www.eharam.com

올바른
가치관을
추구하는
정직한 기업

haram

HARAM FOOD INGREDIENTS

안전관리인증 HACCP 농림축산식품부

koita 한국산업기술진흥협회

Venture Enterprise 벤처확인기업

BIG3

CEO Message

고객의 최적 제품을 위한
식품화선도기업
Haram Food Ingredients

안녕하십니까.
(주)하람을 아껴주시는 모든 분들께 진심으로 감사의 인사를 드립니다.
(주)하람은 원료 전문기업으로 다양한 분야의 제품을 직접 연구 · 개발하고 생산해 오고 있습니다.
특히 품질에 대한 철저한 책임감을 바탕으로 여러 제조사 · 유통사 · 외식 프랜차이즈 등 다양한 파트너들과 함께 성장하고 있습니다.

고객의 신뢰는 저희 하람의 가장 큰 자산입니다. 급변하는 식품 트렌드와 고객의 니즈에 맞는 제품을 공급하기 위하여,
최신 설비와 위생적인 생산시스템을 구축하고 있으며, 자체 연구개발 시스템 확장에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

(주)하람은 한 단계 더 성장하는 기업이 되겠습니다. 당사의 제품은 '맛'과 '안전'에 대한 체계적인 관리로 시장에서 긍정적인 평가를 받아오고 있습니다. 앞으로는 연구 기반의 기능성 원료를 단계적으로 공급함으로써 한 단계 성장하는 모습을 보여드리겠습니다.
이것이 저희 사명인 "식품에 가치를 더하는 기업"으로 나아갈 방향이라고 판단됩니다. 감사합니다.

(주)하람 대표이사 조현덕

History

우리의 발걸음이
식품 기술 선도기업의 역사가 되다

2015
- 하람 설립
- 식품제조가공업 영업허가 취득
- 식품소분업 영업허가 취득
- 식품유통판매업 영업허가 취득
- 식품첨가물제조업 영업허가 취득

2017
- 중소벤처기업부 창업성장 사업 과제 수행
- 주식회사 하람 법인설립 등기

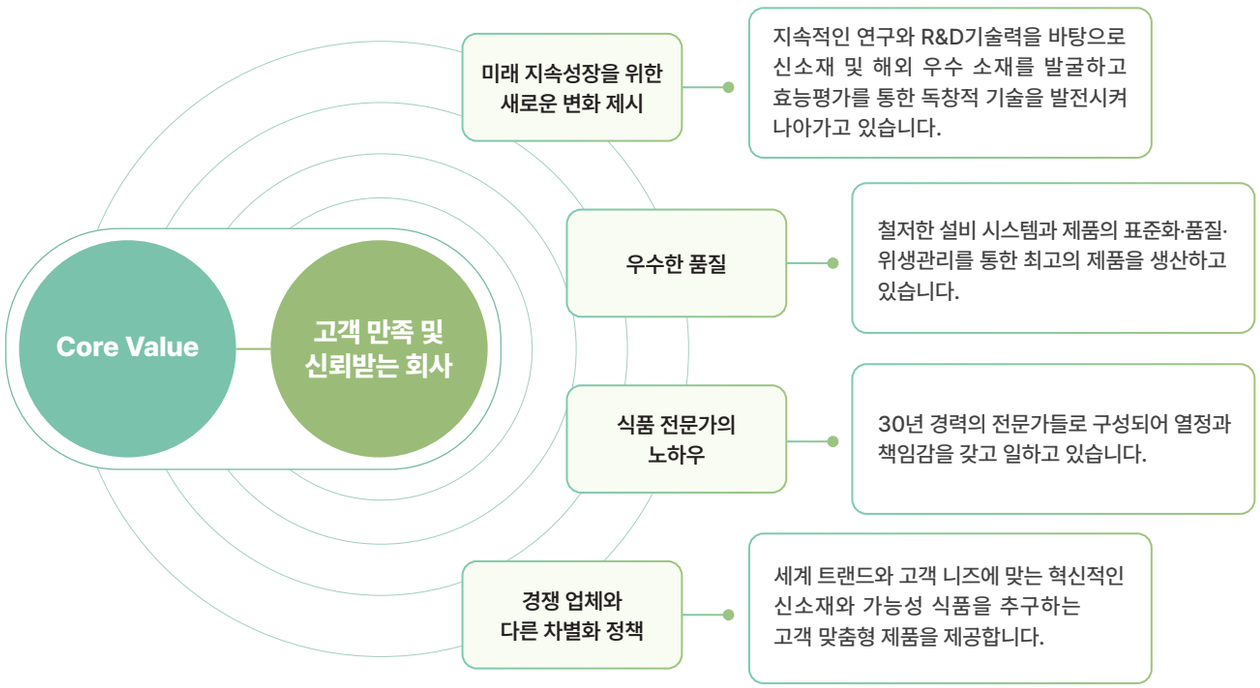
2018
- 해양수산부 해양과학기술원 연구개발사업 수행
- 한국산업기술진흥협회 기업부설연구소 인증
- (주)하람 중앙연구소 : 청주SB플라자(오송) 입주
- 한국식품안전관리인증기준 : HACCP인증(12종 분야)

2019
- 오창 제3산업단지 분양 (약 2,300평)
- 오창 제3산업단지 신공장 착공

2020
- 벤처기업 인증(기술보증기금)
- 신공장 이전 및 공장 등록 완료 (영업등록 변경)
- 신규공장 HACCP 이전 인증 완료
- 중소벤처기업부 혁신성장기업 지원사업선정(BIG3 바이오헬스)
- 중소벤처기업부 기술혁신기술 개발사업 선정(2020~2022)
- 충북지방중소벤처기업청장 유창업기업 표창

STEP 1
창업단계

Management Philosophy



STEP 2
도약단계

2021
- 청년일자리 창출 우수기업 선정(충청북도)
- 중소벤처기업부 기술혁신 기술개발사업 수행(2021~2024)

2022
- 벤처기업확인(2022~2025)
- 농촌진흥청 기술개발사업 수행 (2022~2026)
- 유기가공식품 인증

2023
- 충청북도 기업성장지원 프로그램 선정
- 중소벤처기업부 건강기능식품 개발사업 수행(2023~2024)

2024
- RIS 기술개발사업 수행
- 지역특화 프로젝트 레전드 50+ 선정

2025
- 벤처기업확인(2025~2028)
- 글로벌 IP 스타기업 선정



Field of Business

차별화된 서비스로
고객 맞춤형 솔루션을 제시하다

1 → 2 → 3 → 4



원료 제조
한방원료, 허브, 과일, 기능성 소재의 추출·농축·분말화·혼합을 통한 최고 품질 원료 공급

임가공
최고의 노하우로 고객사의 요청에 맞춤형 제품 개발 및 제조

제품 제조
원료와 제품 특성 분석을 바탕으로 최적화된 생산 솔루션 제공

유통판매
국내외 다양한 유통 채널을 활용한 전략적 시장 확대 방안 제시

요청 할 수 있는 ✓ 작업 목록 리스트

- ☐ 국내외 원재료 아웃소싱 견적·샘플 요청
- ☐ 한방원료·허브·과일·기능성 소재·추출액·농축액·혼합액·분말 원료
- ☐ 고객 맞춤형 제품 개발 제안 가능
- ☐ 마케팅 기획의도에 부합하는 제품 개발
- ☐ OEM/ODM 서비스 제안

Production Process



출고
위생적으로 생산된 고품질의 제품을 출고

포장
철저한 품질 관리 안전하게 포장

여과
여과기를 이용하여 여과

금속제어
8,000 가우스 이상 자석봉을 이용한 금속성 이물 제어

분말화
분무건조(Spray dry) 공법으로 분말화

살균
설정된 온도와 시간에 맞게 살균

발효
건강에 이점을 제공할 수 있도록 유산균, 효모를 이용하여 건강한 발효

농축
고성능 농축기를 이용하여 고품질의 농축액 제조

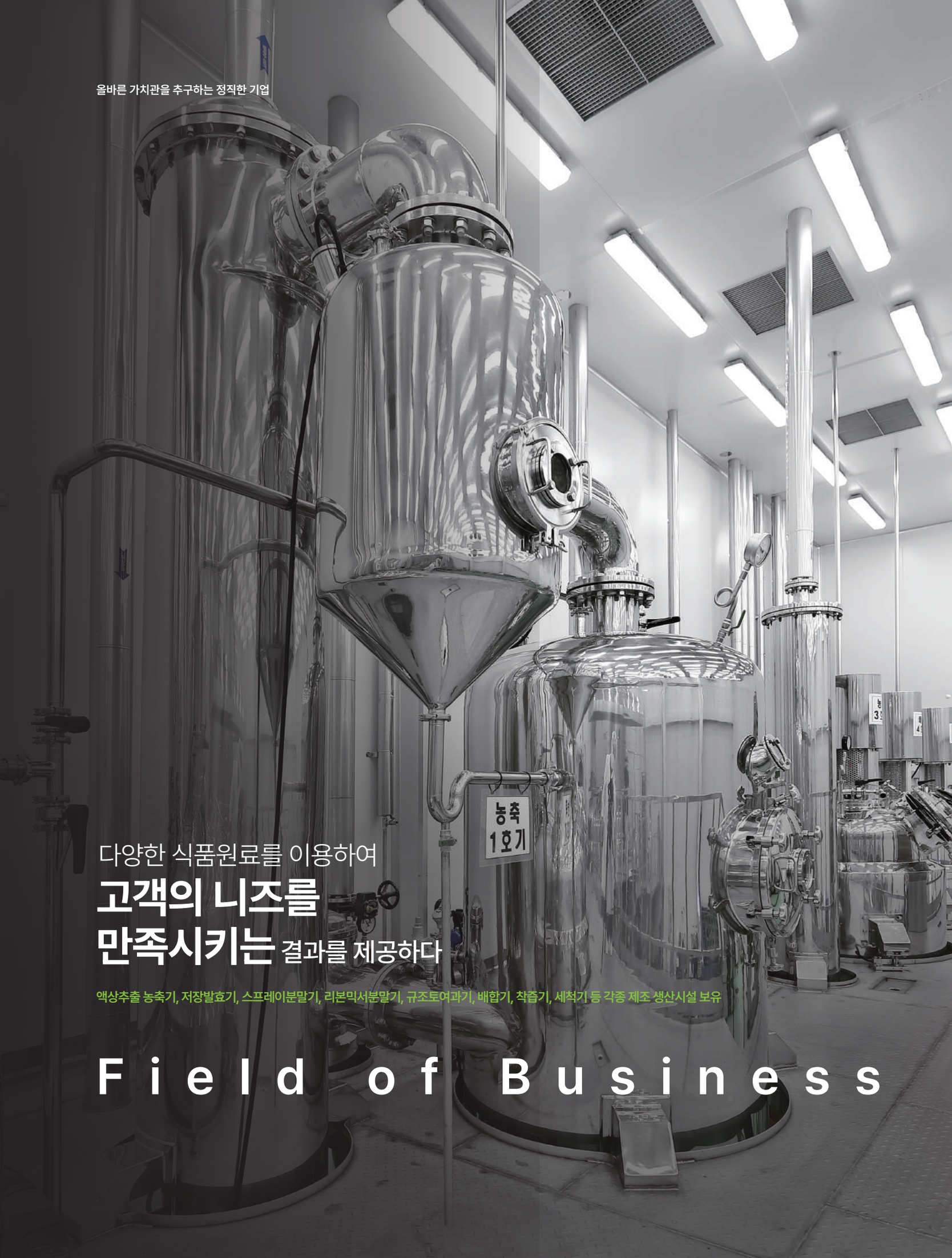
혼합
부재료를 투입하여 혼합

여과
여과기를 이용하여 여과

추출
원료의 특성에 따라 추출 (저온추출, 열수추출, 가압추출)

선별 및 세척
이물 선별, 세척

원료 입고
입고 기준에 적합한 원료로 구매



다양한 식품원료를 이용하여

고객의 니즈를 만족시키는 결과를 제공하다

액상추출 농축기, 저장발효기, 스프레이분말기, 리본믹서분말기, 규조토여과기, 배합기, 착즙기, 세척기 등 각종 제조 생산시설 보유

Field of Business

Field of Business

추출
원료의 특성에 따라 추출(저온추출, 열수추출, 가압추출)



3중 자켓 추출기
1,000kg X2기 / 2,000kg x 1기 / 5,000kg x 2기

농축
농축기(NC type, Batch type)를 이용하여
기준 BRIX(고형분)까지 농축



연속식농축기(NC type) x 2기 / 시간당 1,200kg 수분 증발
Batch type x 1기 / 시간당 120kg 수분 증발

SD·분무건조
액체를 열풍속에 분무시켜 1mm 이하의 미세한
물방울 상태로 기류에 동반시키면서 건조





저장 및 발효
수냉식으로 온도 조절하여 적정 미생물이
발효할 수 있도록 스타터 제조 후 온도 및 시간 세팅



리본믹서
분말 또는 과립형태의 다양한 원료를 혼합하여
분산도가 균일하게 혼합



창고
식품회사로서 위생적인 관리와 적재효율이 좋은 창고 물류 시스템



냉동 창고



냉장 창고



실온 창고

올바른 가치관을 추구하는 정직한 기업

정밀하게 분석하여
연구개발 성과를
주도하다

Quality · R&D Department



천연물 소재 R&D 연구실

Unique and Innovative Functional Food Ingredients

R&D Department

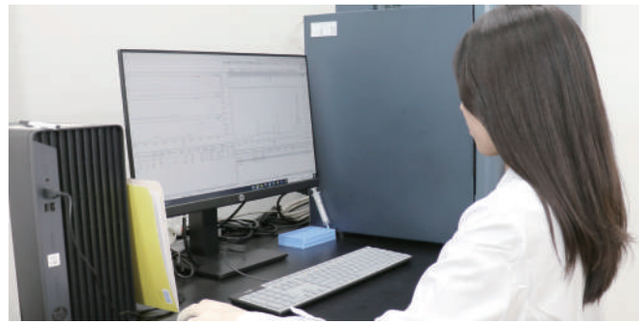
천연물 소재 R&D 연구실 | QC 및 원료 개발실

천연식품 I 기능성 원료 I 성분 분석 I 품질 관리 I 기능식품 인증 I 기술 개발 I 신기술 획득 I 조성물 특허 개발

















PILOT System

추출&농축기 I 분무건조(Spray dry) 설비







Excellence

독보적인 연구개발 기술을 **자랑**하다

인증 내용



식품안전관리인증
HACCP 15종



유기가공식품인증



벤처기업확인서

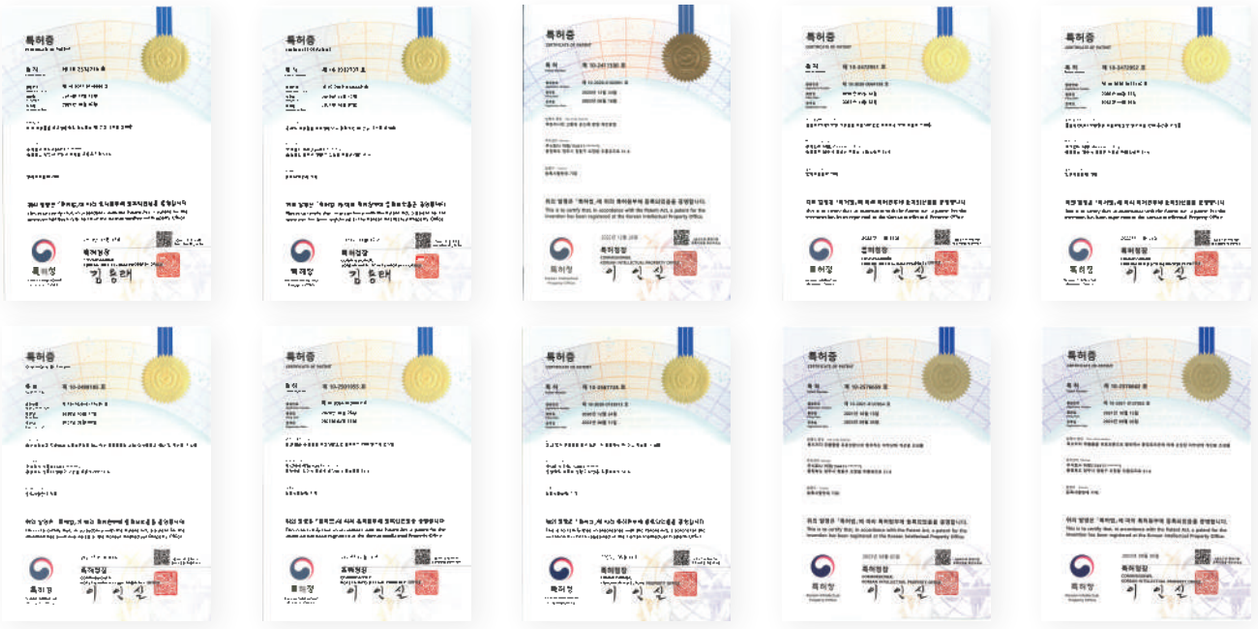


기업부설연구소인증서



유망창업기업표창

특허 등록



Clients

COSMAXBIO
COSMAXNBT
NOVAREX
NATURALWAY
Naturetech
종근당건강
HK 콜마비앤에이치
AMOREPACIFIC
Cellromax Science
SUHEUNG HEALTHCARE
광동헬스바이오
Kwangdong 광동제약
LG생활건강
CJ 프레시웨이
Dongwon F&B
Maeil
hy 에치와이
비락
흥국F&B
DAESANG


haram



haram

주식회사 하람

본사 및 공장 충청북도 청주시 청원구 오창읍 두릉유리로 51-6
Tel. 043-838-7234 **Fax.** 043-838-7235 **E-mail.** haram7234@naver.com

기업부설연구소 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명1로 194-25, 청주SB플라자 508-509호
Tel. 043-233-7234(R&D)

www.eharam.com

고객의 최적 제품을 위한 식품화 선도 기업

haram

(주)하람 품목 리스트