SEODO 서도

# 종합 제품 카다로그

Comprehensive Product Catalog

Since 1973

대한민국 제1의 식품소재 전문기업

서도비엔아이(주)




본사 경기도 화성시 만세구 팔탄면 제암고주로 134-18 (우)18534 / TEL 031-8047-0200

FAX 0507-0304-0559 / E-mail sales@sdbni.com / Website www.sdbni.com

서울사무소 서울특별시 금천구 가산디지털2로 144 현대테라타워 가산DK B동 10층 1017~1023호 (우)08503

SEODO®
서도

# 우리의 기술이 맛과 가치를 만듭니다.



- 식문화를 이끌어온 반세기의 기술과 경험
- 축적된 연구를 통한 차별화된 전문성
- 지속 가능한 미래를 위한 ESG 경영
- 고객과 함께 성장하는 최적의 소재 솔루션

**Mission**
세상에 빛과 소금이 되는 기업

**Vision**
세계적 역량을 갖춘 소재 전문 제조업체로 성장한다.

## 연혁 History

- **1973** 서도화학 설립
- **1983** 국내 최초 식품첨가물 인산염 미국 및 동남아 수출
- **1986** 기업부설연구소 설립
- **2001** 서도비엔아이(주)로 상호 변경
- **2018** 서도 치즈유화제 유럽 수출
- **2024** SEODO Innovatior Center OPEN! (기업부설연구소 확장 이전 서울 금천구 가산)
- **2025** 캐나다 Pacific Blends사 식물성 바세린 Vegelatum 한국총판 계약

## 제품 카테고리

- 인산염
- 인산염 대체제
- 면용 첨가제
- 보존제
- 치즈유화제
- 천연색소
- 스포릭스

## 적용 분야



- 육가공
- 수산가공
- 조미식품
- 제과·제빵
- 유가공
- 면·전분가공
- 음료

# 인산염 제품군 Phosphate Products

식품의 보수력, 결착성, pH 및 공정 안정성을 설계하는
서도비엔아이의 핵심 식품 소재 솔루션




**다양한 인산염 제품군을 용도별로 구성하여 식품의 품질과 생산 안정성을 지원합니다.**

## 정인산염 / 중합인산염

| 분류 | 제품명 | 분자식/특성 | pH (1% 용액) | 효과 및 적용 |
|---|---|---|---|---|
| 정인산염 | 제일인산칼슘 | $Ca(H_2PO_4)_2$ / mw 234.05~252.08 | - | pH완충제, 발효보조제, Ca·P 영양강화제, 조직경화제, 합성팽창제(제과·제빵), 병충해방지제 |
| | 제이인산칼슘 | $CaHPO_4$ / mw 136.06~172.09 | - | 미생물의 영양원, 고결방지제, Ca·P 영양강화제, 치약연마제 |
| | 제삼인산칼슘 | $Ca_3(PO_4)_2$ / mw 310.18 | - | pH완충제, 고결방지제, 조직경화제, Ca·P 영양강화제, 플라스틱 제조 안정제 |
| | 제일인산나트륨 | $NaH_2PO_4$ / mw 119.98 | 4.2~4.6 | pH완충제, 중화제, 발효조성제, 유가공(우유·치즈), 육가공 및 어육가공 물성개선제, 조미제 |
| | 제이인산나트륨 | $Na_2HPO_4$ / mw 141.98 | 6.0~9.6 | pH완충제, 조직개량제, 유화안정제, 유가공, 면류첨가제, 청관제 |
| | 제삼인산나트륨 | $Na_3PO_4$ / mw 163.94 | 11.5~12.5 | pH완충제, 유화안정제, 면류첨가제, 식품용 용기 세척제, 청관제 |
| | 제일인산칼륨 | $KH_2PO_4$ / mw 136.09 | 4.2~4.7 | pH완충제, 중화제, 미생물의 영양원, 조미제, 분산균질제, 흡습제 |
| | 제이인산칼륨 | $K_2HPO_4$ / mw 174.18 | 8.7~9.3 | pH완충제, 미생물의 영양원, 커피크림안정제 |
| | 제삼인산칼륨 | $K_3PO_4$ / mw 212.27 | 11.5~12.5 | pH완충제, 유화보조제, 면류첨가제, 육가공 및 어육가공 물성개선제, 청관제, 금속표면처리제, 약용 지사제 |
| 중합인산염 | 산성피로인산나트륨 | $Na_2H_2P_2O_7$/ mw 221.94 | 3.7~5.0 | 팽창제, pH완충제, 금속이온봉쇄제, 제과, 제빵, 육가공(보수력 강화), 미생물 생장 억제제 |
| | 피로인산나트륨 | $Na_4P_2O_7$ / mw 265.90 | 9.9~10.7 | 금속이온 봉쇄작용, 지방산화방지제, 육가공 및 어육가공 물성개선제, 면류 및 전분질 식품가공 품질개량, pH완충제 |
| | 피로인산칼륨 | $K_4P_2O_7$ / mw 330.35 | 10~10.7 | 육가공 및 어육가공 물성개선제, 금속이온봉쇄제(Fe), 유화제, 알칼리제, 유가공 안정제, pH완충제 |
| | 폴리인산나트륨 | $Na_5P_3O_{10}$ | 9.3~10.1 | 육가공 및 어육가공 물성개선제, 금속이온봉쇄제, 유가공, 보수력 증대, pH완충제 |
| | 메타인산나트륨 | $(NaPO_3)_n$, n>3 | - | 금속이온봉쇄제, Struvite방지, 식품·어육제품 조직개량제, 유화분산성 향상, 보수력 증대 |
| | 메타인산칼륨 | $(KPO_3)_n$, n>2 | - | 육가공 보수성 유지, 어육 연제품 결착제, 산화방지제, 유화 분산제, Struvite 생성 억제, 금속표면 처리제 |
| | 스포릭스 (SPORIX®) | $(NaPO_3)_n$, n=8~20 | 1.8~2.2 | 산성축합인산염, 금속이온봉쇄제(Ca), 산성음료 pH완충제, 변색방지제, 곰팡이제어 |

# 인산염 제품군 Phosphate Products

식품의 보수력, 결착성, pH 및 공정 안정성을 설계하는
서도비엔아이의 핵심 식품 소재 솔루션




**다양한 인산염 제품군을 용도별로 구성하여 식품의 품질과 생산 안정성을 지원합니다.**

## 혼합인산염 / 치즈유화제

| 분류 | 제품명 | 분자식/특성 | pH (1% 용액) | 효과 및 적용 |
|---|---|---|---|---|
| 포리겔 | 알파포리겔 | 8-15cps(점도) | 9.0 ~ 9.5 | 면류, 만두, 국수 등의 전분가공식품, 빙과류, 육가공, 어육가공, 제과·제빵 반죽조절제, 수분분리방지제 |
| | 알파포리겔 K | 8-15cps(점도) | 9.0 ~ 9.5 | 면류, 만두, 국수 등의 전분가공식품, 빙과류, 육가공, 어육가공, 제과·제빵 반죽조절제, 수분분리방지제 |
| | 알파포리겔-HV | 25cps(점도) | 9.1 ~ 9.8 | 결착력이 요구되는 식품(면류·육가공·수산가공·한과류), 빙과류, 유가공, 아이스크림, 동결방지 |
| | 알파포리겔-NN | 무점도 | 7.1 ~ 7.6 | 전분가공식품(만두·떡), 면류가공 |
| | 알파포리겔-CS | 10-15cps(점도) | 8.8 ~ 9.5 | 육가공 조직강화 및 보수력증대, 동결방지, 유가공, 육가공, 아이스크림 |
| | 알파포리겔 S2407 | 저점도·결착 강화형 혼합인산염 | 9.7 ~ 10.3 | 면류·전분질 및 단백질 식품의 결착·보수·조직감 개선 |
| 포리믹스 | 포리믹스-CH | 중합인산염류 혼합제제 | 7.5 ~ 8.3 | 축육, 가금류가공/염지(보수력 및 탄력 증대) |
| | 포리믹스-CS | | 8.6 ~ 9.2 | 육가공(햄, 소시지), 어육연제품(어묵, 어육소시지)의 결착력·보수력 증대 |
| | 포리믹스-GA | | 9.85 ~ 10.3 | 수산가공(Surimi, Fillet) 및 육가공의 보수력 증대·결착력 개선 |
| | 포리믹스 HR | 육가공용 혼합인산염 | 7.5 ~ 8.3 | 축육, 가금류가공/염지(보수력 및 탄력 증대) |
| | 포리믹스 B2103<br>포리믹스 B2104 | 조미·장류용 혼합인산염 | 6.6 ~ 7.4 | 장류 및 조미식품의 갈변 저해 및 품질 안정화 보조 |
| 혼합제제 | AiF | 고결방지용 혼합제제 | - | 분말 원료의 흐름성 개선 및 고결 방지 |
| Z 시리즈 | 포리믹스 ZGA | (Zero-caking) GA 타입 | 9.8 ~ 10.4 | 수산·육가공용 보수·결착 기능 및 분말 취급성 개선 |
| | 포리믹스 ZCS | (Zero-caking) CS 타입 | 9.0 ~ 9.8 | 육가공용 보수·결착 기능 및 분말 취급성 개선 |
| | 포리겔 ZHV | (Zero-caking) HV 타입 | 9.1 ~ 10.9 | 결착과 낮은 점성이 필요한 가공식품 |
| 무인산제제 | 넌포스 | 필렛,새우,오징어,문어 | 9.2 ~ 10.0 | 보수력 증가 및 탈수방지(Drip), 식감 및 조직감 향상, 신선도 유지 |
| | 프리포C | 무인산염 기반 보수 • 조직개량 성분 | 9.0 ~ 10.5 | |
| 치즈 유화제 | 에멀릭스® 120S | 치즈유화용 인산염 혼합제제 | 11.7 ~ 12.3 | 산도조절제(pH 상승) |
| | 에멀릭스® CM76 | | 7.3 ~ 7.9 | 열처리 유제품 단백질 변성 방지 |
| | 에멀릭스® CC11 | | 11.1 ~ 11.7 | 커피크림 단백질 변성 방지 |
| | 에멀릭스® SR7 SP | | 6.5 ~ 7.5 | 저염치즈 (Na < 11.5%) |
| | 에멀릭스® SR9 | | 8.5 ~ 9.5 | 저염치즈 (Na < 4%) |
| | 에멀릭스® B37 | | 3.4 ~ 4.0 | 블럭치즈 |
| | 에멀릭스® FP73 E | | 7.0 ~ 7.6 | 슬라이스 & 블럭치즈 |
| | 에멀릭스® FP71 | | 6.8 ~ 7.4 | 스트링치즈 |
| | 에멀릭스® S70 | | 6.7 ~ 7.3 | |
| | 에멀릭스® FP75 S | | 7.2 ~ 7.8 | 스프레더블 치즈 |
| | 에멀릭스® P84 | | 8.1 ~ 8.7 | 스프레더블 & 소스 |
| | 에멀릭스® P90 | | 8.8 ~ 9.4 | |
| | 에멀릭스® P95 | | 9.2 ~ 9.8 | |
| | 에멀릭스® TSB75 S | | 7.2 ~ 7.8 | 내열성치즈 |

# 기능성제제 및 기타소재

Functional Solutions




다양한 기능을 제공하는 기능성제제 제품군으로 식품과 기타 제품의 품질과 식감 개선, 산화·변색 억제, 보존성 향상 등을 지원합니다.

## 기능성제제 및 기타소재

| 분류 | 구분 | 제품명 | 유형 | 특성/주성분 | 효과 및 적용 |
|---|---|---|---|---|---|
| 유화유지 | 유화유지제 | 유화유지 P | 기타가공품 | 물엿, 대두유, 폴리글리세린지방산에스테르 | 면류, 전분질가공식품 조직개량, 식감개선, 천연첨가물 |
| | | 후리몰/후리몰K | 혼합제제 | 솔비톨액, 대두유, 글리세린지방산에스테르 | |
| | | 후리몰U | 혼합제제 | 솔비톨혼합제제, 프로필렌글리콜, 폴리글리세린지방산에스테르 | |
| | | 파이버로스 | 기타가공품 | 두류가공품 | |
| 기타 | 보존제 | 레몬추출물M | 기타가공품 | 레몬 유래 성분 기반 품질유지 소재 | 식품보존제 |
| | | 로즈마리추출물 | 기타가공품 | 로즈마리 유래 항산화 성분 | 항산화제 (제형별 용해성 확인 필요) |
| | | 안티비(AntiB)/ 프레쉬 L | 혼합제제 / 복합조미식품 | 갈변 억제용 복합제제 | 과일 갈변방지제 |
| | | 에스디울트라케어에스엠 | 혼합제제 | 미생물 제어 및 품질유지용 복합제제 | 식품보존제 |
| | | 에스디피 에스에이-020 | 혼합제제 | | |
| | | 에스디피 에스엘-040 | 혼합제제 | | |
| | | 에스디피 에스엘-041 | 혼합제제 | | |
| | 산도조절제 | 구연산 | 식품첨가물 | 구연산($C_6H_8O_7$) | |
| | | 구연산삼나트륨 | 식품첨가물 | 구연산삼나트륨($C_6H_5Na_3O_7 \cdot 2H_2O$) | |
| | | 인산 | 식품첨가물 | 인산($H_3PO_4$) | |
| | | 젖산 | 식품첨가물 | 젖산($C_3H_6O_3$) | |
| | | 황산알루미늄칼륨 | 식품첨가물 | 칼륨명반 | 팽창제, 물성 개량 및 안정, 색상 안정 |
| | | 글루코노-δ-락톤 | 식품첨가물 | Glucono-delta-lactone (GDL) | 산도조절제 |
| | | 탄산나트륨 | 식품첨가물 | 탄산나트륨($Na_2CO_3$) | |
| | | 탄산칼륨 | 식품첨가물 | 탄산칼륨($K_2CO_3$) | |
| | | 탄산칼슘 | 식품첨가물 | 탄산칼슘($CaCO_3$) | |
| | 증점제 | 폴리아크릴산나트륨 | 식품첨가물 | 폴리아크릴산나트륨 | 증점제 |
| | 천연당 | 코코넛꽃즙분말 | 당류가공품 | 코코넛꽃즙 유래 당류 | 천연당류 |
| | 연육 동결보호제 | 크라이오믹스 | 혼합제제 | 인산염, 설탕/솔비톨 | Surimi(연육)의 물성개선 |
| | 기타 | SD-민스 | 기타가공품 | 100% 식물성 소재 | 동물성 육 대체 |
| | 화장품 | Vegelatum® series | 화장품 grade | 식물성 오일 겔 | 식물성 기반, 사용감 조절제, 페트롤라섬(바세린) 대체제 |

# 면류첨가알카리제
Alkari additives

# 천연 색소
Natural Colors




**서도의 천연 색소는 천연 원료로 축적된 응용기술과 결합하여 고객 요구 사항에 최상의 안정성과 맞춤형 색상을 제공합니다.**

## 면류첨가알칼리제

| 분류 | 제품명 | 유형 | 특성/주성분 | 효과 및 특성 |
|---|---|---|---|---|
| 면류첨가제 | 알카린 400 | 면류첨가알칼리제 | 즉석면<br>무인산염, 단단함 부여 (얇은 면) | 즉석면<br>무인산염, 단단함 부여 (얇은 면) |
| | 알카린 NS | 면류첨가알칼리제 | 즉석면<br>단단함 부여(얇은 면) | 즉석면<br>단단함 부여(얇은 면) |
| | 알카린 300 | 면류첨가알칼리제 | 즉석면<br>탄력 보강 | 즉석면<br>탄력 보강 |
| | 알카린 100S | 면류첨가알칼리제 | 즉석면, 숙면<br>물성 개선, 전분의 노화 지연, 탄성 강조 | 즉석면, 숙면<br>물성 개선, 전분의 노화 지연, 탄성 강조 |
| | 조면제 | 면류첨가알칼리제 | 즉석면, 숙면<br>물성 개선, 전분의 노화 지연 | 즉석면, 숙면<br>물성 개선, 전분의 노화 지연 |
| | 면호프A | 혼합제제 | 컵라면, 냉동면<br>전분의 팽윤 촉진, 식감 개선 | 컵라면, 냉동면<br>전분의 팽윤 촉진, 식감 개선 |
| | 서도냉소다 | 면류첨가알칼리제 | 건면<br>유연한 물성 (두꺼운 면) | 건면<br>유연한 물성 (두꺼운 면) |

## 천연 색소 I

| 색상 계열 | 원료 | 적용 |
|---|---|---|
| 빨강 | 락색소, 비트레드, 자주색고구마색소, 적양배추색소, 치자적색소, 카민, 코치닐추출색소, 토마토색소(라이코펜), 홍국색소 | 각종 식음료 분야<br><br>완제품 : 유형, pH, 성분 (적합한 색소원료 검토)<br>색소제품 : 용해성 (수용, 지용, 분산형, 유화형)<br>수출 검토사항 등에 맞춰 커스터마이징 |
| 주황 | 베타카로틴, 파프리카추출색소 | |
| 노랑 | 심황색소, 치자황색소, 홍화황색소 | |
| 초록 | 치자그린색소(치자황색소, 치자청색소), 그린색소(홍화황색소, 치자청색소) | |
| 파랑 | 치자청색소 | |
| 보라 | 치자적색소, 치자청색소 | |
| 갈색 | 고량색소, 카카오색소, 카라멜색소(Ⅲ, Ⅳ) | |
| 검정 | 치자블랙색소(카카오색소, 치자청색소) | |

# 천연 색소

Natural Colors




**서도의 천연 색소는 천연 원료로 축적된 응용기술과 결합하여 고객 요구 사항에 최상의 안정성과 맞춤형 색상을 제공합니다.**

## 천연 색소Ⅱ

| 색상계열 | 적용범위(pH) | 제품명 | 주색소 | 적용 |
|---|---|---|---|---|
| Red | 제품 규격 참조 | 토마토색소 | Lycopene | 소스, 음료, 제과·제빵 등 적색~주황색 착색 (열·광·산화 조건 검토 필요) |
| | 3~5 | 코치닐추출색소 | Cochineal Extract | 햄, 소시지, 가공유, 제과·제빵, 음료 등. 제품 pH 및 제형에 따라 적색~자색 발색 |
| | 3~5 | 락색소 | Lac Color | 햄, 소세지, 가공우유, 제과, 제빵, 음료 등. 코치닐 대비 다소 어두움 |
| | 3~7 | 홍국적색소 | Monascus Color | 절임류, 조미오징어, 어육제품, 육가공, 제과·제빵 등. 산성·가열 조건에서 색 안정성 사전 확인 권장 |
| | 3~7 | 비트레드색소 | Beet Red Color | 분말음료, 분말제품, 비가열 제품 등에 적합. 열에 민감하므로 공정 조건 확인 필요 |
| | 3~5 | 자색고구마색소 | Purple Sweet Potato | 햄, 소세지, 가공우유, 제과, 제빵, 음료 등 pH2-4 적색 발색 |
| | 3~5 | 적양배추색소 | Red Cabbage Color | 탄산음료, 소스류, 껌, 빙과류, 산성제품류 |
| | 3~5 | 적무색소 | Red Radish Color | 탄산음료, 소스류, 껌, 빙과류, 산성제품류 |
| | 4~7 | 치자적색소 | Gardenia Red Color | 소스류, 스낵, 젓갈류, 기타 범용적 가능 |
| Yellow | 3~7 | 치자황색소 | Gardenia Yellow | 면류, 어육제품, 축산가공품, 제과, 제빵, 단무지, 시럽, 절임류, 음료, 빙과 등 |
| | 3~7 | 홍화황색소 | Carthamus Yellow | 면류, 어육제품, 축산가공품, 제과, 제빵, 음료, 빙과 등 |
| | 3~7 | 삼황색소 | Tumeric Oleoresin | 소스류, 시럽, 캔디, 껌, 빙과류, 아이스크림, 초콜렛, 제과 |
| | 제품 규격 참조 | 카로틴 | Carotenoids | 유지·유화식품, 음료, 제과 등 황색~주황색 착색 |
| | 제품 규격 참조 | 베타카로틴 | β-Carotene | 유지·유화식품, 음료, 제과 등 황색~주황색 착색 |
| Blue | 4~8 | 치자청색소 | Gardenia Blue | 면류, 어육제품, 축산가공품, 제과, 제빵, 시럽, 음료, 빙과 등 |
| | 4~8 | 스피룰리나청색소 | Spirulina Blue Color | 소스류, 시럽, 캔디, 껌, 빙과류, 아이스크림 등 |
| Brown | 4~7 | 카라멜색소 | Caramel Color | 제과, 제빵, 시럽, 음료, 빙과, 아이스크림, 범용적 사용가능 |
| | 4~7 | 카카오색소 | Cacao Color | 제과, 제빵, 시럽, 음료, 빙과, 아이스크림, 범용적 사용가능 |
| | 4~7 | 고량색소 | Kaoliang Color | 면류, 조미오징어, 제과, 제빵, 절임류, 음료, 빙과, 수산가공품 등 |
| Purple | 5~8 | 코치닐추출색소 | Cochineal Extract | 알칼리제품 pH7-9 범위에서 자색발색 |
| | 5~8 | 락색소 | Lac Color | 알칼리제품 pH7-9 범위에서 자색발색 |
| | 5~8 | 퍼플칼라 | Gardenia Blue / Cochineal Extract | 축산가공품, 제과, 제빵, 시럽, 절임류, 음료, 빙과 등 |
| | 3~5 | 포도과피추출색소 | Grape Skin Extract | 산성 유제품, 산성음료, 제과 |
| Orange | 3~7 | 파프리카색소 | Paprika Oleoresin | 소스류, 스낵, 젓갈류, 제과, 제빵, 시럽, 음료, 빙과, 소시지, 햄 등 |
| | 3~7 | 안나토색소 | Annatto | 소스류, 스낵, 젓갈류, 제과, 제빵, 시럽, 음료, 빙과 등 |
| | 2~4 | 코치닐추출색소 | Cochineal Extract | 산성제품: 소스, 요구르트, 제과, 음료 등 |
| | 2~4 | 락색소 | Lac Color | 산성제품: 소스, 요구르트, 제과, 음료 등 |
| Black | 4~8 | 오징어먹물색소 | 오징어먹물색소 | 면류, 제과, 제빵, 소스 기타 기능성 제품 |
| | 제품 규격 참조 | 블랙칼라 | 혼합 흑색계 색소 | 면류, 제과·제빵, 소스 등 흑색 구현용 맞춤형 혼합색소 |
| Other | 2~9 | 레드칼라 | 레드칼라류 | 범용적 가능 (적색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 옐로우칼라 | 옐로우칼라류 | 범용적 가능 (황색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 블루칼라 | 블루칼라류 | 범용적 가능 (청색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 브라운칼라 | 브라운칼라류 | 범용적 가능 (갈색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 그린칼라 | 그린칼라류 | 범용적 가능 (녹색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 퍼플칼라 | 자색칼라류 | 범용적 가능 (자색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 오렌지칼라 | 등색칼라류 | 범용적 가능 (등색계열 혼합색소 맞춤형 믹스제품) |
| | 2~9 | 혼합색소 | 혼합색소류 | 범용적 가능 (혼합색소 맞춤형 믹스제품) |

# SEODO®
# 서도

50년의 식품소재 기술력의 서도비엔아이(주)가
고객에게 **최상의 솔루션**을 제공합니다.

# 고객 맞춤형 솔루션,
## 함께 더 큰 가치를 만듭니다.

식품소재 전문성 | 고객 맞춤형 접근 | 신뢰 기반 파트너십 | 지속적 혁신 | 미래 지향적 가치




서도비엔아이(주)

031-8047-0200 sales@sdbni.com 경기도 화성시 만세구 팔탄면 제암고주로 134-18