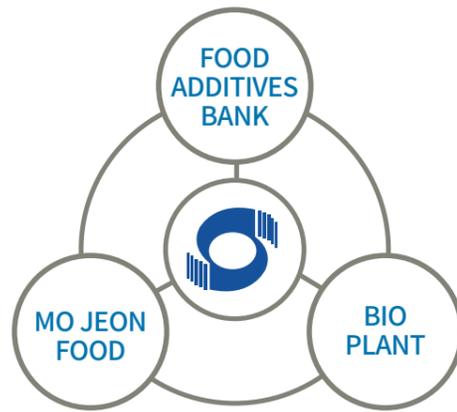




스마트폰으로 QR코드를 확인하시면  
더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

[www.fabank.net](http://www.fabank.net)



Fine Food, Fine Health  
**FOOD ADDITIVES BANK**  
**MOJEON FOOD**  
**BIOPLANT**



• 본사 및 공장  
 경기도 안성시 미양면 제4산단로 77  
 Tel : 031-671-1850 / Fax : 031-671-1852  
 E-mail : factory@fabank.net



• 본사 및 공장  
 경남 창원군 대합면 모전로 197-1  
 Tel : 055-532-1820 / Fax : 055-532-1852  
 E-mail : mjfood02@hanmail.net



• 본사 및 공장  
 강원도 춘천시 강원대학길1 친환경농업연구센터  
 Tel : 033-253-3968 / Fax : 033-257-3968  
 E-mail : info@bioplantpro.com

• 영업부  
 경기도 안양시 동안구 시민대로 230(평촌아크로타워 B동 310호)  
 TEL : 031-389-1850 / FAX : 031-478-1853  
 E-MAIL : fabank05@naver.com / fabank@fabank.net

**GLOBAL PARTNER**

Chemie Research | Quinabra | Nippon Shinyaku | CBC | RMC  
 SONAC LOENE B.V | SUNSHO PHAMACEUTICAL | NIHON HARUMA  
 Naris Wing B&H Co.,Ltd | NEXNET | IFEC | KTF | Opi Grow  
 30SECONDS | FLAVOR CONSULTANTS | Greenyard

[www.fabank.net](http://www.fabank.net)

# (주)에프에이뱅크 & (주)모전식품 & 바이오플랜트(주)

## Global partner

“Have the courage and challenge to the best one”



## History



## (주)에프에이뱅크

(안성 소재)  
 본사 및 주 공장 : 경기도 안성시 미양면 제4산단로 77 [대지 9,586㎡(2,900평) 건평 5,130㎡(1,552평)]  
 안성 제1공장 : 경기도 안성시 서운면 제3공단 3길 9 [대지 2307.9㎡(700평) 건평 2120.2㎡(642평)]



본사 및 주 공장

태양열 설비도입의 ECO FACTORY  
 최첨단 기계설비 도입으로  
 조미식품 선두 기업으로 거듭나고 있습니다



안성 제1공장

### 기술 현황

- 기업부설 연구소 인증
- ISO 22000 인증
- HACCP 인증
- 이노비즈, 벤처기업 인증
- 클린사업장 기준 품질관리시스템

### 연구 개발

- 천연물질 이용한 천연보존료
- 천연 기능성 신소재
- 드럼드라이 성형
- 압출과립
- 조미식품 및 소스
- 식육추출가공품
- 익스트루드를 이용한 성형
- 향미유

### 보유 설비

- 익스트루드 성형기
- 압출과립기
- 추출기
- 농축기
- 호모믹서
- 신재생 에너지 태양열사용
- 드럼성형기
- 규조토여과기
- 유수분리탱크
- 후레이크 성형기
- 터널식 고주파 연속 건조라인(30m)
- 그릴드기
- 컨벡션 오븐
- 열매체 볶음기

## 국내 최대규모의 사골농축설비 “모전식품”

2015년 12월 (주)모전식품은  
 식육추출가공품 안전관리인증기준(HACCP)을 획득하여,  
 더욱 위생적이고 안전한 기업으로 거듭났습니다.



### 기술 현황

- HACCP 인증
- ISO22000 인증
- 연구개발 전담부서 인증
- 클린사업장 기준 품질관리 시스템
- 제조현장 : 공기 자동 살균 시스템 완비
- 품질관리 : 금속검출기 도입  
 각 제조현장 냉난방 시스템 도입  
 각 제조현장 청정공기순환 시스템 적용  
 포장실(clean room) 시설

### 연구 개발

- 연구개발 전담부서 운영
- 셰프의 조리개념인 Hand made의 고급화
- 위생적인, 현대화된 제품개발
- 국내산 농축산물 등을 이용한 각종 추출물 개발
- 향토 농산물(창녕양파)을 이용한 제품개발

### 보유 설비

- 추출탱크(8ton/3대)
- 열수추출기 케이지식(3ton/1대)
- 농축기(3ton/Batch식-2대,  
 4ton/Batch식-1대,  
 4ton/연속 순환식-1대)
- 4ton 탈기탱크(포장탱크)
- 지방분리탱크(6ton)
- 사골 파쇄기(3ton/hr)
- 소포장 라인(0.2~2.5kg, 고점도 정량 포장기)
- 고압 균질기(최대압력 600bar/hr)
- 로터리 포장기(200g~2,000g/1대,  
 800g~2,500g/1대)
- 신재생 에너지 태양열 사용
- 레토르트 멸균기



### History

- '15. 10 • 바이오플랜트(주) 법인설립
- '15. 12 • 공장등록, 비료생산업 등록
- '16. 02 • 벤처기업 인증  
 • 포스코플랜텍 태국 사웃사콘 유기성 자원화 설비 수주 및 수퍼바이징 용역 시행
- '16. 06 • KOTRA를 통한 태국현지 지사설립
- '18. 09 • 구제역 및 AI 이동식 매몰사체 처리기기 제작
- '20. 01 • 구제역, AI, ASF 매몰지 복원사업 시행(전국 60여건)  
 • ASF(아프리카돼지열병) 관련 폐사축처리 및 렌더링처리 수주
- '20. 12 • 방역/소독업 업종 등록
- '21. 01 • 폐사축 자가처리 열분해기 개발 및 납품(강원도 철원)
- '21. 02 • 약취방지용 폐사축매몰저장조 개발/납품 (충천, 화천외7개 지자체)
- '21. 03 • 친환경 살충제, 살균제 베트남, 스리랑카 현지생산 MOU 협정
- '21. 07 • 조달청 다수공급자 계약 등록(매몰지 복원사업)

### 기술 현황

- 벤처기업 인증
- 연구개발 전담부서 인증
- 비료 생산업 등록

### 연구 개발

- 유기성 폐기물의 폐수 무배출 공정을 통한  
 퇴비화 시스템
- 유기성 폐기물의 건조시스템
- 유기성 폐기물을 이용한 소각 발전
- 친환경 천연물 소재를 이용한  
 무농약 살균제제, 친환경 살충제,  
 친환경 제초제
- 기능성 미생물을 이용한 생물학적 방제제,  
 약취제제, 식품 미생물
- 약용식물, 균류, 줄기세포 배양기술
- 구제역 AI 매몰사체 이동식처리 기술

### 지적재산권(전용실시권)

특허 번호	특허 명칭	등록일
특허제10-0718691호	음식물쓰레기 이물질제거장치	2007. 05. 09
특허제10-0918951	음식물쓰레기 비료생산방법	2009. 09. 18
특허제20-1060705호	음식물쓰레기 비료생산장치	2011. 08. 24
실용신안제20-0432540호	음식물쓰레기 발효 및 소멸장치	2006. 11. 28
실용신안제20-0450367호	패비닐 분리장치	2010. 09. 17
실용신안제20-0455342호	패비닐 분리장치	2011. 08. 25

### 특허권 가치평가

**170억원** (2014년 기준)

(주)감정평가법인 이산 북부지사



### ▶ 시설현황



〈 친환경적 음식물류폐기물 자원화시설 〉



〈 매몰 사체 이동식 처리설비 〉

# 생산제품

## 레토르트 / 향미유 / 압출 과립



### :: 레토르트식품(retort food)

- 유형 : 레토르트
- 용도 : 즉석식품
- 생산타입 : 사골곰탕, 육개장, 설렁탕, 돼지국밥 등

- 사골·돈골 등을 사골곰탕, 육개장, 갈비탕 등으로 가공 또는 조리하여 식품을 충전 및 밀봉, 가압, 가열, 멸균 또는 살균 한 것으로 간단한 조리방법으로 식용이 가능하며 보존성이 높고 휴대와 운반이 용이하다.



### :: 향미유(flavored oil)

- 유형 : 향미유
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 비프맛풍미유, 양파향미유, 한우풍미유 등

- 비프맛풍미유 : 소고기 풍미와 양파, 대파, 마늘향이 나는 향미유로 만두 속 볶음류에 풍미를 증진시키는 제품 등에 적용 가능  
- 한우풍미유 : 국내산 우지 100% 제품으로 "한우" 컨셉 요리에 사용



### :: 익스트루드 · 과립

- 유형 : 복합 조미식품, 기타 가공품
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 불고기과립, 명란맛과립, 김맛립, 다시마과립 등

- 압출 과립 : 제과 제빵 및 음료, 기타 후리가게 등의 토핑용으로 적합  
다양한 맛과 향을 여러 컨셉으로 제작이 가능  
- 익스트루드과립 : 분말 원료를 크기별, 모양별로 다양한 모형을 생산 가능  
제과제빵, 라면 스프류, 햄, 소시지류 등에 적용



## 식육추출가공품 / 소스 / 후레이크



### :: 그릴드엑기스(grilled extract)

- 유형 : 식육추출가공품
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 그릴드(비프, 돈골, 치킨) 농축액

- 육류 또는 수산물 등을 직접 훈연 및 그릴을 동시에 진행하여 훈연 고유풍미가 유지되며 제품자체에 향이 베어 소스베이스 및 훈연제품의 베이스로 사용하기 적합



### :: 사골·돈골엑기스(beef leg bone, pork bone)

- 유형 : 식육추출가공품
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 돈골추출물, 사골추출물(지방, 무지방)

- 뼈 원료에서 엑기스까지 원스탑(one-stop) 생산라인 보유  
- 원하는 타입의 사골 및 돈골엑기스 생산 가능



### :: 소스(sauce)

- 유형 : 소스
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 농산물, 수산물의 베이스 소스

- 농·수산 원료의 추출 및 분해 등을 거친 제품으로 원료 특유의 베이스로 사용  
- 단일 타입의 원료엑기스와 혼합타입의 소스 및 프랜차이즈 베이스 생산 가능



### :: 후레이크(flake)

- 유형 : 기타 가공품
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 계란, 당근, 시금치, 새우, 호박, 우엉, 클로렐라, 불고기맛 후레이크 등

- 분말원료를 액화하여 고온성형 생산  
- 다양한 색상, 맛으로 성형 가능하다.

## (주)에프에이뱅크 / (주)모전식품 제조설비

### ::안성공장 라인(에프에이뱅크) - 신재생에너지 태양열 사용



#### ▶ 엑기스 / 소스 생산 라인

- 그릴타입 제품생산 가능
- 구조조여과 공정으로 맑은 액상제품 가능
- 축산물, 수산물, 야채류 생산 전문

#### ▶ 익스트루드 성형 라인

- 분말원료를 다양한 모형으로 생산
- 크기별, 모양별 성형 가능
- 어묵류, 햄, 소시지류, 만두류, 제과제빵, 라면 스프류 등에 적용



#### ▶ 후레이크 생산 라인

- 다양한 색상과 맛컨셉의 토핑용 제품 생산가능

#### ▶ 향미유 생산 라인

- 만두속, 양념장, 탕국용 향미유 생산가능

#### ▶ 고주파 연속 건조 라인(30m)

- 껍속 Microwave 건조로 제품 생산 가공 시간의 단축 및 제품의 최고급화

### ::창녕공장 라인(모전식품) - 신재생에너지 태양열사용



#### ▶ 엑기스 라인 - 우골, 돈골 엑기스 및 레토르팅 전문

- 국내 최대규모 추출탱크 보유로 대량 생산 가능
- 연속식 진공농축 방식(최대 증발/시간당 1.8t)
- 소단량 및 대단량 로터리 포장기 보유(200g~2.5kg까지 파우치 포장 가능)
- 주문자 요구에 따른 레토르트 제품 생산 가능

## 기술제휴(technology partnership)

세계시장에서 공급되고 있는 높은 퀄리티의 원료를 Global 업체와의 기술협약을 통해 국내 총판화

### Anti-Biotic

#### :: 미국 Chemie Research社 - 1998. 05 기술제휴



#### 자몽 종자 추출물(grapefruit seed extract)

- 유형 : 식품 첨가물
- 용도 : 식품, 화장품의 Natural Anti-biotic 제품
- 생산지 : 미국산
- 포장단위 : 1kg, 5kg, 20kg

#### :: 브라질 Quinabra社 - 1998. 07 기술제휴



#### 감귤류 추출물(citrus extract)

- 유형 : 과·채 가공품
- 용도 : 식품, 화장품의 Natural Anti-biotic 제품
- 생산지 : 브라질산
- 포장단위 : 1kg, 5kg, 20kg



#### 자몽 종자 추출물(grapefruit seed extract)

- 유형 : 식품 첨가물
- 용도 : 식품, 화장품의 Natural Anti-biotic 제품
- 생산지 : 브라질산
- 포장단위 : 1kg, 5kg, 20kg

#### :: 일본신약社 - 2015. 11 기술제휴(제품 적용 사례)



#### Mikakufine BK

- 초산 나트륨을 주 성분으로 여러가지 미생물 발생을 억제
- 이스트 발효에 영향을 주지않음
- 양산빵, 치아바타, 카스테라, 머핀, 디저트케익 등 ex) 도쿄바나나



#### Mikakufine NT

- 아세트산나트륨 제제이고, 중성에서 알칼리성 범위까지 식품에 효과 발휘
- 아포균의 증식을 억제하고 강한 제균 효과 발휘
- 어묵, 크림빵, 미트볼, 그라탕, 화과자 등 ex) 시오가마 특산어묵



#### Chef Lead KA

- 계란 제품의 대표적 변패 원인균인 내열성 아포균 증식 억제
- 유통기한 연장에 기여
- 티라미슈, 냉장케익, 커스터드 & 생크림 등



#### GX-2(복합아미노산베이스)

- Glycine 첨가로 갈변 반응 억제
- 아포균, 유산균 등 항균력 보존향상
- 화이트소스, 서양과자, 각종 필링(파이) 속 재료 등 ex) 세븐일레븐 PB상품 Apple custard bread



#### Mikakufine Z

- 박테리아(그람양성, 그람음성균)와 Fungi(효모, 진균)같은 식품의 부패 미생물에 대한 성장 저해 효과
- 육류, 해산물류, 제과 제빵류 (크림치즈, 빵 반죽)

# (주)에프에이뱅크 & (주)모전식품 제품리스트

## :: 식육추출가공품(축산물)

제품명	일반내용	원산지
구운소고기추출물	소고기를 구운 후 추출 및 분해하여 농축한 제품	소고기 : 호주산
그릴드돈골농축액	돈사골을 구운 후 열수추출하여 농축한 제품	돈사골 : 국산
그릴드비프농축액	분쇄된 소고기를 구운 후 열수추출하여 농축한 제품	소고기 : 호주산
그릴드치킨농축액	닭고기를 구운 후 열수추출하여 농축한 제품	닭고기 : 국내산
닭육수베이스	제주산 닭고기와 닭잔골을 열수추출하여 농축한 제품	닭고기 : 국내산(제주도)
돈골농축액	돈사골과 야채를 혼합하여 추출한 후 농축한 제품	돈사골 : 국산
돈사골농축액-1	국밥용 육수타입으로 희석하여 사용하는 제품	돈사골 : 국산
비프엑시스	소고기를 주원료로 하여 만든 액상 조미료 타입의 제품	소고기 : 호주산
사골엑시스	사골을 열수추출한 후 지방을 분리하여 농축한 제품	사골 : 호주산
소고기엑시스	무지방 타입으로 육수 용도로 사용하는 제품	소고기 : 호주산
양지추출액	양지를 주원료로 추출하여 농축한 탕 또는 냉면육수용 냉동제품	소고기 : 호주산
양지역기스	양지를 주원료로 추출하여 농축한 탕 또는 냉면육수용 실온제품	소고기 : 호주산
치킨본엑시스W	닭잔골을 열수추출한 후 농축한 유지방 타입의 제품	닭고기 : 국내산
치킨엑시스	닭고기 풍미가 강한 무지방의 육수용 제품	닭고기 : 국내산
폰드보	사골과 닭뼈를 그릴하여 야채와 토마토페이스트를 혼합한 양식 소스	사골 : 호주산, 닭뼈 : 국내산
혼드보	돈사골, 우사골 및 야채에 허브를 가미한 서양식 소스	돈사골 : 국산, 우사골 : 호주산
B&F돼지국밥육수	한우잡뼈와 돈사골을 추출하여 농축한 제품. 돼지국밥 육수용 냉동제품	한우잡뼈 : 국내산, 돈사골 : 국내산
도가니엑시스	도가니뼈를 추출하여 농축한 제품(무염). 도가니탕 육수용 냉동 제품	도가니뼈 : 호주산
돈골농축액	돈사골을 추출 후 풍미를 위한 부재료를 혼합한 제품. 각종 육수에 사용	돈사골 : 국내산
돼지국밥용육수	호주산 우잡뼈와 돈사골을 추출하여 농축한 제품. 돼지국밥 육수에 사용	우잡뼈 : 호주산, 돈사골 : 국내산
사골농축액	우사골을 추출한 후 무지방 타입으로 고농축한 제품	우사골 : 호주산
사골농축액S	우사골을 추출, 농축한 제품. 무염 타입으로 육수 용도의 냉동 제품	우사골 : 호주산
사골농축액기스	우사골 농축액에 적당히 조미가 된 냉동 제품으로 육수 베이스 제품	우사골 : 호주산
사골엑시스12-16	순수 우사골 추출액에 염만 혼합된 농축액으로 가장 기본적인 제품	우사골 : 호주산
사골엑시스N	사골엑시스 12-16에 부원료를 혼합하여 풍미를 높인 제품	우사골 : 호주산
사골엑시스-에이에스	우사골 농축액에 부원료를 혼합하여 풍미와 유허 안정성을 높인 제품	우사골 : 호주산
순댓국육수	돈사골추출액에 적당한 조미가 된 순댓국의 육수용 제품(레드트)	돈사골 : 국내산
우잡뼈추출물	우잡뼈를 추출하여 농축한 냉동 제품으로 육수 베이스로 사용 가능한 제품	우잡뼈 : 호주산
한우사골곰탕	한우사골, 한우잡뼈 추출액에 조미료 한 레드트 제품(한촌설령탕)	한우사골 : 국내산, 한우잡뼈 : 국내산
한우사골농축액S	한우사골을 추출하여 농축한 냉동 제품. 무염 타입으로 각종 육수베이스로 사용	한우사골 : 국내산
한우설령탕	한우사골, 한우잡뼈를 혼합하여 추출한 레드트 제품(본죽)	한우사골 : 국내산, 한우잡뼈 : 국내산

## :: 소스(수산물, 농산물)

제품명	일반내용	원산지
가쓰오부시농축액	가쓰오부시를 열수추출하여 농축 후 최소한의 조미료 한 제품	가쓰오부시 : 인도네시아산
가쓰오부시엑시스2	가쓰오부시를 추출 후 참치농축액과 혼합하여 풍미가 좋은 제품	가쓰오부시 : 인도네시아산
감칠맛소스	다시마육수에 양파를 가미한 소스로 각종 요리에 감칠맛을 주는 제품	다시마 : 국산, 양파 : 국산
굴엑시스	굴을 분해 후 참치농축액과 혼합하여 굴 고유의 풍미가 좋은 제품	굴 : 국내산
다시마엑시스	다시마밀을 추출한 후 규조토 여과하여 맑은 육수베이스로 만든 제품	다시마 : 캐나다산
다시마엑시스2	국산 건다시마를 주정추출한 후 규조토 여과하여 농축한 제품	다시마 : 국산
멸치엑시스	건멸치를 열수추출하여 최소한의 조미료 하여 고유의 맛이 좋은 제품	멸치 : 국산
바지락엑시스	바지락에 양파를 가미한 시원한 탕, 국용 베이스로 적합한 제품	바지락 : 중국산
바지락엑시스2	국산 바지락살을 주원료로 열수추출한 후 농축한 제품	바지락 : 국산
새우엑시스-디	새우의 함량이 높고 특화된 공정을 적용하여 향이 풍부한 제품	새우 : 캐나다산
숯불고기맛엑시스NM	숯불고기의 맛과 향을 내기 위한 소스에 적용할 수 있는 제품	쇠고기 : 호주산
양파엑시스	천연의 단맛과 양파의 단맛을 조화시켜 자연스러운 단맛을 주는 제품	양파 : 국내산
야채엑시스	대파, 마늘, 양파, 무의 고형분을 추출 후 농축하여 채수로 사용하는 제품	야채 : 국내산
얼큰이베이스	바지락과 멸치육수에 청양고추의 매운맛을 가미한 제품	
오징어맛농축액	오징어피를 분해하여 특화된 공정을 통해 비린취를 제거한 제품	오징어피 : 국산
지미인센서-엠알	육류, 수산물, 두류 등의 비린취 제거에 탁월한 제품	
짬뽕농축액	고추기름, 고춧가루, 청경채와 각종 해물을 넣어 추출한 짬뽕베이스 제품	고춧가루 : 국내산
표고버섯엑시스	표고버섯과 닭고기 육수를 혼합하여 사브사브육수로 적합한 제품	
청양고추추출물	청양고추의 함량이 높고, 매운맛과 향이 우수한 제품	청양고추 : 국내산
홍합엑시스NM	홍합을 분해 후 농축하여 홍합의 향을 강화시킨 제품	홍합 : 국내산
황태농축액	황태를 분해 후 다시마와 멸치 등을 혼합하여 농축한 진한 육수 제품	황태 : 러시아산
흑마늘농축액	경남 남해산 흑마늘을 농축한 저염타입의 농축 제품	흑마늘 : 경남 남해

## :: 곡류가공품, 복합조미식품, 기타가공품

제품명	일반내용	성상	포장단위
아채육수분말	아채맛의 육수를 편리하게 낼 수 있는 분말 제품	분말	10kg
복합조미분말	식품에 감칠맛을 부여해 주는 분말 제품	분말	10kg
후레이크류	계란, 당근, 시금치, 새우, 우엉, 불고기맛, 베이컨맛, 콜로넬라, 호박 후레이크 등	약 3-5mm	10kg
압출과립류	김, 녹차, 다시마, 불고기, 야채, 검은깨맛립, 맛있는 과립, 밥엔맛립 등	약 1.5mm	10kg

## :: 향미유

제품명	일반내용	성상	포장단위
비프향미유	소고기 특유의 향이 나며 만두 속 등에 접목 가능한 제품	고체타입	16kg
양파향미유	액상 스프레이스나 볶음밥 등에 사용 가능하며 고소한 향이 나는 제품	고체타입	15kg

## :: 신제품

제품명	일반내용	성상	포장단위
계란맛볼	전란분말과 난백분말을 주원료로 사용하여 계란의 맛을 여러 형태로 구현한 제품	5mm	10kg
소고기맛씨드/볼	소고기분해농축물과 고기풍미 소스 등을 조합하여 소고기맛을 구현한 제품	3mm/7mm	10kg
김치맛씨드/볼	김치 분말과 대두단백 등을 사용하여 김치맛이 나는 형태로 성형한 제품	3mm	10kg
청양고추맛씨드/볼	청양고추분말, 청양고추 추출물을 사용하여 청양고추의 매운맛이 나는 형태의 제품	3mm/7mm	10kg
완두단백볼	완두단백분말을 사용하여 완두콩 모양의 형태로 성형한 제품	7mm	10kg
매운맛씨드	하바네로분말과 매운양념분말을 혼합하여 매운맛의 강도를 강하게 하여 성형한 제품	3mm	10kg
치즈볼	치즈분말과 식이섬유를 이용하여 볼 형태로 성형한 제품	7mm	10kg
와사비맛볼	와사비분말과 분리대두단백을 주원료로 하여 성형한 제품	7mm	10kg
카레볼	카레분말과 식이섬유를 주원료로 하여 성형한 제품	7mm	10kg
용도	만두속, 어묵, 햄, 소세지, 제과, 제빵, 샐러드, 라면스프, 우동/국수 고명 등		

