

천지인영농조합법인

한살림 생산지 천지인영농조합

천지인: 하늘, 땅, 사람

하늘, 땅, 사람이 하나되는 조화로운 공동체적인 삶을 지향합니다.

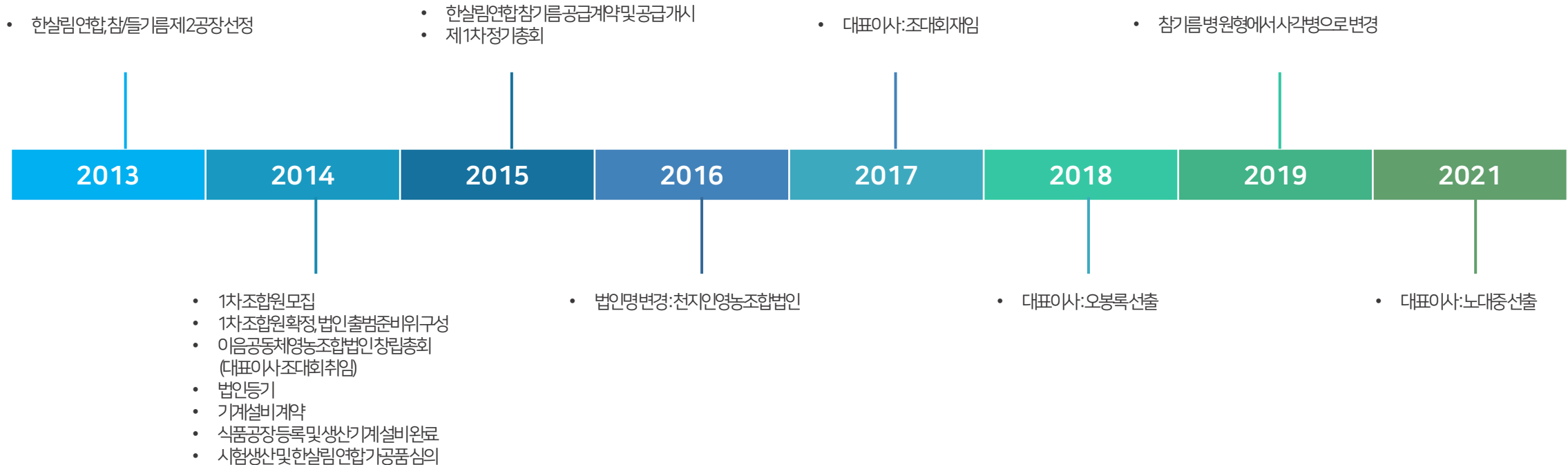
기업개요

생산물량의 98-99%를 한살림에 공급하며 한살림 정신을 이어가고 있는 천지인영농조합법인입니다.

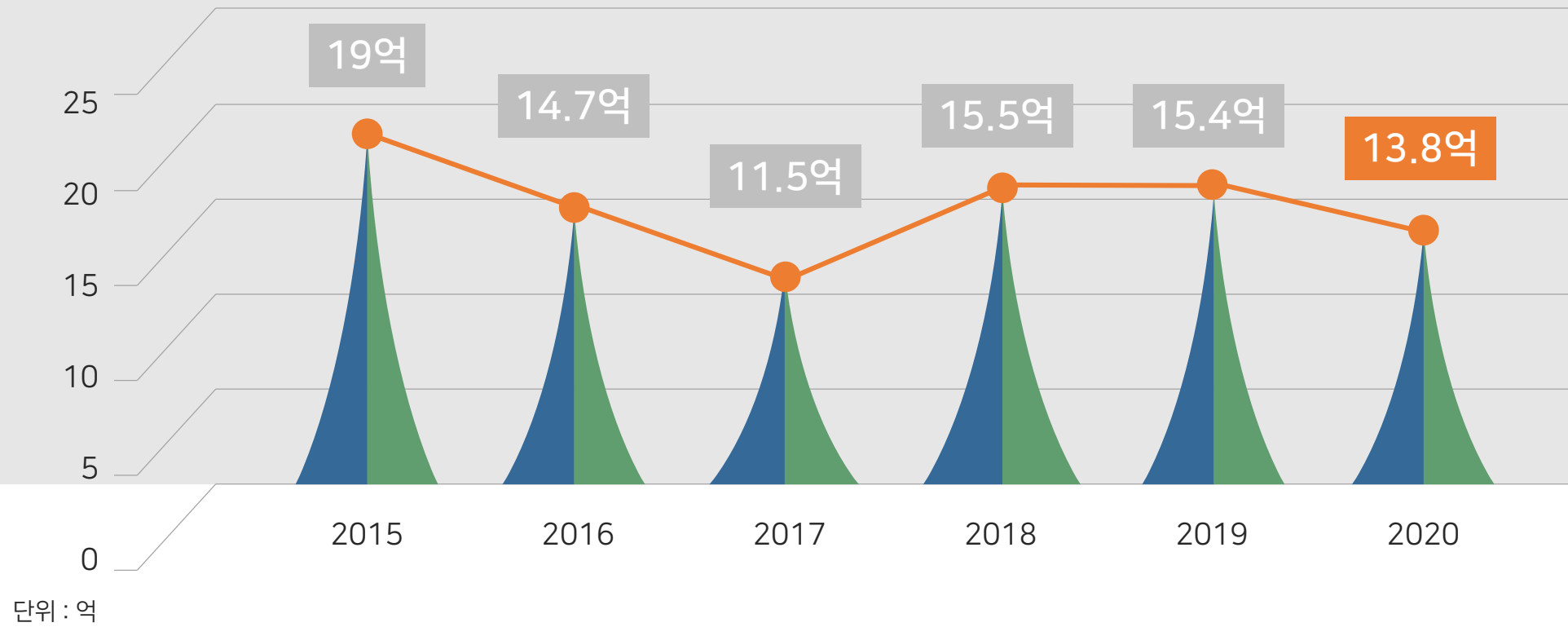
회사명	천지인영농조합법인
대표자	노대중
소재지	전라남도 함평군 학교면 학교공단길 41-4
직원수	5명
설립일	2014년 7월 17일
한살림공급연도	2015년 1월
주요사업	식품제조, 가공업
생산지	280m ² / 연간 약 27,000L (원재료 약 65,000kg 착유)

기업연혁

생산물량의 98-99%를 한살림에 공급하며 한살림 정신을 이어가고 있는 천지인영농조합법인입니다.



매출현황



경영이념

하늘과 땅, 사람이 하나되는 조화로운 공동체적인 삶을 지향합니다.



천(하늘)

기후에 많은 영향을 받는 작물로서
바람, 비, 햇빛 등
자연에 감사함을 가집니다.



지(땅)

농민들의 땀방울로 얻어진 결실로
구성원들은 맡은 자리에서
최선의 책임을 다합니다.



인(사람)

지역 농민, 한살림 조합원들에게 국산 참깨를
수매하여 지역공동체를 활성화시키며
서로 공생관계를 구축합니다.

지역농민에게 참깨를 수매하여 지역공동체와 협력하여 공생관계를 이룹니다.

생산원칙

기후에 많은 영향을 받는 작물, 참깨
농민들의 땀과 자연의 순리에 따라 열매가 맺히고 그 정성을 그대로 참기름에 담아냅니다.



100%

국산참깨

지역 농민에게 수매한 깨, 철저한 원산지 검사를 통해 100% 국산 깨를 사용하고 있습니다.

생산원칙

국산 원재료를 저온에서 볶습니다.
벤조피렌 자가품질 검사 실시 (주 1회)



벤조피렌검사



저온착유

저온에서 볶으면 벤조피렌 발생을 최소화하고 영양성분은 최대한 보존할 수 있으며,
탄내없이 고소하고 깔끔한 맛을 낼 수 있습니다.

대표물품

국산 참깨 100%, 저온 착유방식을 통해 벤조피렌을 최소화하고, 영양성분은 그대로 보존한 고소하고 깔끔한 맛. 천지인영농조합의 대표물품 참기름을 소개합니다.



참기름



국산 참깨를 전통방식으로 짜낸 한살림 참기름

물품유형

- 150ml / 300ml

물품 특징

국산참깨만을 사용합니다.

기름의 맛을 결정하는 요인 중 하나인 볶는 온도를 저온(170~180°C)에서 볶아 맛이 깔끔하고 건강합니다.

보통 시중에서 판매되는 참기름의 경우, 고온(200°C)에서 오래 볶아 맛과 향이 인위적인 경우가 많습니다.

벤조피렌제가 검사를 정기적으로 하여, 안전하게 믿을 수 있는 물품입니다.

원재료

참깨 100%(국산)

국산 참기름 제조과정



참깨 출고

참깨를 생산량에 맞추어
냉장고에서 출고합니다.



석발

참깨를 돌과 이물질을 거르기 위해
석발기에 투입해 석발합니다.



세척/탈수

3회정도 세척한 후 탈수기로
이동시켜 건조시킵니다.



볶음

예열된 볶음솥에 원물을 계량하여 투입 후
수시로 볶음 온도를 체크하며 저온으로 볶
습니다.



송풍

볶음솥에서 배풀한 참깨는
즉시 송풍기에 투입하여 품온을 낮춥니다.
(3회반복)



추출(착유)

송풍이 끝난 참깨는 압착착유기에
투입하여 기름을 추출합니다.



정제

추출된 기름은 입력에 의해 배출되면서
정제망에 의해 정제 후 저장탱크로 이송기
를 통해 이송합니다.



저장

1-4대의 저장탱크로 저장된 기름을
몇일간 침전시킵니다.



충진

에어크리너로 병세정작업 후,
충진기의 밸브를 용기에 맞게 작업 후
충진합니다.



라벨링/포장

충진된 병은 원터치 캡핑기로 병에 캡을
닫고, 제조일이 표기된 라벨을 용기에
부착 후 박스에 포장합니다.

감사합니다.



(061) 802-2701



(061) 802-2702



전남 함평군 학교면 학교공단길 41-4



sheownd1438@naver.com