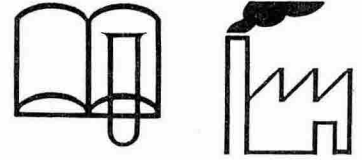


## 食品關聯學會 및 業界소식



### 한국식품과학회 창립 20주년 기념 심포지움개최

한국식품과학회(회장·권태완)에서는 창립 20주년을 맞아 지난 10월 28일부터 2일간 전경련 회관에서 500여 회원들이 참석한 가운데 미래를 여는 식품산업을 표방하면서 “식품 생물공학의 현황과 전망”에 대한 기념 심포지움과 제41차 학술발표회를 개최하였다. 기념 심포지움에서 발표된 내용은 다음과 같다.

△ 식품산업과 생물공학(유주현, 연세대) △ 식품공학에서의 단백질공학 이용(변시명·이병룡, 한국과학기술원) △ 식품공학과 면역학적 기법의 이용(최인성, 한국과학기술원) △ 유전자 조작에 의한 식품미생물 개량(김근, 수원대) △ 아노산 발효공업의 연구개발 현황(임번삼, 미원) △ 미생물을 이용한 특수지방산의 생합성(신현경, 한국식품개발연구원) △ 오리오바시디움 플루란스에 의한 프럭토 올리고 당의 생산(이재홍·유무영, 제일제당) △ 생물공학적 방법에 의한 풍미물질의 생산(이형주, 서울농대) △ 신물질 이용 식품보존제 개발(복성태, 한국화학연구소) △ Design and Engineering of Biopolymers for Functional Performance in Food Products(나조균, Massachusetts Institute of Technology)

#### □ 한국영양학회 추계총회 및 학술대회

한국영양학회(회장·김숙희)에서는 지난 11월 5일 롯데호텔 크리스탈 볼룸에서 “국민건강과 영양정책”이라는 주제를 설정하고 특별 강연회를 가졌으며, 총회 및 학술대회도 개최하였다. 이날 행사에서는 △ 2000년대를 향한 국민보건 영양정책(이두호, 보사부 차관) △ 지역사회

영양과 건강(이양자, 한국영양학회 부회장) △ 국민건강을 위한 영양사의 역할과 현황(김병구, 대한영양사회 회장) 등의 강연이 있었다.

#### □ 콩 연구회 학술발표회

한국 콩연구회(회장·이춘영)는 지난 11월 29일 농업기술자 회의실에서 '88년도 가을정기총회 및 제10차 학술발표회를 개최하였다. 이날 행사에서는 △ 콩 증산시책의 방향(김한수, 농림수산부) △ 콩의 수급현황과 전망(이경원, 미국 대두협회 한국지부) △ 두부용 대두수입의 개선방안(심영근, 서울농대) 등의 주제발표가 있었다.

#### □ 동물세포 배양 심포지움 및 생물공학 계속교육 실시안내

한국 생물공학회에서는 금년 11월 21일(월) 서울대학교 교수회관 본 회의실에서 동물세포 배양 심포지움을 개최 하였으며, '89년 2월 13일~17일까지 5일간에는 서울대학교 문화관에서 제4회 생물공학 계속교육을 실시할 예정이다. 심포지움 발표 제목은 “Establishment of Cancer Cell Line for the Management of Cancer Patient” 생물공학 교육내용은 △ Bioprocess Dynamics and Computer Control(Henry C. Lim, University of California, Irvine) △ Bioprocess Modeling(이선복, 한국과학기술원) △ Transport Phenomena and Scaleup, Animal Cell Reactor Enginee-

ring(최차용, 서울공대) △ Industrial Fermentation (이재홍, 제일제당) △ Downstream Processing for Purification: Basic Principles(양철학, 서울대 자연과학대학) △ Downstream Processing for Purification: Theoretical Development(구윤모, 인하대) △ Downstream Processing for Purification: Industrial Practice I(김영준, 제철화학), Industrial Practice II(김인호, 럭키), Industrial Practice III(신광순, 녹십자) △ Plant Cell Biotechnology(유장열, 한국과학기술원) 등이다.

### □ 김치전시회 개최

대한 절임식품공업협동조합(이사장·김기정)은 일반 가정의 가공김치 소비량을 확대하고 현 가공김치의 우수성을 널리 알린다는 취지하에 오는 11월 25일~12월 5일 사이 5일간 「김치전시회」를 개최한다.

조합 가입회원이 참가, △ 가공김치 구매급식의 장점 △ 가정 기호를 충족시킬 수 있는 김치제조 △ 시설 및 업체의 수준향상에 대한 신뢰도 교양을 홍보키 위해 실시되는 이번 전시회는 김치와 함께 젓갈등의 판매도 겸할 계획. 중소기업 협동조합중앙회 회관 지하에서 개최할 예정이다.

## 전통식품 육성방안 수립

### — 농림수산부 관계관 협의회 개최

농산물 성출하기의 농산물 가격 폭락 방지 및 농가소득 증대와 전통식품 개발사업을 육성하기 위하여 농림수산부 주관으로 당 연구원의 농·수·축협 및 농수산물유통공사 등의 관계관이 참석한 가운데 '88년 7월 8일과 8월 31일 두차례에 걸쳐 농림수산부 대회의실에서 협의회를 개최 정부 차원에서 전통식품개발 현황과 문제점이 협의 되었으며 향후 전통식품의 개발 및 운영 방향등이 다각적으로 검토되었다.

### — 산·학·연 협동연구사업추진

당 연구원은 전통식품 육성방안의 일환으로 우리의 음식 문화를 더욱 발전시킴으로써 농어민의 소득향상과 식품가공산업 육성에 기여하고자 지방 여건에 맞도록 지방소재의 과학기술을 동원하여 연구함으로써 고 부가가치의 지방명품을 산출하는 연구개발 사업을 추진하고 있다.

동 사업은 당 연구원의 정상업무 개시와 때를 맞추어 사업계획을 수립 '88년 7월 25일 산·학·연 협동연구사업 안내서를 각 지방 대학에 발송하였다.

그중 12개 대학 19개 과제가 접수되어 당원의 연구업무 심의회를 거쳐 엄중히 선정된 11개 과제에 대하여 효과적 연구를 수행하기 위한 과제별 연구 책임자 및 협

동 연구 책임자(당 연구원)를 지정 11월 현재 이의 연구가 진행중에 있다.

### □ 제 5 회 국내 부존식량자원을 활용한 가공식품 전시회 개최

국내 부존식량자원을 활용한 가공식품 전시회가 식생활개선 범국민운동본부 주관으로 지난 10월 25일부터 30일까지 서울 여의도 63빌딩 2층 체리룸에서 열렸다.



이번 전시회에선 농·수·축·임산물의 4개 부문에서 32개 업체가 182개 품목의 식품을 전시하였는데 당원에서는 청결미, 쌀고기, 즉석 미숫가루, 즉석 건조쌀밥, 현

開發製品의 特徵

| 製 品    | 內 容   |
|--------|---|
| 쌀 고 기  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 콩과 쌀(30%)을 사용하여 壓出成型工法으로 組織化시킨 쌀인조고기</li> <li>· 고단백식품으로 가정에서는 쌀고기볶음, 쌀고기 튀김, 완자형태로 조리 可能</li> </ul>                      |
| 즉석미숫가루 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 종래 미숫가루의 溶解成을 改善시켜 溫水나 冷水에 쉽게 풀어지도록 製造한 便宜食品</li> <li>· 1회용 소포장으로 또는 自動販賣機用으로 利用할 수 있는 開發製品</li> </ul>                   |
| 즉석건조쌀밥 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 주식인 쌀밥의 조리에 필요한 제반 공정을 대폭 簡素化하여 뜨거운 물만 있으면 단시간에 즉석 復元이 가능토록 한 레저, 비상식량용 便宜製品</li> <li>· 復元時間: 뜨거운 물을 붓고 7분 이내</li> </ul> |
| 현미후레이크 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 현미의 營養分을 손상시키지 않고 加工하여 아침식사용으로 먹기 쉽게 製造된 주식대체용 便宜食品</li> <li>· 우유 등과 함께 먹을 수 있는 콘 후레이크 형태</li> </ul>                     |
| 청 결 미  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 정맥가공 후에 자유미강과 미분립이 완전히 除去된 상태로 白米의 고유색택을 갖고 물로 씻지 않고 취반이 가능한 쌀</li> </ul>  |
| 미 역 김  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 미역을 主原料로 김처럼 식용이 가능토록 製造한 發明特許製品</li> <li>· 생미역 8-10kg 을 사용하여 미역김 1속(100장) 生産可能</li> </ul>                               |
| 다진 마늘  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 김치나 찌개 등의 양념으로 使用할 때 다져야 하는 번거로움을 解消시킨 製品</li> <li>· 저장기간이 길고 사용시 적당량을 취해서 사용가능함</li> </ul>                              |

미후레이크, 다진마늘, 미역김 등 7개 품목을 전시하여 많은 관람객들과 관련업체들의 관심이 집중되었다. 지난해 4회 가공식품 전시회 때는 쌀 발효음료, 치즈 스프레드 등 17개 품목의 개발 시제품을 전시한 바 있다.

이번 전시품목중 청결미는 증기로 씻어 건조시킨 광택이 나는 고급쌀로 간편하게 이용할 수 있도록 소포장 판매를 목적으로 하였으며 물로 씻지 않고 밥을 지을 수 있어 각종 mineral의 손실을 방지할 수 있는 잇점도 있다.

또한 쌀고기는 쌀과 콩을 3:7로 배합하여 만든 완전 식물성 식품으로 콩의 비린내가 없으며 햄버거, 완자, 튀김등 그 이용의 용도가 다양하고 즉석 미숫가루는 물에 잘 녹지 않는 종래의 결점을 보완 찬물에도 잘 녹는 기능적 특성이 있기 때문에 전통식품개발 보급 측면에서 볼 때 기대가 크다 하겠다.

\* (당원의 연구개발 시제품에 관심이 있는 업체는 당원 구원 응용연구실로 연락 바랍니다)

□ '88 Japan Food Service Show

(社)日本 food service 協會는 금년 11월 25일부터 나흘간 '88 Japan Food Service Show 를 開催한다. 이는 1984년에 協會創立 10주년 기념행사로 제 1회 Japan Food Service Show 를 개최한 이래 격년으로 實施해 오고 있는 것으로 이번 가을에 열리는 show 가 3회째가 된다. 이번에는 환태평양 지역의 10개국 代表를 초청하여 國際 symposium 을 같이 개최한다. 전시장소는 東京의 晴海에 있는 國際見本市會場 C館이며 國際 symposium 은 11월 24, 25일 이틀간 帝國호텔에서 열린다.

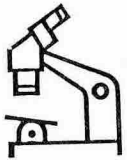
'88 Japan Food Service Show 는 11월 24일 전야제를 시작으로 매일 오전 10시부터 오후 5시까지 전시하게 되며 마지막날인 28일은 오후 4시에 폐관한다. 後援은 農水省, 厚生省, 通産省, 外務省, 各國 大使館, 東京商工會 議所가 맡고 日本外食品都賣協會, 國際觀光日本레스토랑協會 등 20개 團體가 協찬한다. 見本市會場 C館은 미국, 호주 大使館을 포함한 101개社가 참여하여 387개 구역에서 전시할 예정이며 크게 4개의 거리(① 霧圍氣덩어리, ② 食材의 거리, ③ 設備, 機器, system의 거리, ④ 流通, 情報의 거리) 명칭이 붙여진다.

國際 symposium 은 Symposium Pan-pacific '88이

라 부르며 11월 24일은 slide를 사용한 참가국의 外食事情紹介(한나라에 5분씩 發表, 11個國 발표예정)와 「아시아·태평양諸國의 食文化와 外食 business」 주제로 傳統的인 食文化가 現在의 外食 business에 어떻게 살아가고 있는가 등 종합 panel discussion이 진행된다. 2일째에

는 3개의 分科로 나누어 panel discussion을 하며 각 分科의 主題는 「食材와 Food Service」, 「日本 food service 發展을 위한 課題를 생각하다」, 「國際提携(外食 venture 企業)의 實態」이다.

(출처) : 食品新聞 10月 7日字



## 研究院 소식

### 財團法人 韓國食品開發研究院 業務現況

#### 1. 設立目的

農水産物의 處理, 貯藏, 加工技術을 開發普及하여 食品産業技術 基盤을 向上시킴으로써 農水産物의 附加價値 提高 및 需要增大를 통한 農漁民 所得增大

1987. 12. 31 韓國食品開發研究院 育成法施行令 公布(大統領令 第 12357 號)

1987. 12. 31 設立登記

1988. 2. 23 韓國食品開發研究院 縣板式

1988. 5. 2 韓國食品開發研究院 業務開始

#### 2. 沿 革

1987. 12. 4 韓國食品開發研究院 育成法 公布(法律 第 3985 號)

#### 3. 機 能

(1) 食品産業의 技術基盤 向上을 위한 農林水産物의 處理, 貯藏, 加工등과 工程改善 및 裝置開發에 關한 調査 研究와 그 成果의 普及

(2) 農林水産物의 合理的 利用 및 새로운 食品素材 開發 등 國策支援에 關한 研究

(3) 國內外 食品産業의 技術, 市場性, 經濟性 등에 關한 調査

(4) 國內外 食品關聯 最新 技術情報의 蒐集, 分析, 運營 및 傳播

(5) 國內外 食品關聯機關과의 技術交流 및 國際協力

(6) 國內外 政府, 機關, 團體 등과의 受託 및 共同研究 事業

(7) 食品關聯業界 및 機關從事者에 대한 研修

(8) 其他 研究院의 目的達成을 위하여 必要한 事業 및 上記 業務에 附帶되는 事業



한국식품개발연구원 현관식(88년 2월 23일)