nutrilite
brand story

SINCE 1934



nutrilite™

Best of Nature

'철학은 지키고'

칼 렌보그의 혁신적인 아이디어로
시작된 뉴트리라이트는
그동안 세계 판매 1위 브랜드라는
놀라운 성취를 이루었습니다.

첨단 생태계 농법을 적용한
6,000에이커에 이르는 자체 농장,
150개 이상의 뉴트리션 특허,
800여 명의 전문가가
이를 증명하고 있습니다.

철학은 지키고 앞선 과학을
선도해 나가는 뉴트리라이트는
이제 헬스&웰빙을 선도합니다.
생활습관 성형을 통해
더 오랫동안 건강수명을 누리는 시대,
뉴트리라이트가 만들어가는 미래입니다.

Best of Science

'과학은 나아갑니다'

Contents

1 Chapter

뉴트리라이트의 탄생

뉴트리라이트적인 생각의 시작
식물의 아버지 '알팔파'에서 시작된 연구
영양학계의 선구자, 칼 렌보그
대를 잇는 브랜드 철학, 칼 렌보그에서 샘 렌보그로

2 Chapter

뉴트리라이트 건강의 원천, 농장

워싱턴 트라웃 레이크 농장
멕시코 엘 페타칼 농장
브라질 우바자라 농장
우시 보태니컬 센터
뉴트리서트 Nutri-Cert

3 Chapter

자연을 재배하다, 생태계 농법

자연과 함께하는 뉴트리라이트 농법
자연의 섭리로 가꾼 비옥한 토양
자연계의 균형을 위한 해충 피난소
영양소가 풍부한 적기에 수확되는 농작물
지속 가능성을 실현하는 물 관리 시스템





4 Chapter

영양의 근본을 지키는 과학

영양 추구를 위한 뉴트리라이트의 신념
영양소를 지키는 열처리 비법
엄격한 기준, GMP의 적용
신뢰의 기반, 까다로운 품질 관리
뉴트리라이트 보태니컬 프로세스 9

5 Chapter

건강을 위한 끝없는 연구

혁신을 이끄는 글로벌 연구 역량
집요하고 철저한 연구 과정
과학 자문 위원회
헬스&웰빙을 통한 건강수명의 연장
좋은 제품을 넘어 웰니스 플랫폼으로
뉴트리라이트의 자부심

세상을 바꾼 뉴트리라이트의 발견

C H A P T E R

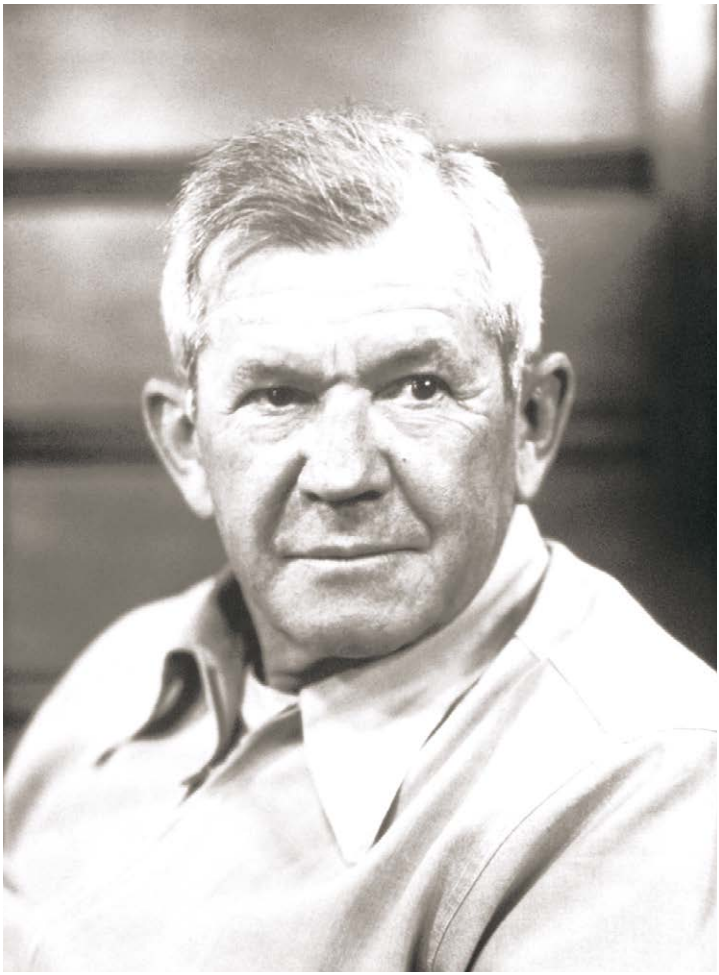
1

뉴트리라이트의 탄생



"식물이 함유하고 있는 영양소,
그 전부가 유용하다고 믿고 있었던 것은
그 당시 나 혼자뿐이었다."

칼 렌보그



칼 렌보그 *Carl F. Rehnborg* 1887년 6월 15일 플로리다주의 세인트 피츠버그에서 태어나 1973년 85세를 일기로 생을 마감하였습니다. 왕성한 호기심의 소유자였던 칼 렌보그는 그의 전 생애에 걸쳐 전 세계 사람들에게 적절한 영양을 공급할 수 있는 방법을 고심하였고, 그의 오랜 염원은 뉴트리라이트를 통해 실현되고 있습니다.

뉴트리라이트적인 생각의 시작

뉴트리라이트의 창시자 칼 렌보그

전 세계인의 사랑을 받고 있는 건강기능식품 브랜드인 뉴트리라이트를 탄생시킨 칼 렌보그의 스토리는 1920년대 초, 그가 유제품 회사 영업 담당으로 중국에 부임하면서부터 시작됩니다. 현지 생활에 빨리 적응하기 위해 중국어뿐 아니라 동양 철학과 약학에까지 흥미를 가진 그는 현지 중국인을 지켜보면서 새로운 사실을 발견합니다.

고기와 백미를 주식으로 하는 부유한 계층은 각기병 등의 질병에 잘 걸리는 반면, 주로 신선한 야채와 현미를 먹는 농민에게서는 각기병이 적게 발생한다는 것이었습니다. 이를 지켜본 그는 '음식 속에 인체에 필요한 식물영양소가 충분히 들어 있지 않기 때문에 인간은 병에 걸린다. 그러므로 식생활에서 부족한 것을 보충할 수 있으면 문제는 해결될 것이다' 라고 생각했습니다.

그 후, 1927년 장개석에 의해 중화 혁명이 발발했습니다. 이런 혼란의 와중에 칼 렌보그와 그의 동료들은 외국인 보호 구역에서 격리된 생활을 하게 되었고, 먹을거리가 부족함에 따라 영양실조에 걸리는 사람들이 생기게 되었습니다. 이를 계기로 그는 오랫동안 품어왔던 발상을 마침내 실천으로 옮기게 되었습니다. 그는 나뭇잎과 잡초, 갈아놓은 동물의 뼈, 녹슨 철제 못을 끓여 수프와 죽을 만들었습니다. 맛은 형편없었지만 이 수프 덕분에 사람들은 체력을 회복할 수 있었습니다.

이러한 성과를 거두면서 칼 렌보그는 자신의 생각에 확신을 갖게 되었습니다. 그는 화물선을 타고 중국을 빠져나왔고, 중국에서 전 재산을 잃은 대신 그의 전 생애를 걸게 될 신념을 얻었습니다.



중국에서 알팔파를 먹는 소들의 건강한 모습을 본 그는 '소에게 좋은 것이라면 사람에게도 좋을 것이다'라는 가설을 세우고 알팔파를 비롯한 식물의 영양소를 가공하는 실험에 몰두하였습니다.

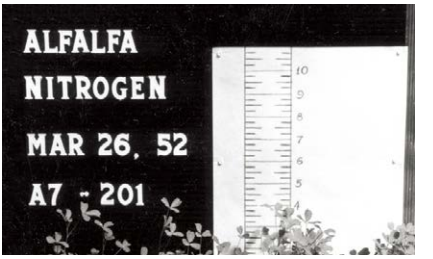
식물의 아버지 ‘알팔파’에서 시작된 연구

1927년, 칼 렌보그는 미국으로 돌아오자마자 영양소에 관한 연구를 시작하였습니다. 중국에서 알팔파를 먹은 소들의 건강한 모습을 목격했던 그는 ‘소에게 좋은 것이라면 사람에게도 좋을 것이다’라는 가설을 세우고, 알팔파를 비롯한 여러 식물을 가공, 농축하는 실험에 몰두하였습니다.

시행착오 끝에 그가 선택한 식물은 세 가지였습니다. 식물의 아버지 알팔파, 칼슘을 다량 함유한 물냉이, 미네랄의 보고인 파슬리입니다. 지금도 뉴트리라이트 제품의 원료로 사용되는 세 가지 식물을 토대로 그 속에 함유된 모든 영양소를 추출, 농축하는 실험을 계속하였습니다. 그 당시에도 비타민의 존재는 알려져 있었으나 그와 관련된 지식은 단편적인 데 그쳤습니다. 특히 폴리페놀, 라이코펜과 같은 ‘식물영양소’에 대해서는 그 존재조차 알지 못하였습니다. 그의 실험은 당시 사람들로서는 도저히 이해할 수 없었고, 그를 이상한 사람으로 취급하는 경우도 있었습니다.

하지만 칼 렌보그는 그에 굴하지 않고 인류의 건강을 위한 연구를 계속하였습니다. 마침내 1934년, 북미 최초의 종합 비타민 미네랄 제품 개발에 성공하게 됩니다.







뉴트리라이트 캡슐 No. 15
(Nutrilite Capsules No.15)
더블엑스 개발 이전에 판매되던
뉴트리라이트 제품 중 하나.
이 외에도 No.10, No.7, No.5 등
총 네 가지 제품이 당시
판매되었다.



1936년 칼 렌보그는 과학
잡지에서 식물이 함유한 미량
성분을 '뉴트리라이트'로 표현한
것을 알게 되었습니다.
이 용어가 마음에 든 그는
저자의 허가를 얻어 1939년
'캘리포니아 비타민사'에서
'뉴트리라이트'로 회사명을
바꾸게 됩니다.

영양학계의 선구자, 칼 렌보그

1934년 북미 최초의 종합 비타민 미네랄 제품을 개발한 칼 렌보그는 1935년 '캘리포니아 비타민사'를 설립하였습니다. 1939년에는 회사명을 '뉴트리라이트'로 개명하였습니다.

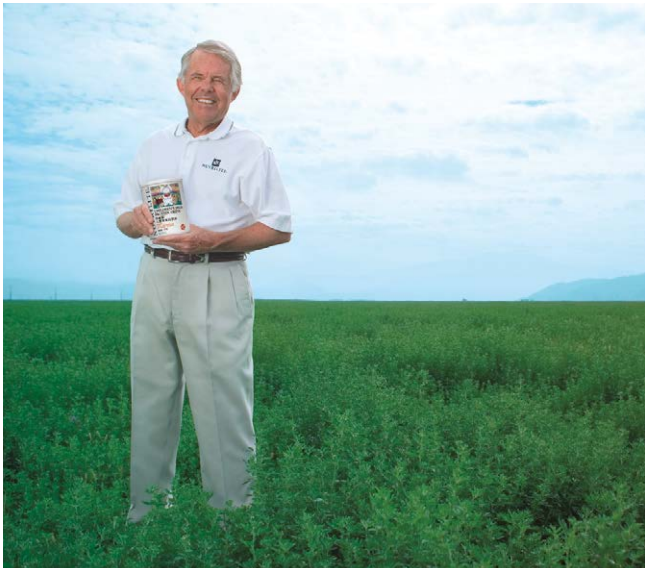
칼 렌보그는 제품이 날개 돋친 듯이 팔릴 것으로 기대하였으나 유감스럽게도 매출 상황은 그다지 좋지 않았습니다. 그 당시 비타민 등 영양소에 대한 지식이 없던 사람들은 그의 제품에 전혀 관심을 가지지 않았기 때문입니다. 그러나 시대적 상황이 바뀌면서 그는 자신의 신념하에 계속 연구를 할 수 있게 되었습니다. '미국인의 식생활은 사람들이 생각하는 것처럼 그리 건강에 좋은 것은 아니며, 심지어 급증하는 생활습관병의 원인이 되고 있다'라는 사실이 밝혀지면서, 미국에 건강과 관련한 붐이 일기 시작했던 것입니다. 그로 인해 그의 제품은 일약 세상의 이목을 끌게 되었습니다.

또 그는 마케팅 컨설팅 회사와 함께 세계 최초로 개발한 '다이렉트 세일즈 마케팅 시스템'이라는 혁신적인 비즈니스 모델을 만들어냅니다. '믿을 수 있는 원료는 스스로 만들 수밖에 없다'라고 생각하던 그는 캘리포니아주에 240만 제곱미터의 토지를 구입하여 알팔파 등의 원료 식물을 본격적으로 재배하기 시작하였습니다. 그리고 1948년, 종합 비타민 미네랄 제품인 '더블엑스'를 개발하는 데에 성공하였습니다.

그 이후 친환경 농법을 고수하던 뉴트리라이트의 제품은 급속도로 미국인에게 알려졌고, 뉴트리라이트사는 비약적인 성장을 이루었습니다. 영양학계에 혁신적인 발상을 불러온 칼 렌보그는 사실 박사 학위를 가지고 있지 않았습니다. 하지만 당시 정확히 규명되지 못한 비타민은 물론, 최근에야 주목받기 시작한 식물영양소의 존재를 그는 이미 간파하고 있었습니다. 사후 칼 렌보그는 영양학계의 선구자로서 웰니스 레볼루션 명예의 전당에 등극되었습니다.



칼 렌보그



샘 렌보그

대를 잇는 브랜드 철학,
칼 렌보그에서 샘 렌보그로

뉴트리라이트 창시자 칼 렌보그의 브랜드 철학은 장남인 '샘 렌보그 박사'에게 이어집니다. 샘 렌보그 박사는 1936년 2월 출생하여, 1964년 캘리포니아 버클리 대학에서 생물 물리학 박사 학위를 취득한 후 아버지 칼 렌보그의 정신을 이어가고자 뉴트리라이트사에 입사해, 1983년 뉴트리라이트사의 CEO가 되었습니다.

이후 그간의 경험을 바탕으로 암웨이 뉴트리라이트 건강 연구소 소장을 맡아 왕성한 활동을 펼쳐왔으며, 현재 전 세계를 돌며 '헬스&웰빙 앰버서더'로서의 역할을 수행하고 있습니다.

C H A P T E R

2

뉴트리라이트 건강의 원천, 농장



"어떠한 식물을 재배하느냐는 것보다
어떠한 땅에서 자라게 하는지가 더 중요하다."

칼 렌보그


워싱턴
트라웃
레이크 농장
멕시코 엘
페타칼 농장

워싱턴 트라웃 레이크 농장 Trout Lake



멕시코 엘 페타칼 농장 El Petacal



브라질 우바자라 농장 Ubajara



중국 우시 보태니컬 센터 Wuxi

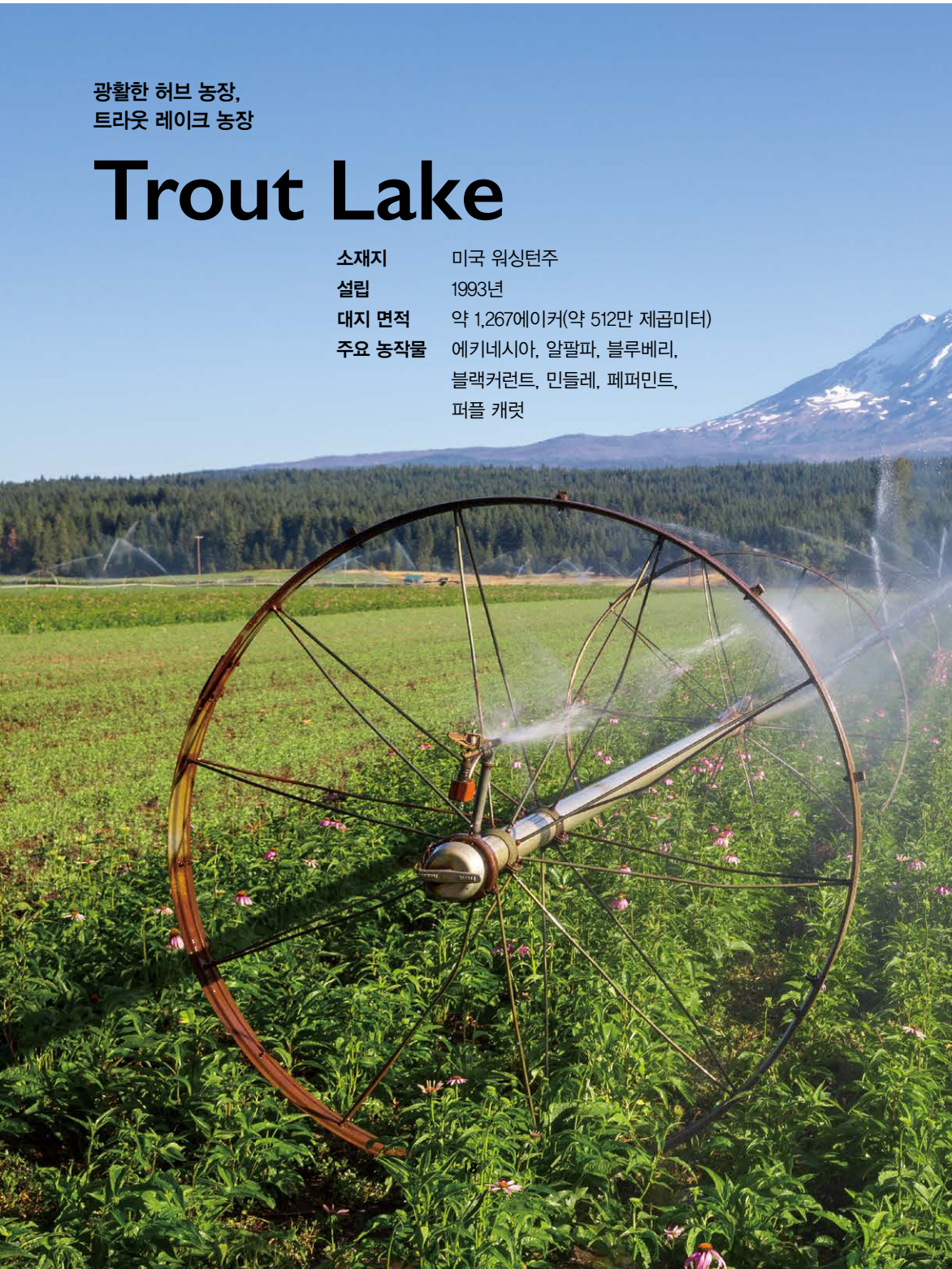


브라질
우바자라
농장

광활한 허브 농장,
트라웃 레이크 농장

Trout Lake

소재지	미국 워싱턴주
설립	1993년
대지 면적	약 1,267에이커(약 512만 제곱미터)
주요 농작물	에키네시아, 알팔파, 블루베리, 블랙커런트, 민들레, 페퍼민트, 퍼플 캐럿





미국을 대표하는 광대한 허브 농장

뉴트리라이트가 소유한 트라웃 레이크 농장은 허브를 재배한 긴 역사를 자랑하며, 연간 8,177톤의 허브를 생산하는 대규모의 허브 농장입니다. 뉴트리라이트가 이곳을 선택한 이유는 캐스케이드산맥이 제공하는 허브 재배에 최적인 화산회토, 오염 물질을 내포하지 않은 순수한 빙하수, 다양한 허브의 성장에 적합한 기후 등 우수한 자연환경 때문입니다. 특히 화산회토는 칼륨, 질소, 인을 비롯한 다양한 미량 미네랄을 풍부하게 함유해 허브가 건강하고 우수한 품질로 자라도록 합니다.

자연과의 조화를 위한 다양한 노력

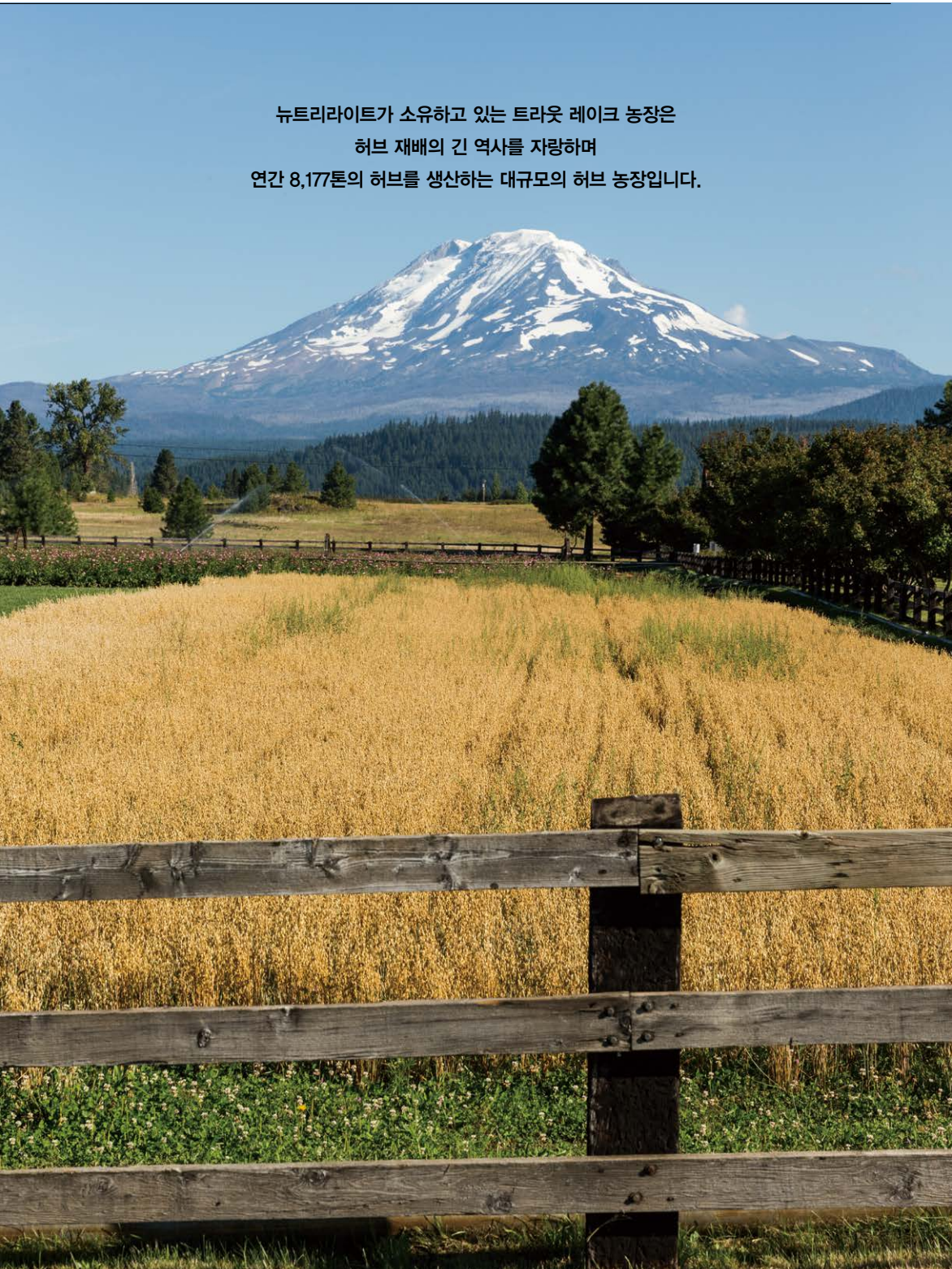
트라웃 레이크 농장에서는 생태계 농법뿐 아니라 멸종 위기의 야생 허브와 미개 지역에 생식하는 허브를 보호하는 데도 노력을 기울이고 있습니다. 이는 자연의 균형을 유지해야만 양질의 허브를 지속적으로 재배할 수 있다는 믿음에서 비롯된 것입니다. 이러한 '자연 친화'의 철학과 캐스케이드산맥의 탁월한 환경이 어우러져 양질의 허브가 자라게 되는 것입니다.

세계적인 두뇌들의 열정적인 연구

트라웃 레이크 농장에서는 현재에도 지속적으로 세계적인 과학자들이 연구 역량 및 전문 지식을 결집해 허브의 초기 성장 단계에 대한 연구를 진행하고 있습니다. 그 성과를 바탕으로 유용 성분이 한층 더 풍부하고 건강한 허브를 재배할 수 있게 되었습니다.


Washington State
Department of Agriculture
ORGANIC FOOD PRODUCER
CERTIFICATE
Kevin Ernst and Phil Hinz
Trout Lake Farm LLC - Grant County
PO Box 181, 42 Warner Rd
Trout Lake WA 98650
Grant County

워싱턴주로부터의 인증



뉴트리라이트가 소유하고 있는 트라웃 레이크 농장은
허브 재배의 긴 역사를 자랑하며
연간 8,177톤의 허브를 생산하는 대규모의 허브 농장입니다.





7개의 화산으로 둘러싸인
멕시코 엘 페타칼 농장

El Petacal

소재지	멕시코 할리스코주(엘 페타칼)
설립	1991년
대지 면적	약 1,589에이커(약 643만 제곱미터)
주요 농작물	알팔파, 로즈마리, 화이트 치아씨드, 시금치, 파슬리, 브로콜리, 석류, 백년초

자연조건이 우수한 이상적인 토지

7개의 화산으로 둘러싸인 이 토지는 잡초만 자랄 수 있는 거친 토양으로 알려져 있었습니다. 그러나 뉴트리라이트에서 조사한 결과, 미네랄이 풍부한 지하수가 흐르고 있고 영양을 듬뿍 머금은 비옥한 토양임이 판명되었습니다. 연평균 기온이 22℃로 온난한 이곳은, 연중 내내 양질의 *원료 식물을 안정적으로 재배할 수 있는 최적의 환경을 갖추고 있습니다. 이에 뉴트리라이트는 이 지역을 주요 농장의 중심지로 삼고, 알팔파, 로즈마리를 비롯한 다양한 허브 원료 식물을 직접 재배하고 있습니다.

멕시코 정부로부터 인증받은 농장

뉴트리라이트는 멕시코 정부와 협력하여 300미터 하부의 지하수를 개발하고 관개 설비를 정비하였습니다. 또 농지를 개간하고 알팔파, 물냉이, 감귤류 같은 원료 식물 재배를 시작하였습니다. 현재 이곳의 수확량은 연간 1,200톤에 달하고 있으며, 이곳에서도 다른 농장과 마찬가지로 농약을 사용하지 않고 최대한 자연의 섭리를 따라 원료 식물을 재배합니다.

살아 숨 쉬는 농장의 표본

"우리가 하는 일은 토양의 질을 향상시켜 뉴트리라이트의 재배 기준을 정확히 지키고, 건강하고 영양소가 풍부한 원료 식물을 키우는 일입니다."라고 엘 페타칼 농장의 농장장은 말했습니다. 축복받은 자연조건과 이를 그대로 활용하는 농법, 그리고 일에 대한 자신감과 자부심을 지닌 직원들, 이곳이야말로 뉴트리라이트 철학이 그대로 살아 숨 쉬는 농장의 표본이라 할 수 있습니다.


Washington State Department of Agriculture

ORGANIC FOOD PRODUCER CERTIFICATE

멕시코 정부로부터의 인증

엘 페타칼 농장은 축복받은 자연환경 속에서
자연의 섭리를 최대한 따르며 *원료 식물을 재배합니다.



*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.



라틴의 대지에서 생태계 농법을 실천,
브라질 우바자라 농장

Ubajara

소재지	브라질 우바자라
설립	1998년
대지 면적	약 3,136에이커(약 1,269만 제곱미터)
주요 농작물	아세로라체리, 물냉이, 캐모마일, 한련초



연중 햇볕이 내리쬐는 식물의 이상향

뉴트리라이트의 브라질 우바자라 농장은 북동부 브라질 열대 지역에 자리합니다. 연중 햇볕이 내리쬐는 식물 재배에 이상적인 기후 조건에서 아세로라체리, 물냉이, 캐모마일 등 다양한 식물 원료가 재배되고 있습니다. 2001년에는 아세로라체리의 가공 시설이 완공되어 수확 후 즉시 농축 가공할 수 있게 되었습니다. 이렇게 재배된 과일은 뉴트리라이트 제품의 원료로 사용될 뿐 아니라 그 지역 슈퍼마켓 등에 공급되거나 해외로도 수출됩니다.

브라질 정부로부터 인증받은 농장

약 1,269만 제곱미터의 광대한 대지의 우바자라 농장은 농약과 화학 비료에 의존하지 않습니다. 자연의 섭리에 따라 *원료 식물을 재배하는 뉴트리라이트만의 생태계 농법으로 운영하여 브라질 북동부에서 최초로 유기농 재생 농업 인증을 받은 농장입니다. 이곳에서는 온난한 기후와 비옥한 대지, 그 땅의 힘을 최대한 살린 농법으로 양질의 원료 식물을 재배하고 있습니다.

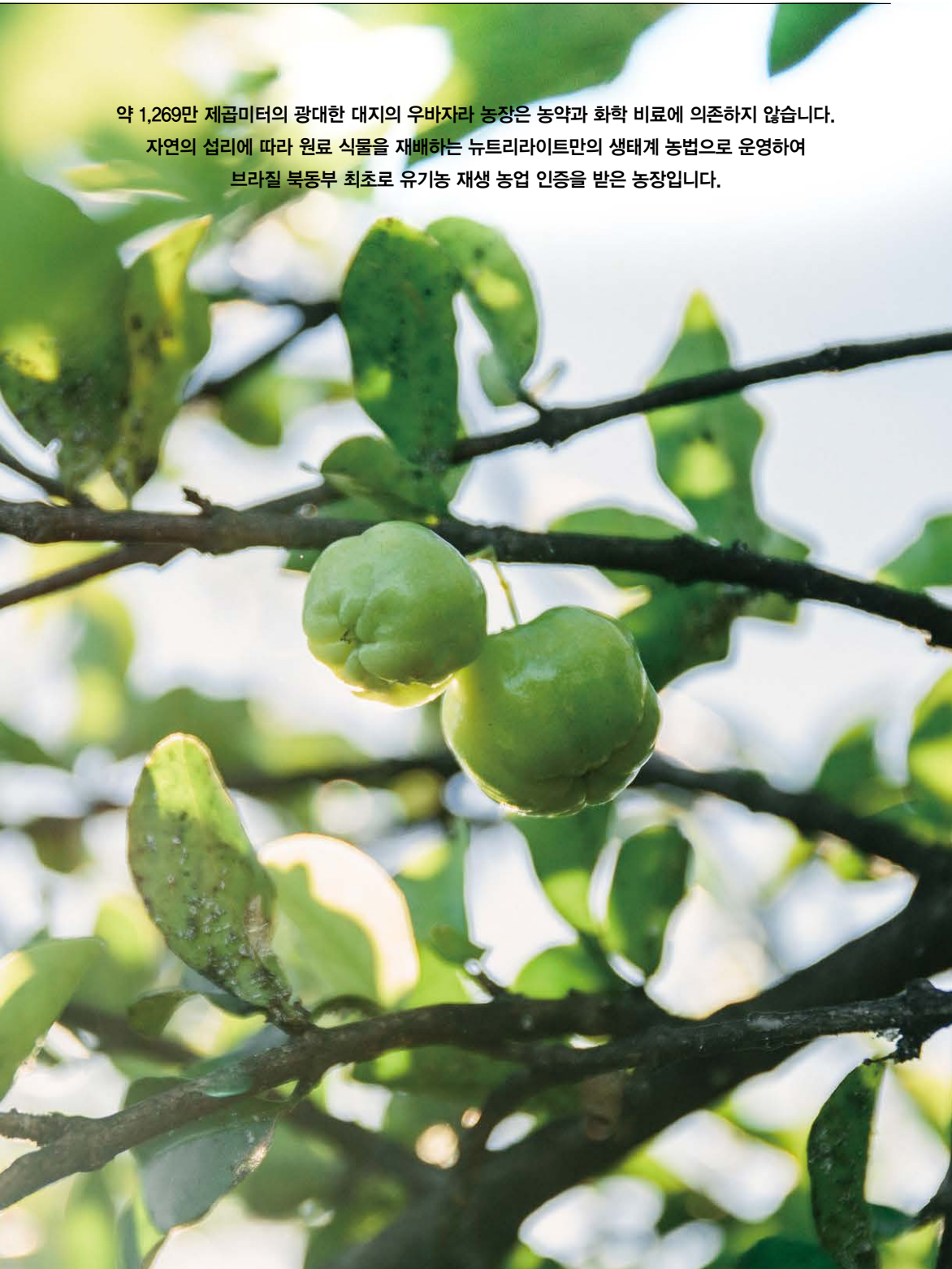
다양한 활동을 통하여 현지인을 지원

지역 사회에 대한 공헌도 뉴트리라이트 농장의 특징 중 하나입니다. 브라질 농장에서는 지역 어린이들이 다니는 초등학교를 지원하고 있으며, 동시에 청소년과 여성의 직업 역량 강화를 위한 프로그램도 운영하고 있습니다. 또 농장의 의료 시설을 현지인에게 개방하며 축구를 비롯한 스포츠 팀 육성도 지원하고 있으며, 나아가 생태계 농장의 농법을 이 지역 농업 관계자에게 전파하고 있습니다.


Washington State
Department of Agriculture
ORGANIC FOOD PRODUCER
CERTIFICATE

브라질 정부로부터의 인증

*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.



약 1,269만 제곱미터의 광대한 대지의 우바자라 농장은 농약과 화학 비료에 의존하지 않습니다.
자연의 섭리에 따라 원료 식물을 재배하는 뉴트리라이트만의 생태계 농법으로 운영하여
브라질 북동부 최초로 유기농 재생 농업 인증을 받은 농장입니다.



중국 한의학을 품은
방대한 규모의 우시 보태니컬 센터

Wuxi Botanical Center

소재지	중국 우시
설립	2015년
대지 면적	약 118에이커(약 48만 제곱미터)



우시 보태니컬 센터, 뉴트리라이트 100년의 비전!

암웨이는 중국 한의학에서 사용되는 식물들이 사람들에게 어떤 이로움을 줄 수 있는지를 과학적으로 연구하기 위해서 중국 우시(Wuxi)에 보태니컬 센터를 설립했습니다. 이곳은 뉴트리라이트 건강 제품과 아티스트리 뷰티 제품에 대한 그 잠재적 이용 가능성을 살펴보기 위한 연구소라고 할 수 있습니다.

5년에 걸친 연구소 부지 선정과 개발 과정을 거쳐 2015년 10월에 문을 연 우시 보태니컬 센터는 1,500만 달러에 달하는 연구 시설로 약 9.6에이커(약 4만 제곱미터) 면적의 식물원과 최첨단 장비를 갖춘 최신 연구소들, 회의실, 식물을 재배하는 약 70에이커(약 28만 제곱미터)의 농지, 그리고 현장 지원 전문 연구팀을 보유하고 있습니다.

우시 보태니컬 센터가 설립 당시부터 가장 중요하게 생각한 것은 *원료 식물을 재배하는 데 필수 요소라고 할 수 있는 토양과 물입니다. 본래 벼 재배를 하던 우시 지역의 토질을 개선시키기 위해 암웨이는 2년 이상의 기간 동안 보수 작업을 진행했습니다. 또한 우시 보태니컬 센터에서는 관개(물을 대는 과정)를 통해서 오염 물질이 토양에 침투하는 것을 막기 위해 연구소 안팎의 물이 암웨이의 기준을 충족하는지 지속적으로 분석하고 검사합니다. 그리고 물과 토양의 오염을 막기 위해 제초제 사용을 금지하고, 대신 기계 장비들과 전략적인 재배 일정을 통해 잡초들을 관리합니다.

이렇게 철저한 관리 속에서 설립된 우시 보태니컬 센터는 동양의 오랜 전통을 서양의 현대 기술과 접목시키고 있습니다. 동양의 식물을 재배하기 위해 서양의 지속 가능한 농업 기술을 도입하고 있습니다. 이제 우시 보태니컬 센터의 설립으로, 100년 전 칼 렌보그가 꿈꾸었던 '식물의 영양분 섭취를 통해 인간의 건강을 증진한다'라는 비전이 제자리를 찾게 되었습니다. 칼 렌보그의 아들이며, '헬스&웰빙 앰버서더'인 샘 렌보그 박사는 이렇게 말합니다.

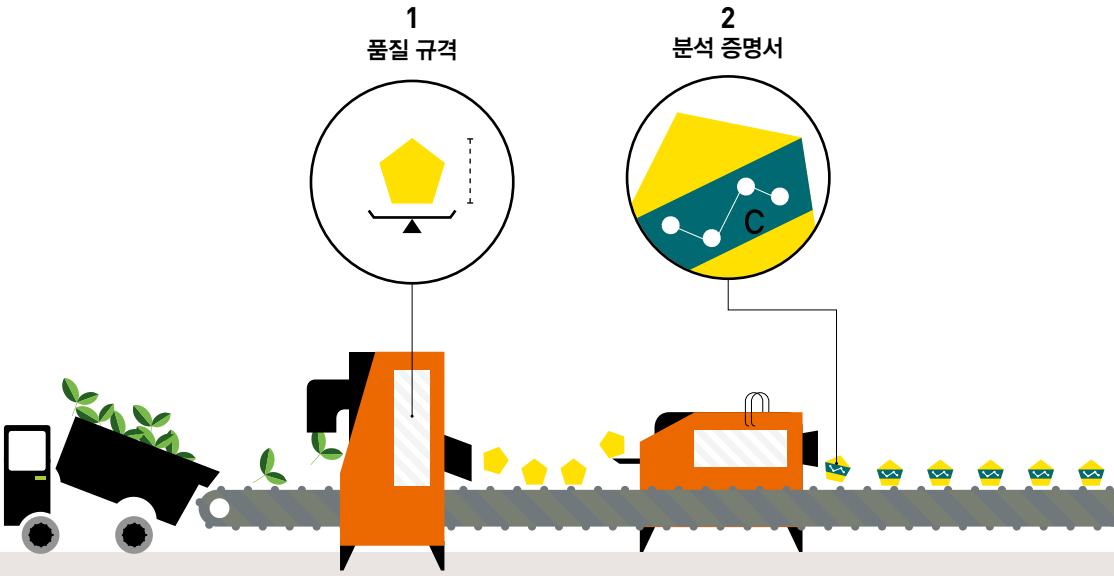
"우리는 계속 꿈꿀 것이고 그 꿈을 기반으로 차근차근 더 밝은 미래를 만들어 나감으로써 사람들이 더 나은 삶을 살 수 있도록 도울 것입니다."



뉴트리서트 Nutri-Cert

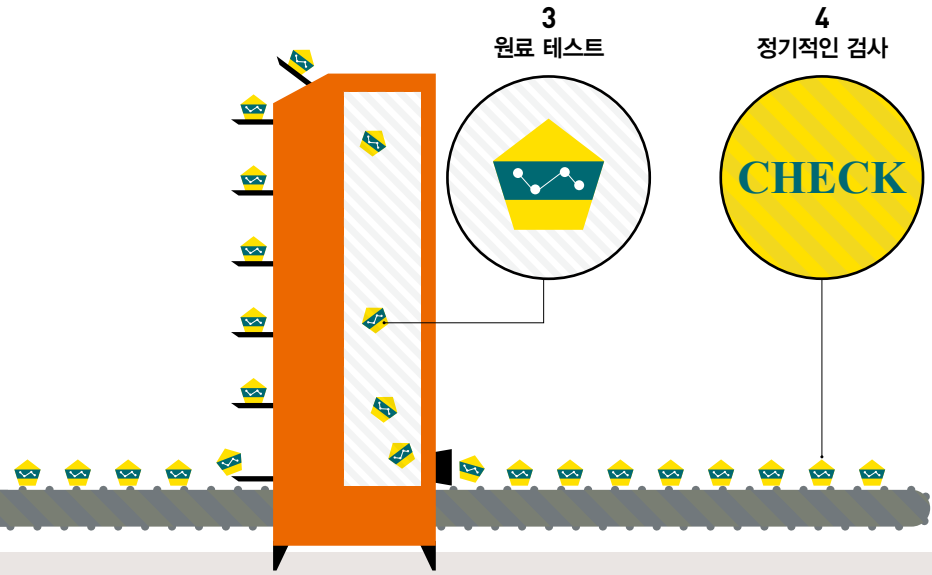
뉴트리라이트 제품에 사용되는 식물 원료 대부분은 멕시코, 워싱턴, 브라질 등의 자사 뉴트리라이트 농장에서 재배되지만, 다른 농장에서 원료를 추가 구입할 때도 있습니다. 이는 일부 작물이 토양과 기후 조건이 맞는 특정 지역에서만 자라는 경우가 있기 때문입니다. 또 전 세계 판매량이 지속적으로 급증하여 뉴트리라이트 농장에서 생산하는 원료만으로는 수요에 대한 공급을 맞추기가 현실적으로 어렵기 때문이기도 합니다.

하지만 뉴트리라이트는 외부에서 공급받는 원료에 대해서도, 자사 농장 원료와 마찬가지로 까다롭고 엄격한 기준을 적용하는 시스템을 갖춰 원료의 안전성은 물론 품질 관리에도 만전을 기하고 있습니다. 그것이 바로 2004년부터 외부에서 원료 구입 시 적용, 시행하는 뉴트리라이트 인증 프로그램 '뉴트리서트(Nutri-Cert)'입니다.



뉴트리서트는 원료에 대한 엄격한 품질 규정, 분석 증명서, 원료 테스트, 그리고 정기적인 검사를 통해 원료의 품질을 관리 · 인증하는 프로그램입니다. 뉴트리서트는 원료가 어디서, 어떤 방식으로 재배되었는지까지 꼼꼼히 확인합니다. 필요할 경우 재배된 토지 위치나 채집 장소를 직접 확인하고, 수십 가지 기준에 따라 정기적으로 점검합니다. 단순히 제조 기준만 보는 것이 아니라, 농장에서부터 제품에 사용되기까지 전 과정을 투명하게 관리하는 것이 특징입니다.

앞으로도 뉴트리라이트는 '뉴트리서트' 프로그램을 외부에서 공급하는 모든 식물 원료에 확대 적용함을 목표로 지속적으로 노력해 갈 것입니다.



C H A P T E R

3

자연을 재배하다, 생태계 농법



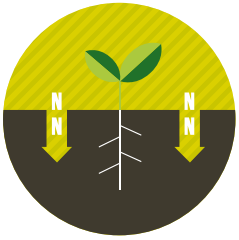
"식물이 제공하는 유용한 성분을 얻지 못한다면,
인간은 살아갈 수가 없다."

칼 렌보그

자연과 함께하는 뉴트리라이트 농법

Best of Nature

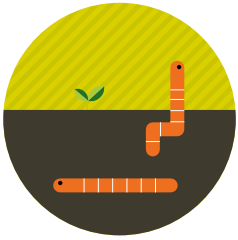
뉴트리라이트 생태계 농법



1 COVERCROPPING

공기 중의 질소를 땅으로 불어넣는다

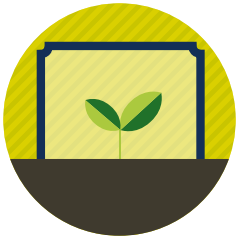
토양을 비옥하게 하는 피복작물을 밭에 심어
식물 재배에 필수 불가결한
'질소'를 땅속으로 불어넣습니다.



2 AMENDING

지렁이를 써서 밭을 정리한다

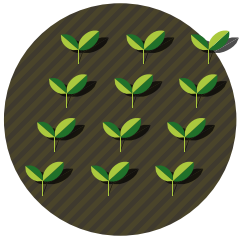
토양에 영양소를 첨가하여
지렁이를 땅속에 풀어놓고 식물이 쉽게
뿌리 내리도록 밭을 갈게 합니다.



3 SOLARIZATION

자연 퇴비를 만든다

태양열과 적절한 수분 공급으로
식물을 시들게 하고 말리는 과정을 반복하여
자연 퇴비를 만듭니다.



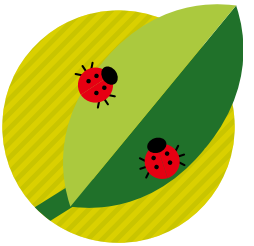
4 SEEDING

***원료 식물의 재배를 시작한다**

영양이 풍부한 토양이 만들어지면
원료 식물의 재배를 시작하고,
적절한 수원을 활용하여 싹을 틔웁니다.

*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.

'믿을 수 있는 원료를 얻으려면 자기 손으로 만들 수밖에 없다'라고 생각한 칼 렌보그는 자사 농장에서 *원료 식물을 재배할 것을 고집합니다. 현재 뉴트리라이트는 자사 농장에서 원료 식물을 생태계 농법으로 재배하고 있습니다. 가장 적합한 토양에서 자연 친화적인 방법으로 재배한 원료 식물을 영양소가 풍부한 적기에 수확합니다. 칼 렌보그의 이 같은 신념은 지금도 뉴트리라이트의 모든 농장에서 계승, 실천되고 있습니다.



5 INTEGRATED PEST MANAGEMENT

자연의 섭리로 원료 식물을 지킨다

무당벌레, 잠자리 유충, 매, 올빼미 등으로 하여금 해충과 해수로부터 식물을 지키게 합니다.



6 HARVESTING

영양소가 풍부한 적기에 수확한다

각종 작물의 영양소가 풍부한 적기에 수확합니다.



7 CLEAN UP

자연의 순리로 토양을 되살리다

뿌리는 자연적으로 분해되어 토양 영양분으로 되돌아갑니다.



8 FALLOW

토양을 쉬게 하여 비옥하게 유지한다

일정 기간 원료 식물을 재배한 밭은 휴경기를 두어 토양을 쉬게 합니다.

자연의 섭리로 가꾼 비옥한 토양

고품질 *원료 식물을 재배하기 위해서는 비옥한 토양이 필요합니다. 뉴트리라이트에서는 원료 식물을 심기 전에 자연의 섭리만으로 영양이 풍부한 토양을 만들어냅니다.

먼저, 토양을 비옥하게 하는 피복작물을 밭에 심고 덮개를 씌워 식물 재배에 필수 불가결한 질소를 땅속으로 불어 넣습니다. 질소는 식물의 성장에 반드시 필요한 요소로, 부족하면 수확량이 적어지고 과다하면 영양이 저하되는 요인이 되기도 합니다. 대부분의 식물은 땅속 질소를 흡수하지만, 피복작물은 예외적으로 공기 중의 질소를 땅으로 불어 넣습니다.

이렇게 질소를 땅속으로 충분히 공급한 후, 땅속 깊이 파고드는 지렁이의 습성을 이용하여 토양을 부드럽게 만듭니다. 이후 태양열과 적절한 수분 공급으로 식물을 시들게 하고 말리는 과정을 반복하여 자연 퇴비를 만들어내고, 토양을 한층 더 비옥하게 만듭니다.

이렇게 다양한 자연 친화적 과정을 통해 영양이 풍부한 땅이 마련되고 나면 비로소 뉴트리라이트의 원료 식물 재배가 시작됩니다.

또한 일정 기간 원료 식물을 재배한 밭은 휴경기를 두어 토양을 쉬게 하여 토양이 자연적으로 비옥하게 유지되도록 합니다.

이토록 깊은 정성과 시간을 들여 토양을 돌보는 농장, 여러분은 본 적이 있으신가요?
이것이 바로 뉴트리라이트가 자연과 함께 건강을 키워가는 방식입니다.

*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.







땅속 깊숙이 파고들어 토양을 부드럽게 만들어주는 **지렁이**
식물 재배에 필수 불가결한 질소를 땅속으로 불어넣는 **피복작물**
밭에서 해충을 잡아먹는 **무당벌레**

자연계의 균형을 위한 해충 피난소

농약 살포가 왕성했던 과거에도 뉴트리라이트는 농약을 쓰지 않았습니다. 농약을 대신해 해충으로부터 *원료 식물을 지키는 방법을 사용하였습니다. 해충의 천적인 무당벌레와 잠자리 유충을 밭에 풀어놓아 해충에 의한 피해를 최소화하고 있습니다. 또 쥐와 같은 해로운 짐승에 대한 대비로 낮에는 매를, 밤에는 올빼미를 파수꾼으로 이용합니다.

그러나 뉴트리라이트의 농법에는 실로 커다란 비밀이 숨어 있습니다. 단순히 해충을 박멸하기만 한다면 자연계의 균형이 깨진다는 생각을 토대로 농장 곳곳에 '해충 피난소'라는 토지를 마련해 놓았습니다. 5~10제곱미터의 면적으로, 사람의 손이 전혀 닿지 않아 잡초가 무성한 땅입니다. 이곳은 해충이 천적의 눈길을 피해 몸을 숨길 수 있는 공간을 제공함으로써, 해충이 원료 식물에 미치는 피해를 미연에 방지할 뿐 아니라 자연계의 균형을 유지하는 데에도 중요한 역할을 하고 있습니다. 이 밖에도 벌레가 싫어하는 냄새를 내는 마리골드를 알팔파 사이에 심거나 마늘 농축물을 밭에 뿌리기도 합니다.

칼 렌보그는 자연계에는 균형이 있기 때문에 단순히 해충을 구제하기만 해서는 안 된다고 생각하였습니다. 대량의 익충을 이용하여 해충을 구제하였다 해도 먹이가 없어진 익충은 생존할 수 없기 때문에, 이후 다시 해충이 발생했을 때 도리어 큰 피해를 입을 수도 있기 때문입니다. 자연의 균형을 유지하면서 건강한 식물을 키우기 위하여 앞으로도 뉴트리라이트는 해충과 공존할 것입니다.

*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.







영양소가 풍부한 적기에 수확되는 농작물

고품질 건강기능식품을 추구하는 뉴트리라이트는 영양소가 풍부한 식물만 엄선하여 원료로 사용하고 있습니다.

그중에서도 알팔파는 더블엑스의 원료 가운데 하나로 '식물영양소'를 풍부하게 함유하고 있습니다. 뉴트리라이트가 재배하는 알팔파는 줄기 길이가 0.7~1미터, 뿌리는 1~2미터에 이릅니다. 땅속 깊숙이 뻗은 뿌리는 비옥한 토양에서 영양분을 듬뿍 빨아들입니다. 이로써 이소플라본, 모노테르펜을 비롯한 다양한 '식물영양소'를 생성하면서 건강하게 자라게 됩니다. 이렇게 건강하게 자란 알팔파는 영양소가 풍부한 시기인 꽃이 피기 직전에 수확되며, 이때 줄기 중에서도 높은 상부 10~20cm만을 선택해 수확합니다.

그리고 수확하는 데에도 독자적인 방법을 고수합니다. '망달린 훅'은 그 하나의 예로 뜯어 놓은 알팔파를 지면에 떨어뜨리지 않기 위하여 칼 렌보그가 고안한 것입니다. 이렇게 하면 알팔파에 흙이 묻지 않아 물로 씻을 필요가 없고 수용성 비타민의 손실을 줄인 상태로 가공할 수 있습니다. 뉴트리라이트는 영양소가 풍부한 적기에, 영양소를 최대한 보존할 수 있는 방법으로 *원료 식물을 수확합니다. 이러한 원칙은 알팔파와 아세로라체리를 비롯한 자사 농장에서 재배하는 모든 원료 식물에 적용됩니다.

*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.







아세로라체리는 영양소가 가장 풍부해지는, 익기 직전 열매가 아직 파란 상태일 때 수확
칼 렌보그가 고안한 '**망달린 훅**'
알팔파는 영양소가 풍부한 줄기의 상부 10~20센티미터 부분만 수확

지속 가능성을 실현하는 물 관리 시스템

뉴트리라이트는 전 세계 자사 농장에서 자연과 조화를 이루는 지속 가능한 재배 방식을 실천하고 있으며, 그 핵심에는 '물'이라는 자원을 효과적으로 관리하려는 철학이 자리하고 있습니다.

멕시코의 엘 페타칼 농장은 이러한 철학을 가장 잘 보여주는 대표적인 사례입니다. 이곳에서는 수생 작물인 물냉이 재배를 위해, 물을 모니터링하고 필터링한 뒤 다시 순환시키는 정교한 시스템을 운영하고 있습니다. 기존에는 1㎡의 재배지에 50일간 약 22,153리터의 물이 필요했지만, 엘 페타칼 농장의 자체 순환 시스템을 적용한 결과, 동일한 면적과 기간 동안 단 350리터의 물만으로도 재배가 가능해졌습니다. 이처럼 절감된 물은 인근 작물 재배나 지역사회에 효과적으로 활용될 수 있으며, 수자원 낭비를 최소화하는 동시에 생태계의 지속 가능성을 높이는 선순환 구조를 만들어가고 있습니다.

브라질의 우바자라 농장 역시 기후 변화에 대한 민감한 대응과 물 절약 기술의 결합을 보여주는 좋은 예입니다. 이 지역은 과거 극심한 가뭄을 겪은 적이 있으며, 이에 대응하여 우바자라 농장은 스마트 관개 시스템을 도입했습니다. 이 시스템은 작물 뿌리에 직접 물을 공급하고, 자동 센서와 타이머를 통해 작물에 필요한 양만, 꼭 필요한 시점에 물을 공급할 수 있도록 설계되었습니다. 그 결과, 전체 물 사용량을 평균적으로 약 40% 절감하는 데 성공했으며, 동시에 작물의 생육 품질도 안정적으로 유지할 수 있었습니다. 단순한 물 절약을 넘어 외부 기후 변화에 유연하게 대응할 수 있는 재배 환경을 구축한 점에서 의미 있는 성과라 할 수 있습니다.

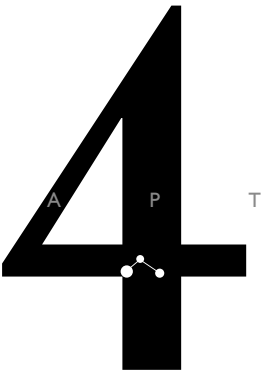
뉴트리라이트는 이처럼 각 농장의 기후와 토양, 재배 방식에 맞춘 맞춤형 물 관리 시스템을 통해 건강한 작물 생산뿐 아니라 생태 환경 전반과의 균형을 지켜 나가고 있습니다. 이러한 실천은 지속 가능한 농업에 대한 뉴트리라이트의 철학이 실제 현장에서 생생하게 실현되고 있음을 보여줍니다.







C H A P T E R



영양의 근본을 지키는 과학



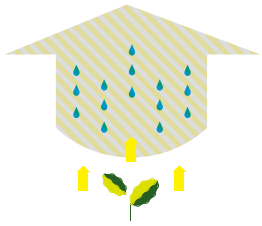
“문제는, 음식에 무엇이 함유되었는지가 아니라
무엇이 결핍되었는지였다.”

칼 렌보그

영양 추구를 위한 뉴트리라이트의 신념

Best of Science

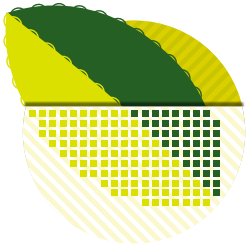
뉴트리라이트 제조법



1 DEHYDRATION

대형 건조기로 *원료 식물을 탈수

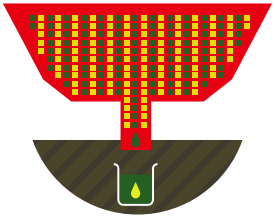
수확한 원료 식물을
대형 건조기로, 마른 녹차 찻잎처럼
될 때까지 탈수합니다.



2 MILLING

건조한 원료 식물을 잘게 분쇄

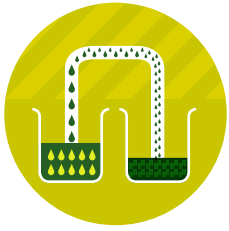
잘게 써는 '밀링'이라는
작업을 통해 표면적을 넓혀 영양분을
더욱 효율적으로 추출합니다.



3 EXTRACTION/SEPARATION

원료 식물에서 영양소를 추출

물, 알코올 등을 이용하여
비타민, 미네랄, 식물영양소 등의
유용 성분을 추출합니다.



4 CONCENTRATION

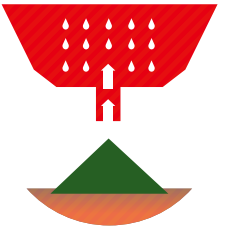
영양소를 그대로 농축

영양소와 유용 성분이 녹아있는 물과
주정 등의 비등점(=끓는점)을 낮추어 끓여
영양분의 손실을 최소화하여 농축합니다.

*본 제조법은 뉴트리라이트의 대표적인 제조 공정 중 하나입니다.

“식물에는 비타민과 미네랄 외에도 우수한 영양소가 함유되어 있다.”

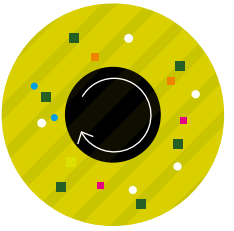
자신의 경험을 바탕으로 이러한 결론을 이끌어낸 칼 렌보그는 *원료 식물이 함유한 모든 영양소를 활용하는 ‘농축’ 제조법을 고수하였습니다. ‘어떻게 하면 원료 식물이 가진 영양소 파괴를 최소화하여 가공할 수 있을까?’ 이 질문은 오늘날까지 뉴트리라이트 제조 철학의 핵심입니다. 뉴트리라이트는 어떤 상황에서도 식물 본연의 영양을 지키는 제조법으로 제품을 생산하고 있습니다.



5 SPRAY DRY

스프레이 드라이 공법으로 수분을 제거

고온으로 달군 철판에 농축물을 순간적으로 분무하여 영양소 손실을 최소화하면서 수분을 증발시킵니다.



6 CONCENTRATE BLENDING

제품에 맞추어 분말(농축물)을 혼합

각 건강기능식품의 특성에 따라 필요한 영양소의 식물 농축물을 섞습니다.



7 KEY CONCENTRATE

농축물 완성

V자 모양의 각반기에서 한 번에 대량의 농축물과 원료를 혼합하여 제품을 만듭니다.



8 FINISHED PRODUCT

정제 형태로 압축해서 완성

제품에 맞추어 형상, 성질, 점도를 조정, 압축해서 먹기 좋은 형태로 만듭니다.

*뉴트리라이트 농장에서 생산한 원료는 뉴트리라이트 제품의 일부 원료로 사용됩니다.


Crown
3500 LBS CAP.
1587 KILOS CAP.
NUTRILITE
HEALTH INSTITUTE

영양소를 지키는 열처리 비법

뉴트리라이트 제품에서의 관건은 '어떻게 하면 원료 식물이 함유한 영양소를 파괴하지 않고 제품화할 수 있을까'입니다. 일반적으로 건강기능식품을 만들 때는 '건조'라는 열처리 과정을 거칩니다. 그런데 비타민이나 식물영양소에는 열에 약한 영양소도 있습니다. 이 점을 고려하여 뉴트리라이트에서는 제조 과정에서 영양소의 파괴를 최소화하는 여러 방법을 검토하고 있습니다. 일례로 수확한 원료 식물의 건조 공정을 보면, 건조기에서 공기를 빼고 기압을 낮춤으로써 끓는점을 가능한 한 내립니다. 그 결과 물의 끓는점인 100℃보다 훨씬 낮은 온도에서 원료 식물의 수분을 증발시킬 수 있습니다.

그와 반대로 아예 고온으로 처리해 영양소를 보존하는 방법도 있습니다. 그것은 '스프레이 드라이'라는 것으로 그 발상은 아이스크림 튀김과 같은 것입니다. 고온의 기름에 아이스크림을 순간적으로 넣어 수분만 날려버린다는 발상입니다. 즉 고온으로 달군 철판에 식물 유용 성분의 농축액을 분무하여 순간적으로 충돌시킴으로써 수분만 증발시키고 영양소를 보존하는 것입니다.

최종 공정인 압축 가공 또한 빼놓을 수 없는 특수 공정입니다. 원료 식물의 농축물은 각각의 성질이 다릅니다. 성질이 서로 다른 농축물을 섞어 각각의 제품에 맞는 형상, 성질, 점도, 경도로 압축하려면 당연히 압력을 세밀하게 설정하여야 합니다.

이렇게 특수하고 치밀한 기술은 오랜 연구 끝에 얻은 성과와 노하우, 그리고 이를 가능하게 하는 기술이 뒷받침되었기에 가능한 것입니다. 창업 이래 90여 년간 '농축' 기술을 연구한 뉴트리라이트이기에 가능한 제조법입니다.

엄격한 기준, GMP의 적용

좋은 건강기능식품을 제조하기 위해서는 원료부터 최종 제품까지 모든 제조 과정과 품질 관리를 체계적 · 조직적 · 위생적으로 운영해야 하며, 오염 및 품질 변화를 방지할 수 있는 일련의 관리 방법이 필요합니다. 이에 뉴트리라이트는 건강기능식품의 품질을 보증하기 위해 GMP(Good Manufacturing Practices, 건강기능식품 우수제조기준)에 따라 제품을 생산하고 있습니다.

GMP 적용 기업은 반입된 원료를 언제나 적합성 여부를 먼저 검사한 후에 사용하며, 제품 생산 시 공정별로 따로 검사를 실시하여 그 결과가 적합할 때만 다음 단계로 진행됩니다. 이처럼 과학적으로 품질을 관리하기 때문에, GMP 제품은 더 믿을 수 있습니다.

현재 뉴트리라이트는 GMP에 맞게 최고 수준의 안정성과 품질을 추구하고 있으며, GMP 외에도 수확기에 사용하는 농기구나 기계 등의 청결을 보증하는 GAP(Good Agricultural Practices, 우수농작관리기준)를 준수하고 있습니다.

GMP란?

Good Manufacturing Practices의 약자인 GMP는 건강기능식품의 제조 및 품질 관리를 위하여 준수해야 할 사항으로, '건강기능식품 우수제조기준'을 의미합니다. 미국의 경우는 FDA(미국식품의약품국)가 정하는 제조 품질 관리 기준으로, 제품이 안전(Safety), 확인(Identity), 효능(Strength), 품질(Quality), 순도(Purity)라는 특성별 기준에 적합하게 생산됨을 보증하기 위하여 제조, 관리에 사용하는 생산, 공정, 포장 및 보관 등의 방법에 대한 법적 요건을 말합니다.





신뢰의 기반, 까다로운 품질 관리

원료에 대한 열정과 품질에 대한 집착을 바탕으로 전 세계 5개 전용 시설에서 뉴트리라이트 제품을 생산하고 있습니다. 특히, 제조 과정에서는 전자 제어 및 추적 시스템을 활용해 주요 관리 지점의 세부 사항을 자동으로 기록하고 있으며, 엄격한 테스트와 점검을 통해 철저하게 품질을 관리하고 있습니다.

독보적인 제조 공정 및 품질 관리

뉴트리라이트의 제품은 정밀한 프로세스와 실시간 모니터링을 통해 제조되며, 주요 관리 지점에서 엄격한 테스트가 이루어집니다. 전자 제어 및 추적 시스템을 활용해 세부 사항을 자동으로 기록하여 실수를 최소화할 뿐만 아니라, 제조 라인이 가동될 때마다 30~60분 간격으로 공정 테스트를 시행하여 철저하게 품질을 관리합니다.

뉴트리라이트의 제조 기술이 담긴 대표적인 제품은 더블엑스입니다. 전 세계에서 엄선된 원료를 함유한 3가지 정제가 고속 압축 기계를 통해 시간당 50만 개 이상 생산됩니다. 이렇게 만들어진 정제는 개별 파우치에 진공 포장된 후 트레이에 담기는 과정을 거쳐 완성됩니다.

완벽한 제품을 위한 철저하고 지속적인 검증 과정

제품의 순도, 안전성, 효과성을 보장하기 위해 배치별로 평균 200회의 정밀한 테스트와 점검을 시행합니다. 단일 배치의 테스트 기록을 출력하면 몇 센티미터 두께가 될 정도로 방대한 데이터가 축적됩니다. 연간 50만 건 이상의 테스트와 점검을 통해 제품의 질을 철저히 검증합니다. 출하된 이후에도 완제품 샘플을 보관하여, 다양한 환경 조건에서도 품질이 유지되는지를 지속적으로 검증합니다.

품질 보장을 위한 협력과 엄격한 추적 관리

뉴트리라이트는 신뢰할 수 있는 제조 파트너들과 협력하여 제품의 안전성과 효과성을 보장합니다. 또한, 각 배치가 뉴트리라이트의 엄격한 품질 기준을 충족하는지 자체 실험실에서 철저하게 검증하며, 테스트 결과를 추적 관리하여 품질을 보증합니다.

뉴트리라이트의 건강한 약속

뉴트리라이트 보태니컬 프로세스 9

뉴트리라이트는 '씨앗에서 완제품까지 스스로 책임진다'는 철학에서 시작되었습니다. 식물 선정부터 종자 선택, 재배, 수확, 제조, 포장에 이르기까지 9단계에 걸친 철저한 추적 관리 시스템을 통해 제품의 신뢰성과 품질을 꾸준히 지켜나가고 있습니다.

1
식물 선정
Choosing the botanical
핑거프린트에서
엄선된 식물 선택



2
종자 선택
Seed selection
종자 검사 후
식물 관리문서 작성



3
농장 선정
Choosing the farm
이상적인 기후 환경을
가진 농장 선정



4
재배
Growing
살충제, 비료를 쓰지
않는 생태계 농법 재배



5
수확

Harvesting

영양소가 풍부한
적기에 수확



6
농축

Extracting

원재료 영양분 보존을
위해 빠른 건조, 농축



7
제조

Manufacturing

제품별 200회 이상
엄격한 분석 시행



8
포장

Packaging

제품의 안전을 위한
튼튼한 포장



9
당신

You

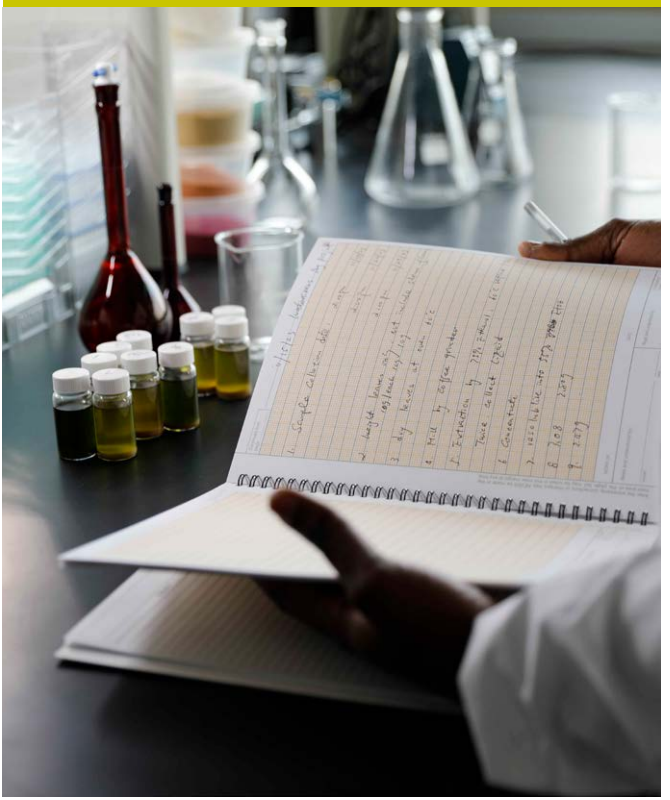
뉴트리라이트만의
가치를 지닌 제품 전달



C H A P T E R

5

건강을 위한 끝없는 연구



"내 아이디어가 세상에 받아들여지기까지
놀랍게도 너무 긴 시간이 필요하였다."

칼 렌보그


Dr. Sam Rehnborg
NUTRILITE
HEALTH INSTITUTE

혁신을 이끄는 글로벌 연구 역량

암웨이는 전 세계 14개 지역에서 혁신 및 과학 부서를 운영하고 있으며, 식물 연구에 특화된 우시 연구소를 포함하여 75개 이상의 연구소와 4개의 농장을 보유하고 있습니다.

암웨이의 과학 및 혁신 전문가들은 이러한 글로벌 네트워크를 바탕으로 세계적인 수준의 연구를 수행하고 있으며, 제품 개발에 필요한 협업과 품질 검증에도 최선을 다하고 있습니다.

800여 명에 이르는 과학자, 엔지니어, 기술자들은 대부분 식물 전문가로서 다양한 전문 분야의 팀으로 구성되어 최고의 연구 역량을 발휘하고 있습니다. 이들은 고객의 건강한 삶을 지원하는 데 초점을 두고 뉴트리라이트의 브랜드 가치를 높이는 제품 개발에 박차를 가하고 있습니다.

또한, 이를 통해 취득한 150건 이상의 특허는 뉴트리라이트라는 브랜드에 깃든 혁신의 철학과 과학적 전문성을 유감없이 보여줍니다.



집요하고 철저한 연구 과정

뉴트리라이트 제품은 열 명 이상의 과학자가 수년에 걸친 연구, 재배, 실험을 거쳐야 비로소 개발됩니다. 제품 개발은 방대한 데이터와 연구를 면밀히 분석하는 과정에서 시작되며, 과학자들은 각 분야의 전문가로서 최신 연구를 개발에 반영하기 위해 기존 연구를 철저히 검토합니다. 또한, 과학 자문 위원회, 주요 대학, 신뢰받는 공급업체와 협력하여 아이디어를 발전시킵니다. 최종 결정이 내려지기까지, 얼마나 많은 검토가 이루어졌을지 상상해 보세요.

90년에 걸쳐 축적한 식물 연구 전문성을 활용

세계 각지의 수천 가지 식물의 DNA와 화학 성분을 분석하여 잠재적인 이점을 평가하고, 그 효능을 검토합니다. 이러한 과정을 통해 가장 강력한 식물 품종, 가장 농축된 식물 부위, 가장 효과적인 추출 방법을 찾아내어 인체에 가장 효과적으로 작용하는 영양소를 식별하여 활용하고 있습니다.

식물 성분과 비식물 성분의 조화

식물영양소와 비식물 성분이 서로 조화를 이루어 최적의 이점을 제공할 수 있도록 제품을 개발합니다. 예를 들어 뉴트리라이트의 오메가-3 제품은 비식물 성분인 오메가-3에 식물 성분인 치아씨드 오일을 함께 배합하여, 단순히 비식물만 함유한 제품보다도 훨씬 더 강력한 솔루션을 제공합니다. 이러한 제품을 생산하기 위해 뉴트리라이트 연구원들은 다년간에 걸쳐 축적한 전문 지식과 철저한 검증 과정을 바탕으로 원료 공급업체와 협력하여 영양소 공급원과 목표 이점을 제공하는 기술을 개발하고 있습니다.

공동 연구와 학술에 대한 기여

공급업체 및 대학과의 협력을 통해 진행된 연구 결과는 권위 있는 학술지에 공동 논문으로 발표되기도 합니다. 뉴트리라이트 과학자들은 이러한 공동 연구뿐만 아니라 자체 연구를 통해서도 논문을 발표하며, 이를 통해 세계의 지식 기반 확대에 기여하고 있습니다.

과학 자문 위원회

건강과 웰빙을 연구하는 세계적 전문가들

암웨이는 과학적 전문성을 더욱 강화하기 위해 과학 자문 위원회(SAB : Scientific Advisory Board)를 운영하고 있습니다. 이 위원회에는 영양학, 장 건강, 노화, 체중 관리, 피부, 식품 과학 등 다양한 분야에서 활약하는 세계적 전문가들이 참여합니다. 이들은 뉴트리라이트에서 이루어지는 연구 활동을 자문하고, 최신 과학 동향을 반영한 권고안을 제시하며, 권위 있는 연구 기관과의 협업을 주도하는 역할을 합니다. 이를 통해 현재는 물론 미래의 혁신을 위한 견고한 과학적 기반을 마련하고 있습니다.

혁신을 이끄는 통합적 시각

각 분야의 전문가들은 폭넓은 경험과 글로벌 인사이트를 바탕으로 연구 개발을 지원합니다. 이들의 깊이 있는 지식과 협업은 보다 체계적인 과학적 접근을 가능하게 하며, 건강과 웰빙을 위한 혁신을 앞당기는 데 기여합니다. 또한, 최신 과학 기술 트렌드를 분석하고 중요한 논의를 주도함으로써 뉴트리라이트가 새로운 기회를 선제적으로 포착할 수 있도록 돕고 있습니다.

과학 자문 위원회 구성원 및 전문 분야에 대한
자세한 정보는 아래 QR 코드를 통해 확인하실 수 있습니다.
*https://www.amwayglobal.com/scientific-advisors/



헬스&웰빙을 통한 건강수명의 연장

헬스&웰빙은 삶의 질을 결정하는 핵심 요소입니다. 뉴트리라이트는 최첨단 과학을 기반으로 건강한 노화(Healthy aging)를 통한 웰빙을 실현하기 위해 끊임없이 혁신을 이어가고 있으며, 이를 위해 다양한 분야의 세계적 전문가들과 긴밀히 협력하고 있습니다. 특히, 현대인의 식단과 생활 습관, 그리고 스트레스가 건강에 미치는 영향을 면밀히 연구하며, 식물 영양소와 마이크로바이옴 등 자연의 지혜를 과학적으로 탐구하여 균형 잡힌 솔루션을 제공합니다.

이러한 과정을 통해 건강수명을 연장하고 신체적 활력과 정서적 안정을 조화롭게 유지할 수 있도록 돕는 것이 뉴트리라이트의 궁극적인 목표입니다.

스탠포드 대학과 함께 진행하는 WELL 프로그램

암웨이는 2014년 미국 스탠포드 대학의 예방연구센터(SPRC)에서 진행하는 'WELL 프로그램'에 천만 달러를 지원함으로써, 헬스&웰빙의 심도 있는 연구에 기여했습니다. 이 연구는 장기적인 웰빙이 건강한 노화에 어떻게 기여할 수 있는지를 명확히 밝히기 위한 최초의 혁신적인 연구입니다.



좋은 제품을 넘어 웰니스 플랫폼으로

100세를 넘어 120세 시대를 맞이한 지금, 건강관리의 무게중심은 치료에서 예방으로, 질병 중심에서 개인 맞춤형 웰니스로 이동하고 있습니다. 헬스&웰빙 선도 브랜드인 뉴트리라이트는 이러한 변화의 흐름에 부응하여 개인별 맞춤 건강관리라는 새로운 패러다임을 제시하였고 이를 실천으로 옮기고 있습니다. 특히 한국에서는 건강기능식품의 소분 포장이 불가능했던 제도적 한계를 극복하고자 식약처와 산업통상자원부가 진행하는 규제 개선 시범 사업에 주도적으로 참여해 소비자의 요구에 맞춘 건강기능식품 소분 포장 서비스 '마이팩 바이 뉴트리라이트'를 2020년 출시하였습니다.

또한 2022년에는 마이크로바이옴(미생물 생태계) 전문 기업 에이치이엠파마(HEM Pharma)와 손잡고 '마이랩 마이크로바이옴 솔루션(마이랩) 바이 뉴트리라이트'를 선보이며 맞춤형 유산균 시장을 선도해 나가고 있습니다. 마이랩은 채변을 통해 장내 마이크로바이옴 및 대사물질 상태를 분석하여 6종의 유산균 제품 중에서 가장 적합한 제품을 추천하는 맞춤형 마이크로바이옴 서비스입니다. 마이랩은 서비스 출시 이후 독보적 수준의 마이크로바이옴 데이터베이스를 지속 축적하고 있으며, 이를 통해 마이크로바이옴 분석 리포트 및 맞춤형 솔루션 등을 더 정교화해 나가고 있습니다.

2023년에는 맞춤형 웰니스 플랫폼의 대상을 성장기 어린이와 청소년에까지 확대하여, 성장기부터 종합적으로 웰니스 데이터를 관리할 수 있는 개인 맞춤형 건강 성장 플랫폼 '그로잉랩'을 론칭하였습니다. 그로잉랩은 마이크로바이옴, 체성분, 식습관, 체형, 뼈 나이 등 성장과 관련된 다양한 지표를 종합적으로 분석합니다. 또한 성장에 필요한 식습관과 운동 가이드, 맞춤형 콘텐츠와 더불어 지속적인 성장 모니터링과 개인별 솔루션을 제공합니다.

2025년에는 뉴트리라이트가 또 하나의 새로운 웰니스 플랫폼인 '마이웰니스 랩 바이 뉴트리라이트'로 진화합니다. 이는 성인 대상의 개인맞춤 건강수명 플랫폼으로, 주요 건강검진 정보와 생활습관 정보를 입력하면 빅데이터 기반의 AI 알고리즘으로 노화 속도를 비롯한

주요 건강 지수와 건강 위험 요인을 분석해 생활습관 성형을 통한 건강수명 관리의 여정을 시작할 수 있도록 도움을 줍니다. 웰니스 전문 기업 로그미와의 협업으로 개발되었으며, 1,000억 원 규모의 과학기술정보통신부 국책 사업인 유전자 동의보감 사업단을 포함한 다양한 연구 사업을 통해 축적된 건강 빅데이터와, 네덜란드 국영 응용과학 연구소 TNO의 검증된 실용 기술을 바탕으로 개발되어 높은 과학적 신뢰성을 확보하였습니다.

뉴트리라이트는 마이팩, 마이랩, 그로잉랩, 마이웰니스 랩으로 이어지는 개인 맞춤형 웰니스의 선도 브랜드로서, 좋은 제품을 넘어 웰니스 플랫폼에 새로운 기준을 제시하는 브랜드로 진화를 거듭해 나갈 것입니다.



뉴트리라이트의 자부심

뉴트리라이트는 1934년부터 지금까지 식물을 농축하는 방법을 고수합니다. 이것은 비타민이나 미네랄뿐 아니라 식물이 본래 지니고 있는 다양한 영양소까지 전하려고 한 칼 렌보그의 철학이자 기술, 그 자체이기 때문입니다. 자연과 과학의 조화를 통해 풍부한 식물영양소를 전하겠다는 신념이 현재 뉴트리라이트의 건강기능식품을 만들고 있습니다.

Pride 1

1934년 북미 최초의 종합 비타민 & 미네랄 개발

1920년대 초반 뉴트리라이트의 창립자 칼 렌보그는
영양과 건강의 관계를 주목하고, 식물 성분을 연구하여
1934년 북미 최초의 종합 비타민 미네랄 개발에 성공했습니다.

Pride 2

씨앗에서 완제품까지 관리

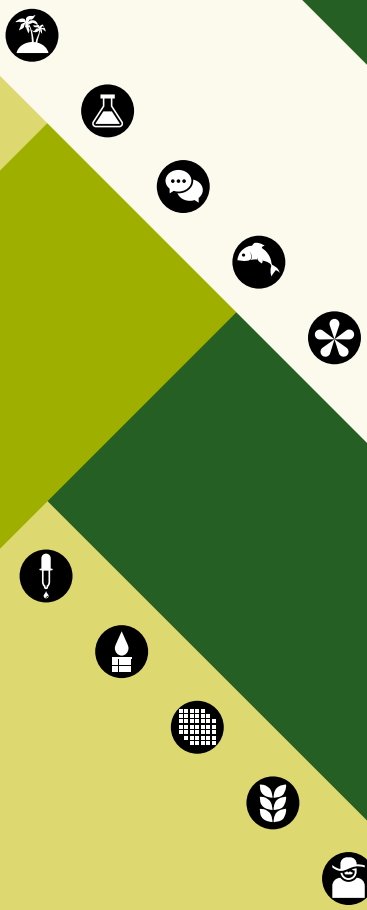
뉴트리라이트는 인증된 자사 농장에서
원료 식물을 재배, 수확, 가공에 이르기까지
일괄적으로 관리하는 건강기능식품 브랜드입니다.

Pride 3

건강기능식품 및 비타민 브랜드 세계 판매 1위

뉴트리라이트는 건강기능식품의 세계적인 베스트셀러로
90여 년간 한결같이 전 세계인의 사랑을 받고 있습니다.
(GlobalData 2024년 소매 건강기능식품 및 비타민 부문, 글로벌 브랜드 시장 점유율(%) 기준)

세상을 바꾸 뉴트리라이트의 발견



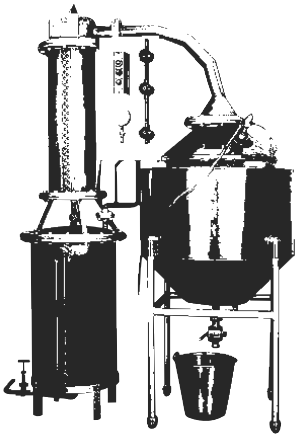
1927년 중국을 탈출하여 캘리포니아 주에 도착하였을 때 그의 나이는 40세였고, 주머니엔 24달러 뿐이었습니다.



뉴트리라이트의 발상지 **발보아 섬**

LA의 다운타운에서 남쪽으로 44마일(85킬로미터)에 위치하는 뉴포트 비치 발보아 섬. 지금은 캘리포니아 주의 고급 리조트지인 이 땅에서 칼 렌보그는 연구를 시작하였습니다. 1927년 중국을 탈출하여 캘리포니아주에 도착하였을 때 그의 나이는 40세였고, 주머니엔 24달러뿐이었습니다. 발보아 섬의 선착장 2층의 작은 방을 얻어 아르바이트로 생계를 이어가며 식물영양소에 대한 연구를 시작하였습니다. 이로써 건강기능식품의 완성이라는 꿈을 실현하기 위한 첫발을 내디뎠습니다.

**수많은 역경을 헤치며
포기하지 않고
연구를 지속한 결과
종합 비타민
미네랄 개발에
성공하였습니다.**



칼 렌보그의 **놀라운 실험**

1930년대 초 칼 렌보그는 영양소 추출 실험을 위하여 알코올 증류기를 구입하였습니다. 그러나 당시는 금주법 시행으로 주류의 제조, 판매를 금지한 시대였습니다. 물론 그는 용도를 설명하고 주에서 허가를 얻어 구입했지만 비타민의 존재조차 제대로 알려지지 않은 시대였기에, 당시 사람들은 그의 연구를 이해할 수 없었습니다. 밤낮없이 기묘한 실험을 거듭하는 그를 이상한 사람 취급하는 이도 적지 않았습니다. 이런 상황에서 알코올 증류기를 구입하였을 때 그를 달갑게 보지 않던 사람이 기다리고 있었다는 듯 주 경찰에 신고하게 됩니다. 칼 렌보그가 술을 만들었다는 밀고였습니다. 이 일은 당시 동네를 떠들썩하게 하였습니다. 무죄로 풀려나기는 했지만 이후에도 그의 연구에 대한 이해 부족 탓에 오해가 종종 생기곤 하였습니다. 이같은 수많은 역경을 헤치며 포기하지 않고 연구를 지속한 결과 그는 종합 비타민 미네랄 개발에 성공하였습니다.

바다, 무한한 영양의 보고…
See the Sea!

뉴트리라이트의 '자연'에 대한 철학은 농장에서 재배하는 식물에만 한정하지 않습니다. 창립자 칼 렌보그는 '영양의 보고'인 '바다'에 주목하여 어류, 해초, 미생물 등 바다 생물에 함유된 성분을 철저히 연구하였습니다. 뉴트리라이트의 건강기능식품에 그 정신이 살아 있는 이유는 칼 렌보그의 열정과 그가 이룬 성과가 면면히 계승되었기 때문입니다.



칼 렌보그는 바다를 '무한한 에너지원'으로 여겼습니다.

모든 생물의 기원은 바다에 있다

"지구상의 모든 생물의 기원은 바다에 있습니다." "풍요로운 자연환경 속에서 사는 바다 생물은 인간의 몸에 필요한 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민, 미네랄을 균형 있게 함유하고 있습니다." "육지의 식물이나 동물보다 바다생물이 더 균형 있는 영양소를 함유하고 있을지도 모릅니다." 칼 렌보그가 이러한 메모를 남긴 것은 1960년대입니다. 인구가 급격히 증가하자 식량 부족을 염려한 그는 '바다의 가능성'에 주목하였고 여러 각도에서 연구를 시작하였습니다.

바다는 '무한한 에너지원'

칼 렌보그는 바다를 '무한한 에너지원'으로 여겼습니다. 연구선을 이용하여 바다에 서식하는 미생물을 단백질원으로 사용하는 실험을 하고, 심해수에 함유된 다량





의 인 성분에 주목, 미네랄을 확보하는 프로젝트를 계획하는 등 미지의 가능성을 현실화하는 데 착실히 접근하였습니다. 칼 렌보그의 연구 의욕은 60대가 되어도 퇴색하지 않았습니다. 그는 알래스카 바다 탐험을 통해 뉴트리라이트 오션팜의 가능성을 떠올렸습니다.

칼 렌보그의 의지를 이어가는 뉴트리라이트

오늘날 오메가-3와 해조 칼슘 등 바다 영양소의 가치가 주목받고 있습니다. 칼 렌보그의 선견지명은 지금 현실이 되어가고 있습니다. 그의 앞선 안목과 열정은 현재 뉴트리라이트의 연구 및 개발에 이어지고 있으며, 고품질의 오메가-3를 함유한 작은 어종, 양질의 칼슘을 함유한 굴껍질 등 바다 영양소를 이용한 건강기능식품을 개발하는 데까지 이르렀습니다.

생태계 농법과
최첨단 과학의 조화

자연과 과학의 조화는 뉴트리라이트의 핵심 철학입니다. 이를 실현하고자 뉴트리라이트는 고품질의 영양소를 함유한 작물을 개발하고, 지속 가능한 농업 방식을 연구하는 데 집중하고 있습니다.

뉴트리라이트 연구진은 7,824가지의 치아씨드 품종을 분석하여 새로운 품종을 개발하는 데 성공했습니다. 렌보그(Rehnborg) 품종으로 명명된 이 치아씨드는 화이트 치아씨드와 선별된 전통 치아씨드를 교배하여 개발되었습니다. 식이섬유, 단백질, 건강한 지방, 칼슘이 풍부해 영양 보충에 탁월한 원료로 평가될 뿐만 아니라 높은 함량의 오메가-3를 함유하고 있어, 뉴트리라이트의 혁신적인 연구 성과 중 하나로 자리 잡고 있습니다.

이와 더불어, 연구진은 로즈마리의 최적 재배 및 수확 방식에 대한 연구도 지속적으로 수행하고 있습니다. 로즈마리는 수확 후 자연 건조 방식으로 관리되며, 이를 통해 활성 성분을 보존하면서도 깊고 진한 향을 유지할 수 있습니다. 연구진은 로즈마리를 40℃ 이하의



렌보그(Rehnborg) 품종으로 명명된 이 치아씨드는 높은 오메가-3 함량을 자랑하며, 뉴트리라이트의 혁신적인 연구 성과 중 하나로 자리 잡고 있습니다.



뉴트리라이트는
칼 렌보그의 철학을
이어받아, 건강한 삶을
위한 과학적 해답을
찾아 나갈 것입니다.

자연 상태에서 건조해야 활성 성분을 극대화할 수 있음을 밝혀냈으며, 이에 맞춰 최적의 수확 방식과 건조 기술을 적용하고 있습니다. 이렇게 수확된 로즈마리는 항산화 성분, 철분, 칼슘, 비타민 B를 풍부하게 함유하고 있어 건강 유지에 도움을 줍니다.

뉴트리라이트는 식물영양소를 풍부하게 함유한 원료를 생산하기 위해 연구를 지속하고 있습니다. 실내 연구실에서는 다양한 온도와 습도 조건을 조절하여 특정 작물이 최상의 상태로 성장할 수 있도록 실험하며, 야외 실험실에서는 비료 및 자연환경이 식물에 미치는 영향을 평가합니다. 이러한 연구를 바탕으로 뉴트리라이트는 씨앗에서부터 완제품까지 체계적으로 관리하며, 다양한 요소를 면밀히 조율하여 최상의 원료를 안정적으로 확보합니다.

또한, 연구진은 단순한 농업 기술 개발을 넘어, 미래형 원료 발굴에도 집중하고 있습니다. 예를 들어, 캐모마일과 로즈마리 품종을 비교 · 연구하며, 각 원료의 영양적 가치를 극대화할 수 있는 최적의 재배 방식을 모색하고 있습니다. 이러한 과학적 접근을 통해 뉴트리라이트는 원료의 가치를 극대화하고, 제품의 품질을 지속적으로 개선하고 있습니다.

자연과 과학의 힘을 결합한 혁신적인 접근 방식을 통해, 뉴트리라이트는 칼 렌보그의 철학을 이어받아, 건강한 삶을 위한 과학적 해답을 찾아 나갈 것입니다.

자연의 선물, **식물영양소**

중국 주재 당시부터 칼 렌보그는 채소와 과일에 비타민, 미네랄 외에도 다른 유용 성분이 함유되었음을 알고 있었습니다. 그는 그것을 '부영양소(Associated Food Factor)'라 명명하였고, 커다란 가능성을 확신하고 연구에 전력하였습니다. 그 성분은 최근에야 주목받게 되었습니다.

현재 이들 유용 성분은 '식물영양소'라고 불리며, 인체의 건강 유지에 큰 역할을 한다는 것이 서서히 밝혀지고 있습니다. 그중에서도 일약 유명해진 것이 '폴리페놀'입니다. 또한 토마토 등에 포함되는 빨간 색소 '라이코펜'은 뛰어난 활성 산소 흡착력으로 주목받고 있습니다. 어떻게 하면 식물영양소를 제품에 활용할 수 있을까? 어떤 원료의 어느 부분에 어떤 식물영양소가 함유되어 있을까? 식물영양소를 가장 많이 함유하고 있는 수확기는 언제일까? 이것은 칼 렌보그가 창립 시절부터 계속 추구한 뉴트리라이트의 중요한 과제였습니다.

뉴트리라이트는 전 세계적으로 뉴트리라이트의 근간이 되는 식물영양소에 관한 기능성 연구를 지속하고 있으며, 채소 · 과일 섭취의 중요성을 알리고 식물영양소의 섭취를 장려하는 활동을 적극 전개하고 있습니다. 또한, 이에 대한 과학적 신뢰성을 확보하고 연구의 저변을 확대하기 위해 '국제 파이토케미컬 심포지엄 (International Phytochemical Symposium)'을 지원하고, '한국영양학회', '한국식품과학회' 등의 주요 식품 관련 학회와도 수년간 진행한 식물영양소 연구를 바탕으로 심포지엄 등을 개최하며 연구 활동을 후원하고 있습니다.



지아잔틴(Zeaxanthin)
마리골드 꽃, 물냉이, 케일, 시금치,
치커리 등에 다량 함유.



안토시아닌(Anthocyanin)
엘더베리, 포도,
블루베리 등에 다량 함유.



테아플라빈(Theaflavin)
식물에 들어있는
폴리페놀, 카테킨류의 일종.
홍차, 우롱차에 다량 함유.



리모넨(Limonene)
오렌지 · 레몬의 껍질에 들어있는
성분. 셀러리 등에도
다량 함유.



카테킨(Catechin)
식물에서 쓴맛을 내는
성분으로 엽차와 녹차 등
찻잎에 다량 함유.



이소티오시아네이트
(Isothiocyanate)
양배추, 물냉이, 브로콜리
등에 다량 함유.



쿠마린(Coumarin)
달콤한 향을 내는 성분으로
블랙커런트, 딸기, 빌베리 등에
다량 함유.



루테인(Lutein)
마리골드 꽃, 브로콜리,
호박, 시금치 등에 들어 있는
카로티노이드의 일종.



카로티노이드(Carotenoid)
시금치, 당근, 파슬리 등의
녹황색 채소, 감귤류에
다량 함유.



라이코펜(Lycopene)
카로티노이드의 일종으로
빨간 색소. 토마토, 당근 등에
다량 함유.



이소플라본(Isoflavone)
대두와 된장, 간장 등
대두 가공식품에
다량 함유.



플라보노이드(Flavonoid)
자연계에 광범위하게 분포되어 있으며 감귤류, 당근 등
다양한 식품에 함유.

뉴트리라이트 5가지 파이토컬러 PHYTO-COLOR



파이토컬러는 '식물 고유의 색깔'을 의미합니다. 5가지 파이토컬러는 빨간색, 노란색 · 주황색, 초록색, 보라색 · 검은색, 흰색으로 구성됩니다.

파이토컬러 속에 숨은 25,000가지 식물영양소

초록색, 주황색, 빨간색, 보라색, 흰색 등 식물 고유색에 건강 유지에 도움을 주는 중요한 항산화 물질인 식물영양소가 들어 있습니다. 채소와 과일의 색은 자외선으로부터 자신을 보호하고, 바이러스나 곰팡이 · 세균 등을 물리치기 위해 생성한 자기방어 수단입니다.

GREEN(초록색)

초록색 과일과 채소에는 EGCG, 이소티오시아네이트, 루테인, 지아잔틴 등의 식물영양소가 들어 있습니다.

PURPLE(보라색)

보라색 과일과 채소에는 안토시아닌과 레스베라트롤이 풍부하게 들어 있습니다.



식물 고유의 컬러 속에
건강 유지에 도움을 주는
중요한 항산화 물질인
식물영양소가 들어 있습니다.

WHITE(흰색)

흰색 과일과 채소에는 알리신, 케르세틴 등의 식물영양소가 함유되어 있습니다.

YELLOW(노란색) / ORANGE(주황색)

노란색 · 주황색 과일과 채소에는 알파–카로틴, 베타–크립토잔틴, 루테인, 지아잔틴, 케르세틴, 헤스페리딘 등의 식물영양소가 들어 있습니다.

RED(빨간색)

빨간색 과일과 채소에 들어 있는 대표적 식물영양소는 라이코펜과 엘라그산입니다.

※식물영양소에 대한 일반적인 건강 과학 정보로, 특정 제품과 직접적인 관련은 없습니다

Best of You

'당신을 위한 최적의 건강'

철학은 지키고,
과학으로 나아가는
뉴트리라이트

당신에게 꼭 맞는
건강 솔루션을 선사합니다.


90
nutrilite™
YEARS OF GROWTH

nutrilite™

건강기능식품 세계판매 1위
철학은 지키고, 과학은 나아갑니다.

Amway

서울시 강남구 영동대로 517 한국암웨이주식회사 고객센터 1588-0080
홈페이지 www.amway.co.kr 뉴트리라이트 www.nutrilite.co.kr

*건강기능식품 및 비타민 브랜드 세계 판매 1위
(GlobalData 2025년 소매 건강기능식품 및 비타민 부문, 글로벌 브랜드 시장 점유율(%)기준)

271169K