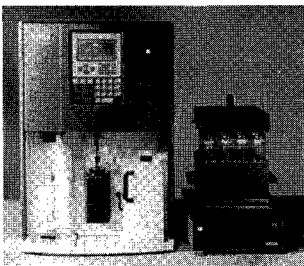


## (NEW PRODUCTS ABROAD)

- 홍 보 부 -

### ○ 단백질 분석기

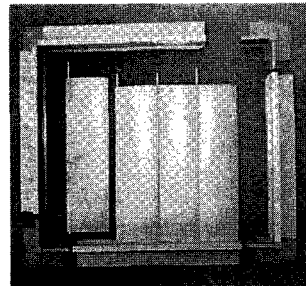


분석기 전문업체인 스웨덴의 Foss사는 새로운 모델로 단백질 분석기를 출시하였다. 이 기기는 모든 식품, 즉 곡식

에서부터 가공식품까지 시료에 포함되어 있는 단백질 함량을 빠르고도 정확하게 측정할 수 있다. 출시된 제품은 3종류로 반자동에서부터 자동에 이르기까지 그 역할을 달리할 수 있다.

문의 : Foss Tecator AB, PO Box 70, S-263 21 Hoganas, Sweden. Tel: +46-42 361500, Fax: +46-42 340349

### ○ 조절용 환기창

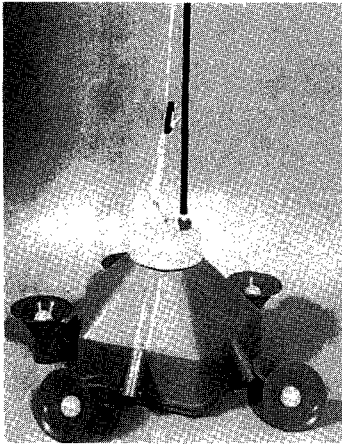


미국의 Double 사는 필요에 따라 환기창을 열고 닫을 수 있는 플라스틱으로 만들어진 획기적인 환기창을 선보였다.

이 플라스틱 환기창은 창 크기에 관계없이 쉽게 설치가 가능하며 창틀은 2중으로 되어 있어 단열도 용이하며 창 날개는 함께 연결되어 있어 바람에 의해 흔들림을 최소화하였다. 이 환기창은 신선한 공기의 흐름을 유도하는데 효과가 크며 창 날개는 조립이 가능한 장점이 있다.

문의 : Jamie Bishop Tel. +1 (800) 553 4102, Fax. +1 (319) 875 6258. Double L Group, 2020 Beltline Road, Dyersville, IA 52040-0324, United States.

○ Polyvent 급이기



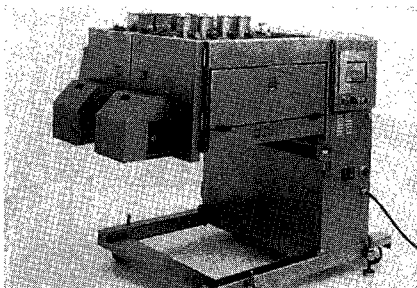
이탈리아의 SPA사는 급수구멍이 사방으로 설치되어 있는 새로운 급수기를 선보였다.

이는 초생추부터 성계에 이르기까지

다양하게 사용할 수 있으며 많은 양의 물을 저장할 수 있는 탱크가 가운데 설치되어 있어 충분한 물을 공급할 수 있고 보다 깨끗한 물을 제공해 준다. 이는 물의 양을 조절할 수 있고 닭들이 편안하게 물을 먹을 수 있으며 평생 뿐만 아니라 급수기를 들어올릴 수 있어 높낮이 조절이 가능하다.

문의 : Giordano Poultry-Plast SpA, 12023 Caraglio, Cuneo, Italy. Fax: +39 0171 817581

○ 새로운 고기 절단, 혼합기

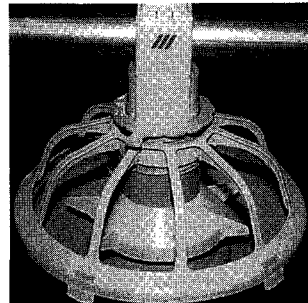


미국의 Grote사는 기존의 기기 보다 10% 정도 빠르게 처리할 수 있는 새로운 고기 절단,

혼합기(S/A2530E)를 개발하였다. 스테인레스 강철로 만들어진 이 기기는 노동력 절감, 선도 유지 등에서 효과가 있는 것으로 알려졌다. 또한 일반 판매점에서 샌드위치 생산, 음식 포장 단계를 자동으로 조절할 수 있기 때문에 수작업 등 작업단계를 줄였다. 이 기기는 다목적으로 사용할 수 있는데 가금육은 물론이고 생선, 과일, 야채 등에도 적용이 가능하다.

문의 : Ms. Terri Hoover, Tel: +1-614-868-8414  
 Fax: +1-614-863-1647 Grote Company, 1160 Gahanna Parkway, Blacklick, OH 43004, USA.  
 Email
 Website<www.grotecompany.com>

○ 체중이 많이 나가는 육계를 위한 급이기



벨기에의 Roxell사는 체중이 많이 나가는 육계사육에 적합한 급이기를 개발하였다.

Minimax 10이라 불리워지는

이 급이기는 원을 중심으로 특별히 제작한 10개의 주축대를 설치하여 튼튼하게 제작하여 체중이 2.5~3.5kg까지 키우는데 적합하다. 또한 급이기 바닥이 깊숙하여 사료허실을 최소화 할 수 있으며 사료 투입구에 두 개의 창이 설치되어 사료의 수준(사료량, 사료상태)을 파악할 수 있도록 되어있다. 그리고 사료가 부족되지 않도록 자동으로 사료를 채워주는 장치도 부착되어 있다.

문의 : Roxell nv, Industrielaan 13, 9990 Maldegem, Belgium. Fax: +32 50 716721