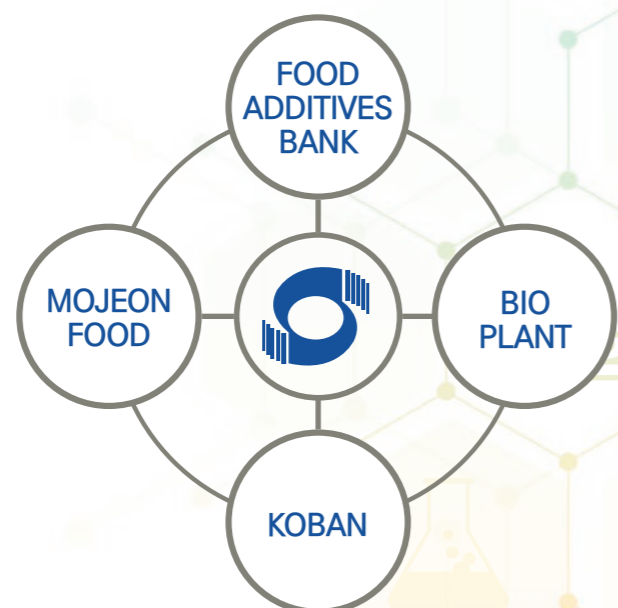


스마트폰으로 QR코드를 확인하시면
더 많은 정보를 보실 수 있습니다.



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



• 본사 및 공장
 경기도 안성시 미양면 제4산단로 77
 Tel : 031-671-1850 / Fax : 031-671-1852
 E-mail : fabank05@naver.com



• 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



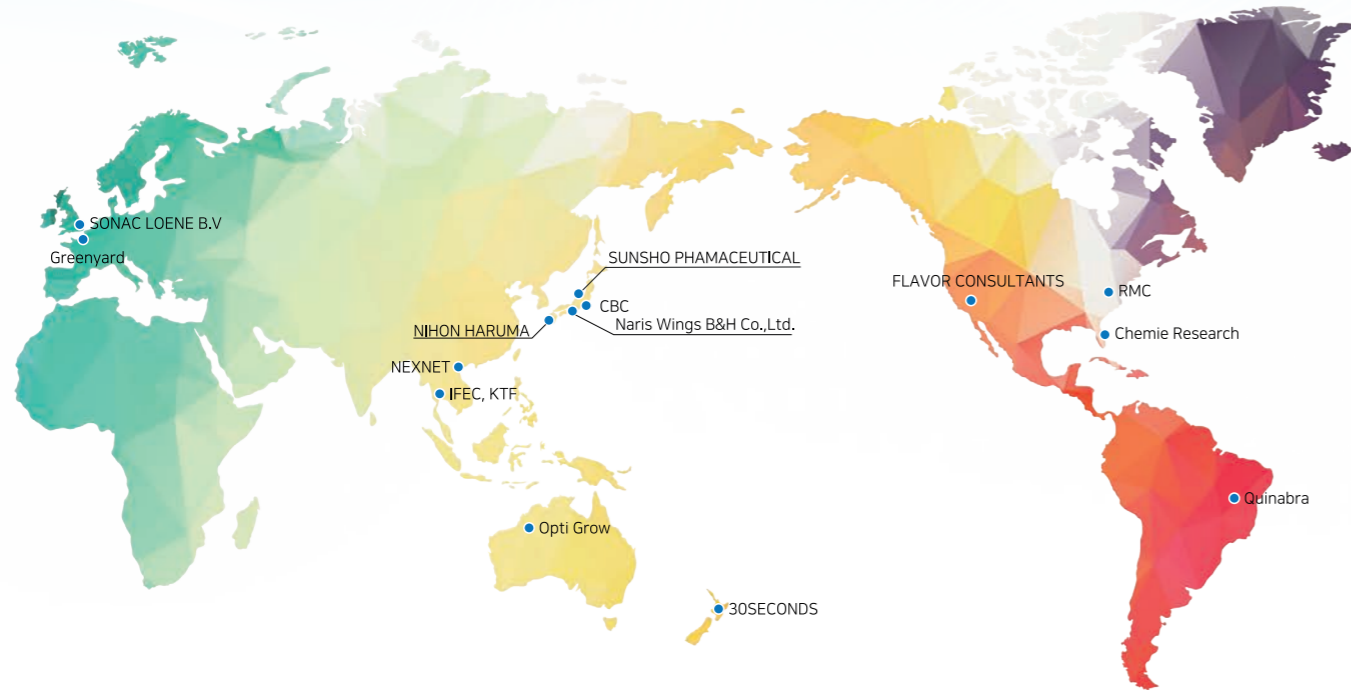
경기도 안양시 동안구 시민대로 230(평촌아크로타워 B동 310호)
 Tel : 031-389-1850 / Fax : 031-478-1853
 E-mail : fabank05@naver.com / fabank@fabank.net

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

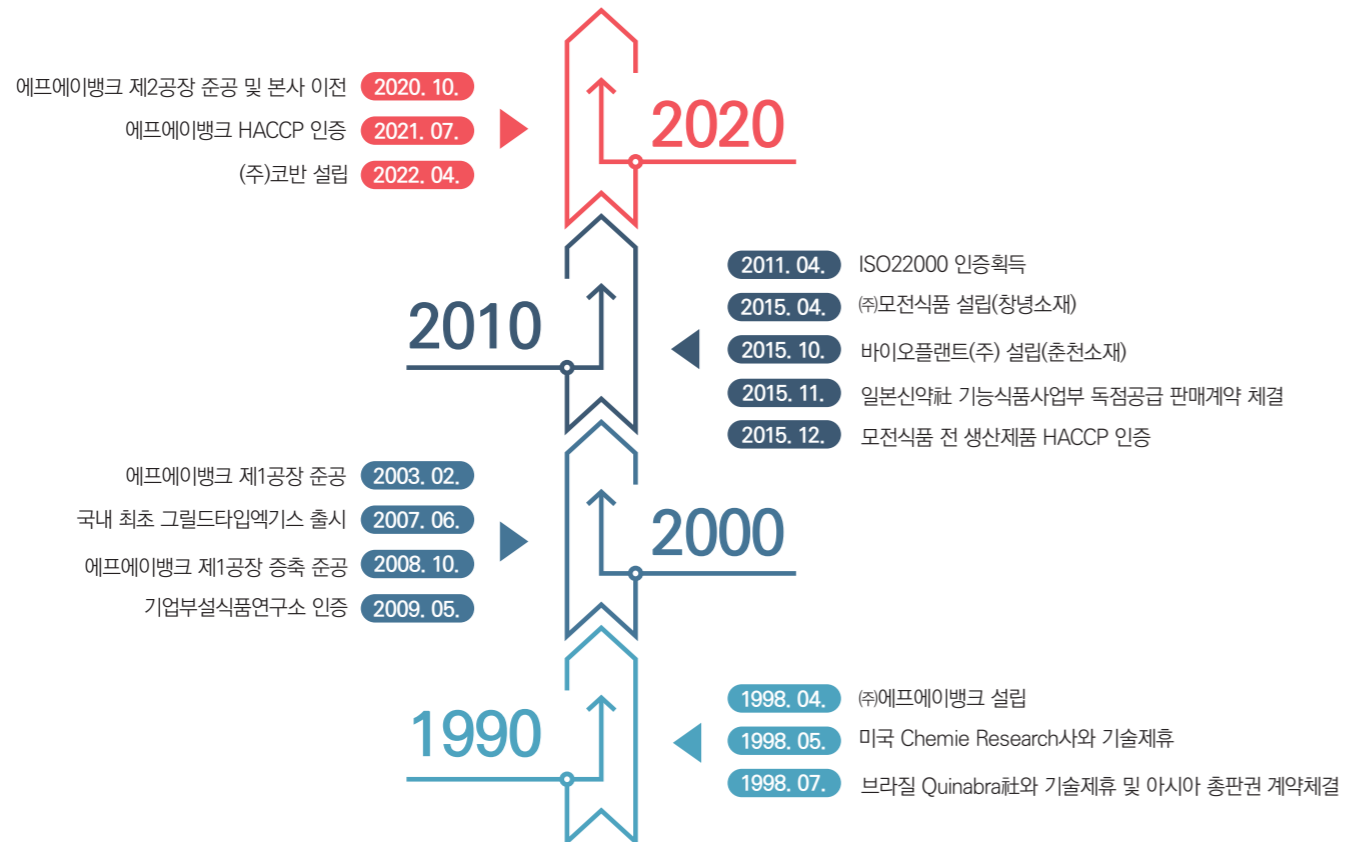
www.fabank.net

Global partner

“Have the courage and challenge to the best one”



History



(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)]



- 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



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, 약취제거, 식품 미생물
- 약용식물, 균류, 줄기세포 배양기술
- 구제역 SI 매몰사체 이동식처리 기술

History

- 2022년 4월 (주) 코반 설립
- 자몽 종자 추출물 / 감귤(류)추출물 / 천연 식품 소재 수입, 수출 전문 기업

주요 품목

- 자몽종자추출물 : 미국, 유럽 등에서는 기능성 소재로, 아시아에서는 천연 향균성 물질로 사용하고 있으며 독성 제품을 마친 안전한 제품으로 유사품과 구별됨.
- 감귤(류)추출물 : 원재료가 감귤(류)이며, 자몽종자추출물과 동일한 효과를 냄.

주요 성분

- Naringin(나린진) : 주성분이 후라보노이드 성분(비타민P)으로, 미생물 성장을 정지시키는 정균 작용 및 미생물을 살균하는 항균 작용에 뛰어남
- Citral(시트랄) : Gram 양성 및 Gram 음성균뿐만 아니라 곰팡이에 대해서 항균 작용도 하며 향료로 이용됨.

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 등

- 비프맛풍미유 : 소고기 풍미와 양파, 대파, 마늘향이 나는 향미유로 만두 속 볶음유에 풍미를 증진시키는 제품 등에 적용 가능
- 양파향미유 : 진한 양파의 풍미를 구현한 향미유



익스트루드 · 과립

- 유형 : 복합 조미식품, 기타 가공품
- 용도 : 식품의 원료
- 생산타입 : 맛있는 과립, 불고기 과립, 명란맛 과립, 김맛립, 다시마 과립 등

- 압출과립 : 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



▶ 액기스 / 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)

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

::창녕공장 라인(모전식품) - 신재생에너지 태양열사용



▶ 액기스 라인 - 우골, 돈골 액기스 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·채가공품
- 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

- 초산나트륨이 주성분으로 다양한 미생물 발생을 억제
- 독자적 기술력으로 산미, 산취 억제
- 이스트 발효에 영향을 끼치지 않음
- 양산빵, 치아바타, 카스텔라, 머핀, 디저트케익 등

Chef Lead KA

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



R-88

- 흰밥류의 부패균 증식 억제
- 액체타입으로 사용하기 간편
- 무색, 투명하여 흰밥에 착색 되지 않음
- 맛에 변화를 주지않고, 내열성아포균, 유산균 및 효모 증식억제 우수



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
- 치킨너겟, 햄버거패티, 미트볼, 베이글, 카레 등(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
돈골농축액	돈사골과 야채를 혼합하여 추출한 후 농축한 제품	돈사골 : 국산
돈사골농축액-1	국밥용 육수타입으로 희석하여 사용하는 제품	돈사골 : 국산
비프엑기스	소고기를 주원료로 하여 만든 액상 조미료 타입의 제품	소고기 : 호주산
사골엑기스	사골을 열수추출한 후 지방을 분리하여 농축한 제품	사골 : 호주산
소고기엑기스	무지방 타입으로 육수 용도로 사용하는 제품	소고기 : 호주산
양지추출액	양지를 주원료로 추출하여 농축한 탕 또는 냉면육수용 냉동제품	소고기 : 호주산
양지엑기스	양지를 주원료로 추출하여 농축한 탕 또는 냉면육수용 실온제품	소고기 : 호주산
치킨본엑기스	닭잔골을 열수추출한 후 농축한 유지방 타입의 제품	닭고기 : 국내산
치킨엑기스	닭고기 풍미가 강한 무지방의 육수용 제품	닭고기 : 국내산
폰드보	사골과 닭뼈를 그릴하여 야채와 토마토페이스트를 혼합한 양식 소스	사골 : 호주산, 닭뼈 : 국내산
훈드보	돈사골, 우사골 및 야채에 허브를 가미한 서양식 소스	돈사골 : 국산, 우사골 : 호주산
B&F돼지국밥육수	한우집뼈와 돈사골을 추출하여 농축한 제품. 돼지국밥 육수용 냉동제품	한우집뼈 : 국내산, 돈사골 : 국내산
도가니엑기스	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
돈사골추출액-1	돈사골을 추출 후 풍미를 위한 부재료를 혼합한 제품. 각종 육수에 사용	돈사골 : 국내산
돼지국밥용육수	호주산 우집뼈와 돈사골을 추출하여 농축한 제품. 돼지국밥 육수에 사용	우집뼈 : 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
사골엑기스12-16	순수 우사골 추출액에 염만 혼합된 농축액으로 가장 기본적인 제품	우사골 : 호주산
사골엑기스N	사골엑기스 12-16에 부원료를 혼합하여 풍미를 높인 제품	우사골 : 호주산
사골엑기스-에이에스	우사골 농축액에 부원료를 혼합하여 풍미와 유효 안정성을 높인 제품	우사골 : 호주산
순댓국육수	돈사골추출액에 적당한 조미가 된 순댓국의 육수용 제품(레도르트)	돈사골 : 국내산
우집뼈추출물	우집뼈를 추출하여 농축한 냉동 제품으로 육수 베이스로 사용 가능한 제품	우집뼈 : 호주산
한우사골곰탕	한우사골, 한우집뼈 추출액에 조미료 한 레도르트 제품(한촌설령탕)	한우사골 : 국내산, 한우집뼈 : 국내산
한우사골농축액S	한우사골을 추출하여 농축한 냉동 제품. 무염 타입으로 각종 육수베이스로 사용	한우사골 : 국내산
한우설령탕	한우사골, 한우집뼈를 혼합하여 추출한 레도르트 제품(본죽)	한우사골 : 국내산, 한우집뼈 : 국내산

:: 소스(수산물, 농산물)

제품명	일반내용	원산지
가쓰오부시엑기스	가쓰오부시를 열수추출하여 농축 후 최소한의 조미를 한 제품	가쓰오부시 : 인도네시아산, 일본산
가쓰오부시엑기스2	가쓰오부시를 추출 후 참치농축액과 혼합하여 풍미가 좋은 제품	가쓰오부시 : 인도네시아산
감칠맛소스	다시마육수에 양파를 가미한 소스로 각종 요리에 감칠맛을 주는 제품	다시마 : 국산, 양파 : 국산
굴엑기스	굴을 분해 후 참치농축액과 혼합하여 굴 고유의 풍미가 좋은 제품	굴 : 국내산
다시마엑기스	다시마밀을 추출한 후 구조도 여과하여 맑은 육수베이스로 만든 제품	다시마 : 국산
다시마엑기스2	국산 건다시마를 주정추출한 후 구조도 여과하여 농축한 제품	다시마 : 국산
멸치엑기스	건멸치를 열수추출하여 최소한의 조미를 하여 고유의 맛이 좋은 제품	멸치 : 국산
바지락엑기스	바지락에 양파를 가미한 시원한 탕, 국용 베이스로 적합한 제품	바지락 : 중국산
바지락엑기스2	국산 바지락살을 주원료로 열수추출한 후 농축한 제품	바지락 : 국산
새우엑기스-디	새우의 함량이 높고 특화된 공정을 적용하여 향이 풍부한 제품	새우 : 캐나다산
숯불고기맛엑기스NM	숯불고기의 맛과 향을 내기 위한 소스에 적용할 수 있는 제품	소고기 : 호주산
양파엑기스	천연의 단맛과 양파의 단맛을 조화시켜 자연스러운 단맛을 주는 제품	양파 : 국내산
야채엑기스	대파, 마늘, 양파, 무의 고형분을 추출 후 농축하여 채수로 사용하는 제품	야채 : 국내산
얼큰이베이스	바지락과 멸치육수에 청양고추의 매운맛을 가미한 제품	바지락 : 중국산, 멸치 : 국산
오징어맛농축액	오징어피를 분해하여 특화된 공정을 통해 비린취를 제거한 제품	오징어피 : 국산
지미인헨서-엠텔	육류, 수산물, 두류 등의 비린취 제거에 탁월한 제품	-
짬뽕농축액	고추기름, 고춧가루, 청경채와 각종 해물을 넣어 추출한 짬뽕베이스 제품	고춧가루 : 국내산
표고버섯엑기스	표고버섯과 닭고기 육수를 혼합하여 사브사브육수로 적합한 제품	-
청양고추추출물	청양고추의 함량이 높고, 매운맛과 향이 우수한 제품	청양고추 : 국내산
홍합엑기스NM	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 : 국산

:: 곡류가공품, 복합조미식품, 기타가공품

제품명	일반내용	성상	포장단위
후레이크류	계란, 당근, 시금치, 새우, 우엉, 불고기맛, 베이컨맛, 클로렐라, 호박 후레이크 등	약 3~5mm	10kg
압출과립류	김, 녹차, 다시마, 불고기, 야채, 검은깨맛립, 맛있는 과립, 밥앤맛립 등	약 1.5mm	10kg

:: 향미유

제품명	일반내용	성상	포장단위
비프맛향미유	소고기 특유의 향이 나며 만두속 등에 접목 가능한 제품	고체타입	16kg
양파향미유	액상 스프레이스나 볶음밥 등에 사용 가능하며 고소한 향이 나는 제품	고체타입	15kg
상황버섯향미유	상황버섯의 풍미가 좋은 기능성 소재	액상타입	16kg

:: 신제품

제품군	제품명	일반내용	성상	포장단위
엑기스	그릴드포크농축액	오븐에 구운 구수한 돼지고기 농축액	액상	20kg
	돼지고기엑기스	리액션후레버가 풍부한 돼지고기농축액	액상	20kg
	돈코츠소스	돈사골을 사용한 엑기스로 깊고 구수한 풍미의 제품. 국밥, 라면으로 활용 가능	액상	20kg
	한우양지사골농축액	한우양지와 사골이 어울어진 소고기 맛이 일품인 엑기스	액상	20kg
	표고버섯엑기스kw	생표고의 풍부한 향이 묻어나는 엑기스	액상	20kg
	시원한엑기스	콩나물, 미더덕이 함유되어 시원한 엑기스	액상	20kg
	참치엑기스	참치 특유의 진한 맛이 특징 (우동, 맛간장소재 추천)	액상	20kg
	오징어농축액	오징어의 풍부한 향미가 장점인 엑기스	액상	20kg
	풍다시	해조류의 풍부한 향미를 함유하고 모든 식품 밀국물베이스	액상	20kg
	풍다시1	수산물(바지락, 멸치, 홍합) 최적의 조합으로 만들어진 밀국물베이스	액상	20kg
후레이크/과립	대파후레이크	토피용 후레이크로 후레쉬한 대파 맛이 특징	Flake	10kg
	청양고추후레이크	청양고추 특유의 독특한 깔끔한 매운맛이 특징	Flake	10kg
	김치맛후레이크	김치맛이 가미된 후레이크	Flake	10kg
	툷 후레이크	진한 바다 내음이 가득한 톷 맛이 특징인 후레이크	Flake	10kg
	오징어후레이크	구수한 오징어 맛이 일품인 후레이크로 스낵과도 비슷한 느낌의 후레이크	Flake	10kg
	바닐라후레이크	바닐라 아이스크림과 같은 맛의 후레이크	Flake	10kg
향미유	비지과립	풍부한 단백질과, 부드러운 맛을 가지고 있고 은은한 맛이 좋음	과립	10kg
	불맛향미유	자연스러운 양파향과 불맛이 특징인 향미유	액상	16kg
팻푸드	양파향미유	구수한 구운 양파향이 풍부한 향미유	액상	16kg
	치즈스틱	팻푸드용	스틱	10kg
비건	황태스틱	팻푸드용	스틱	10kg
	소고기향 농축액	소고기 연상되는 리액션 플레이버 (소고기엑기스 대체용도, 비건패티, 만두, 비건소스 등)	액상	20kg
	치킨향 농축액	치킨 연상되는 리액션 플레이버 (치킨엑기스 대체용도, 비건패티, 만두, 비건소스)	액상	20kg
	해물향 농축액	해물이 연상되는 리액션 플레이버 (해물엑기스 대체용도, 비건패티, 만두, 어묵, 비건소스)	액상	20kg
비건사골분말	비동물성 사골분말로 고소한맛이 일품 (비건떡국, 비건라면, 비건스프 등)	액상	20kg	