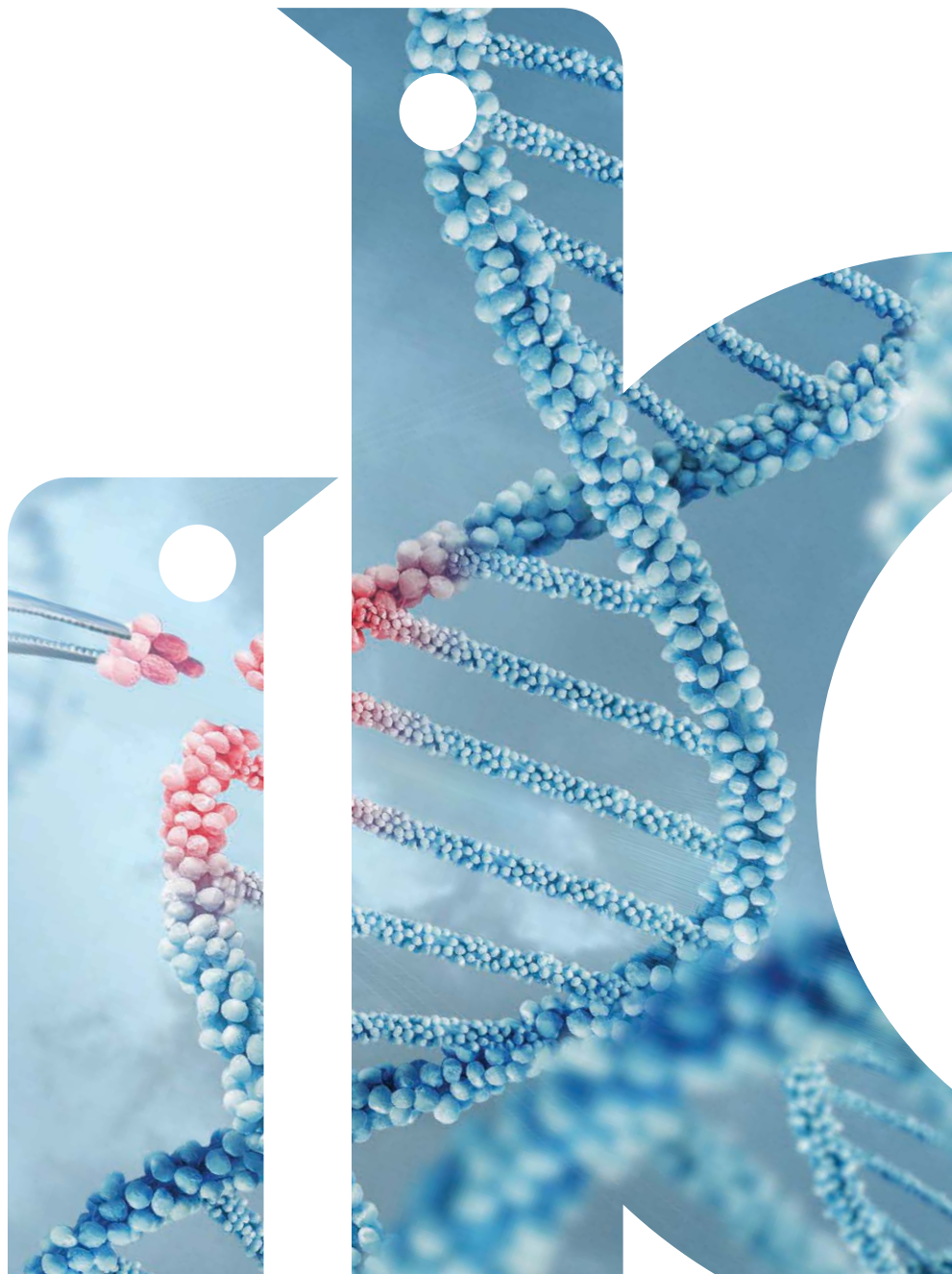


GEONWOO

FOOD & PHARM

Innovation of well-being industry
and becoming the master of healthy
food and functional ingredients

건강기능성 및 식품소재의 명가



"GEONWOO FP IS COMMITTED TO PROVIDING GREAT TASTING, HEALTHY FOODS"

(주)건우에프피는 "건강기능성 및
식품 소재의 명가, 웰빙 산업의 혁신"을
추구하는 기업입니다.

Innovation of well-being industry
and becoming the master of healthy
food and functional ingredients



COMPANY OVERVIEW

회사소개

인사말씀 Greetings

(주)건우에프피는 "건강기능성 및 식품 소재의 명가, 웰빙 산업의 혁신"을 추구하는 기업입니다.

1992년 설립하여 생리활성물질 및 코팅유기산을 자체 개발하여 특허를 득하고 자사 설비로 직접 제조하고 있습니다. 이러한 기술력과 생산력을 인정받아 1998년 중소기업청이 지정하는 유망선진기술기업으로 선정되었습니다.

2008년 벤처기업 및 INNOBIZ, 2009년 유기농식품, 2012년 HACCP, 2016년 GMP 인증을 받는 등, 지속적인 연구개발과 투자로 신물질 및 기능성 식품 개발·생산에 앞장서고 있습니다. 당사는 국민 식생활의 향상, 품질보증, 안전성 제고를 위해 항상 노력하고 있습니다.

국내시장 확대 및 해외시장 진출을 목표로 설정하여 정직·근면·신용을 바탕으로 지속적인 연구·개발하고 있습니다. 원료의 안전성이 확보된 제품생산을 통해 소비자의 건강과 삶의 질을 높이는데 최선을 다하는 기업이 될 것을 약속드립니다.

주식회사 건우에프피 임직원 일동

Geonwoo Food & Pharm Co.,Ltd is pursuing the innovation of well-being industry and becoming the master of healthy food and functional ingredients.

Our company, since its establishment in 1992 has been growing and developing. Especially through developing bioactive materials and coated organic acid, we have replaced the imported materials with ones made in its own facility. Geonwoo FP Co., Ltd was designated as the company with leading advanced technology by Small and Medium Business Association in 1998.

Geonwoo Food & Pharm Co.,Ltd is a leading company of new material purification and functional food material development through continuous research & development as well as investment. We try all the time to guarantee the best quality and to improve reliability to improve dietary life for human. Geonwoo FP Co.,Ltd is selected as a Venture Business Company in 2008 and certificated by INNOBIZ in 2008, by Organic Food Processing in 2009, by HACCP in 2012, and got a GMP certification in 2016.

We aim to expand domestic market and to expand our business to overseas market. We promise to do our best to improve the customers' health and the quality of life through constant research & development together with stable products based on honesty, diligence, and credibility.

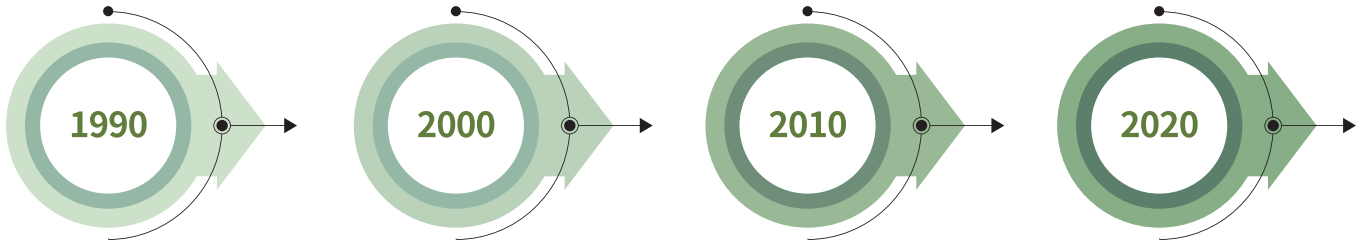
Board members and Employees of Geonwoo Food & Pharm Co.,Ltd.

인증 Certificate



Venture for
Tomorrow

연혁 History



- 1998년 · 최신생약추출기 (5ton, 2대), 연속식 농축시설 도입 (700L / hr)
- 중소기업청 유망 선진 기술 기업 선정
- 한국인삼연구소 유망선진기술기업 선정 및 연구원 기술 지도
- 식품제조, 가공업(조미식품제조업) 영업허가 취득
- 1997년 · 주식회사 건우화성으로 법인 전환
- 충북 진천군 진천읍 장관리 591번지 확장 이전
- 1996년 · 식품가공업(다류 제조업) 영업허가 취득
- 추출(1T, 2T), 농축시설 도입(0.5T, 1T)
- 1994년 · 식품첨가물 제조업 영업허가 취득
- 1992년 · 충남 금산군 복수면 백암리 304-8, 건우화성 설립

- 1998's · Purchased the newest herb medicine extractor(5 ton, 2 units) and continual concentration system(700L / hr)
- Designated as the company with leading advanced technology
- As top small & medium business by Korean Ginseng & Tobacco Research Institute
- Acquisition of the license on food manufacturing and the processing industry(seasoned food manufacturing business)
- 1997's · Corporate change into Geonwoo Hwaseong Co., Ltd
- Moved and expanded to [591 Janggwan-ri Jincheon-eup Jincheon-gun Chungcheongbuk-do]
- 1996's · Acquisition of business license on food processing industry(Tea processing industry)
- Purchased extraction(1T, 2T) and concentration(0.5T, 1T) system
- 1994's · Acquisition of license on food additives manufacturing
- 1992's · Established Geonwoo Hwaseong Co., Ltd in 304-8 Baegam-ri Boksu-myeon Geumsan-gun Chungcheongnam-do

- 2009년 · 유기가공식품 인증 / 기업부설 식품연구소 인정
- 2008년 · 이노비즈 기업, 벤처기업 인증
- 2007년 · 각종 기능성 다류 제조방법 특허청 등록
- 2003년 · CLEAN 사업장 지정, ISO-9001 지정
- 2002년 · (주)건우에프피로 상호 변경
- 2009's · Certified as organic food processed
- Certified as Annex ford research institute
- 2008's · Certified as INNOBIZ business and venture business
- 2007's · Registered the methods of manufacturing various functional teas in Korean Intellectual Property Department
- 2003's · Designated as CLEAN work place, designated ISO-9001
- 2002's · Changed the company name into Geonwoo Food & Pharm Co.,Ltd

- 2020년 · 드럼건조기 설치
- 발효탱크설치(10톤 X 2식)
- 2018년 · 진공건조기 생산설비 및 PILOT설비 도입
- 2017년 · 곡류가공품(액상) HACCP 인증
- 2016년 · 효소반응추출 및 여과 라인 증설
- 무중력혼합기 도입
- 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용 업소 지정
- 2015년 · (주)건우에프피 기업부설연구소 및 사무실 신축
- 2014년 · 동결건조 PILOT설비 및 생산설비 도입
- 2011년 · 건강기능식품전문제조업 영업허가 취득
- 2020's · Purchased drum dryer
- Purchased fermentor(10ton X 2set)
- 2018's · Purchased vacuum drying system
- 2017's · Certified as HACCP-Grain processed products(liquid)
- 2016's · Extension of Bioconversion and percolation line
- Purchased Nongravitation Mixer
- Certified as GMP
- 2015's · Build an extension to office and laboratory
- 2014's · Purchased freeze drying system
- 2011's · Acquisition of business license on Health Functional Food professional manufacturing process industry

ANNEX FOOD RESEARCH INSTITUTE

기업부설식품연구소



Safety and health

앞서는 기술로 최고의 제품을 만들기 위해 항상 노력하는
(주)건우에프피는 항상 여러분과 함께 합니다.



Respect for people

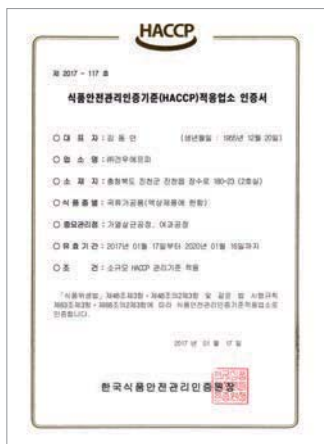
당사 연구소는 2009년 9월 한국 산업기술진흥협회로부터 기업부설연구소로 인증 받아 소비자의 웰빙 트렌드에 부응하였습니다. 식생활 향상을 위한 식품개발을 주목적으로 건강기능성 및 식품 소재의 제품(코팅구연산, 산미료과립, 분말향과립 등)을 연구개발하여 신제품 생산은 물론, 기존의 수입품을 대체하고 있습니다. 또한 지표물질분획, 뉴티식품, 생리활성물질 등 기초분야 연구를 위해 국내외 대학 등과 공동연구를 수행하여 관련 결과물들을 특허 출원하였습니다. 소비자의 건강증진 향상을 위해 지속적으로 연구 개발하겠습니다.



Differentiated research

Geonwoo FP Co.,Ltd will always try to manufacture better goods for customers

Our research center certified as Annex food research institute by Korea Industrial Technology Association in September 2009, has developed various functional food materials to improve the dietary life, conforming to the well-being trend, as well as functional food products, coating citric acid, acid seasoning granule, powder flavor granule, etc, substituting the imported products. In addition, We have patents from joint researches with domestic and international universities in interest of fundamental field research, such as index material, beauty food and biological active material. We will forward do our best for development to improve the health of consumers.



FACILITY

주요설비소개

추출기 Extractor



- 열수, 에탄올 등의 유기용제 사용가능
- 고온 고압, 순환식 추출로 수율 극대화
- 추출기(가압, 순환) : 1㎥ 1기 · 1.5㎥ 1기 · 2㎥ 1기 · 5㎥ 2기
- 교반추출기 : 4㎥ 1기 · 8㎥ 1기

- 야채, 과일, 버섯 등 농산물과 각종 한약재에서 유용물질을 추출
- 농축 및 분말화 전 단계 공정

농축기 Concentrator



- Cold trap을 장착하여 고가의 유기용제 회수율 95%이상 가능
- 방폭형, 연속식 설비로 유기용제 사용가능
- N.C.E Type : 수분증발량 700kg / 시간 1기,
수분증발량 1,500kg / 시간 1기
- batch식 : 2㎥ 1기 / 1㎥ 2기 / 0.5㎥ 1기

- 진공 / 감압 농축으로 영양성분 파괴가 적은 저온 농축 가능
- 녹차농축액, 차조기농축액, 허브농축액, 대추농축액 등 생산중
- 분말 공정의 전단계 공정

정제 및 여과 장치 Refining & Filtering Device



- 고속원심분리기(바울타입, 3way type)
- 데칸타
- 필터프레스

- 추출 또는 농축 후 불용물질 제거 공정
- 원료 물성 및 가공 적성에 따라 다양한 여과 / 정제 공정 채택

액상발효조 Fermentor



- 10톤 *2기
- 살균 / 교반 / 온도조절 가능
- 재질 : Stainless steel

- 발효유 제조, 효모배양, 유산균 발효, 기타 혐기적 발효 등 가능

분무 건조기 Spray Dryer



- 각종 액상의 제품을 분말화
- 위생을 최우선한 설비(HEPA Filter, Pre-Filter, Final-Filter 설치)
- 수분증발량 : 250kg / 시간 1기
- Disk(미세분말)와 Nozzle(과립형 분말) 타입의 분무건조
- Pilot 분무 건조기
- 네덜란드 Niro사 제조 · 수분증발량 : 5kg / 시간 1기

- 각종 추출액, 농축액, 수용성 물질의 미세 분말화 가능
- 파일럿 설비 보유로 본생산 전 예비실험 가능
- 타 건조법보다 건조시간이 짧고, 추가적 분쇄공정이 필요 없음
- 각종 과즙분말, 다류분말(쌍화농축분말, 생강농축분말 등), 꿀분말, 각종 분말향 등

진공 건조기 Vacuum Dryer



- 건조 트레이 용량 : 1,100L / Batch
- 진공도 : 30~40mmHg
- 건조온도 : 100°C 이하

- 저온에서 진공건조함으로써 식품의 풍미와 복원성이 우수 / 블록 또는 분말 가능
- 액기스분말류, 시즈닝 분말, 가수분해형 조미소재(효소 / 산분해, 아미노산분말), 추출형 조미소재

드럼건조기 Drum Dryer



- 드럼 규격 : $\Phi 1,200 \times 3,000$ mm
- 스팀압 : $\sim 7\text{kg} / \text{cm}^2$
- 건조온도 : $\sim 150^\circ\text{C}$ 이하
- 드럼형태 : Double drum

- 고소한 가열풍미를 부여하고, 제품의 복원성이 우수함
- 고온 순간 건조 방식으로 호화상태로 유지되어 체내 소화력을 증진시킬 수 있음
- 대용량 연속작업이 가능 / 분말 또는 후레이크 가능
- 직화풍미 소스분말(짜장분말, 미소된장 분말), 알파화 제품 {이유식, 간편식(죽, 스프), 노인식, 펫용}, 발효 곡류 분말

동결 건조기 Freeze Dryer



- 각종 식품류(추출물, 푸레, 고형물 등)의 진공동결건조 설비
- Pilot F / D : PVTFD-20R(20kg / IL SHIN BIO) 1기
- 생산 F / D : PVDFD-100R(100kg / IL SHIN BIO) 1기

- 열에 불안정한 제품 또는 원형 그대로의 복원성을 요구하는 제품의 건조용
- 생식 블록, 즉석식품 / 유산균제제, 바닐라빈, 간편식(HMR) 원료 등

유동층 코팅기 Fluidized Bed Coating Machine



- 코어물질을 유동층 혼합하면서 코팅제(다양한 기능성 소재 등)를 분사하여 코팅
- 150~200kg / batch 1기

- 기능성물질 / 색소 등을 표면 코팅하거나 방수 / 광택 등의 기능 부여를 위해 왁스, 검, 경화유 등으로 표면 코팅함
- 코팅 구연산, 색소 코팅 이소말트 등

유동층 과립기 Fluidized Bed Granulation Machine



- 미세분말을 유동층 혼합하여 용액(물, 검류)을 분사하여 과립
- 미세한 분말을 직경 2mm까지 과립가능 / 원하는 입자제품만을 선별가능
- 제균 필터와 위생적인 포장 설비로 위해물질 오염방지 기능
- 100~150kg / batch 1기

- 포장 흐름성 개선, 용해성 개선, 구용성 개선 등을 위하여 미세분말을 과립화 함
- 신바이오틱스(프로바이오틱스 / 프리바이오틱스), 콜라겐과립, 코코아분말과립 / 볶은보리추출분말과립 등

무중력 혼합기 Nongravitation Mixer



- 혼합원료의 입경, 비중, 형상에 관계없이 무중력 상태에서 신속하고 균일하게 혼합 가능
- 미량원소첨가제(미네랄, 비타민류 등)의 균일한 혼합물 제조 가능 설비
- F-750(Batch Size 750L) 1기
- 생산 능력 : 700~800kg / batch

- 입도의 차이가 있거나, 비중의 차이가 있어서 골고루 혼합되기 어려운 분체의 혼합
- 미네랄 혼합제제 등



기능성분말 Functional powder



1. 주박, 비지

주박(청주, 막걸리) 비지의 특성을 극대화 시키고 사용 편의성을 높이기 위해 당사 고유의 공법으로 분말화한 단백질, 식이섬유, 영양 등이 풍부하고 특유의 풍미를 지닌 범용 식품소재

- 청주 분말: ① 청주 고유의 발효 풍미가 필요한 식품 (식혜, 발효유, 치즈관련 제품, 제과 / 제빵, 발효음료 등)
② 고기 숙성, 건강기능식품의 풍미강화제
③ 미백효과, 보습효과 화장품소재(팩, 화장수, 비누 등)
- 막걸리 분말: ① 막걸리 고유의 발효효모 풍미가 필요한 식품 (떡, 제과 / 제빵, 밀가루 후취 제거, 효모 풍미 강화)
② 미백효과 등을 강조한 화장품 소재
- 비지(발효)분말: ① 식이섬유(50.0% 이상) 첨가가 필요한 다이어트 지향형 식품
② 건강기능식품의 Bulking agent 또는 다이어트 / 변비 소재

2. 식물의 생리활성 물질(Botanic bioactive materials)

Cacao - Polyphenol, Coffee(Chlorogenic Acid), Curcumin(강황), Isoflavone(콩, 곡작 등), Tea - Catechin(녹차), 사포닌(인삼, 홍삼의 Rb1, Rb2, Rb3, Rg1, Rg3 등 Open Column을 이용하여 대량 생산)

Cacao - Polyphenol, Coffee(Chlorogenic Acid), Curcumin(Turmeric), Isoflavone(Bean, Leguminosae etc), Tea - Catechin (Green tea), Saponin(Several kind of ginseng, RedGinseng. Possible to product large quantity by using open column of Rb1, Rb2, Rb3, Rg1, Rg3 etc.)

쌀 단백질 Rice Protein



1. 100% 국산 쌀 단백질

2. 조 단백질함량 60% 이상(cf. 쌀의 단백질 함량 6~9%)

* 쌀단백질은 Leucine의 흡수가 유청단백질보다 빠름

항목 Item	쌀단백질 Rice protein	대두단백질 Soy protein	유청단백질 Whey protein	난백단백질 Egg white protein
알레르기(Allergy)	Low	High	High	High
Non-GMO	○	×	○	○
Hexane-Free	○	×	○	○
BCAA	High	Low	High	High
운동 후 근육생성	High	Low	High	High
물에 대한 용해성(Solubility to water)	Low	High	High	High

적용대상 식품 Application

- 1) 각종 식품의 단백질 공급원(시리얼, 스낵 유아식, 노인식, 환자식 등)
- 2) 건강기능성 식품
- 3) 헬스 및 다이어트용 식품

1) Protein sources for various foods(Cereal, Snack for kid, Meal for old man, Meal for patient etc.)

2) Supplements for Health and functional food 3) Supplements for Exercise & Diet

기능성 소재 및 제형화 Specialized Ingredients



1. 기능성물질 코팅(Coating with functional materials)

카나우바 왁스 및 식물성 경화유(코팅 구연산, 코팅스테비아, 다량화된 과립제형)를 이용하여 식품의 고유의 신맛, 단맛을 감소시키고, 다른 기질에 영향을 덜 주게 하는 기능성을 부여한 식품 첨가물입니다.

These products made with granule and coating process by carnauba wax and vegetable hydrogenated oil, gum are functional products which reduce the unique strong taste of food and made other properties of food less affected.

1) 카나우바왁스 및 식용유 코팅제품(CB Wax & vegetable oil coating products)

Carnauba wax coating Citric acid, Carnauba wax coating Stevia, Carnauba wax coating probiotics, Hydrogenated vegetable oil coating Malic acid etc.

2) 기능성소재 코팅(Other functional material coating)

Vitamin coating Isomalt, Natural colour & functional material coating product etc.

2. 기능성과립제품(Functional granulated products)

Binder 소재를 이용한 과즙 분말류 과립, 프리 / 프로바이오틱스 과립, 비타민-C 과립, 한방소재분말류 과립, 미량원소 분말류 과립, 저온 용해성 항상 제품, 발포성 관련소재 과립, 직타용 소재 과립 등

Juice powder granule using binder material, Pre / probiotics granule, Vit-C granule, powder granule of traditional oriental material, Very small quantity element powder granule, Low temperature solubility promoted products, Foaming concerned material granule, Direct hitting material granule etc.

APPLICATION

적용분야

기능성 원료



쌀단백분말
비지(발효)분말
청주분말
막걸리분말
코코아농축분말
차카테킨

과즙 / 다류 (분말 / 농축액)



블루베리농축분말
레몬과즙분말
딸기농축액분말
쌍화농축액분말
생강농축액분말

건식제형 제품



과립 제형화
코팅 제형화
스틱 제형화
환 제형화

식 음료 / 동결건조품



코코아분말과립
시즈닝제품
간편식(HMR)원료
코코아분말과립

인삼 / 홍삼



홍삼농축액
진생베리농축액
각종 진세노사이드 분획 가능

구강케어 제품



충치 예방 효과
핀란드산 자일리톨 사용
100% 수제 캔디
(민트, 레몬, 복숭아)

Innovation of well-being industry
and becoming the master of healthy
food and functional ingredients.



Client Satisfaction



Technology Innovation



Globalization



본사 / 공장

(27843)

충북 진천군 진천읍 장수로
180-23

Tel 043-533-1400

Fax 043-533-1403

Head Office / Factory

(27843)

180-23, Jangsoo-ro, Jincheon-eup,
Jincheon-gun, Chungcheongbuk-do,
Korea

Tel +82-43-533-1400

Fax +82-43-533-1403

서울영업소

(04162)

서울시 마포구 대흥로 4길 27
동명빌딩 3층

Tel 02-713-6060

Fax 02-712-3610

Business Department

(04162)

3fl, Dong-Myung Bldg,
27 Deageungro-4Gil, Mapo-gu,
Seoul, Korea

Tel +82-2-713-6060

Fax +82-2-712-3610