

PLANT BASED MEAT

SUJIS LINK



경기도지사 인증
Governor of Gyeonggi Certification





수지스링크는 건강한 식단을 지원합니다.

식물성 대체단백질은 건강에 필요한 비타민, 미네랄, 식이섬유 등이 풍부하게 함유되어 있습니다.

또한, 동일한 중량의 동물성 단백질에 비해 콜레스테롤과 포화지방산 함량이 낮아
심혈관 질환 예방에 도움을 줍니다.





수지스링크는 ‘건강한 맛’을 연구합니다.

우리는 건강에 좋은 식품을 만들기 위해 끊임없이 연구를 진행하고 있으며,
이를 통해 맛있는 맛과 건강을 동시에 추구하고 있습니다.
식물성 대체단백질 식품을 통해 더욱 건강하고 맛있는 식생활을 즐길 수 있고,
지속 가능한 소비를 실현하는 데 큰 역할을 할 것으로 믿고 있습니다.



환경보호를 위해 작은 변화가 필요합니다.

지구를 위해 간헐적으로 식물성 대체식품을 섭취하는 것만으로도 변화를 이끌어 낼 수 있습니다.
일주일에 하루는 고기를 먹지 않거나, 한끼 식사에서 고기 대신 식물성 대체식품을 선택하는 것도
변화를 이끌어 낼 수 있는 좋은 방법입니다.





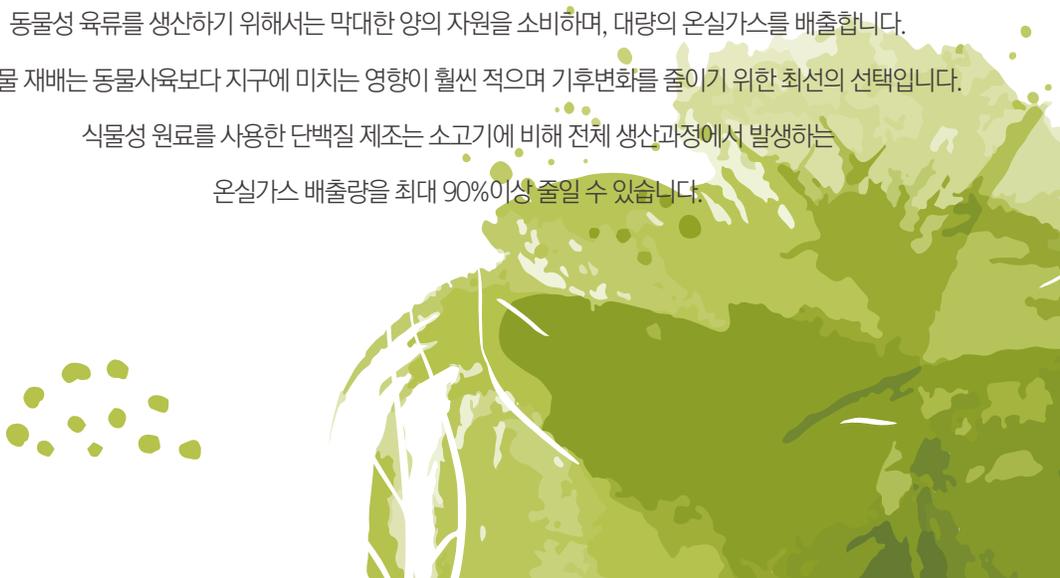
수지스링크는 탄소배출량을 줄입니다.

동물성 육류를 생산하기 위해서는 막대한 양의 자원을 소비하며, 대량의 온실가스를 배출합니다.

농작물 재배는 동물사육보다 지구에 미치는 영향이 훨씬 적으며 기후변화를 줄이기 위한 최선의 선택입니다.

식물성 원료를 사용한 단백질 제조는 소고기에 비해 전체 생산과정에서 발생하는

온실가스 배출량을 최대 90%이상 줄일 수 있습니다.



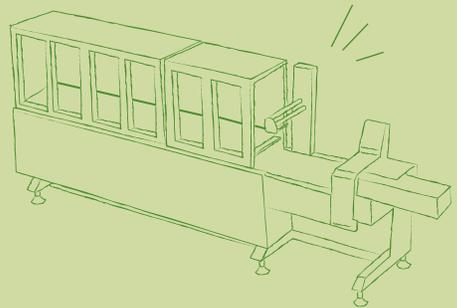
식물성 대체단백질 식품의 제조과정



① 건강하게 잘 자란 콩을 수확합니다.

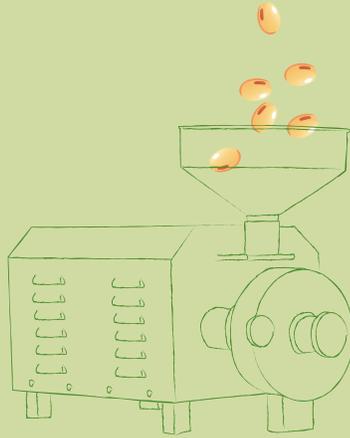


④ 식물성 단백질 원료가 수지스링크의 철저한 위생관리 하에 HMR공정을 거치면서 다양한 제품으로 탄생합니다.

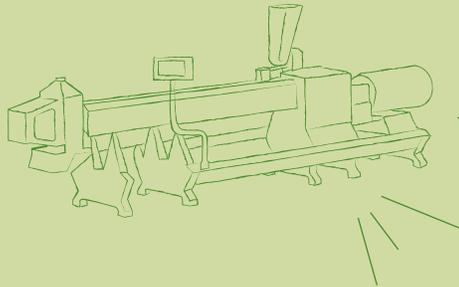




- ② 콩을 가공처리한 후, 분쇄기를 사용하여 대체단백질의 원료로 만듭니다.



- ③ 수시링크만의 노하우를 담은 최신 기술의 설비를 이용하여 분말 형태의 원료를 고수분 단백질로 가공합니다. 이렇게 만들어진 단백질은 진짜 고기와 같은 식감과 밀도를 지니고 있습니다.





식물성 민스

TVP, ISP, SCP 등을 사용하여 제조한 B2B용 식물성 민스



Wet TVP

식물성 HMMA 조직 단백질로써 소, 돼지, 닭고기의 조직 구현



식물성 너비아니

식물성 민스와 Wet TVP를 사용한 궁중 너비아니



식물성 떡갈비

식물성 민스와 Wet TVP를 사용한 떡갈비



식물성 완자

식물성 민스와 Wet TVP를 사용한 한입 크기의 동그랑땡



식물성 함박스테이크

식물성 조직 단백을 사용한 함박스테이크



식물성 햄버거 패티

식물성 조직단백을 사용한 햄버거 패티



베지 치킨너겟

식물성 민스와 난백을 사용한 베지 치킨너겟



식물성 폴드포크

TVP, ISP, SCP 등을 사용하여 제조한 B2B용 폴드포크



식물성 닭갈비

닭고기 조직 Wet TVP에 닭갈비 소스를 곁들인 닭갈비



식물성 닭강정

닭고기 조직 Wet TVP에 바삭한 튀김옷과양념을 곁들인 닭강정



식물성 구이용 불고기

Wet TVP에 간장 소스를 곁들인 불고기



식물성 소시지

TVP, ISP, SCP 등을 사용하여 제조한 식물성 소시지



식물성 햄

식물성 단백질을 사용한 햄



식물성 핫도그

TVP, ISP, SCP 등을 사용한 식물성 소시지로 만든 핫도그



식물성 만두

식물성 민스와 Wet TVP를 사용한 만두



식물성 영양 도시락

식물성 반제품을 결합한 각종 영양 도시락





식물성 대체식품 전문기업 수지스링크, 좋은 제품의 좋은 기업이 되겠습니다.

최근 환경 문제와 건강 문제를 고려한 소비자들의 요구로 식물성 식품의 수요가 증가하는 추세입니다. 이것은 소비자들이 지속가능한 미래와 윤리적인 생산과 소비에 관한 관심이 높아져서, 지구 환경과 동물 복지에 대한 책임감을 고려한 제품 선택을 하려는 경향이 있습니다.

수지스링크는 이러한 추세에 맞춰 환경 문제와 동물 복지 문제를 해결하면서도 기존 육류와 비슷한 맛과 질감을 제공하는 식물성 대체 단백질 제품을 만들고 있습니다. 시대의 흐름을 따르고, 변화를 끌어내기 위해 다양한 소재와 원료개발을 시행하고, 이를 통해 만들어진 제품을 소재로 활용하여, 기존 HMR과 육류 가공 분야의 인프라를 이용한 다양한 제품으로 생산할 수 있는 잠재력을 가지고 있습니다.

고객들이 맛과 건강을 동시에 챙길 수 있는 제품들을 만들어내기 위해 제품의 원료를 꼼꼼하게 검수하고, 품질이 보장된 원료만을 사용하고 있으며, 철저한 위생관리를 통해 고객들에게 항상 안전하고 신뢰성 높은 제품을 제공하고 있습니다.

고객과 건강, 지구 환경 변화를 고려한 경영철학을 통해 고객들이 건강하고 행복한 삶을 살 수 있도록 최선을 다할 것입니다.

감사합니다.



SUJIS LINK

SUJIS LINK

농업회사법인 (주) 수지스링크

T 031 947 8277 F 031 947 8278

10945 경기도 파주시 월롱면 황소바위길 342-46

www.sujislink.com