



# 트루나스 소개서

- 회사 소개 01



(주)트루나스는 동결건조식품 전문 제조기업으로,  
최신 동결건조 제조 설비와 국내 최초 특허 받은 타블렛 타정 설비를 갖춘 본사 생산센터에서  
제품을 직접 생산, 관리 하고 있습니다.

# • 회사 소개 02

1

## 엄선한 자연재료

제철에 수확된  
신선한 자연재료를  
엄선하여 만듭니다.



2

## 철저한 전처리 과정

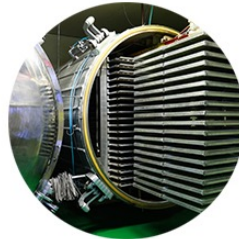
엄격한 기준에 맞춘  
전처리 과정을 통해  
안심하고 먹을 수  
있도록 준비합니다.



3

## 100% 동결건조

최신 설비를 이용,  
모든 재료를 동결건조  
하여 영양분의 파괴를  
최소화하고, 자연의  
맛과 향을 살립니다.



4

## 밀도있는 타블렛

특허설비를 이용해  
습기와 부서짐에 강한,  
밀도 있고 단단한  
타블렛을 만듭니다.



5

## 빈틈없는 위생 포장

설비 자동화와 철저한  
더블체크 시스템을 통해  
빈틈없고 위생적으로  
포장합니다.



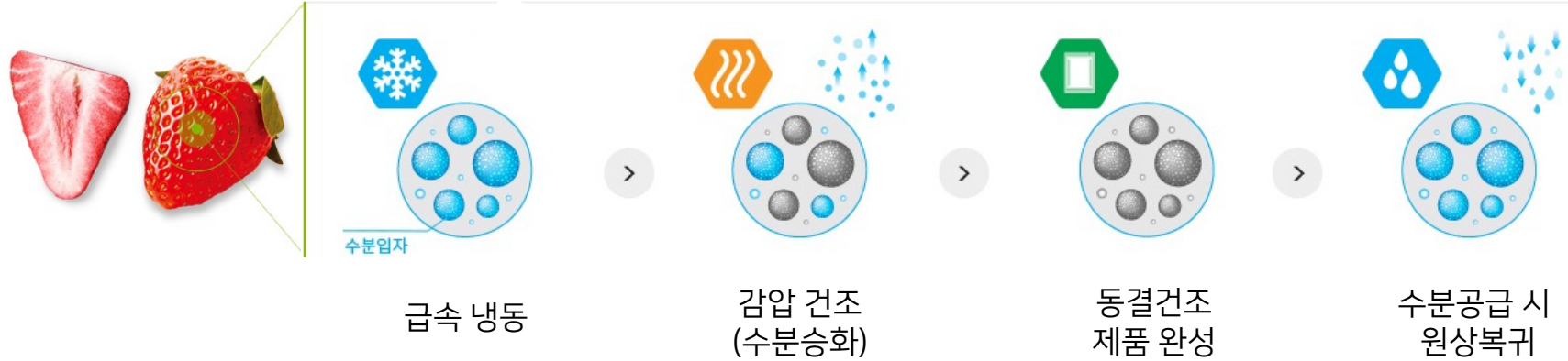
# • 회사 연혁



2017. 07	회사 설립 및 동결건조설비 인수
2017. 08	타블렛형 복합조미료 자연한알 출시 / 동결건조 트루과일 9종 출시
2017. 10	자연한알 NS홈쇼핑 런칭 / 자연한알 현대백화점 입점
2017. 12	미국 FDA 등록 / 국제식품안전규격 ISO22000:2005 획득
2018. 05	자연한알 공영홈쇼핑 런칭
2018. 07	벤처기업인증 획득
2019. 04	자연한알 100만병 판매 돌파
2019. 05	2019서울국제식품산업대전 서울푸드어워즈 이노베이션상 수상
2019. 08	타블렛 타정 장치 특허 등록 (특허 10-2012512)
2020. 03	자연한알 200만병 판매 돌파
2020. 05	국제식품안전규격 FSSC22000 V.5 획득
2020. 12	2020서울어워드 우수상품 수상 - 자연한알, 자연한알한우
2021. 06	자연한알 300만병 판매 돌파
2021. 08	자연한알 대한민국 국가대표브랜드 브랜드K 인증 획득
2021. 08	HACCP인증 획득
2021. 11	비건 인증 획득 (한국비건인증원)
2022. 06	자연한알비건 출시 / 자연한알치킨 출시
2022. 11	자연한알비건 - 한국식품연구원 선정, 2022 식품기술대상

# 동결건조 공법

## 동결건조 프로세스



## 건조 방법에 따른 영양소 변화

건조 방법에 따른 해조류(툰)의 비타민 변화

	비타민(mg/100g d.w.)		
	비타민C	베타-카로틴	알파-토코페롤
동결건조	89.95±0.41	14.99±0.78	7.63±0.23
열풍건조	69.16±0.76	12.81±2.21	5.86±1.13
햇볕건조	50.75±0.48	10.81±0.48	4.72±0.80

Korean J. Food Culture 19(2) : 200-208 (2004)

건조 방법에 따른 양파분말의 비타민C 변화

	비타민C(mg%)
동결건조	2.800±0.020
열풍건조	2.067±0.012
햇볕건조	2.073±0.012

한국식품영양과학회지 36(3) : 342-347 (2007)

# • 국내 & 해외 인증취득 현황



HACCP 인증



비건인증



유럽 FSSC 22000



미국 FDA

(주)트루나스 생산센터는 **국내 HACCP, 유럽 FSSC22000, 미국 FDA, 비건인증**을 획득했으며,  
미국 일본 유럽 호주 등 각국으로 수출 중입니다.