

종합소식

KOR PARK '87 참가안내

한국디자인 포장 센터에서는 국내의 최신 포장재료 기계 및 관련 자료를 대한무역진흥공사와 공동으로 제2회 한국국제포장기자재전(KOR PAEK'87)을 87. 4. 4~4. 12까지 대한무역진흥공사 종합전시장에서 개최한다하니 뜻이 있는 업체는 다수 참관을 바라고 있으며 연락처는 다음과 같다.

전화 550-1312~314, 562-1189

제4회 아시아 태평양 축산학회(AAAP) 참가안내

제4회 아시아 태평양 축산학회가 87. 2.1~6일까지 뉴질랜드의 해밀튼시에서 개최 되는 바 본학회의 많은 학자가 학술 논문을 발표할 예정이니 참가 뜻이 있으신 업체 및 회원의 많은 신청을 바라고 있다.

(연락처 : 754-0830~9, 777-5927)

제11회 전국 축산 진흥대회 축산전시회 개최

농수산부가 주최하고 축협 중앙회가 주관하며 한국유가공협회를 포함한 축산관련 각협회 및 업체가 협찬한 제11회 전국 축산 진흥대회가 지난 86. 10. 16~10. 18(3일간) 수원 가축시장내 축산 진흥대회 전시장에서 개최 되었다.

국가 기술자격 취득자 공시

국가 기술 자격법 시행령 제37조의 규정에 의거 한국직업훈련 관리공단으로부터 낙농기능사 2급 자격 취득자 등록 사항을 다음과 같이 공시함

1. 자격종목 및 등급...낙농기능사 2급
2. 인적사항 및 주소

오석환(남) 경기. 안성군. 이죽면 죽산리 동부 456

박중석(남) 경기. 여주군. 나남면 연대리 산 6

3. 그외에도 501명이 있으나 지면관계로 게재 생략

국민食生活 改善지침 發表

식생활 개선 범국민 운동본부(회장 金甫현)는 지난 10월 20일 서울 프레스 센터에서 영양 전문가 주부등 300여명이 참석한 가운데 국민 식생활 개선지침 발표회를 개최 하였으며 동지침서 15,000부를 발행 관계기관 및 유업체에 배부 하였는바 한국유가공협회에서도 협찬한 바 있다.

'87 한국국제 식품기술전(KOR FOOD '87) 개최

대한무역진흥공사는 '88서울올림픽등 대규모

국제행사를 앞두고 가공식품의 개발 및 식품기술의 선진화를 기하고자 87.4.7~4.12(6일간) 상공부, 보건사회부등의 후원으로 대한무역진흥공사 종합 전시장에서 '87한국 국제 식품기술전을 개최할 계획이니 뜻이 있는 업체의 많은 참여를 바라고 있다.

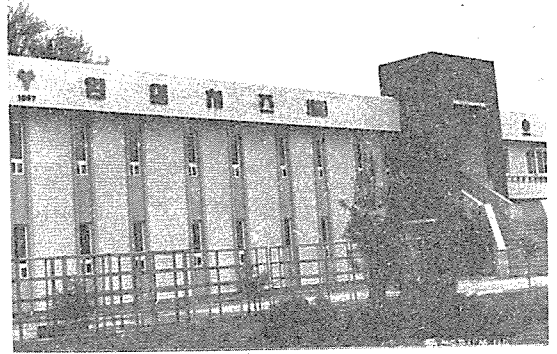
- 신청기간 : 87. 1. 31限
- 문의처 : 전화 550-1312~4

□ 崔昌洛 勳資部長官 에너지 관리 우수업체방문 □

최창락 동자부 장관은 지난 10월 14일 에너지 관리 우수업체인 全南. 光山郡 松汀邑 雲水里 所在 매일유업(주) 湖南工場을 시찰하고 이 자리에서 우리나라 에너지 70%를 해외에서 사들이고 있어 에너지를 절약하는 것은 곧 국력을 키우는 것이라고 강조하고 효율적인 절약을 생활화 하자고 당부했다.

□ 입실 치즈신용협동조합 현대식 새공장 신축준공 □

입실치즈 신용 협동조합(대표 오재훈)은 지난, 12. 1입실읍, 갈마리 소재 대지 1,464평에 연건평 410평의 국제 수준의 현대식 2층 새 공장을 신축 이 날 내외 귀빈이 다수 참석한 가운데 준공식을 가졌다.



해외소식

● 低 락토오스우유의 제조

오스트레일리아의 Droulin 버터공장에서는 가수분해우유를 연속 생산하는 기술에 성공하였다. 가수분해우유란 락토오스의 소화성이 낮은 사람들을 위하여 락토오스를 글루코오스와 갈락토오스로 효소분해한 우유를 일컫는다. 종전에는 가수분해우유제조를 위하여 락토오스분해효소를 우유에 직접 혼합하여 제조해왔으나, 이 방법은 고가의 효소를 1회밖에 사용하지 못하므로 비용이 많이 드는 단점이 있었다. Droulin 시의 신기술은 효소를 glass bead 에 흡착시켜 사용하는 방법으로 이를 column 에 충전하고 우유를 통과시켜 제조하는 것이다. 이 방법에 의한 생

산시 종래의 방법에 비해 효소를 여러차례 사용할 수 있으므로 제조비용이 약 1/3 정도로 감소하였으며, column 을 통과하는 유속을 조정하므로써 우유의 가수분해율을 조절할 수 있게 되었다. glass baad 에 흡착시킨 효소의 활성은 약 2년정도 유지되었다고 보고하고 있다. 이 가수분해우유는 설탕을 첨가하지 않고도 어느정도의 단맛을 나타내므로 무설탕 다이어트 유제품제조에 널리 사용될 수 있으리라 기대된다.

- 農開公 食品뉴 - 스 제공 -