



Company Introduction

## I. 기업 개요

- 01. 기업 프로필
- 02. 기업 소개
- 03. 창립자 및 연구총괄 소개
- 04. 바이셀 소개
- 05. 기업 철학
- 06. 브랜드 아이덴티티

## II. 핵심 역량 및 기술력

- 01. 핵심 기술력
- 02. 제품 철학
- 03. 인증 및 특허 현황

## III. 주요 사업 및 프로세스

- 01. 핵심 사업 분야
- 02. 생산 및 품질관리
- 03. 연구개발 및 개발 실적

## IV. 연혁 및 브랜드 자산

- 01. CI / BI 시스템
- 02. 기업 연혁

## I. Corporate Overview (기업 개요)

- 01. Profile
- 02. Overview
- 03. Founder & Research Director
- 04. About VICELL
- 05. Philosophy
- 06. Our Identity

## II. Technology & Core Competency (핵심 역량 및 기술력)

- 01. Core Technology
- 02. Product philosophy
- 03. Certification and Patent Status

## III. Business & Process (주요 사업 및 프로세스)

- 01. Core Business
- 02. Production & Quality Control
- 03. Development Track Record

## IV. History & Brand Assets (연혁 및 브랜드 자산)

- 01. CI/BI
- 02. History

## I. Corporate Overview

(기업 개요)



## **Vicell** 바이셀

식물성 바이오 솔루션 웰니스 브랜드

### 회사명

바이셀 Vicell

### 대표이사

주영철 JOO YOUNG CHUL

### 설립일

2004년 6월 1일

### 주요 사업 분야

- 국내 상거래 및 해외 수출
- 원료 연구개발 및 생산
- 브랜드 전략 및 제품 컨설팅

### 위치

연구소

경기도 수원시 장안구 장안로26, 202호(영진빌딩)

본사 / 제조 공장

경기도 화성시 효행구 정남면 문학리 643 A동

## 40년 이상 연구로 입증된 발효 기술로, 세포부터 시작되는 내면의 웰니스를 전합니다.

우리 땅의 식물성 원료와 토종 유산균에 독자적인 발효 기술을 더해,  
생명의 활력을 깨우는 고기능성 소재를 만듭니다. 바이셀은 건강한 소재의 선순환을 통해  
파트너사의 가치를 높이고, 함께 성장하는 상생의 기술 동반자로 나아가겠습니다.



### 3대 핵심 역량

#### Raw Material (국산 원료의 재발견)

국산 콩, 쌀, 홍삼 등 우수한 식물성 원료 기반

#### Technology (독자적 발효 R&D)

토종 유산균 및 미생물 발효를 통한 체내 흡수율·기능성 최적화  
자체 특허 균주 및 독자적 기술력 보유

#### Value (시장 경쟁력 확보)

수입 의존 원료 대체 및 국내 기술 자립  
브랜드사·제조사 맞춤형 차별화 소재 제안



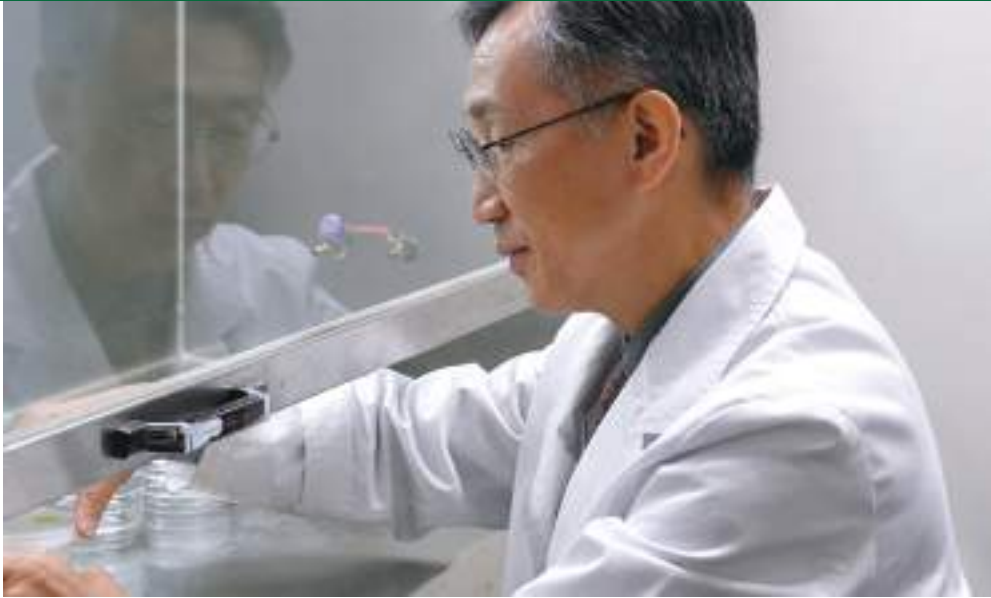
## 바이셀의 정체성은 주영철 박사의 '40여년 집념'에서 시작됩니다.

안녕하십니까.  
바이셀의 대표 주영철입니다.

바이셀은 40여 년간 축적된 발효·미생물 연구 전문성을 바탕으로,  
건강을 회복하고 유지함으로써 각자가 자신의 삶을 온전히 살아갈 수  
있도록 돕고자 합니다.

또한 신체적·정신적 건강의 균형을 통해 개인이 사회의 건강한 구성원으로  
안정감과 가치를 느끼며 살아갈 수 있는 기반을 만들어가고 있습니다.

질병의 예방과 건강한 삶의 실현에 기여함으로써,  
더 많은 사람들이 자신의 사명과 행복을 완성해가는 여정에 함께하는  
기업이 되겠습니다.



40년 발효 연구가 증명하는  
대한민국 마이크로바이옴 발효의 권위자,  
바이셀 주영철 박사.

국민 유산균 음료 '쿨피스'를 탄생시킨  
독보적 기술력과 연구 헤리티지.  
바이셀은 이를 바탕으로 차세대  
비건·마이크로바이옴 바이오 식품 혁신을  
선도합니다.

## 학력 및 핵심 자격 (Education & Qualifications)

서울대학교 식품공학 학사  
서울대학교 대학원 유과학 및 낙농미생물학 석사·박사  
국가기술자격: 식품기술사 (식품 분야 최고 권위 자격)  
기타 자격: 식품기사 1급, 환경 수질 기사 1급



## □ 주요 경력 (Professional Experience)

해태유업(주) 기술연구소장 (1982년~, 20년 재직)

## □ 식품 개발 및 미생물 연구 총괄 책임

한국식품개발연구원 발효식품연구팀 위촉연구원 (연구이사, 2002~2003)

(전) 식품기술사협회 이사

(전) 한국유가공연구회 이사

(전) 한국식품개발연구원 발효식품연구팀 위촉연구원 (연구이사) 2002~2003

## □ 학술 활동 및 강의 (Academic & Lectures)

대학 강의: 건국대학교, 한경대학교, 서울과학기술대학교, 동남보건대학교, 수원여자대학교 등

주요 과목: 유가공학, 미생물학, 발효공학

정부·기관 교육: 세종특별시 농업기술센터 농산물가공 기본교육 초빙 강사 (2024~2026)

식품 기초 이론, 가공식품 원료 특성, 식품가공 종류와 활용

## □ 주요 수상 (Awards)

벤처기업청장상 2023 벤처기업

## □ 대표 연구 및 개발 성과 (R&D Achievement)

[ 주요 개발 제품 (Product Innovation) ]

대한민국 대표 음료 개발: 국민 유산균 음료 '쿨피스', '스콜' 개발 참여 및 발명

비건 & 대체식품 선도: 비건 요거트, 비건 치즈, 쌀 요구르트 개발

바이오 및 헬스케어 소재: \* 변비·설사 개선용 장 기능 개선 건강식품 ('요고요고' 등)

항비만 유산균, 뼈 성장 촉진 제품, 발효 효소

항균 및 항바이러스 신소재, 발효홍삼 (특허 보유)

[ 대표 학술 논문 (Selected Papers) ]

박사 학위 논문: Kefir에서 분리한 젖산균과 효모로 혼합배양한 발효유의 특성에 관한 연구 (2003)

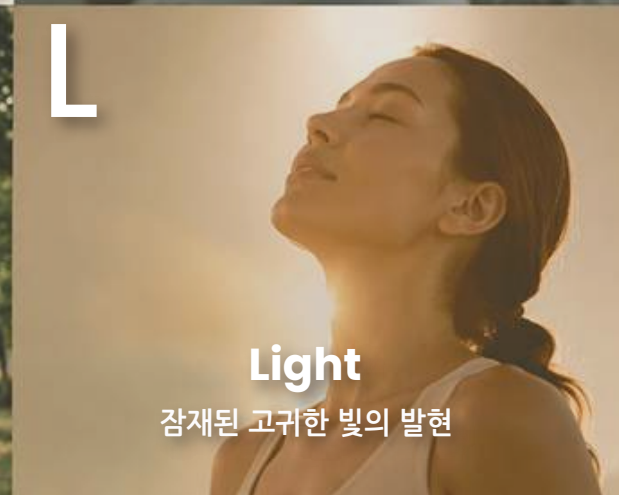
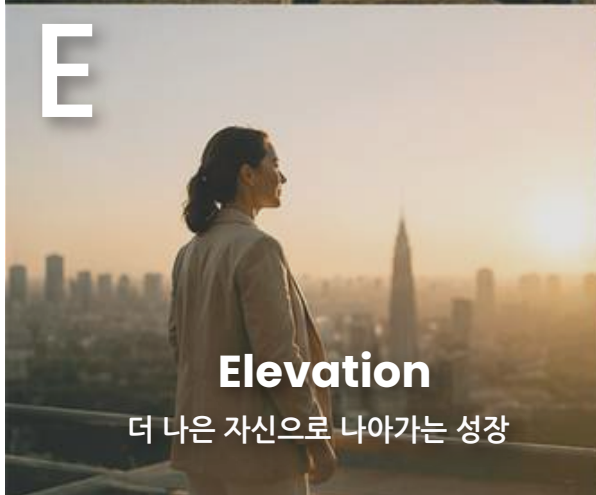
석사 학위 논문: 유산균에 의한 발효유의 유단백질 분해와 안정성에 관한 연구 (1987)

한국에서 수집된 케퍼그레인의 특성에 대한 연구 (2003, 한국축산식품학회)

요고요고의 음용이 변비증상에 미치는 효과 (1997, 최신의학) — 해태유업 재직 시

**바이셀은 균형을 회복하고 삶의 질을 높이며,  
사람 안에 존재하는 본연의 빛을 드러내기 위해 존재합니다.**

VICELL “몸의 활력 → 내면의 균형 → 깨어있는 웰니스 → 삶의 격상 → 건강한 지속성 → 인간 본연의 빛”



"건강한 몸이 만드는 평안한 일상,  
그 속에서 세상은 더 따뜻해집니다."



## Heal Your Body Share Your Heart

바이셀은 보이지 않는 곳에서부터 세포의 활력을 깨워,  
사람과 세상에 따뜻한 에너지를 전하는 바이오 웰니스 파트너입니다.

바이셀은 몸이 편안해질 때 비로소 자신과 주변을 돌아볼 내면의  
여유가 생겨난다고 믿습니다.  
그렇기에 신체의 본연의 기능 회복은 단순한 건강관리를 넘어,  
더 건강하고 온기 가득한 사회를 만드는 가장 근본적인  
동력이라고 생각합니다.

바이셀은 유산균과 효소 과학에 대한 깊은 통찰을 바탕으로,  
한국 전통 발효의 지혜와 최첨단 바이오 사이언스를 결합하여  
일상의 지속 가능한 웰니스를 설계하고 있습니다.

바이셀을 만나 건강해진 사람들이 만들어가는  
따뜻한 사회를 기대하며  
상생하며 성장해가겠습니다.

## ● MISSION

바이셀의 미션은 '건강한 신체와 안정된 정서를 위한 회복'에 있습니다. 독자적인 유산균과 효소 기술로 장내 미생물의 생태계를 안정시키고, 편안한 몸이 가져다주는 평온함을 통해 세상을 더 유연하게 마주할 수 있는 제품을 공급하고자 합니다.



## ● GOALS

### 신체의 정화 (Better Body)

독자적인 바이오 발효 기술력으로 장내 생태계를 복원, 신체 시스템의 정체(Stagnation) 해소

### 태도의 변화 (Kinder World)

몸과 마음의 평온함을 얻은 개인이 타인과 사회에 선한 영향력을 행사'에 기여

### 비즈니스 패러다임 전환

결핍을 치유하고 정서적 가치를 생산하는 '가치 기반 파트너십'의 리더 지향

## II. Technology & Core Competency

(핵심 역량 및 기술력)



## 바이셀은 발효를 넘어 기능성을 설계합니다



### 1. 마이크로바이옴 및 멀티오믹스 기술

---

다중오믹스(OMICS) 기술  
장내미생물과 상호작용하는 멀티오믹스 기반 프로 & 프리바이오틱스  
소재의 기능성 페어링

### 2. 식물성 소재 특화 발효 솔루션

---

식물성 소재 특화 맞춤형 발효 종균 라이브러리  
발효 고난이도 식물 소재 원료를 연구개발 노하우와 DB로 최적화하여  
맞춤형 유산균 선발 및 기능성 극대화

### 3. 국내 최초 고기능성 비건요거트 발효 기술

---

유제품 대체 식물성 원료의 영양과 기능을 극대화하는 독자적 배합·발효 공법  
1개월 이상의 소비기한으로 B2B 고객사의 유통 및 재고 관리 효율 혁신

## 우리는 생명에 대한 철학을 바탕으로, 자연의 가치를 차별화된 기술로 완성합니다

### 바이셀의 제품에 대한 철학

좋은 땅에서 건강한 열매가 맺히듯, 신체의 가장 기저에 있는 세포와 장내 환경이 회복되어야 진정한 웰니스가 완성됩니다.

바이셀은 자연의 원료를 선별하는 것에만 머물지 않습니다.

그 안에 숨겨진 생명력을 어떤 기술로 깨워내고, 얼마나 온전하게 몸속까지 전달하느냐가  
우리가 증명하고자 하는 진정한 가치입니다.

몸 속 보이지 않는 깊은 부분까지 건강해질 수 있도록, 자연을 생각하며 안전하게, 엄격하고  
정성스럽게 발효의 기능이 가장 잘 발현되는 제품을 생산합니다.



## Product 3 Points

### 1. 원료의 정직함 인체 친화적 식물성 발효를 통한 장내 환경 최적화

Integrity in Ingredients

유당 불내증으로부터 자유로운 100% 국산 콩 발효 베이스 및 통곡물 유래 고역가 효소 설계  
콩은 단순한 비건 지향을 넘어, 불필요한 장내 가스 및 자극을 줄인 식물성 발효 에너지는 몸을 무겁게 만드는 '독소적 정체'를 해소하고 본연의 대사 리듬을 깨웁니다.

### 2. 기술의 정교함 바이오 전문성을 바탕으로 한 고기능성 포뮬러

The Bio-Technology

특허받은 동충하초 발효 추출물(코디세핀), 과학적 배합의 고역가 효소, 생존율을 극대화한 4중 코팅 유산균  
바이셀은 섭취 후 신체 내에서 실질적으로 작용하여 장내 생태계를 복원하는 생체 이용률(Bioavailability)'에 집중합니다.  
검증된 특허 기술력으로 신체가 최적의 항상성을 유지하도록 돕습니다

### 3. 정화의 선순환 신체와 마음의 조화로움 추구

The Cycle of Purification

소화 — 건강한 장 — 면역 및 활력으로 이어지는 단계별 정화 프로세스  
바이셀은 신체적 불편함을 제거하는 것을 넘어, 일상에 긍정을 더할 수 있는 '정서의 정화' 또한 기대합니다. 속편함이 곧 일상의 여유로 이어지는, 그것이 바이셀이 추구하는 진정한 웰니스입니다.

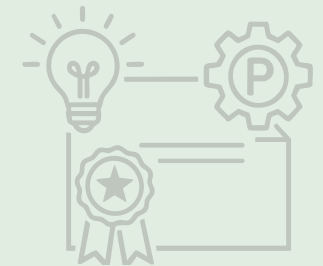
## 특허



1. 10-2781079 / 항염증과 항위염 기능을 갖는 현미 및 콩을 이용한 곡물 발효물 및 그 제조방법
2. 10-1642115 / 항산화기능을 높인 서리태콩 음료의 제조방법
3. 10-1753085 / 간기능 개선용 한방발효제품 및 그 제조방법
4. 10-1901764 / 유산균환의 제조방법
5. 10-1190915 / 유산균 발효 홍삼액의 제조방법



6. 10-1246143 / 뼈성장촉진효능을 갖는 인진쑥 발효 추출물 조성물
7. 10-2888260 / 식물성 발효치즈의 고수율 제조방법
8. 10-2004-0028744 / 유산균과 이에 특화된 프리바이오틱스를 결합한 신바이오틱스
9. 10-2969858  
유해미생물 억제등이 있는 신규 유산균 락토바실러스 플란타룸 P59균주, 이를 포함하는 프로바이오틱스 조성물 및 이에 특화된 프리바이오틱스를 포함하는 신바이오틱스 조성물



## 상표



- 메타바이옌믹스 Meta-biomics - 2건
- 비거니아 (VEGANIA) - 2건
- 가스트로이 - 2건
- 가스트롤
- 소이포유 (SOY FOR YOU)
- 장사랑
- 해피본 (Happy Bone)
- 파이토 에스 (Phyto S)
- VICELL 바이셀
- 식품포장용 라벨

## 인증



해썹HACCP  
 벤처기업(혁신성장유형)  
 연구전담부서  
 유기가공식품 인증



비건인증  
 ISO22000  
 농공상용합형 기업  
 건강기능식품 벤처제조

### III. Business & Process

(주요사업 및 프로세스)



## 발효 기술로 탄생한 토종 식물성 원료(R&D)를 통해, 기업 파트너의 성장을 돕는 바이오 융합 발효 전문



발효 원료  
연구개발 및 생산

발효 및 미생물 균주 배양  
마이크로바이옴 기반 원료 R&D

차세대 식품개발, 정부과제 수행

국산 식물성 원료 및 미생물 발효 연구개발

유산균·효소 기반 기능성 발효 신소재 개발

발효 기술 기반 웰니스 식품 생산 시스템 구축



글로벌 유통 및  
글로벌 수출

식물성 원료와 발효기술을 결합한  
웰니스 원료 및 푸드 수출

비건·플랜트 기반 웰니스 푸드 국내외 유통

기능성 발효 제품 기반 글로벌 시장 확대

OEM/ODM 기반 생산·수출 공급 체계 구축



브랜드 전략 및  
제품 컨설팅

사람과 환경의 조화를 생각하는  
비건 기반의 컨설팅

기술자문

기능성과 시장성을 고려한 제품 기획

개발부터 완제품화까지 통합 솔루션 제공

브랜드 방향성과 제품 경쟁력 강화 컨설팅



## 01. Discovery

### 발효 소재 탐색 및 연구 분석

바이셀만의 발효 연구 기술력을 바탕으로 유산균, 효소, 효모, 동충하초, 바실러스, 곰팡이 등 다양한 미생물·발효 소재를 연구합니다.

전 세계 소재 탐색 및 토종 원료 선별, 데이터베이스(DB) 기반 분석과 맞춤 페어링을 통해 차별화된 기능성 원료 개발 방향을 설계합니다.



## 02. Research & Evaluation

### 기능성 및 관능 평가 시스템

반복 실험 기반의 체계적인 연구 프로세스를 통해 기초 스크리닝, *in vitro*, *in vivo*, NGS 분석 등 다각도의 기능성 평가를 수행합니다.

또한 소비자 관능평가와 FGI를 통해 제품의 효능뿐 아니라 실제 사용 경험까지 고려한 정교한 품질 기준을 구축합니다.



## 03. Production

### 생산 시스템 및 품질 관리

파일럿 생산부터 정식 생산까지 안정적인 제조 프로세스를 운영하며, 균일한 품질과 생산 안정성을 확보합니다.

HACCP 및 FSSC22000 수준의 글로벌 식품안전시스템 기준을 기반으로 안전하고 신뢰할 수 있는 생산 환경을 구축합니다.



## 04. Quality & Expansion

### 글로벌 품질 경쟁력 구축

바이셀은 연구개발부터 생산, 품질관리까지 전 공정을 체계적으로 관리하며 글로벌 시장 기준에 부합하는 경쟁력을 만들어갑니다.

지속 가능한 발효 기술과 품질 중심 시스템을 통해 국내외 파트너와 함께 건강한 미래 가치를 확장합니다.

## 1. 식물성 발효 및 바이오 소재 (Plant-Based Fermented Ingredients)

특징: 회사의 핵심 경쟁력이자 고난이도 기술이 적용된 순수 식물성 발효 원료 라인업 (B2B 원료 공급 강조 가능)

식물성 고난이도 발효: 발효 새싹보리, 양파/마늘 발효 동결건조 분말, 발효 햄프씨드 분말, 발효 마카 분말/과립, 발효 미강 분말/과립, 발효 콩배아 분말/과립, 발효 곡물 분말 (콩, 쌀 등)

기능성 식물성 소재: 식물성 콜라겐 액상/분말, 식물성 동충하초 분말

전통 및 발효 푸드: 발효 템페, 김치 유산균 스타터

## 2. 마이크로바이옴 및 유산균 솔루션 (Microbiome & Probiotics Solutions)

특징: 유산균 및 효소 기술력을 보여주는 카테고리, 맞춤형 대응 가능

프로바이오틱스: 유산균 (커스터마이징, ~100억), 비건 유산균, 인지기능 개선 유산균

효소 및 기타 바이오: 글루텐 분해 효소, 발효 효소 (곡물류, 까무트, 호라산밀 등), 발효 초유 단백질분말

## 3. 고기능성 건강·한방 추출물 (Functional & Herbal Extracts)

특징: 특정 신체 기능 개선(간, 뼈, 위, 숙취 등) 목적이 명확한 고부가가치 기능성 추출액 및 음료 베이스

기능성 및 한방 추출액: 간기능 개선 한방음료, 뼈 성장 촉진 인진쑥 추출액, 위 점막 손상 개선 및 보호 발효물, 숙취해소 기능성 추출액, 발효 황칠 음료, 두매부추 발효액

천연물 및 약용버섯: 발효 홍삼, 차가버섯 음료

## 4. 비건 및 데일리 대용식 (Vegan & Alternative Dairy Products)

특징: 최근 식품 트렌드인 '비건과 '락토프리/대용식' 시장을 타겟으로 하는 완제품 및 하프 완제품 라인

비건 다이어리 (대체유): 비건 요거트 (쌀, 코코넛, 귀리, 콩 등), 비건 그릭요거트, 발효 콩음료, 낫토 요거트

전통 다이어리 (유제품): 우유 그릭요거트, 우유 호상 요거트

식사 대용 및 스낵: 그래놀라, 사과칩, 탕자 젤리, 아이스크림 믹스

## 5. 기능성 음료 및 조미 소스 베이스 (Functional Beverages & Savory Bases)

특징: 음료 프랜차이즈나 식품 제조 공장에 베이스로 납품할 수 있는 액상 및 소스류 카테고리

음료 및 시럽 베이스: 발효 향산화 음료, 발효 과일 농축액 (매실, 자몽 등), 발효 커피(액상), 홍차시럽, 자색 고구마 음료, 발효 토마토 음료, 무알콜 맥주

조미 및 푸드 소스: 발효 비건 소스, 떡볶이 소스, 고기 부스터

## IV. History & Brand Assets

(연혁 및 브랜드 자산)



# 바이셀의 CI는 발효와 효소의 유기적인 작용을 통해 새로운 균형과 조화로 확장되어가는 과정을 상징합니다.

KEYWORD 인간과 자연 / 과학과 생명 / 치유와 회복 / 선순환



**형태 | Organic Shape 발효·세포·연결·유기적 생명 시스템**

**유기적, 연결, 공존**  
각각의 세포 혹은 존재가 만나 있는 것의  
필연적 관계를 의미

**선순환, 상호작용**  
세포의 변화로 시너지와 선순환의  
의미를 시각화

**색상 | 생명이 스스로 균형을 회복하고 회복하는 힘**

**자연적, 생명, 비건, 치유**  
발효와 재생, 시간 속에서 완성되는 건강의 가치

## [바이셀 기업 연혁]

- 2004.06 | 회사 신기술 창업 (충남 천안시 천안연암대학 내) / 산자부 신기술 창업지원 / 요구르트 생산
- 2008.05 | 바이셀 식품연구소 운영
- 2010.10 | 충북 괴산 공장 신설
- 2011.03 | 벤처기업 인증(Kibo)
- 2011.04 | 발효홍삼 (액상 파우치) 출시
- 2012.11 | ISO 22000 (식품안전경영시스템) 인증
- 2013.10 | 장사랑 (배변 및 장개선 발효 환제품) 생산 개시
- 2014.06 | 소이요거트 '소이포유' 생산 개시
- 2016.03 | 연구개발 전담부서 인정
- 2016.09 | 뷰티바이오텍스 '플래뉴' 생산 개시
- 2017.06 | 가분한플래뉴 수출 (인도)
- 2018.10 | 발효홍삼액 수출 (중국)
- 2018.12 | FDA 기준시험 적합 (가분한플래뉴, 홍삼포유, 소이포유)
- 2020.05 | 비건요거트 떠먹는 소이포유 출시
- 2020.12 | 비건발효물 출시
- 2021.08 | 이너뷰티 제품 개발 (이너뷰티 부스터, 이너뷰티 원더젤)
- 2022.03 | 유기농 비건 쌀요거트 개발
- 2023.03 | 기업부설연구소 설립
- 2023.11 | 화성시 공장 이전
- 2024.11 | 유럽, 김치스타터 수출
- 2025.02 | 기업부설연구소 인정
- 2025.08 | 유럽, 건강원료 수출

## [수출내역]

● 2017 인도 시장 진출

수출 및 글로벌 테스트 시작

● 2018 중국 수출

아시아 시장 공급 확대

● 2021 러시아 진출

발효 기반 기능성 원료 공급

● 2023 오스트리아 · 스웨덴

유럽 시장 글로벌 네트워크 확장

보이지 않는 곳에서 시작되는 건강의 힘으로,  
함께 더 따뜻한 미래를 만들어가고자 합니다.

바이셀은 사람과 사람을 연결하는 본질적인 웰니스로,  
여러분과 건강한 내일을 함께하겠습니다.

*Thank you*

