

협 · 회 · 소 · 식

91년도 정기총회 3대 회장에 박載福 진주햄사장 선임

우리 협회는 지난 2월 19일 삼정호텔에서 91년도 제1회 이사회 및 제5차 정기총회를 갖고, 지난해 7천4백73만8천1백7원 집행액을 심의 처리하는 한편 91년도 1억2천5백20만원의 수지예산안을 집행부 원안대로 심의, 확정했다.

이날 총회에서는 3대 회장에 진주햄 박載福사장을 만장일치로 추대했다. 이로써 지난 86년 8월 20일 우리 협회 창립 총회 이후 계속 회장직을 맡아 왔던 롯데햄 우유 姜普佑사장은 2선으로 물러앉았다.

이날 총회에서는 또 신임 비상근 부회장에 롯데햄우유 姜普佑사장과 제일농장 金仁植대표를 선임

하는 한편 金正淳(제일제당 사장) 비상근 부회장과 金東坤상근 부회장을 각각 유임시켰다.(별표 임원현황 참조).

이날 정기총회에서는 특히 올해부터 협회의 활성화를 위해 연간 매출액이 6백억원 이상인 회원사에 대해서는 80만원의 월회비를 징수기로 했으며, 3백억원 이상 6백억원 미만 회원은 40만원, 1백억원 이상 3백억원 미만 회원은 30만원, 30억원 이상 1백억 미만인 회원은 20만원, 6억원 이상 30억 미만 회원은 10만원, 6억원 미만 회원은 5만원 징수기로 했다.

또한 총회는 대외 무역환경의 변화와 회원사들의 사업 전문성을 제고시켜 나가기 위해 올해부터 1차, 2차 육가공 분과위원회와 냉동식품 분과위원회 등 3개 분과위원회를 신설, 운영해 나가기로 했다.

· 1차 육가공 분과 위원사

- ① 광명식품 ② 동남육가공
- ③ 대화식품 ④ 봉림축산
- ⑤ 삼원농역 ⑥ 서신유통
- ⑦ 선진축산 ⑧ 안성축산
- ⑨ 영필농산 ⑩ 진미육가공
- ⑪ 한일식품 ⑫ 협진축산
- ⑬ 제일농장

· 2차 육가공 분과위원회사

- ① 남부햄 ② 대경식품
- ③ 대림식품 ④ 롯데 햄 · 우유
- ⑤ 삼원농역 ⑥ 제일농장
- ⑦ 제일제당 ⑧ 진주햄
- ⑨ 코델리 ⑩ 팽 권
- ⑪ 한국냉장 ⑫ 한국식품

· 냉동식품 분과위원회사

- ① 남부햄 ② 롯데햄 · 우유
- ③ 제일제당 ④ 진주햄

(별표) 임원현황

직책	성명	소속
회장	박載福	진주햄 대표
부회장	강진우	롯데햄·우유 대표
"	김정순	제일제당 대표
"	김인식	제일농장 대표
"	김동곤	(상근)
이사	정영섭	남부햄 대표
"	오치남	대림식품 대표
"	양경석	삼원농역 대표
"	안동관	서신유통 대표
"	최영혁	진미육가공 대표
"	신건호	한국냉장 대표
"	장건용	팽 권 대표
감사	이석두	동남육가공 대표
"	최문규	한국식품 회장



△ 91 정기총회 광경

베이컨 포장재 사용 신청

우리 협회는 지난해 6월26일 보사부에 베이컨 제품의 유통기한 변경에 따른 포장재 사용 요청을 한 바, 보사부로부터 유통기간이 단축된 제품의 포장재를 한시적으로 사용토록 허용 받았는데 동 포장재의 사용 연장으로 3천6백44만9천원의 원가를 절감케 했다.

이는 베이컨의 유통기한(보사부 고시 제90-47호)을 15일로 고시하므로써 산하 회원사들의 포장재 재고량이 크게 누적되어 원가부담이 가중되고, 자원낭비 측면에서 많은 애로를 겪은데 따른 것이었다.

베이컨의 SHELF-LIFE 측정 연구

우리 협회는 한국식품개발연구원측과 베이컨의 SHELF-LIFE 측정에 관한 연구 용역계약을 체결했다.

지난해 8월2일 가져진 동 연구 용역계약은 보사부 고시 제90-47호(90. 6. 11)로 베이컨 제품의 유통기한이 기존 10°C 이하 25일에서 10일을 단축한 15일로 고시함에 따른 것으로 현행 시판되고 있는 우리 나라 베이컨의 SHELF-LIFE를 측정하고 온도 및 포장방법에 따른 비교 분석을 통하여 과학적인 자료에 의한 유통기한을 결정하고자 하는 데 있

다. 한편 동 연구는 지난해 12월 까지 4개월여에 걸쳐 진행된 바, 연구 결과 베이컨 제품의 권장 유통기한을 25일로 연장 설정해도 이상이 없다는 결론을 얻음에 따라 동 연구결과 및 외국의 사례를 첨부, 관련 부처에 건의했다.

육가공 기술 세미나 4차례 가져

우리 협회는 지난해 4차례에 걸쳐 육가공과 관련한 기술세미나 및 심포지엄을 가졌다. 월별로 실시된 동 행사는 당 업계는 물론 관련 단체, 학계에 큰 반향을 불러 주었다.

동 행사 내용은 다음과 같다.

■ 일본의 돈육수급 정책 세미나 개최

- 1) 일시 : '90. 8. 24
- 2) 장소 : 호텔 롯데월드
- 3) 주제 및 강사

가) 제1주제(일본 식육통신사 대표 俵田高志路)

○ 일본의 돈육 수급정책과 육가공산업

- 돈육 수급정책(축산물 가격안정법, 수입규제 등)

- 돈육 수입개방 배경

- 돈육 수급정책과 수입개방이 육가공산업에 미치는 영향

나) 제2주제(대판부축산회컨설턴트 조부 勝)

○ 일본의 돈육 수급정책

과 양돈산업

- 양돈산업 발전과정과 현상

- 돈육수입 현황

- 돈육 수급정책과 수입개방이 양돈산업에 미치는 영향

다) 일본의 돈지육 거래규격 해설

■ '90유럽 육가공기술 심포지엄 개최

1) 일시 : '90. 9. 4

2) 장소 : 힐튼호텔

3) 주제 및 강사

가) 제1주제(Mr. Edward Perelman)

○ 미 육가공산업 현황

나) 제2주제(Mr. Egon Lykke Nielsen)

○ 햄 및 염지가공 기술

다) 제3주제(Mr. Knud Simonsen)

○ 분쇄육제품의 연속 가공

라) 식품 첨가물과 육제품 생산에서의 그 응용기술

4) 후원 : 다다상사

■ '90미주 육가공기술 심포지엄 개최

1) 일시 : '90. 10. 16

2) 장소 : 아미가호텔

3) 주제 및 강사

가) 제1주제(Prot Robert Rust)

○ 미 육가공산업 현황

나) 제2주제(Dr. Danny Chiu)

○ 육제품에 대한 ISP 사용법



△유럽육가공기술 심포지엄



△미주 육가공기술 심포지엄

다) 제3주제(Dr. Stan H. Richert)

○ 세계의 육가공기술

라) 제4주제(Mr. S. K. Holt)

○ 세계 및 미국 양계산업

4) 후원: (주)프로틴 테크놀로지스 인터네셔널

햄우유)

나) 육가공제품의 제조기술(金安主 이사, 팽건)

다) 육가공제품의 안전성(李茂夏 교수, 서울대)

라) 육가공제품의 영양(文秀才 교수, 연세대)

■ 한국육가공산업의 발전방향 세미나 개최

- 1) 일시: '90. 11. 3
- 2) 장소: 호텔 리베라
- 3) 주제 및 내용

가) 우리나라 육가공산업의 현황(金寅相 이사, 롯데

수입 소시지 불법 유통에 대해 강력 시정 조치내려

지난해 1월부터 수입자유화된

소시지제품이 불법 유통됨에 따라 관련 부처에 통보한 바, 세정교역에서 수입한 냉동 소시지 제품 판매에 관하여 식품위생법 규정에 따라 시정 조치하였다고 서울 서초구청에서 통보 받았다.(90. 여름호 73면 참조)

냉동 명태 연육 3천 4백20톤 수입쿼터

수산청은 1월29일 우리 협회가 탄원한 냉동 명태연육 긴급 수입 허용 요청에 대해 3천4백20톤을 수입토록 허용했다.

우리 협회는 지난 12월 24일 산하 7개 회원사가 생산하고 있는 연육제품의 원료가 절대 부족으로 생산 수급에 심각한 차질을 빚고 있는데 따라 이들 회원사의 증지를 모아 관련 부처에 수입을 허용해 줄 것을 탄원한데 따른 것이다.

현재 연육은 해외 어장의 축소에 따라 원양 어획량이 급격히 감소, 어목사업에 참여한 원양 대기업의 자체 소요에도 크게 부족하며, 육상 연육 또한 가격이 앙등, 구입치 못하는 실정이다.

이에따라 우리 협회는 회원사의 연육소요량 2차 실사 결과 올해 중 1만2천8백55톤의 선상 연육이 과부족되어 수입을 허용, 탄원하게 되었으며 2월9일 해당 회원사 임원회의를 갖고 동 수입 쿼터량을 배정했다.