

COMPANY OVERVIEW

OUR STORY

음식물 쓰레기는 모든 국가가 어려움을 겪고 있는 세계적인 문제입니다. 미국에서만 매 년 3600만톤의 음식 쓰레기가 발생합니다. 미국에서 소비되는 연간 식품량의 30-40% 공급에서 폐기처리가 발생하는 것입니다.

음식물쓰레기의 원인은 다양하지만 가장 안타까운 것 중 하나는 흠짓이 나거나, 일관되 지 않은 중량 등의 외관상의 이유로 B급 농산물이 발생하는 것입니다. 못생겨서 버려지 는 농산물을 업사이클, 리사이클을 통해 맛있고, 건강한 음식을 만들기 위해 언리미트를 시작했습니다.

특히 곡물의 부산물(대두박, 미강) 등은 식물성 고기를 만드는 핵심 재료가 되었습니다. 우리는 업사이클링을 통해 식물성 고기를 만들고, 단백질 함량을 높은 식물성 육류 'UNLIMEAT'를 선보였습니다. Korean BBO에서 Pulled Pork에 이르기까지 우리의 제 품을 확장할 방법을 끊임없이 찾고 개발 시도를 하고 있습니다. 식물성 고기뿐 아니라 소스까지도 식물성 재료를 사용하고 있고 합성 첨가물을 사용하지 않고 있습니다. 페퍼 로니와 만두까지 건강하고 맛있는 식물성 푸드를 다각화하고 있습니다.

'UNLIMITED+MEAT'의 합성어인 'UNLIMEAT'는 '제한이 없는 고기'라는 의미로 국내 에서 발생한 못생긴 농산물, 곡물 부산물을 업사이클링하고, 더 건강하고 맛있는 음식을 만들기 위해 혁신적인 기술력을 고도화하고 있습니다.



Keumchae Min

Founder and CEO



Key Highlights

다양한 활용도

다양한 요리에 활용할 수 있는 식물성 고기입니다. 아시아에서 가장 많이 소비되는 불고기, 참치, 풀드포크 등의 형태의 소재를 갖고 있습니다. 한식을 비롯해 양식, 중식, 일식 등 다양한 요리에 활용도가 높은 소재입니다.

업사이클링 식물성 고기

곡물의 부산물(대두박, 미강 등)을 활용해 만듭니다. 음식물쓰레기를 줄이고, 부산물에 부가가치를 높이는 개발 및 제조를 통해 지구 환경에 기여합니다.

혁신적인 기술력

완두 단백질, 쌀단백질, 감자 단백 질 등 두류 이외의 다양한 식물성 단백질을 사용합니다. 쫄깃한 식감을 위해 단백질 성형 압출 기술을 확보하고 있습니다. 끊임없는 혁신을 위해 기술 개발력을 고도화합니다.

품질 안정성이 보장된 생산

UNLIMEAT는 아시아 및 대규모 OEM 네트워크를 활용하여 다양한 제품을 생산합니다. 다양한 식물성 식품을 빠르고 효율적으로 생산 및 납품할 수 있습니다. HACCP과 FSSC22000 인증이 된 품질 안정성이 보장된 생산 시설에 대체육 제품만 전용으로 생산합니다.



PRODUCT INNOVATION

대체육의 소재(LMMA TVP, 식물성지방, 침지액) 개발을 완료했으며 10단계 공정을 거쳐 대표 제품, 슬라이스를 생산하는 특화 기술을 보유하고 있습니다



Raw Materials

곡물 재고(대두박, 미강)과 대두 단백질, 쌀 단백질, 곡물 등을 첨 가한 Protein 베터 믹스



Formulations

P 식물성 지방(자체 제조) 유화성 및 배합비에 관한 특허 보유

IP 슬라이스 제조를 위한 최적의 배합비에 관한 특허 보유



Protein Extrusion

쫄깃한 조직감을 구현하기 위한 단백질 압출기 설비의 자체 설계 및 제작



Flavoring

발유 후 소고기의 맛과 풍미를 첨가하기 위한 마리네이드. 이에 사용하는 자체 개발한 침지 액(특허 출원 예정) 첨가

UNLIMEAT PRODUCTS

UNLIMEAT 공장은 다양한 식물성 육류, 해산물, 유제품 뿐 아니라 소고기의 질감과 풍미를 향상시키는 침지액 및 식물성 지방을 제조합니다



UNLIMEAT+ PRODUCTS

UNLIMEAT는 독특하고 다양한 식물 기반 푸드(HMR, 간편식 등)을 지속적으로 개발하며 제조 OEM을 통해 제품 다각화를 합니다.



Burrito
Available in 2 flavors



Gimbap Available in 2 flavors



Corn Dog Available in 2 flavors



Egg & Sausage Bowl Available in 2 flavors



Chow Mein Available in 2 flavors



Tteokgalbi Korean Short Ribs



Cheese Ball



Mandu Available in 2 flavors



Rice Bites
Available in 2 flavors



Cream Cheese

UNLIMEAT Factory Overview

아시아에서 가장 큰 규모의 식물성 고기 제조 시설

Certificate











Built in

2022

Located in

충청북도 제천

Size

1200평

Production capacity of

월간 500톤

Resource efficient

일반 식품공장 대비 20-40% 전기와 물 사용량 저감 **Exclusively used for**

식물성 푸드 전용 제조 공장



Capacity and Major Process

Unit: Metric Ton

Product (Representative list only)	Capacity Per month (Single shift)	Major Production Process (not in particular order)
Beef	35	분말믹스 → 배합 → 반죽압출 → 냉동 → 슬라이스 → 유탕 → 탈유 → 배합 → 분할 → 급속동결 → 금속검출/중량선별 → 내포장 → 외포장 → 적재 → 출고
Pulled Pork	50	수화(냉장보관) → 탈수 → 유탕 → 제병 → 배합 → 분할 → 급속동결 → 금속/중량 → 내포장 → 외포장 → 적재 → 출고
Jerky	50	수화(냉장보관) → 염지액 → 수화TVP탈수 → 진공염지 → 냉장 → 건조 → 방열/분쇄 → 시즈닝 → 내포장 → 금속/중량 → 외포장 → 적재 → 출고
Pepperoni	30	배합 → 분할 → 자숙(챔버) → 냉동 → 슬라이스 → 내포장 → 금속/중량 → 외포장 → 적재 → 출고

Major Equipment

























외포장 탈수기

민스 제조실

치즈 쿠커

건조 챔버

자숙기

Packaging Capability



Pouch 100g, 130g, 260g, 500g, 1kg, 2kg, 4kg



Vacuum seal 1kg, 2kg, 5kg



Paper Box



Tray 190(w) x 150(d) x 30(h) 190(w) x 150(d) x 50(h) 190(w) x 150(d) x 70(h)

Representative Customers













































AWARDS



Carrefour Plant-based Contest

One of the 10 winners among 250 participants in Carrefour's Plant-based Contest



2021 P4G SUMMIT SEOUL

Committed to being part of the green food industry, signed an MOU for the 2021 P4G Summit



Monde Selection

Unlimeat Sliced Meat Bronze



2020 ASIA ALT

Selected as one of Asia's top 100 in the plant-based category



SIAL China Innovation 2021 Award

Won the 3rd Prize from the SIAL Innovation Award among more than 600 products



FoodTech 500

Selected as one of the most innovative and sustainable brands in the world

MEDIA



MARKETS







green queen





yahoo!finance

MEMBERSHIPS







an <u>un</u>reasonable company

WOMAN OWNED BUSINESS