

육가공 알림판

한국식품개발연구원

한국식품개발연구원(원장 朴正潤)이 11월 22일 성남시 분당구 백현동소재 신축 청사에서 준공식을 가졌다.

이날 준공을 본 연구원 신축 청사는 지하 1층, 지상 3층 규모로 연구실험동이 3천평, 특수시설동이 5백70평, 기타 지원동이 1천5백 90평으로 총건평 5천5백90평으로 총건평 5천1백60평 건물로 착공후 22개월의 공사기간을 거쳐 결실을 봤다.

한편, 농림수산부 산하의 정부 출연연구소인 동 연구원의 조직이 지난 10월 1일부로 대폭 개편됨에 따라 「육가공연구소」가 신설됐다.

연구소는 육류, 계란 및 부산물의 가공, 저장 및 이용기술 개발과 품질평가에 관한 연구를 담당하며, 실장에 유익중 박사가 임명되었다. 동 연구원은 10월 9일 경기도 분당 소재의 새 청사로 이전된 바 있다.

- 주소 : 성남시 분당구 백현동 산 46-1
한국식품개발연구원
- 전화 : (0342)40-5076(직통)

육가공기술인회

한국육가공기술인회(회장 김정현)는 6월 16일 대전 유성관광호텔에서 제11차 정기총회 및 학술발표회를 가졌다.

이날 학술발표회에서는 ▲식육공장의 곰팡이 발생 현황 및 그 대책(정규현 진주햄 부장) ▲시장의 변화에 따른 신제품 개발방향(이정우 제일제당 실장) ▲육가공에 있어서 원료육의 다변화 방안(김언현 건국대 교수) ▲일본에 있어서 식육가공업의 수익 향상(日本 吳羽化學工業 西野甫部長研究院) 등의 논문 발표가 있었다.

한국식육연구회

한국식육연구회는 9월24일 건국대학교 상허기념 도서관 국제회의실에서 정기총회를 갖고 임원진을 새로 선출했다. 새로 선출된 임원은 다음과 같다.

▲회장=蔡榮錫(강원대 축산대학장) ▲부회장=梁隆(연세대 식품공학과 교수)·李輔明(남부햄 전 무이사)

한국식품과학회

한국식품과학회 하계 학술세미나가 8월 23일 프레스센터 국제회의실에서 「한국냉동식품의 현황과 발전방향」이란 주제로 열렸다.

이날 발표내용은 다음과 같다.

▲한국 냉동식품업계의 현황=이태호이사(해태식품연구소) ▲최근 수산냉동식품 기술의 발전 및 문제점=공재열교수(수산대) ▲조리냉동식품기술의 발전 및 문제점=이영춘교수(중앙대) ▲칠드푸드 및 콜드체인시스템의 현황=김정옥단장(한국식품개발연구원기술지원단)



동물자원연구센터

동 연구센터는 지난 10월 25일 건국대학교 사회과학관에서 「동물산업에 있어서 첨단기술의 응용」을 주제로 제2회 국제 심포지엄을 개최했다.

보사부

미국산 돈육통조림 판금

보사부는 10월 21일 산하 각 검역소에 미국 케이커오츠사(社)제품인 포크빈스돼지고기통조림의 수입통관을 금지하도록 지시했다.

보사부는 이와 함께 국내 수입상사에 이미 수입된 돼지고기통조림의 출고를 금지하고 시중에 유통중인 제품은 회수하도록 조치했다.

보사부의 이같은 조치는 이 미국산(産) 돼지고기통조림의 살균처리 과정에서 문제점이 발생했다는 정보에 따른 것이다.

문제가 된 제품은 올해 제일훼미리와 세진서프라이가 각각 1천4백상자, 7백상자를 수입했다.

농림수산부

농림수산부는 6월 8일 돼지고기 수출업체들이 국내 가격상승으로 수출규격돈 확보가 어려워지자 결손 보전을 위해 수출금액 범위내서 육가공원료 직수입을 허용했다. 이는 국내 돼지고기 수출업체들이 규격 돈 확보가 어려워 채산성이 악화, 수출업체가 22개에서 8개업체로 줄고 수출물량도 지난 4월말까지 1천2백톤으로 지난해 같은기간 3천1백 27톤에 비해 39%수준에 머물고 있는 실정이다. 특히 국내 돼지사육여건도 폐수단속강화 인건비상승 등으로 돼지값이 높은데도 불구하고, 신규 사육이 어려워 증식되지 못해 단기간내 늘어나는 수요를 충족하지 못하고 있다.

농림수산부는 이에따라 돼지고기 수출에 부과되고 있는 부가세 도축세등 각종 세제등의 개선을 추진하고 규격돈 생산체계를 확립해 나가기로 했다. 또 수출업체에 대해 수출금액 범위내에서 육가공원료육직수입을 허용하여 가공원료 부족현상을 일부 해소시켜주어 수출에 따른 결손이 다소 보전될수 있도록 했다.

농림수산부는 이같은 돼지고기 수입을 국내 돼지가격이 금년 가격안정대상한선 90kg규격돈기준 14만5천원이하로 안정될 경우 수입을 중단, 국내 양돈산업을 보호키로 했다. 한편 축협중앙회는 10월 18일 돈가가 상한선이하로 하락, 수입 추천을 중단했다.

농림수산부 · 한국방송공사

농림수산부와 한국방송공사는 지난 10월 24일부터 11월 2일까지 10일간 여의도 광장에서 「제2 녹색시대(신개척 '91 농어축산의 새 물결)」행사를 개최했다.

이번 행사에는 종합전시장을 비롯해 판매관과 교양강좌 개설 및 음식숙씨 자랑, 노래자랑, 씨름대회 등 다채로운 행사가 열렸다.

대한양계협회

대한 양계 협회는 지난 10월 10일부터 3일간 올림픽 공원 제 1.2체육관에서 제1회 한국 양계 박람회를 개최했다.

국제화에 대응한 양계산업의 미래상을 제시하고 양계산물의 우수성을 홍보키 위해 열린 이번 박람회에는 개회식을 시작으로 육계인 대회 및 시설자동화 세미나, 닭고기 요리숙씨 대회, 심포지엄 등이 열렸으며 63개 업체가 참여해 2만5천여명의 관람객이 다녀갔다.

대한양돈협회

동 협회는 지난 10월 30일 서울 여의도 63빌딩 2층 국제회의장에서 제8회 전국양돈인(개방화에 대응한 신사고 정립결의) 대회를 개최했다.

1, 2부로 나뉘 전국양돈인대회와 특강 및 요리강습 시식회로 진행된 이날 행사는 개방화시대에 대응한 공동체 의식 고취와 양돈인의 지위향상, 권익도모를 위해 열렸다.

미육류수출협회

미국의 육류수출업체인 미육류수출협회가 11월 우

리나라에 사무실을 설립. 미국의 육류수출협회는 이번에 한국사무소를 개설하게 됨에 따라 자국산 쇠고기에 대한 광고 및 판촉활동을 강화하는 한편, 국내 쇠고기 유통시장의 취약성을 부각시켜 자국 쇠고기의 시장 점유율을 확대시켜 나갈 계획이다. 이번 미국의 한국사무소설립은 호주에 이어 두번째이다.

“해외축산 DATA BANK”

해외축산정보 정보지 창간

해외축산 DATA BANK사에서 축산업계 최초로 축산전문지를 발간하였다.

최근 개방화 시대를 맞아 국내축산업계에 국제경쟁력 함양에 대한 목소리가 높아지고있는 이때, 이에 대응하여 동사는 다년간 축산업계에서 종사해온 전문인력으로 구성하여 외국의 발전된 축산기술과 최근의 국외축산정황을 보급하여 국내축산 발전에 일익을 담당할 것으로 본다.

동사는 직접 현지에서 축산분야의 각종 정보를 정확하고 신속하게 입수하여 제공하며 책자 발간뿐만 아니라 각종 해외정보를 수집하여 전산처리후 보관, 보급하며, 자료번역 업무도 진행중에 있다.

이 전문지의 주 내용은 4계절 축산사양관리, 질병, 약품, 사료폐수처리, 품종계량, 가공, 신기술, 신품종, 새로운 축산기자재 등을 다루고있어 국내 축산업계에 많은 도움이 될것으로 본다. 특히 원하는 축산분야의 자료(원문)를 서비스하니 필요한 분은 이용하기 바라며, 현재 구독신청과, 광고신청을 받고있는바, 자세한 내용은 직접 동사 영업부로 문의가란다.

(연락처)

TEL : (02)516-8241 (02)517-8247

FAX : (02)517-8247

주소 : 서울 강남구 논현동 122-5(부성B /D306호)

삼정산업

식육기, 설비 등 상담실시

식육기계 전문 생산 업체인 삼정산업은 일본 식육기계의 우수업체인 「와타나베(WATANABE)」사와 기술제휴로 성능과 품질에서 뛰어난 육가공 기계

류를 제작, 시판 및 수출에 박차를 가하고 있다.

삼정산업은 낙후된 기존의 생산방식을 벗어나 차원 높은 다이캐이팅 생산방식으로 전환, 균일한 제품과 외관을 고급화 시키는 물론 사용방식에 있어서도 위생성과 편리성을 극대화시켜 91년 서울 국제 식품기계전, 제2녹색시대, 91년 일본동경국제 식품기계전, 91년 일본지바 국제 식품기계전에 출품하여 국내외의 바이어들에게 호평을 받고 있다.

삼정산업의 주 생산 품목으로는 냉동 슬라이서류, 생육 슬라이서류, 햄 슬라이서류, 골절기류, 민서기류 등이며 일본 「와타나베」사의 초고속 자동 슬라이서, 독일「웹보매틱 (WEBOMATIC)」사의 진공포장기. 이태리 「그라스리 GRASSLLI」사의 스티나 등 선진국 유명제품의 앞선 기술도 선보이고 있다.

또한 삼정산업은 햄 소시지 공장시설 설비 및 육가공 기계설비 등을 전문적으로 취급하고 있다.

삼정산업은 보다 나은 내일의 기술향상을 위해 오늘도 끊임없이 연구 노력하며 생산에 박차를 가하고 있다.

육가공 기계에 대한 문의사항은 아래의 전화번호로 연락하면 즉시 상담에 응하며, 타사 제품과 비교 분석자료 및 카다로그를 우송하여 준다고 한다.

삼정-와타나베 : 경기도 시흥시 대야동 산 66-6
(032)692-3133 /4, 692-4385 FAX (032)691-9603

대영정밀기계

수 년전부터 육가공 공정의 몇몇 자동화기계와 공기구(미트웨곤, 스모크트토리, 리테이너 등)를 제작, 국내 육가공업체에 납품해 오던 대영정밀기계(대표 : 金雲吉)가 지난 9월1일자로 자체내에 “식품기계사업부”를 발족시키고 본격적인 육가공기계사업에 뛰어 들었다.

현재로서는 육가공 공정 라인 전체를 카바할 만큼 기술력을 확보한 것은 아니나 국산화가 가능한 공정부터 하나하나 개발, 제작해 나가겠다는 것이 회사측의 의지로서, 향후 5년내에 육가공 전 공정 라인의 일괄 제작(T.L.C : Total Line Covering)을 목표로 하고있다고 한다.