

# 호반·GS건설과 '지역발전 협력 펀드' 결성

### 전북특별자치도, 385억 원 규모 자금 조성... 도내 스타트업 성장 견인 호반건설 20억·GS건설 115억 출자 초과 달성...지역 신산업 육성 기대

전북특별자치도는 호반건설과 GS건설과의 협력으로 총 385억 원 규모의 '지역발전 협력 펀드'를 결성하고, 전북 특화 신산업의 지속 가능성과 가치사슬 구축을 위해 대기업과의 동반 성장을 본격적으로 추진한다고 밝혔다. 13일 코엑스에서 열린 펀드 결성식에는 이현서 전북특별자치도 청임지 원과장, 한국벤처투자 최은주 본부장, 호반그룹 김대현 기획총괄사장, GS건설 허진홍 상무와 주요 조원들이

참석해 전북의 지속 가능한 성장 생태계 조성을 위한 협력을 약속했다. 이날 조성된 펀드는 대기업인 호반건설이 20억원, GS건설이 115억원을 출자하며 당초 결성 목표였던 300억 원을 초과해 총 385억 원 규모로 결성됐다. 플랫폼이치벤처스와 엑스플로인베스트먼트가 각각 호반건설과 GS건설의 자회사로 참여해 도내 중소기업과 스타트업을 위한 투자와 전문 역할을 수행할 예정이다.

이번 펀드를 통해 전북특별자치도는 향후 3년간 총 15억 원을 출자하며, 30억 원 이상을 도내 중소기업 및 벤처기업에 투자할 방침이다. 특히, 기후테크 등 지속 가능한 분야를 우선적으로 지원하여 지역 특화 산업의 경쟁력 강화를 도모할 예정이다. 플랫폼이치벤처스는 호반건설의 전액 출자 벤처캐피탈(CVC)로, 호반그룹 내에서 창업기획자와 벤처투자회사로 활약 중이며, 엑스플로인베스트먼트 또한 GS건설의 전액 출자 벤처

캐피탈로서 기술력과 성장성을 갖춘 유망 기업을 대상으로 하는 투자를 확대하고 있다. 오택립 전북특별자치도 기업유치지원실장은 "이번 펀드는 대기업과 전북특별자치도가 협력해 결성한 최초의 펀드로서 도내 스타트업과 대기업 간의 개방형 혁신을 촉진할 것으로 기대된다"고 말했다. 한편, 전북특별자치도는 민선 8기 동안 1,000억 원 출자 목표를 세우고 1조 원 규모의 벤처펀드를 조성 중에 있으며, 연간 200억원 내외를 출자 예정하고 있다. 향후에도 매년 2,000억 원 이상의 벤처펀드를 시군, 지역 선배기업과 함께 조성해 나갈 계획이다. /이만호기자



JB금융그룹 전북은행 지역사랑봉사단 공동단장 백종일 은행장 정원호 노조 위원장은 12일 전주다시서기지원센터(센터장 이승재)에 지역사랑성금 500만 원을 전달했다고 밝혔다.

## "진정성 있고 지속적인 기부 펼칠 것"

### 전은지역사랑봉사단, 다시서기지원센터에 성금 500만원 전달

JB금융그룹 전북은행 지역사랑 봉사단(공동단장 백종일 은행장, 정원호 노조위원장)은 12일 전주다시서기지원센터(센터장 이승재)에 지역사랑성금 500만 원을 전달했다고 밝혔다. 전북은행 지역사랑봉사단은 직원들의 자발적 참여로 마련한 지역사랑 성금으로 지난 6월 총 지원규모 500만 원 상당의 '지역사랑 성금 지원사업' 공모를 실시했으며, 총 10개 기관 선정 및 각 기관 기부금 전달식을 실시하고 있다. 이 중 한 곳으로 선정된 전주다시서기지원센터는 MF, 경제위기, 금융위기 등으로 발생하는 노숙

인을 지원하는 기관으로서 전북특별자치도에서 발생하는 노숙인에 대한 보호 및 구호체계 구축을 위한 '리스타트 전복인' 사업을 제안해 선정됐다. 전주다시서기지원센터는 도배를 새롭게 하고 개인 사물함, 개인별 칸막이, 에어컨, 식탁 등을 설치해 노숙인을 위한 일시보호시설 기능을 보강하고, 365일 24시간 노숙인 지원 및 구호물품 비치를 위한 환경을 마련했다. 이날 전달식에는 전주다시서기지원센터 이승재 센터장, 전북은행노조위원장 정원호 위원장, 노조 간부 정원이 참석했다. /이만호기자



## 돈 주고 버리던 감귤부산물, 재활용 모형 제시

### 농진청, 감귤부산물 건조·성분 추출 기술로 재활용 기반 마련

농촌진흥청(청장 김재환)은 감귤부산물의 고부가가치 소재 산업화를 위해 건조 효율을 높이고 기능 성분 추출을 극대화하는 기반 기술을 개발했다고 밝혔다. 국내 재배량이 많은 과일 중 하나인 감귤의 생산량 중 30%는 음료 등 가공용으로 사용된다. 과즙을 짜낸 후 남은 과육과 껍질을 일컫는 감귤부산물(감귤박)은 매년 5~7만 톤 발생하며, 처리비용으로 연 15~20억 원이 든다. 감귤부산물에는 항산화, 항염증 등에 효과가 있는 헤스페리딘, 나리플린 등 플라보노이드 성분이 풍부해 기능성 소재로 활용 가치가 크다. 하지만 당과 수분이 많아 건조 등 소재화 공정을

이 어려워 소재 산업화에 한계가 있었다. 이러한 어려움을 해소하기 위해 농촌진흥청은 감귤부산물의 건조 효율을 높이고 기능 성분 추출 기술을 개발함으로써 자원이 순환될 수 있게 감귤부산물 재활용 자원화 모형(모델)을 제시했다. 연구진은 감귤부산물의 건조 효율을 높이기 위해 냉·해동 후 효소와 주정으로 처리하고, 열풍 건조하는 기술을 확립했다. 이는 열풍 건조(수분 50~54%)만 했을 때보다 수분 12% 수준으로 건조되는 유용 기술이다. 농촌진흥청은 감귤부산물 소재화 기

술을 식품, 화장품, 펫푸드 등을 제조하는 산업체에 기술이전, 현장에 보급할 계획이다. 아울러 감귤부산물 자원화가 현장에 확산할 수 있도록 다른 농산부산물 관련 기술과 융합하여 현장 실증과제로 추진할 예정이다. 이번 연구 결과는 12일 제주에서 열린 국제감귤학회에서 발표했다. 제주국제감귤박람회에서는 감귤부산물 재활용 자원화 모형을 제시하고, 사료용 곤충 생산, 미용 소재 등의 관련 기술도 소개했다. 농촌진흥청 기능성식품과 김진숙 과장은 "감귤박 재활용 자원화 기술은 지속 가능한 자원 순환 사회 구축을 위한 기초자료로 활용될 수 있고, 환경보호와 경제적 가치 창출에도 기여할 것이다"라고 말했다. /김육기 기자

### 전기안전공사, 2025학년도 수능시험장 일제 점검

14일 치러지는 2025학년도 대학수학능력시험을 앞두고 한국전기안전공사가 전국 시험장 전기설비 안전 점검에 나섰다. 한국전기안전공사(사장 남화영)는 지난달 17일부터 지난 8일까지 전국 128곳(응시자 52만여 명)의 수능시험장을 대상으로 전기설비 안전점검을 진행했다고 13일 밝혔다. 이번 수능시험장 일제점검은 교육청과 시험장(학교)과의 일정 협의에 따라 진행된 뒤, 부적합 관점에 따른 재점검 요청이 접수되면 다시 안전점검을 진행하는 식으로 진행됐다. 이에 전기안전공사 황승의 안전이사 등 임원들은 12일부터 △대전 중앙고 △수원 동원고 △서울 단국대학교사범대학부속고 등을 방문해 전기설비 현황과 영어 듣기평가 시간 정전에 대비한 방충장비 UPS(무정전전원장치) 등의 안전관리 실태를 점검했다. 전기안전공사는 수능 당일 시험장 정전 등 사고가 발생하거나 출동 요청이 접수되면 전기안전 SOS 제도를 통해 긴급출동 서비스를 제공한다. /이만호기자

### 송호석 전북환경청장, 고창 운곡습지 중대재해 예방 위한 현장점검 실시

송호석 전북환경청장은 13일 고창 운곡습지를 방문해 중대재해 예방을 위한 안전·보건관리 현황을 점검했다고 밝혔다. 전북환경청은 이번 점검을 통해 업무현장의 안전·보건관리의 적정 이행여부에 대하여 확인하고, 근로자의 의견 청취를 통해 유해·위험요인을 파악하고 개선할 계획이다. 송 청장은 "운곡습지 내 유사시 긴급차량 통행로 확보 등 위험요인에 대한 지속적인 점검 및 개선조치를 실시하여 탐방객과 근무자의 안전사고 예방에 최선을 다하겠다"고 말했다. /김육기 기자

사람의 김장나눔 축제는 지난 12일 KBS전주방송총국 시민복지광장에서 열렸다. 이날 행사에 참여한 하림 임직원 40

명은 사람의 김장 담그기 봉사에 직접 참여했고 하림 푸드트러까지 운송하며 봉사자들에게 용기리 치킨, 도넛 치킨, 누룽지치킨 등을 무료로 제공한다는 등 지역사랑 나눔 활동을 실천했다. /익산=이재훈기자

### 하림, 사랑의 김장나눔축제 후원

종합식품기업 (주)하림(정호석 대표이사)이 이웃 사랑을 실천을 위해 2024 사랑의 김장나눔 행사에 후원 기업으로 참여했다고 13일 밝혔다.

### 바이오진흥원, K-전통식품 활성화 앞장선다

전북식품명인 홍보관측 지원사업 통해 전북의 '찰 맛'을 알린다. 요즘은 한류를 넘어 K-뮤직, K-드라마 등 소위 K로 시작되는 한국의 콘텐츠가 특히 최근에는 K-푸드도 넘어 K-전통식품까지 역량이 확산되고 있는데, K-전통식품의 세계화를 위해서는 기본적으로 조상들의 지혜로 빛을 우리 전통식품이 계속 발전되어야 한다. 전통식품의 제조, 가공 조리 방법이 원형대로 보존되어야 하고, 그대로 실현될 수 있어야 한다. 이를 위해 평생을 바치는 사람이 바로 대한민국 식품명인이다. 식품명인은 국가가 지정된 식품기능이므로 100% 국산농산물을 원료로 사용하여 전통적인 방식으로 20년 이상 제품을 만들어온 사람들을 말한다. 식품분야 최고의 자리인 만큼 명인들이 될 수 있는 자격은 매우 까다로우며, 조건을 충족한 사람만이 시·도지사에 의해 지정을 신청할 수 있고, 이에 대

한 심의를 통과해야 최종 식품명인으로 지정될 수 있다. 이 어려운 과정을 거쳐 지정된 식품명인들이 도내에는 총 11명으로 전북특별자치도와 전북바이오융합산업진흥원은 도내 식품명인들의 가치를 알리고, 관료화대를 돕기 위해 매년 도내 시군과 연계하여 식품명인 홍보관측 지원사업을 추진하고 있다. 올해에도 제2회 전주국제발효식품엑스포 행사장에서 "2024 대한민국 식품명인특별전"을 진행하였다. 이 특별전에서는 청정 전북에서 생산되는 좋은 식재료, 풍부한 손맛 그리고 대를 이어 전해 내려오는 비법으로 만들어지는 명인들의 상품 특성과 가치를 소개했다. 우리 식품명인들의 숨은 이야기들을 패널리스트를 통해 흥미롭게 풀어냈으며, 제조사인과 시음 홍보, 판매행사도 함께 진행되어 명인들의 가치와 삶을 재조명하며 널리 알렸다는 평가를 받았다. /김육기 기자



전주매일 환경캠페인

# 우리에게 큰 선물을 안겨다주는 대자연 가꿔나가야 합니다