

운동 보조제를 넘어 다양한 식품으로 확장되는 솔루션

SB닭가슴살파우더

단백질 식품 소재 제안서

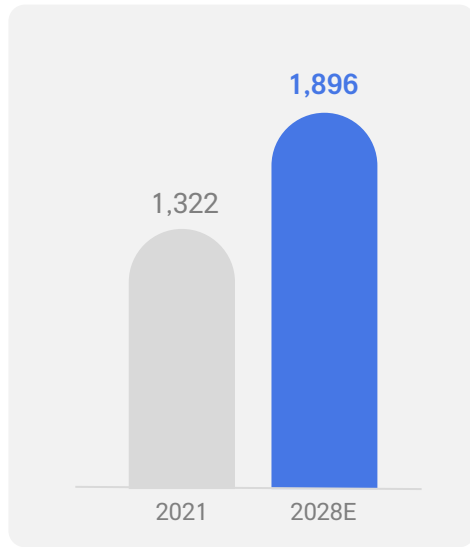


웰니스, 건강·영양·뷰티 중심으로 산업 전방위 확장

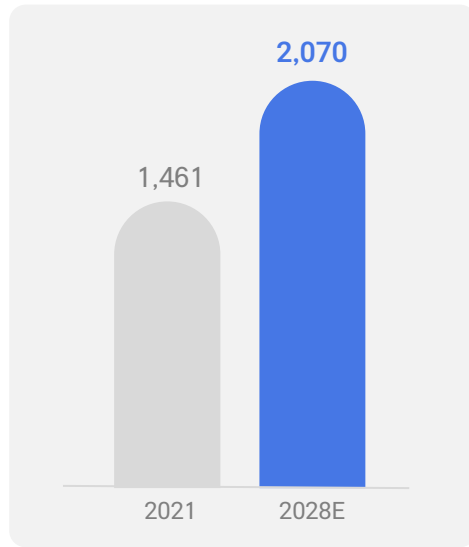
글로벌 웰니스 2028년까지 평균 5~6% 고성장 전망

국내 웰니스 시장, 세계 9위

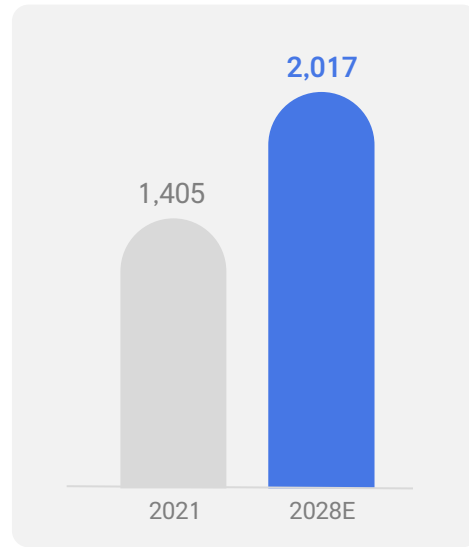
(단위: 조 원)



[운동·헬스케어]



[뷰티케어]



[영양·식습관]

2022 시장규모

약 1,526조원



전체 웰니스 산업의 약 72% 차지

운동·헬스케어

뷰티케어

영양·식습관

전통·보완의학

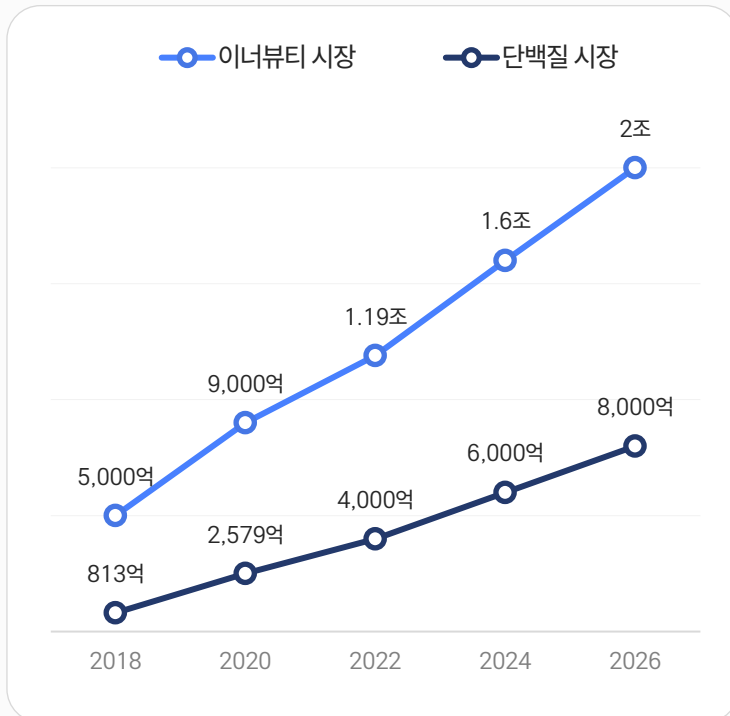
자료 : 글로벌 웰니스 인스티튜트(2024)

단백질, 운동 보조제를 넘어 이너뷰티·저속노화·프리미엄 식품까지 확산

국내 이너뷰티, 단백질 시장 2018년 대비 약 5배 성장

글로벌 시장 본격 진입

단백질, 웰니스 핵심 키워드로 부상



고령화와 건강관리 니즈 확대
→ 시니어 단백질 수요 급증

웰니스·이너뷰티·저속노화 트렌드 확산
→ 단백질 활용 카테고리 다변화

프리미엄·기능성 식품 성장
→ 차별화된 단백질 제품 기회 증가

출처 : 신한금융투자리서치센터, 한국농수산식품유통공사(aT), NH투자증권 리포트, PwC

소비자들은 건강을 위해 단백질을 찾지만, 소비 경험은 여전히 불만족

CASE 1

단백질 보충제를 먹지만
속이 불편하고 흡수가 잘 안됨



기존 단백질 소재(WPI/WPC)의
낮은 흡수율

CASE 2

소비자들은 맛·냄새 때문에 기피



기호성 저하로 섭취 지속 어려움

CASE 3

닭가슴살 등 기존 단백질 식품은 질리고
지속 섭취가 어려움



단조로운 섭취 방식으로 인해
장기적인 단백질 섭취에 피로감 유발

기존 건조 닭가슴살 분말 제조의 구조적 한계



여전히 복잡한 공정을 사용하는
단백질 원료
제조업체들



안정적인 원료 확보와
대량생산에 차질을 겪는
기업들

더 나은 단백질 소재 및 다양한 식품 카테고리에 확장되는 솔루션



소비자와 제조사의 문제를
동시에 해결하는



SB닭가슴살파우더

가수분해로 소화 부담을 줄이고 흡수율·품질을 높인 SB닭가슴살파우더



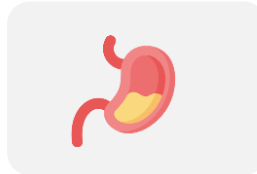
국내산 원료

99.5% 국내산 닭가슴살로 만든
고품질 단백질 소재



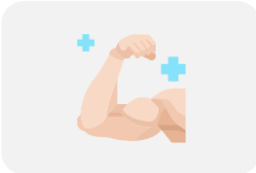
풍부한 아미노산

20종 아미노산 분석 완료,
BCAA·글루타민·아르기닌 최적
비율



가수분해 공정

가수분해로 소화·흡수가 빠르고
위 부담이 적음



체내 활용 최적화

섭취 시 체내 흡수 속도가 빠르고
회복·항산화 기능까지 탁월

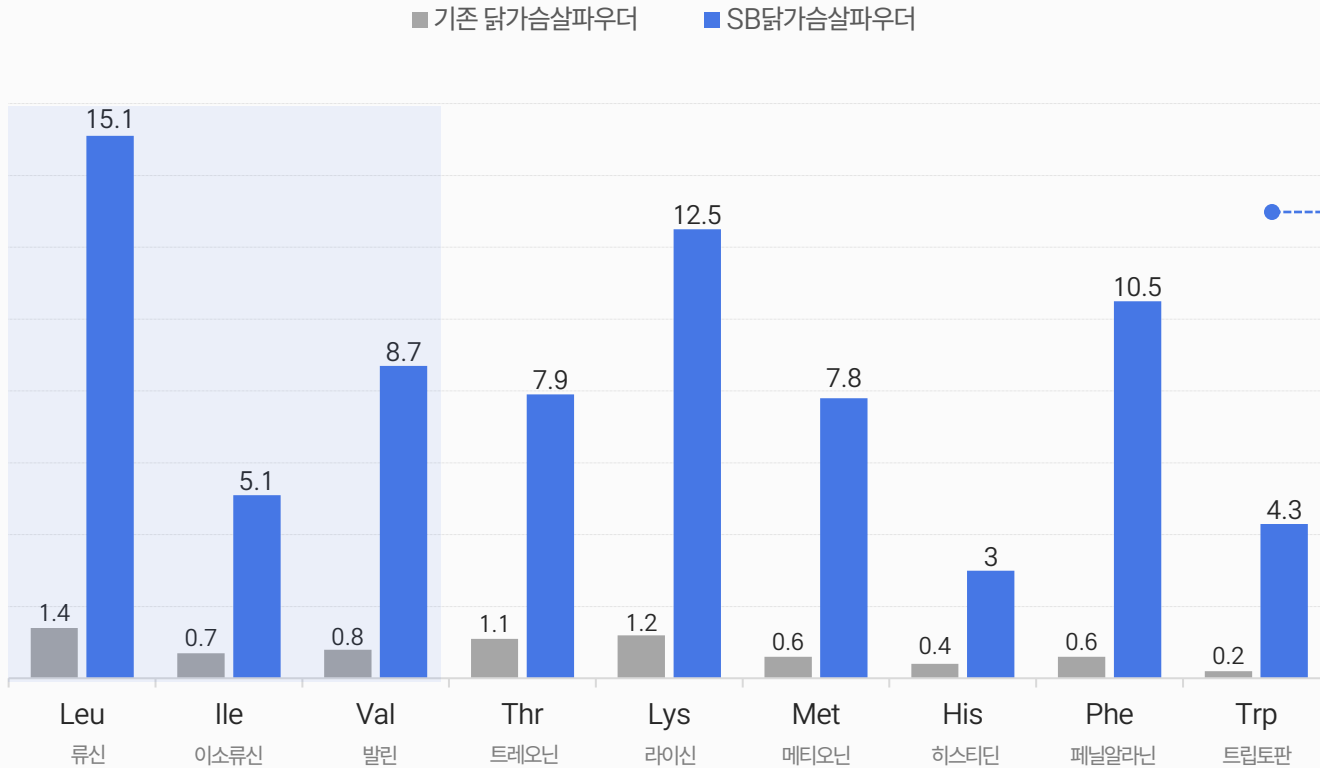


저속노화

근감소증 예방, 피부·체력 회복을
아우르는 토탈 케어 솔루션



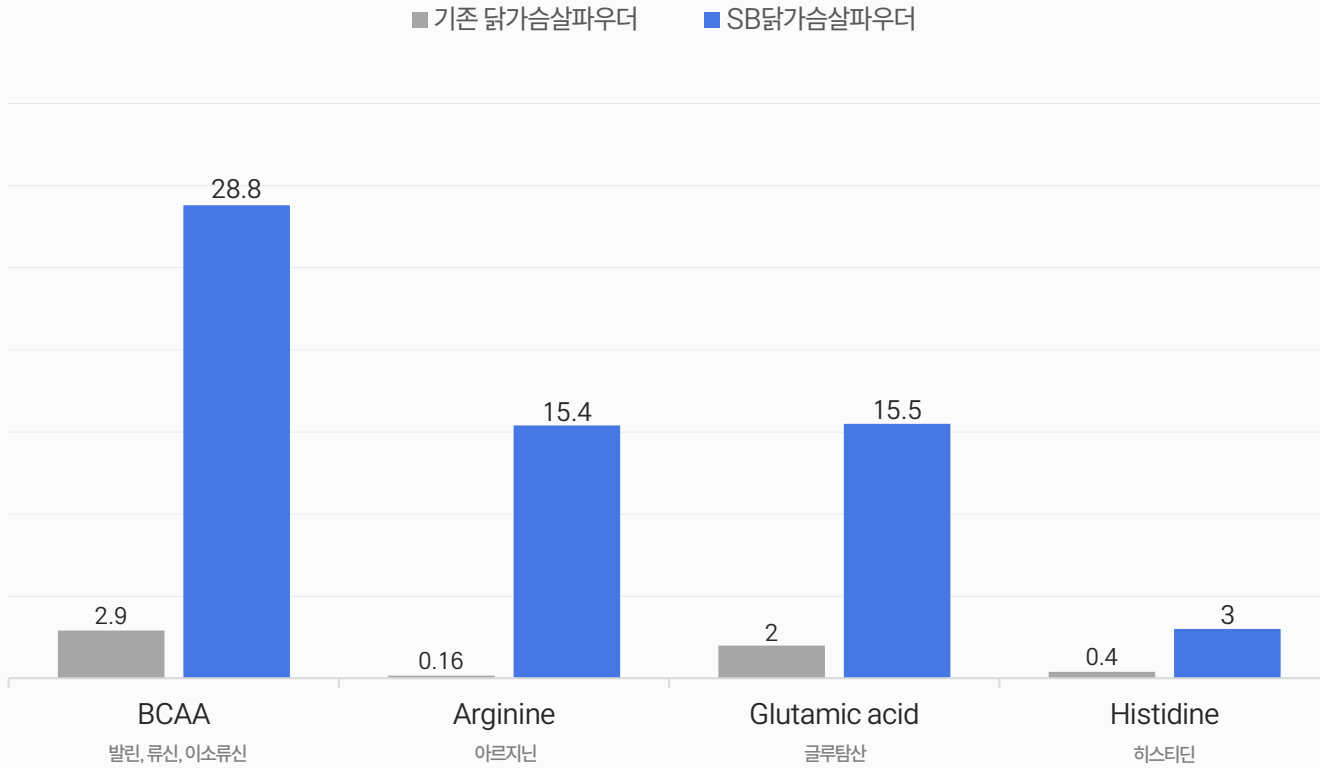
기존 건조 닭가슴살 파우더 필수아미노산 비교(mg/g)



SB닭가슴살파우더 특징

- ① 아미노산 비율 증가(20종, 최대 98배)
- ② 유리아미노산 풍부(체내 직접 흡수 가능)
- ③ 류신·이소류신·발린 최대 38배 증가
- ④ 기능성 아미노산 다수
- ⑤ 조단백질 함량 83% 이상 함유

기존 건조 닭가슴살 파우더 항산화 관련 아미노산 비율 비교(mg/g)



BCAA(Val, Leu, Ile) 기존 닭가슴살 파우더 대비 9.8배 ▲

근육 회복, 피로 감소, 항산화 간접 작용

Arginine 기존 닭가슴살 파우더 대비 98배 ▲

NO(질산화질소) 생성 → 혈류 개선 → 활성산소(ROS) 제거 촉진

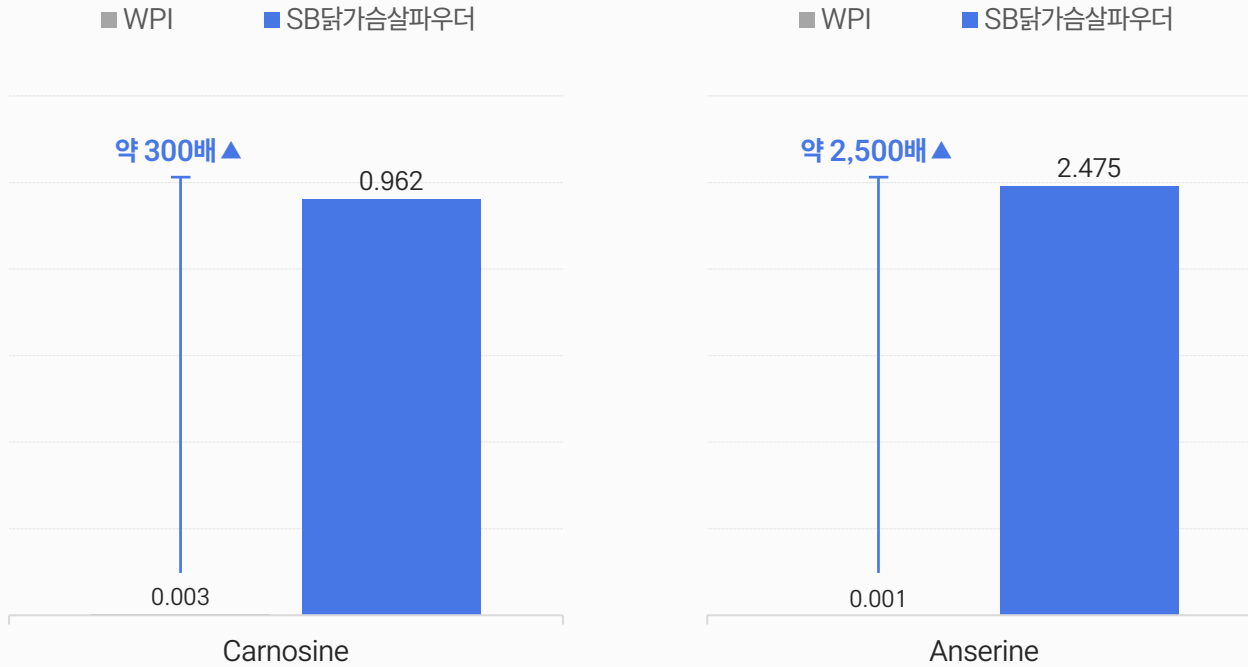
Glutamic acid 기존 닭가슴살 파우더 대비 7.6배 ▲

글루타치온 전구체, 세포 항산화 핵심

Histidine 기존 닭가슴살 파우더 대비 7.5배 ▲

이미다졸 ring 구조를 통한 활성산소(ROS) 소거 작용

Imidazole Dipeptide 성분 비교 (Carnosine, Anserine)



Carnosine WPI 대비 약 300배 ▲

항산화, 항당화, 항노화 효과

인체의 뇌, 근육, 심장 등 에너지 소모가 많은 조직에 존재

Anserine WPI 대비 약 2,500배 ▲

항산화, 항피로 작용, 요산 저감 등의 효과

참치, 다랑어 등 빠르게 헤엄치는 물고기 근육에 존재

항산화 물질로 근피로도를 줄이는 안세린

근육 피로도 감소에 도움을 주는 이미다졸 디펩타이드



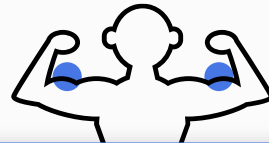
연어, 참치 근육의 성분

장시간 헤엄칠 수 있는 힘의 원동력

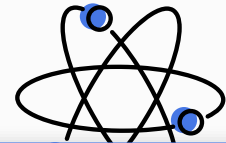


조류 가슴근육 성분

인간의 20배



- 근육통의 원인 (젖산 등) 해소
- 근육 에너지원 생성 촉진



- 근육 내 항산화 효과
- 통풍유발 물질 (요산 등) 배출 효과

안세린은 체내에서 합성이 되지 않아 섭취를 통해 보충을 할 필요가 있음

타사 안세린 정제 제품 비교



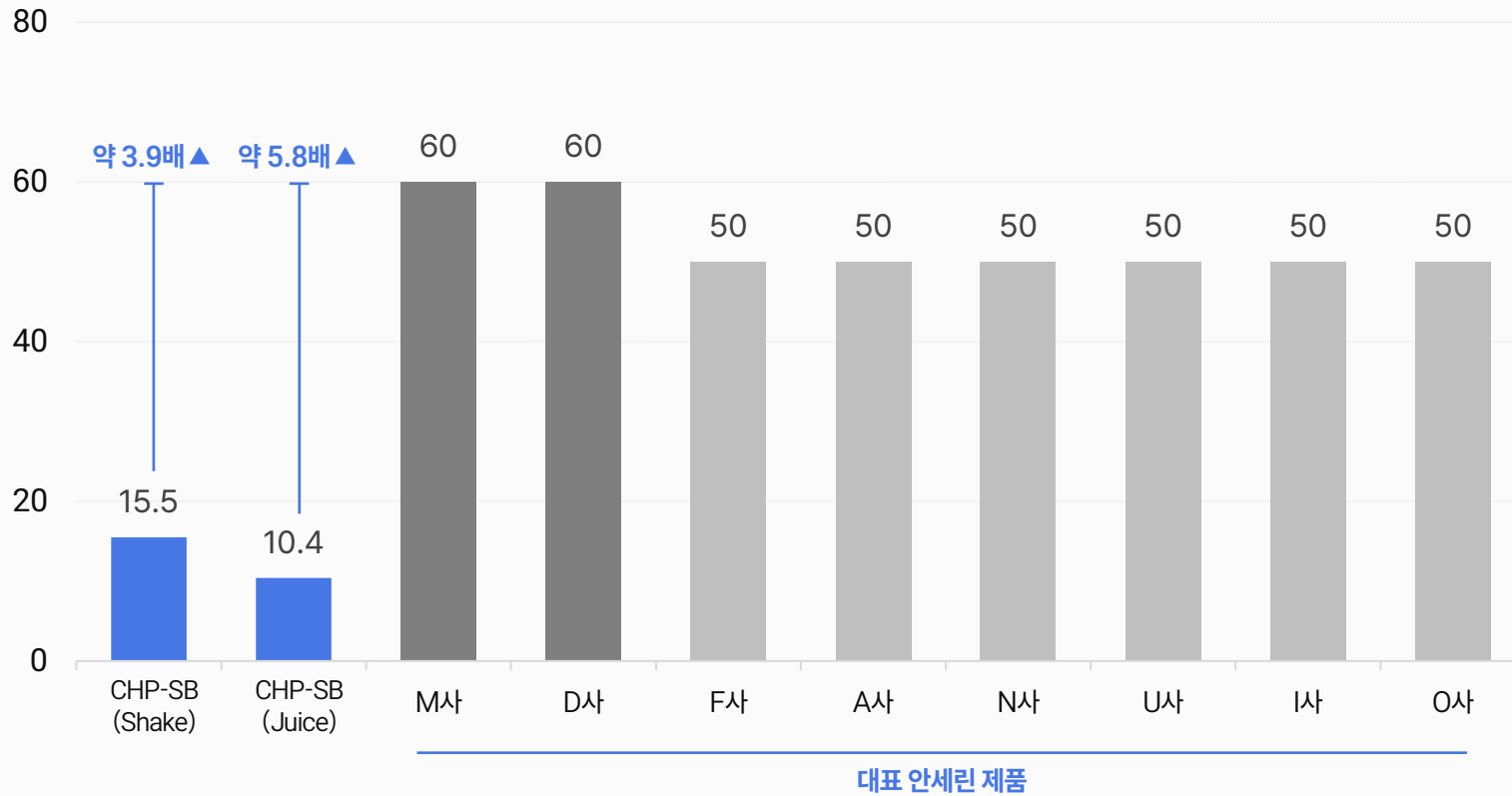
제조사	Minami Healthy Foods	DHC	프리헤루	Fujifilm	메이지 약품	다이쇼 제약
제품명	안세린 항고통	DHC 안세린	프리헤루 EX	안세린	건강 키카리 안세린	안세린
안세린 함유량 (1일 섭취량 기준)	60mg	60mg	50mg	50mg	50mg	50mg



제조사	아사히그룹식품	노구치 의학 연구소	Nisshin	UMI 웰니스 주식회사	주식회사 인심	오가랜드
제품명	디아나추라 골드 안세린	안세린	요산치가 신경 쓰이는 분의 안세린	안세린 EX 30포	안세린 60정	안세린
안세린 함유량 (1일 섭취량 기준)	50mg	50mg	50mg	50mg	50mg	50mg

※국내 시장에 안세린 소구 제품 없음, 해외 사례 역시 매우 제한적
 ※ 일본 시장에서만 소량의 제품 확인 (일일 섭취량 평균 50mg 수준)

SB닭가슴살파우더와 타사 정제 제품 안세린 비교(mg/g)



CHP-SB (Shake, Juice)의 1팩 기준 안세린 함량 10mg

일본 일일 섭취량 대비 약 20% 수준을 한 팩으로 충족 가능

안세린 소구점 확보

SB닭가슴살파우더를 활용한 신규 제품 개발 시 “안세린 함유” 소구점 확보

근력증진, 항산화 기능성, 근피로 회복 기능성 등 추가 개선 가능성

SB닭가슴살파우더 + 고농도 안세린 원료 혼합을 통한 프리미엄 포뮬러 구현

수용성 및 용해율 비교 실험

흡수까지 계산한 분자 크기와 조성, 대량생산 가능

실험 시작

30분 경과

실험 결과



① 이물감 없이 물에 잘 녹는 분말 형태

② 2차 가공에 용이

③ 입자 균일성, 분산력 우수

④ 효율적인 공정으로 높은 수율 및 대량 생산 가능

소화능 비교 실험

RTD 적용 용해성, 10분 내 70% 소화율 입증

인공위액 만들기

0.5ml 0.1 M HCl + 3.2mg porcine pepsin + 500ml D.W (pH2.0)

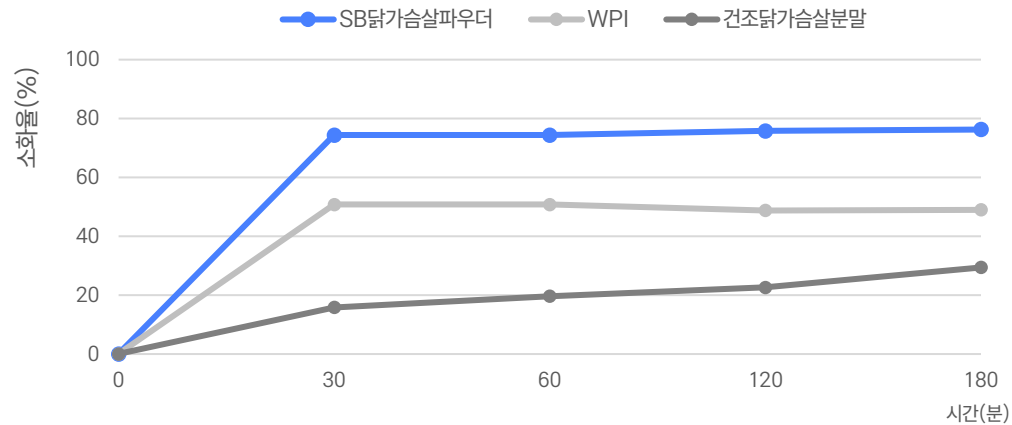
*사용 효소 : Pepsin from porcine gastric mucosa (돼지 위액 효소)

비커에 인공위액 500ml + 시료(1, 2세대)

500ml 기준 파우더 7.85g 투입 (1세대 닭주스 기준)

흡광도 측정 (혼탁도 확인)

- 0분 기준 상층액으로 각 샘플 blank 설정
- 30, 60, 120, 180분 후 상층액 흡광도 측정 (180분 : 음식물의 위 잔류 시간)



제품	소화율 특징
SB 닭가슴살파우더	투입 후 10분 이내 70% 소화율
WPI	180분 동안 50% 소화율 유지
건조 닭가슴살분말	동일시간 20% 미만 소화율, SB 대비 현저히 낮음

※ 각 시료는 동일량 위액에 첨가되었으며, 시간 경과에 따라 흡광도를 기준으로 소화율을 정량 평가함
 ※ 실험 방법 등에 따라 결과값과 수치가 차이가 있을 수 있음

단백질 순도·흡수율 보정 단가 (소화능 실험 기반)

단순 단가만 보면 높아 보이지만, 체내 흡수율을 고려하면 더 효율적인 원료

	WPI(수입)	WPC(수입)	건조닭가슴살분말(국내)	VS	SB닭가슴살파우더
단백질 함량(%)	80%	70%	75%		82%
흡수율(%)	50%	65%	20%		70%
Kg당 가격(원)	24,000원 ~ 76,000원 (수입단가 급등락)		※ 생산(제조업체) 불가		33,000원

5건 등록 특허·상표권, 원료 독점 가능



순번	구분	지식재산권 권리인	출원국	진행상황	출원 및 등록번호	지식재산권(특허)명
1	보유특허	(주)서비	한국	등록	10-2591256	닭가슴살을 포함하는 고단백 음료 조성물 및 이의 제조방법
2	보유특허	(주)서비	한국	등록	10-2514238	사용자 맞춤형 단백질 식단 제품의 큐레이션 커머스 플랫폼 서비스 제공방법, 장치 및 시스템
3	보유특허 (기술이전)	(주)서비	한국	등록	10-1936984	닭 유래의 IL-26을 포함하는 면역 증진용 조성물
4	보유특허 (기술이전)	(주)서비	한국	등록	10-1694908	단백질 분해 효소를 이용한 알레르기 항원성이 저감화된 대두의 제조 방법
5	보유특허(기술이전)	(주)서비	한국	등록	10-1586166	분말 성형용 조성물 개발 시스템 및 방법

다양한 제형으로 확장 가능한 단백질 소재

SB닭가슴살파우더의 주요 포인트

가수분해 기반 저분자 단백질

빠른 흡수, 우수한 용해도
(RTD, 젤리, 분말 등에 적용)

항산화 아미노산 조성

- 글루타민 : 피부와 세포를 보호하는 항산화 작용
- 아르기닌 : 혈류 개선, 노화 원인 활성산소 감소
- 히스티딘 : 직접적인 활성산소 제거, 세포 손상 억제
- 이미다졸 디펩타이드 : 피로 완화, 노화 방지

다양한 물성 제어

입자 크기, 수분 함량, 가수분해 정도별
제형 변화 가능

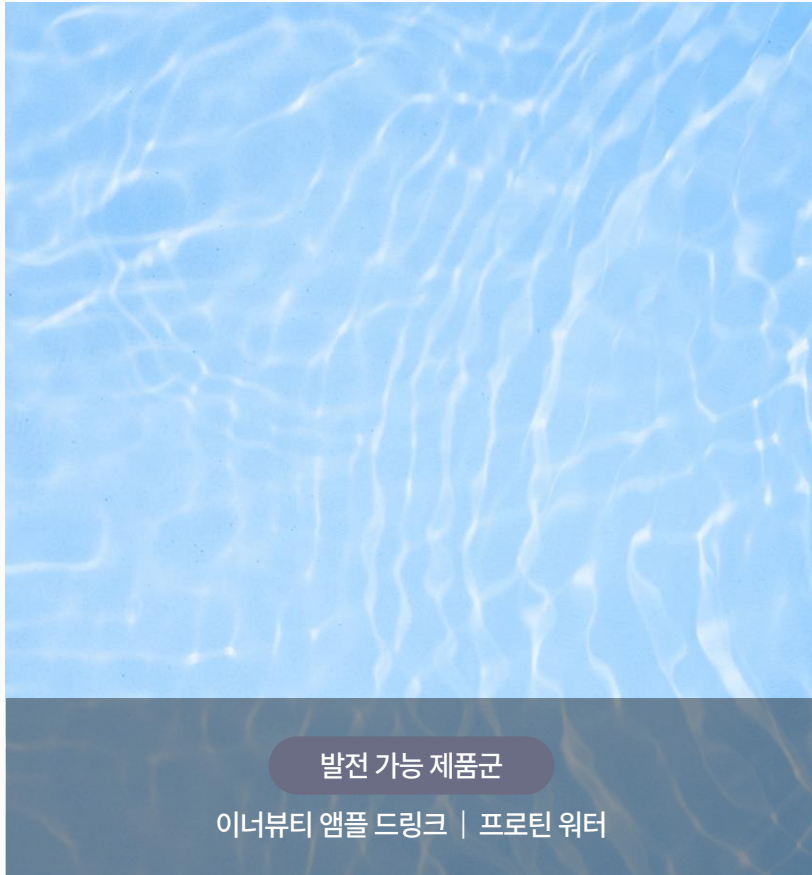
하나의 원료로

음료·분말·가공식품·이너뷰티까지 적용 가능



다양한 제품으로 확장 가능한 단백질 소재

Type A - RTD 음료형 (단백질 드링크 / 이너뷰티 앰플)



- ① 10분 내 70% 흡수 (WPI 대비 1.4배)
- ② 저분자 펩타이드로 체내 흡수 속도 우수
- ③ 빠른 에너지 보충, 운동 후 근육 및 피로 회복에 적합

	용해도	흡수율	BCAA 함량	글루타민 함량
SB RTD형	95%	70% (10분 이내)	28.8 mg/g	2.4 mg/g
일반 단백질 음료	60%	50%	2.9 mg/g	0.16 mg/g
특징	미세입제 분산력 우수, 층 분리 최소화	근육 회복, 운동 후 회복 효과	근육 회복, 피로물질 감소	혈류개선 및 항산화 기여

다양한 제품으로 확장 가능한 단백질 소재

Type B – 테이블솔트 (분말/조미소재)



발전 가능 제품군

소금 | 시니어 저염 간식 | 대체 MSG | 조미분말

- ① 닭가슴살 단백질 고유의 감칠맛과 풍미를 활용한 자연 조미소재
- ② 단백질 기반 풍미 증진으로 MSG 대체 가능
- ③ 염도 52% 이상 저감 가능 (대체염)
- ④ HMR 조리 식품, 시니어 식단 등에 적용 가능

	염도 저감 효과	단백질 함량	감칠맛 지수	용해도
SB 테이블솔트	52% ▼	82%	35% ▲	82%
정제염	기준	0%	기준	-
특징	미세입제 분산력 우수, 층 분리 최소화	근육 회복, 운동 후 회복 효과	근육 회복, 피로물질 감소	혈류개선 및 항산화 기여

다양한 제품으로 확장 가능한 단백질 소재

Type C - 소스류 (단백질 강화 식품 소스)



발전 가능 제품군

단백질 드레싱 | 돈까스 소스 | HMR 식단용 소스

- ① 풍미 · 점도를 동시에 강화하는 단백질 기반 베이스
- ② 기존 소스 대비 단백질 함량 및 점도 향상
- ③ 감칠맛, 점도, 농도 유지가 뛰어나 HMR · 시니어식 · 다이어트식 대응 가능
- ④ 실온 장기보관 가능

	점도 유지율	단백질 함량	항산화 활성 (상대치)	풍미 유지력
SB 소스	95%	10g / 100ml	1.4배 ▲	30% ▲
일반 소스	60%	2g / 100ml	기준	기준
특징	미세입제 분산력 우수, 층 분리 최소화	근육 회복, 운동 후 회복 효과	근육 회복, 피로물질 감소	혈류개선 및 항산화 기여

다양한 제품으로 확장 가능한 단백질 소재

Type D – 알약형 (건강기능식품/이너뷰티·근력개선용)



발전 가능 제품군

항산화 이너뷰티 캡슐 | 근력, 피로 개선 정제형

- ① 저분자 단백질 펩타이드의 장내 흡수율 향상
- ② 글루타민 · 아르지닌 · 히스티딘 · 이미다졸 디펩타이드 함유
- ③ 항산화 · 근력 · 피로개선 기능 중심 제형화 가능
- ④ 기능성 표시형 건강기능식품 원료로 확장 가능 (근감소증 · 항피로 타겟)

	소화·흡수율	항산화 활성	BCAA 함량	아르지닌 함량
SB 알약	72%	1.5배 ▲	28.8 mg/g	15.4 mg/g
일반 단백질 정제	45%	기준	2.9 mg/g	0.16 mg/g
특징	미세입제 분산력 우수, 증 분리 최소화	근육 회복, 운동 후 회복 효과	근육 회복, 피로물질 감소	혈류개선 및 항산화 기여

다양한 제품으로 확장 가능한 단백질 소재

Type E – 젤리 (이너뷰티/슬로우에이징)



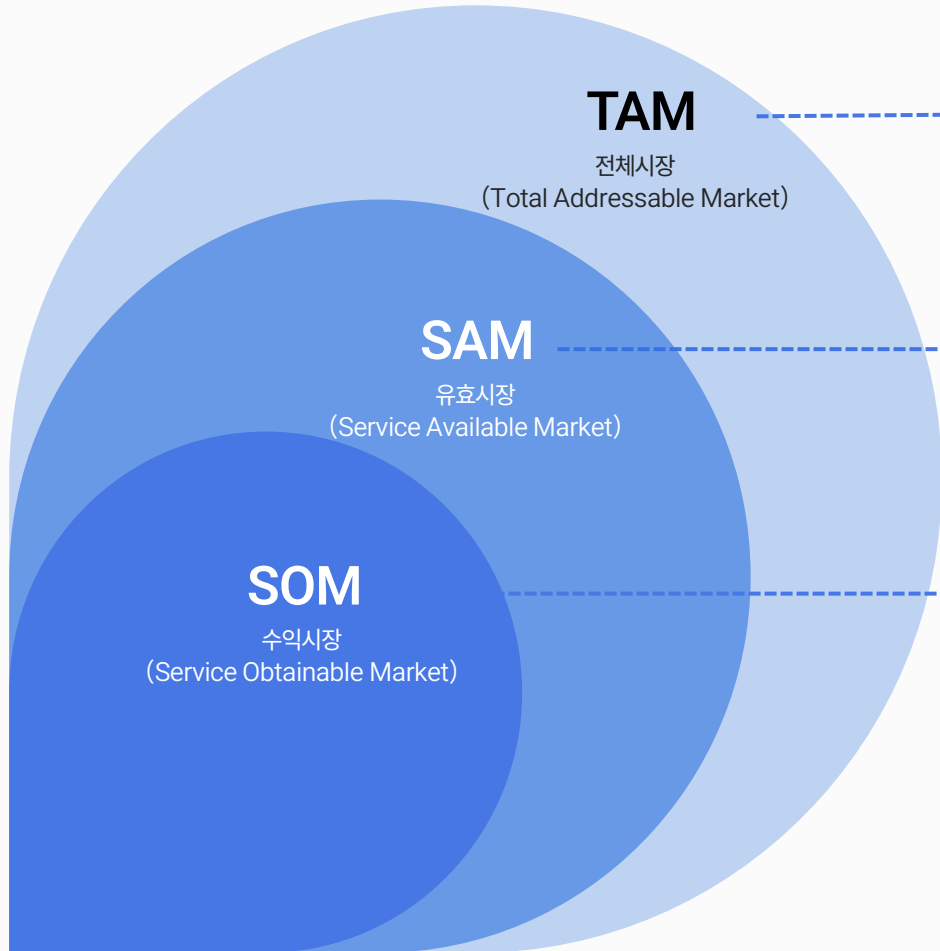
발전 가능 제품군

콜라겐 젤리 | 비타민 젤리

- ① 글루타민 · 아르지닌 · 히스티딘 등 항산화 아미노산 풍부
- ② 이미다졸 디펩타이드(카르노신 · 안세린) 기반 항산화 기능
- ③ 젤라틴이나 펙틴과 혼합 시 균일한 점도 유지 가능
- ④ 산화 안정성이 높아 색, 향의 변질이 낮음

	체내 흡수율	항산화 활성	BCAA 함량	아르지닌 함량
SB 젤리	68%	1.8배 ▲	28.8 mg/g	15.4 mg/g
일반 젤리	45%	기준	2.9 mg/g	0.16 mg/g
특징	저분자 펩타이드 구조로 흡수 효율 향상	이미다졸 디펩타이드로 활성산소 제거	근육 회복, 노화 억제 관련 대사 활성	항산화 · 혈류 개선

SB닭가슴살파우더 초기 목표 시장



• [TAM] 단백질 식품 시장 전체 (섭취형)

133.22조 원 출처 : 한국농수산물유통공사 (aT)

• [SAM] SB닭가슴살 파우더 적용 가능 시장

19.58조 원 출처 : 해외 리서치 기관 (soy&dairy protein ingredients)

• [SOM] 보수적 글로벌 섭취형 단백질 시장

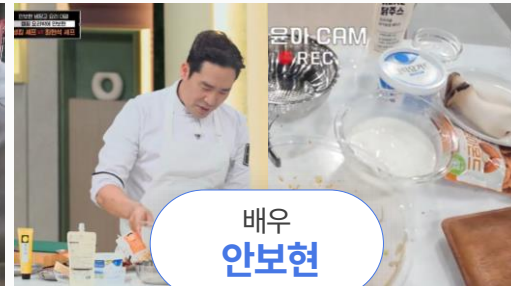
1,958억 원 SAM의 1%

※ 원재료(B2B) → 이너뷰티·저속노화서플리먼트(OEM,ODM) → B2B2C확장스토리기준

연예인도 즐겨 마시는 닭주스! 다양한 매체 노출



"GYM-JONGKOOK"



배우 김우빈

아이돌 세븐틴 민규

유튜버, 방송인 덱스

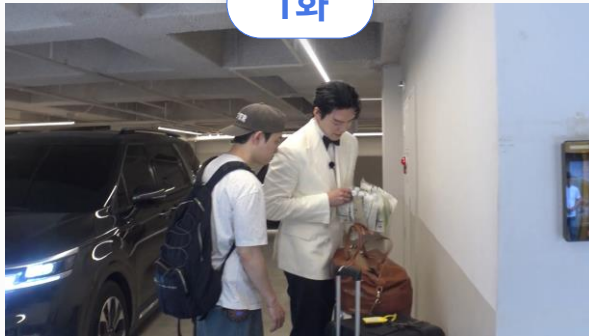
아나운서 배성재

스켈레톤 선수 윤성빈

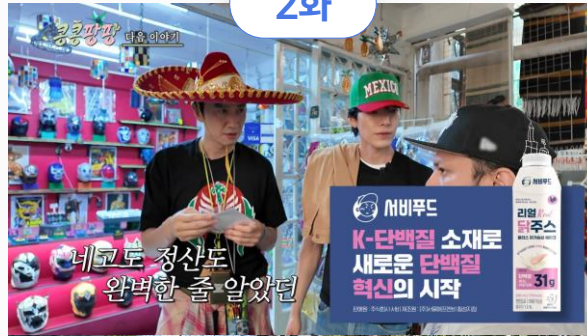
※ 본 방송 노출 자료는 PPL 등 유료 협찬 자료가 아니며, 아티스트가 자발적으로 구매 및 이용된 자료가 노출된 부분을 편집한 자료입니다. 따라서 상업적으로 사용할 수 없고, 해당 사업계획서용으로 편집된 자료입니다.

tvN '콩콩팡팡' 닭주스 노출 · 가상광고

1화



2화



3화



업그레이드 되어 돌아온 닭주스!

흡수까지 설계한 단백질

- 1

순수 단백질 31g 하루 단백질 권장량의 절반 이상을 한 병으로 충족할 수 있는 고단백 설계
- 2

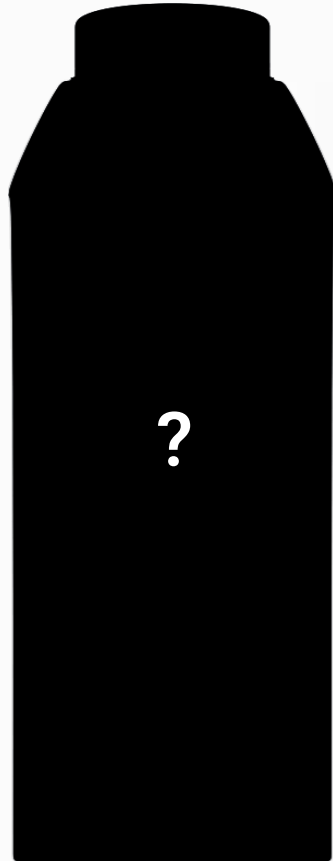
가수분해 단백질 효소로 분해된 펩타이드 형태의 단백질로 일반 단백질보다 빠르게 체내에 흡수
- 3

20종 아미노산 근육과 면역, 회복에 중요한 BCAA, 글루타민, 아르지닌 등 필수·비필수 아미노산 20종 함유
- 4

동·식물성 단백질 닭가슴살의 동물성 단백질과 대두의 식물성 단백질이 조화를 이루는 균형 잡힌 배합



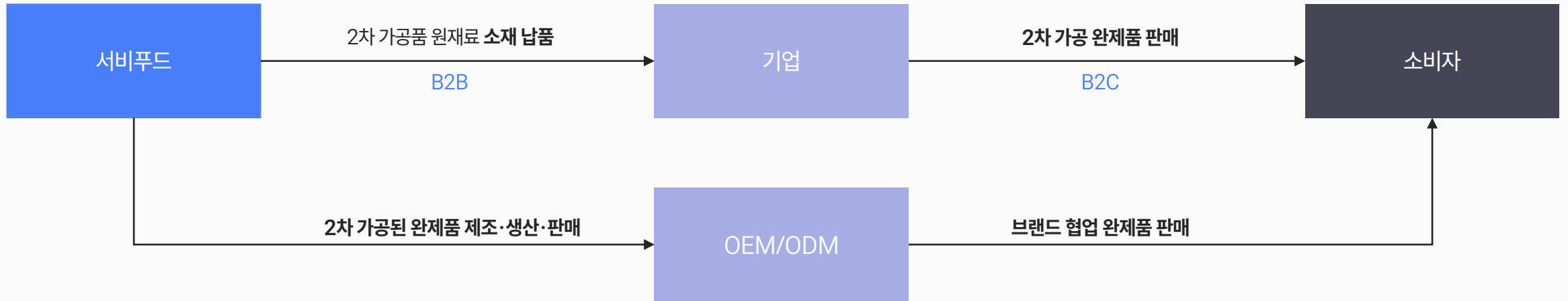
기존 RTD 단백질 음료 vs 리얼 닭주스 플러스



수입산 유청단백 (WPI,WPC)	원료	SB닭가슴살파우더(+ ISP,MPI)
15~25g/250~300ml	단백질 함량	31g/280ml
구성 아미노산	단백질 형태	유리 아미노산
낮음~중간 (소화필요)	흡수율	체내 바로 흡수
단백질 보충 중심	차별성	슬로우에이징, 이너뷰티, 체지방대사



B2B 기반, B2B2C·OEM/ODM 확장



1 B2B

- **타겟** : 식품/외식 기업, 가공식품 업체 등
- **서비스** : 2차 가공 원재료 공급
- **수익모델** : 대량 납품, 장기 계약을 통한 안정적 매출

2 B2B2C

- **타겟** : 최종 소비자를 보유한 브랜드 기업
- **서비스** : 2차 가공 원재료 공급 및 완제품 판매
- **수익모델** : 브랜드 협업 매출, 간접 소비자 접점

3 OEM/ODM

- **타겟** : 브랜드사 및 리테일 유통사
- **서비스** : 완제품 기획·제조·생산, 협업 출시
- **수익모델** : 프리미엄 협업 제품 매출, 브랜드 차별화 등 부가가치 확대

SB닭가슴살파우더 영업 및 R&D 진행사항



풀무원
· 당노환자식 HMR 제품의 베이스 소스 개발 중



별국수 (프랜차이즈) / 아이케이푸드
· 해당 소재로 만든 단백질 면 개발 완료 (칼국수/냉동형태)



EDIYA COFFEE

이디야커피
· 이디야커피 단백질 음료 샘플 개발 완료 및 리테일 제품으로 구매관리팀과 공급 협의 중



오리온 (닥터유)
· RTD 제품, 샘플 전달 완료 및 파우더 샘플 제공



올리브영, SSF샵
· 자사 RTD 제품(리얼 닭주스 플러스) 출시 시 제안 및 입점 협의 완료



지구인컴퍼니 (미국지사 : UNLIMEAT INC)
· 미국 수출을 위한 업무 협의 및 파트너십 체결 진행 중



제이에스에프아이, 정심식품, 하임스내츄라
· 천연단백질 소재 전문기업으로, 현재 인큐베이팅 R&D 진행 중 / 최종 소재 선정 완료



브랜탁 코리아
· 독일 본사, 세계적인 식품 소재 및 원료 공급 업체 방콕에서 아시아 디렉터 미팅 조율 중



IC FOOD
· 대체염 테이블솔트 및 베이스 소스 개발 완료

회사 연혁

2022

- 08 (주)서비 설립**
 • 기능성 단백질 소재 및 고단백 음료 기술개발을 위한 법인 전환
- 09 고단백 음료 조성물 특허 출원** (출원번호 제10-2022-0122516호)
 • ‘닭가슴살을 포함하는 고단백 음료 조성물 및 그 제조방법’ 특허 출원 (기술기반 사업 모델 구축)

단백질 성분 비교 플랫폼 ‘단성비’와 업무협약 체결
 • 소비자 맞춤형 단백질 관리·분석 서비스 협력으로 기술 서비스 확장 기반 구축
- 11 기업부설 연구개발전담부서 인정** (제2022156736호)
 • R&D 체계를 공식화하며 기술혁신기업으로의 기반 확립

2023

- 01 맞춤형 단백질 식단 큐레이션 플랫폼 특허 등록** (특허 제 10-2514238호)
 • 개인 맞춤형 단백질 영양 큐레이션 기술의 독자적 IP 확보
- 02 벤처기업 확인 획득** (혁신성장유형)
 • 기술혁신 기반 기업으로 공식 인증
- 03 한국 라크로스 국가대표 후원 및 협력 체결**
 • 스포츠 영양 기반 브랜드 신뢰도 제고 및 고단백 제품 적용 확대
- 04 ‘프레시 크레딧’ 다이어트식품 무인 판매 브랜드와 공급 계약**
 • 리테일/무인매장 B2B 채널 확장 기반 확보

단백질 성분 비교 플랫폼 ‘단성비’와 업무협약 체결
 • 소비자 맞춤형 단백질 관리·분석 서비스 협력으로 기술 서비스 확장 기반 구축
- 07 국내 최초 스마트 뉴트리션 자판기 ‘바디체리쉬’ 공급 계약**
 • 기능성 단백질 제품의 스마트 리테일 유통 채널 진입
- 08 베트남 다낭 소비재 전시회 참가**
 • 동남아 시장 진출 교두보 확보 및 제품 현지 반응 검증

자본금 증자 (자본금 1억 원 달성)
 • 성장 기반을 위한 재무 안정성 강화

회사 연혁

2024

- 02** **고단백 음료 조성물 특허 등록** (특허 제10-2591256호)
 - 서비푸드의 단백질 음료 기술 경쟁력 강화
- 04** **고려대학교 ‘닭가슴살 파우더를 포함한 닭가슴살 가수분해물’ 기술이전 계약 및 업무협약 체결**
 - 배합비 설계, 면 물성·영양분석, 액상형 스프 개발 등 R&D 기반 확립
- 09** **‘분말 성형용 조성물 개발 시스템 및 방법’ 특허 등록** (특허 제10-1586166호)
 - 단백질 파우더 기반 제품의 성형 공정 기술 확보
- 10** **‘단백질 분해 효소 기반 알레르기 항원성 저감 대두 제조방법’ 특허 등록** (특허 제10-1694908호)
 - 기능성 저(低)알레르기 식품 원료 기술 확보

‘닭 유래 IL-26 면역 증진용 조성물’ 특허 등록 (특허 제 10-1936984호)

 - 면역 관련 기능성 원료 개발 기반 확보
- 11** **고려대학교와 후속 기술이전 계약 체결**
 - ‘닭가슴살 가수분해물 활용 제품 기획 개발 및 제주 무 활용 원료 개발’ 기술 이전

2025

- 04** **국내 최초 섭취형 단백질 식품 소재 ‘SB 닭가슴살 파우더 (CHP-SB)’ 정식 출시 및 B2B 공급 개시**
 - 고흡수율 기능성 단백질 원료로 B2B 공급 본격화
- 09** **기업가치 100억 기반 민간 투자 유치**
 - 신규 상품 등록 ‘서비푸드 리얼 닭주스’ (상표 제40-2453717호)
 - 향후 SB 닭가슴살 기반 단백질 음료 및 기능성 음료군을 위한 상표권 선점
- 11** **중국 우한 식품·화장품 검사연구소(MPFI)와 MOU 체결**
 - 중국 정부 산하 공인기관과의 협약으로 SB 원료의 해외 인증·검증 기반 확보

‘리얼 닭주스 플러스’ 공식 출시
 - 국내 기능성 단백질 음료 시장에서 독보적 포지셔닝 확보
- 04** **신원의료재단과 K-단백질 식품 소재 개발 및 산업 발전을 위한 업무협약 체결**
 - 의료·영양·건기식 산업 진입 기반 확보



서비푸드는 단백질 소재 혁신과 식품 적용 기술을 기반으로 **소비자와 제조사의 단백질 관련 고민을 해결하는 기업**입니다.

우리는 **SB닭가슴살파우더**를 통해 다양한 식품 카테고리에 적용 가능한 **단백질 솔루션**을 제시하고, 확장 가능한 비즈니스 모델을 구축하여 **글로벌 기능성 원료 기업**으로 도약하고자 합니다.