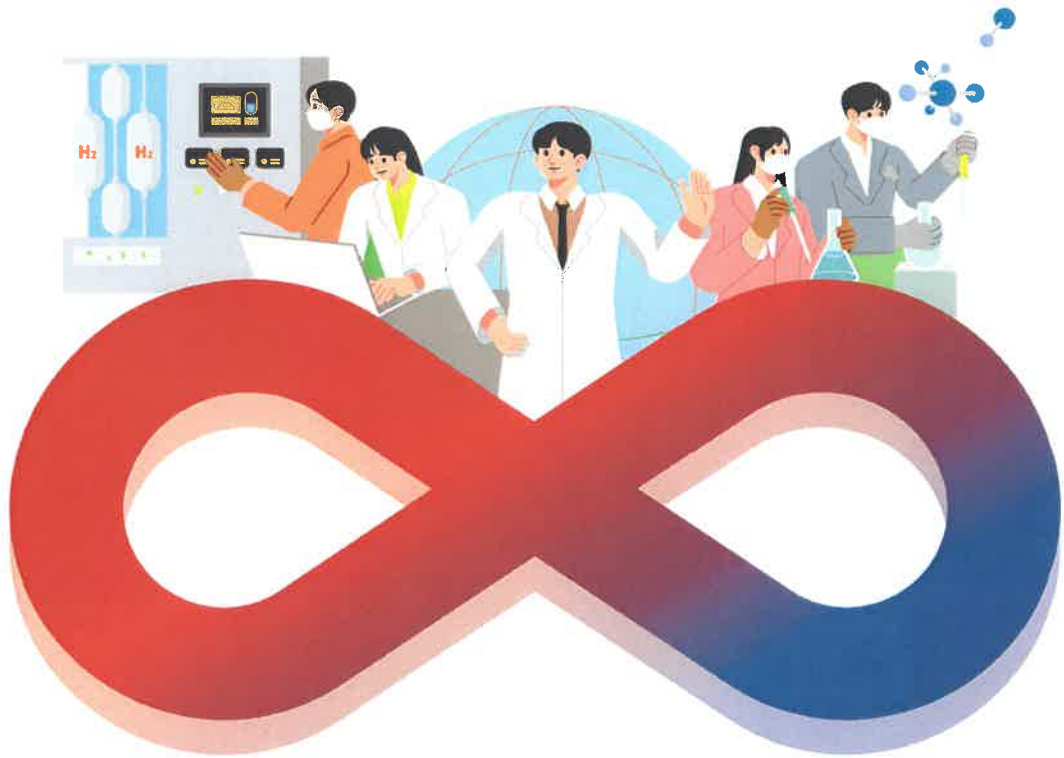


통영시 수산식품산업 거점센터 안내

수산가공식품 시제품 개발 시스템



통영시 수산식품산업 거점센터

수산식품산업 거점센터는 통영시의 풍부하고 다양한 수산자원을 활용하여 고부가가치 수산가공 식품산업을 육성, 장기적으로 고부가가치 수산가공식품으로 2차산업의 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 설립되었으며, 통영시(수산과)에서 운영 중에 있습니다.

운영개요

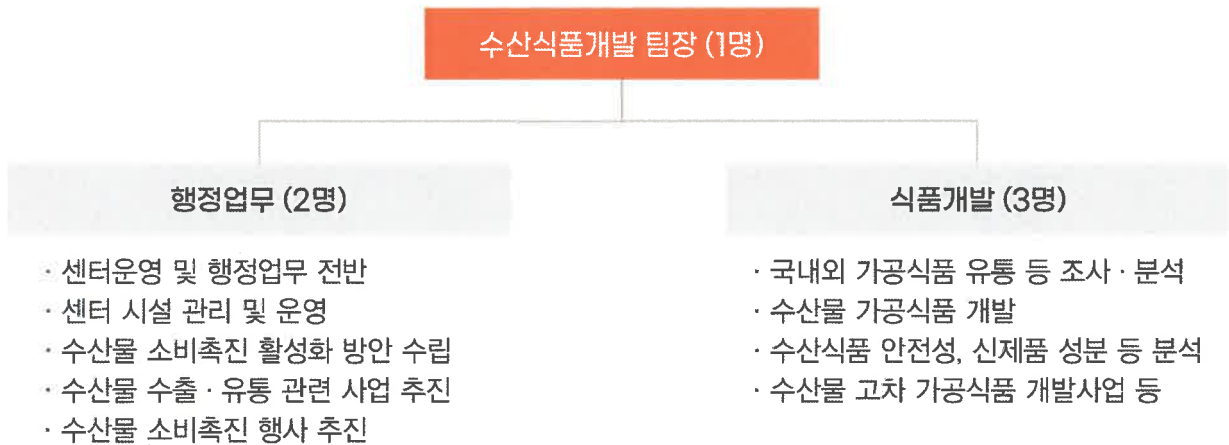
- 시설명 : 통영시 수산식품산업 거점센터
- 위치 : 경상남도 통영시 도산면 법송2길 7
- 공사기간 : 2019. 01. ~ 2022. 03.
- 시설규모 : 연면적 4,189.57 m² (지상 2, 1개동)
 연구개발시설 (시험공장, 실험분석실, 제품개발실)
 창업사무실, 임대공장, 관리사무실, 회의실 등



연혁

- 2018**
- 9. 11. 해양수산부 공모사업 응모
 - 10. 31. 2019 수산식품산업 거점단지 지원대상 확정
 - 12. 25. 통영시 수산식품산업 거점단지 기본계획 수립
- 2019**
- 3. 12. 지방재정 투자심사 승인
- 2020**
- 11. 30. 기본실시 및 설계용역 완료
- 2021**
- 2. 4. 공사 착공
- 2022**
- 3. 31. 공사 준공
 - 7. 창업사무실 및 임대공장 사용수익 허가

조직 및 역할



연구개발시설



시험공장



실험분석실



제품개발실

수산식품 시제품 연구개발시설 시스템

“수산식품 산업 활성화를 통한 통영시 관내기업 육성”

수산식품 시제품 개발계획	시험공장 장비지원	시제품 분석지원	우수제품 개발
			

시험공장 장비지원	시제품 분석지원	우수제품 개발
내용	내용	내용
<ul style="list-style-type: none"> · 전처리, 가공 및 포장장비(30종) 장비지원 · 제품개발실 사용 · 임대활용장비 시험공장 구역별 임대 	<ul style="list-style-type: none"> · 시험분석지원 미생물 검사(10종), 성분시험(5종), 기타시험(8종) 등 (식품공전 및 기타기준) · 위생안전점검 (중요관리점 및 위해요소분석) 	<ul style="list-style-type: none"> · 수산가공식품개발 지원 (국비 사업 및 시비사업 추진) · 예로기술 상담 및 지원
활용안	활용안	활용안
<ul style="list-style-type: none"> · 신청장비에 따라 비용을 부담하고 절차에 따라 활용가능 · 시제품 연구개발 · 일부공정 임대활용 생산 	<ul style="list-style-type: none"> · 식품공전 기준규격 및 신청자의 분석항목에 맞추어 실험분석진행 · 품질관리 및 시험 · 신규개발제품 품목신고를 위한 예비검토 등 	<ul style="list-style-type: none"> · 우수 수산가공식품 개발 (공동 사업 수행 및 협약기관 협업)

공간별 장비현황 및 안내

시험공장

시제품 생산 및 고차가공 포장장비를 포함하여 연구시설 장비사용료, 이용절차, 이용시간, 전담인력 등 세부적인 운영조례 및 규칙에 의해 운영되는 연구시설 장비

시험공장 기자재



추출기(500kg, 2ton)



분무건조기



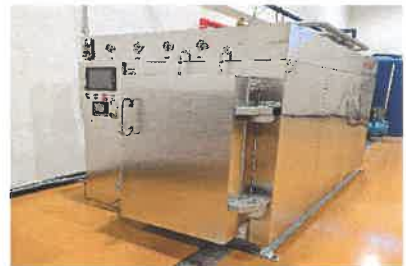
진공저온유탕기



열성형 자동포장기



동결건조기



고온고압멸균기



통조림 진공시머



냉풍건조기



액상스틱포장기

장비내역 및 기자재 사용료

구분	기자재 항목	사용료(원)	추가시간(원)	
시험 공장	추출기(2ton)	51,000	24,000	
	추출기(500kg)	49,000	21,000	
	살균교반탱크(1ton)	46,000	18,000	
	발포식 진공농축기(500kg)	48,000	20,000	
	교반발효탱크(1ton)	54,000	29,000	
	필터프레스(액 여과)	31,000	4,000	
	액상스틱 포장기	32,000	6,000	
	*동결건조기	45,000	18,000	
	분말분쇄기	29,000	3,000	
	고온고압멸균기(레트로트)	129,000	96,000	
	로타리 포장기	46,000	20,000	
	진공저온유탕기(기름별도)	40,000	15,000	
	과열증기구이기	37,000	16,000	
	*냉풍건조기	28,000	3,000	
	*열풍건조기	29,000	5,000	
	*진공건조기	31,000	6,000	
	열성형진공포장기, 충전기	45,000	21,000	
	플러그자동포장기	50,000	22,000	
	진공포장기	27,000	1,000	
	스킨포장기	32,000	6,000	
	캔시머	6,000	1,000	
	버블상승세척기	11,000	6,000	
	사일런트 커터	7,000	1,000	
	식품혼합기	6,000	1,000	
	분무건조기	39,000	14,000	
	전자기장동결기	35,000	9,000	
	통조림 진공시머	35,000	9,000	
	오븐기	31,000	6,000	
X-ray 이물검출기	11,000	5,000		
온도 데이터로거	30,000	3,000		
구분	기자재 항목	입고료(원)	출고료(원)	냉장료(원)
시험 공장	냉장/냉동고 (15 kg 미만)	100	100	9
	냉장/냉동고 (15 kg 이상)	120	120	10
	급속동결기 (10 kg 미만)	1,500		10
	급속동결기 (15 kg 미만)	1,600		12

1) 기자재 사용료 산정기준 : 「국가연구개발 시설·장비의 관리 등에 관한 표준지침」 및 [별표4] 연구시설장비 이용료 산정에 따른 방법에 근거

2) *적용시간 : 사용시간이 8시간 이상인 경우, 사용료는 일일최대 8시간 적용

예) 동결건조 사용시간이 24시간인 경우 8시간 사용료 적용, 48시간인 경우 16시간 적용

시험분석 지원

비자가검사인 참고용으로 시제품개발 및 생산공정별 위생 등을 위한 시험

· 분석항목 : 식품공전에 의거한 시제품 규격시험(이화학/미생물), 영양성분 등 검사

※ 분석결과서는 검사의뢰 목적 이외의 상품홍보, 상업용, 자가품질증빙용으로 사용할 수 없습니다.

실험분석실 장비



물성측정기



수분활성도



저온원심분리기



조단백질분석기



조지방 반자동 추출장치



회전농축기



고성능액체크로마토그래피



분광광도계



색도측정기

식품의 시험 · 검사 수수료

구분	검사항목	수수료(원)	
미생물 분야	대장균군, 일반세균수, 대장균(1항목당)	n=1	19,900
		n=5	43,600
	살모넬라, 장염비브리오, 황색포도상구균, 리스테리아 모노사이토제네스(1항목당)	n=1	29,000
		n=5	64,900
	여시니아 엔테로콜리티카	n=5	47,700
	클로스트리디움 퍼프린젠스	n=5	40,200
	캠필로박터 제주니/콜리	n=5	46,500
	바실러스 세레우스(정량)	n=1	52,800
		n=5	225,700
	클로스트리디움 퍼프린젠스(정량)	n=1	36,100
		n=5	143,900
	황색포도상구균(정량)	n=1	36,100
	n=5	65,000	
장염비브리오(정량)		36,100	
세균발육		27,000	
성분시험법	수분(상압가열건조법)	7,100	
	회분(조회분)	8,600	
	총질소 및 조단백질	26,000	
	조지방	26,000	
	굴절률	5,900	

※ 검사 수수료 : 「식품의약품분야 시험검사 수수료에 관한 규정」 및 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」 제6조, 동법 시행규칙 2조(시험 · 검사기관의 지정)에서 정하는 시험 · 검사기관의 지정을 위한 첨부서류 중 다. 시험 · 검사 수수료 및 그 산정방법, 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」 제12조, 동법 시행규칙 제15조 및 [별표6]에 따른 원가 산출 프로그램에 근거하여 측정

시약이 필요 없는 시험 · 검사 수수료

구분	분석항목	기본수수료(원)/ 1시간	추가수수료(원)/ 1시간당
실험분석실	흡광도	5,600	1,200
	물성	7,500	3,000
	지표물질 정량 · 정성분석 (액체크로마토그래피)	14,200	8,700
	pH	4,400	-
	수분	4,700	300
	수분활성도	6,900	2,400
	색도	6,600	2,100
	기타분석	5,600	1,100

※ 수수료 : 「국가연구개발 시설 · 장비의 관리 등에 관한 표준지침」 의 [별표1] 연구시설장비 이용료 산정기준에 따른 사용료 산정방법에 근거

제품개발실 사용 제품개발을 위해, 공유주방의 형태로 제품을 개발할 수 있는 공간

제품개발 장비



건조소독기



건조살균기(UV)



낮은 인덕션렌지



인덕션 국솥



인덕션 렌지



초음파 세척기

제품개발실 수수료

구분	장비항목	수수료(원) / 1시간
제품개발실 (공유주방)	인덕션 렌지 (대형, 1구)	통합 10,000
	인덕션 렌지 (중형, 2구)	
	인덕션 국솥	
	초음파 세척기	
	건조 소독기(양문형)	
	건조살균(UV) 소독기	
	냉장/냉동고	
	싱크대 (대형, 1구)	
	싱크대 (중형, 2구)	
	워터릴	
	손세정대	
	손소독기	
	작업대 (사이즈 중)	
	작업대 (사이즈 대)	
	후드 / 교반기 / 배수구 / 교반기	

※ 수수료 : 「국가연구시설장비관리 표준지침」 및 [별표4] 연구시설장비 이용료 산정에 따른 방법에 근거

시험공장 기자재 임대사용 신청방법

- ① 기자재 사용자 담당자와 협의, 기자재 종류, 임대기간 등 협의, 임대사용 신청서 작성
- ② 신청인 → 영업등록(2공장) 신청(통영시 보건소)
 - 영업등록 (제품품목보고 1건, 임대구역만큼 면적기재)
 - 품목제조보고는 본 공장(1공장)으로 하며, 임대가 끝난 뒤 영업등록을 폐지(해지)
- ③ 통영시 수산식품산업 거점센터 기자재 사용(장비사용일지 기록)
- ④ 사용 기자재 수시검사 및 사용완료 점검 → 통영시
- ⑤ 신청인 → 영업등록 폐지(통영시 보건소)

절차	기간	서류
신청인 : 기자재 사용자 통영시 : 업무담당자	즉시	기자재 사용 및 임대기간 협의 통영시 수산식품산업 거점센터 운영규칙 별지4호(임대사용신청서)



절차	기간	서류
신청인 : 영업등록 보건소 : 업무담당자	2~3일	영업등록에 필요한 서류



절차	기간	서류
신청인 : 등록완료 (3개월 권장)	사용기간	기자재 사용일지

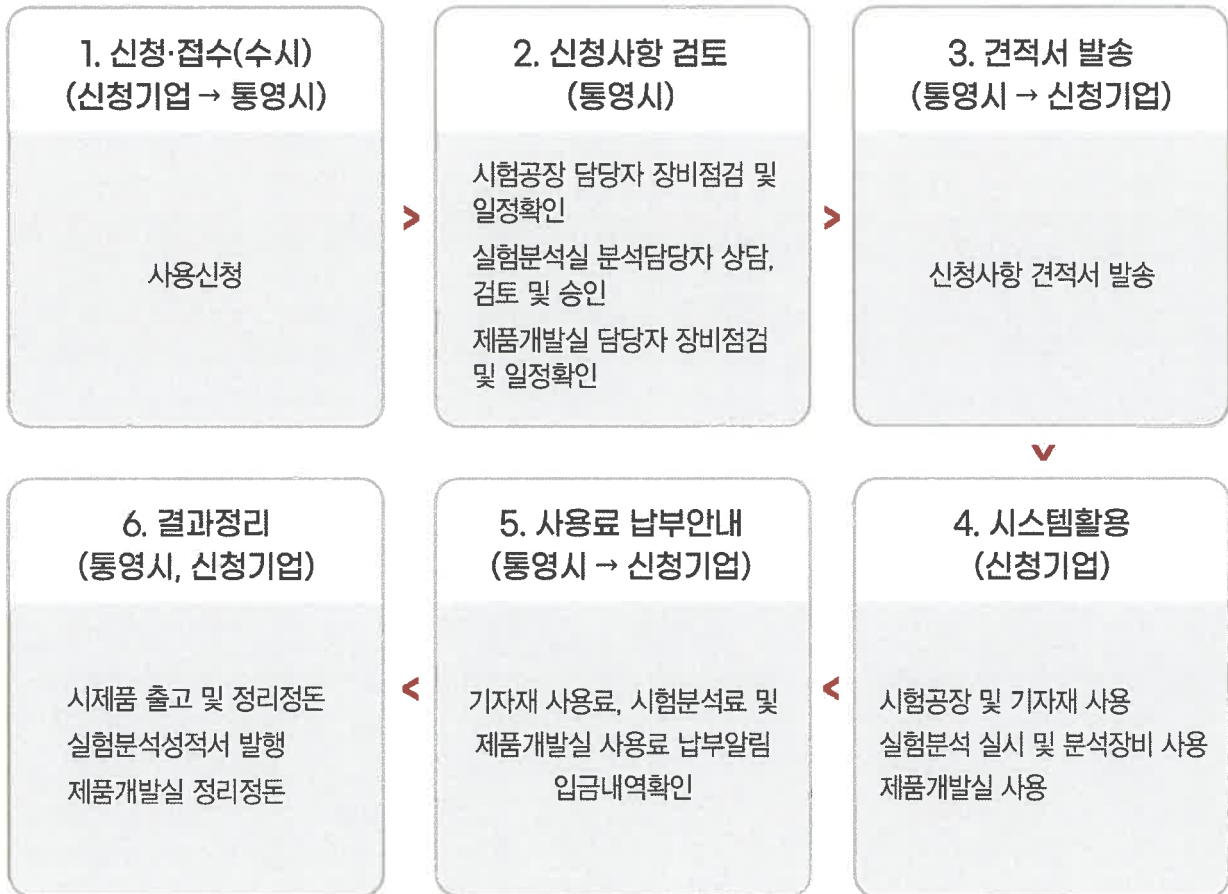


절차	기간	서류
신청인 : 영업폐지 보건소 : 업무담당자	1~2일	기자재 사용완료 검사

감경기준

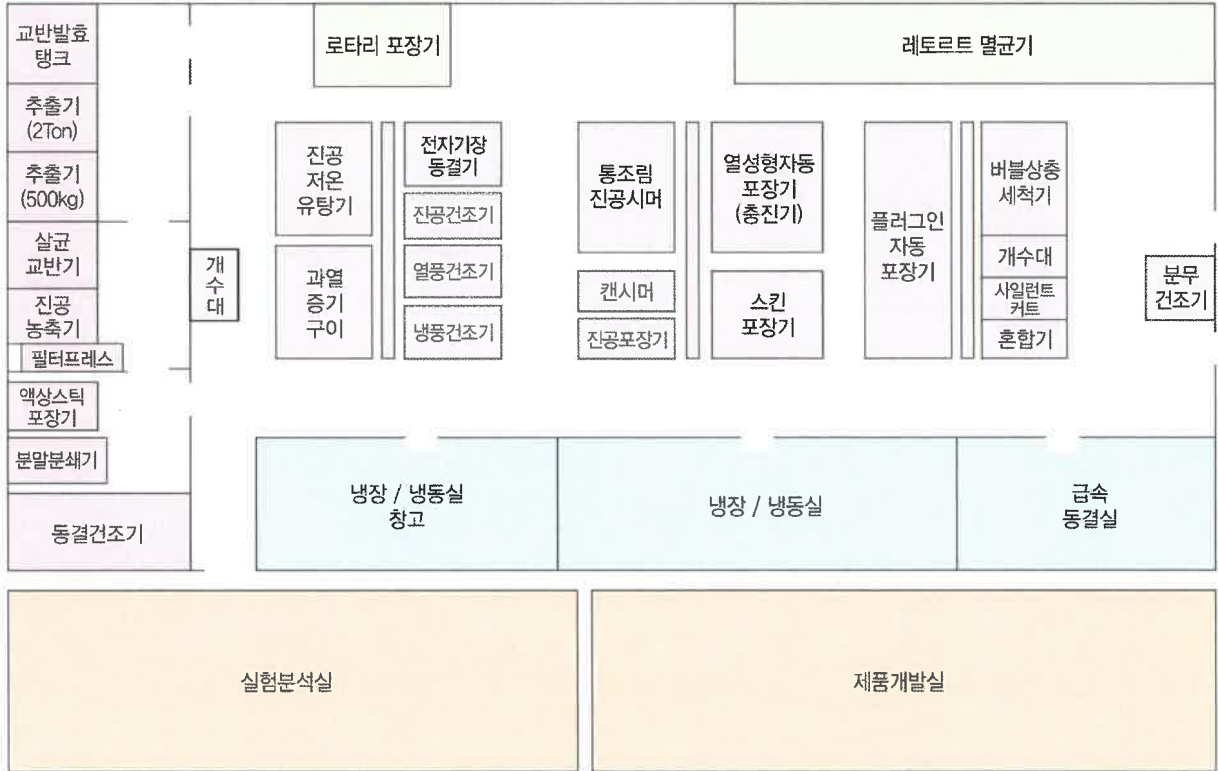
	감경대상	감경율	비고
시험 공장	업무협약체결 기업·기관	30%	통영시와 협약 체결 기업 및 기관
	센터 입주기업	20%	통영시 수산식품산업 거점센터 입주기업의 경우
	관내기업·기관	10%	본사/사업자등록이 통영시 소재인 경우
실험분석실	업무협약체결 기업·기관, 입주기업, 관내기업·기관	20%	통영시와 협약 체결 기업 및 기관, 통영시 수산식품산업 거점센터 입주기업의 경우, 본사/사업자등록이 통영시 소재인 경우

장비 이용절차

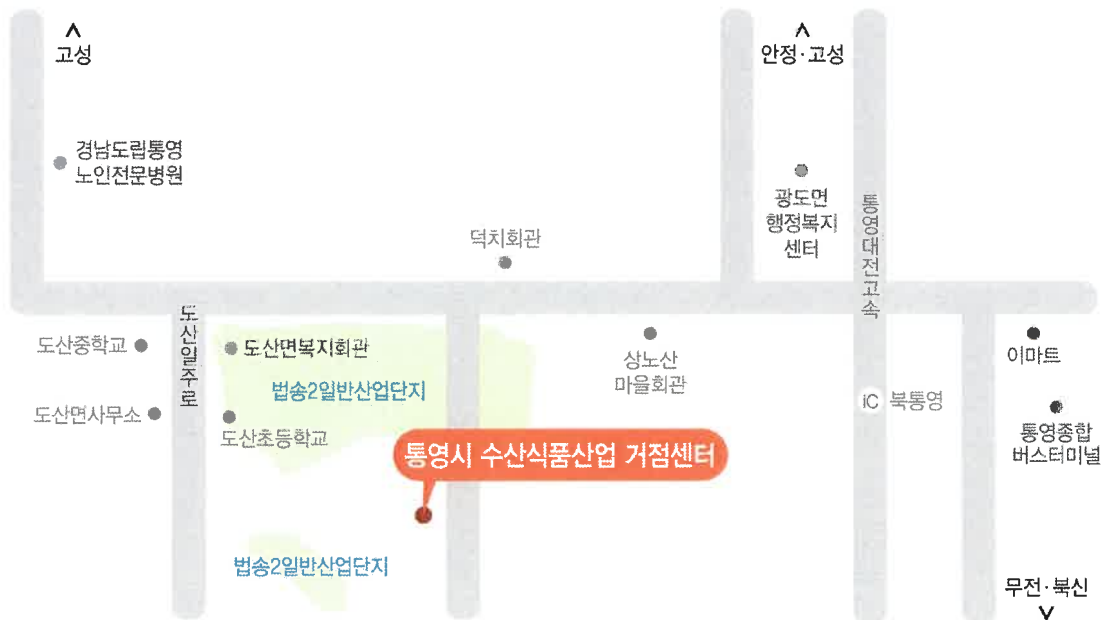


- 장비 이용 문의는 055-650-5054~6으로 연락주시길 바랍니다.
- 기자재 신청 및 실험분석 의뢰서 다운로드는 통영시청 홈페이지 > 정보공개 > 행정자료실 > 자치법규 > 제8편 수산경제환경 > 제1장 수산 > 통영시 수산식품산업 거점센터 운영규칙

제품개발시설 안내도



찾아오시는 길 경상남도 통영시 도산면 법송2길 7 (통영시 수산식품산업 거점센터)



통영시 수산식품산업 거점센터 안내
수산가공식품 시제품 개발 시스템

