



(사)한국단미사료협회 사료분석소

미국유지화학자협회에서 공인분석화학자 인증 (Approved Chemist Certification)

본회 사료분석소는 지난 7월 미국유지화학자협회(AOCS : American Oil Chemists' Society)가 주관한 LPP(Laboratory Proficiency Program: 화학 분석실험실의 분석숙련도를 측정하는 프로그램)에서 우수한 분석숙련도를 인정받아 국내 사료검정(인정)기관으로서 처음으로 공인분석화학자(Approved Chemist)로서 인증서(Certificate)를 받았다.

이번 AOCS의 프로그램에 따라 2005년 6월부터 2006년 5월까지 일정에 맞춰 모두 8개의 미지시료를 대상으로 지방산조성과 콜레스테롤함량분석에 대해 미국을 비롯한 해외의 여러 연구소 실험실들과 분석 정확도를 견론했다.

분석 결과 이들 분석항목을 담당하고 있는 전천석 실장이 이번 프로그램을 진행, 각각 0.31과 0.61의 종합성적(Combined score)으로 우수한 분석정확도를 보여줌으로써 공인분석화학자 규정

(Approved Chemist Criteria)에 의거해 인증서(Certificate)를 수여받게 됐다.

이 인정서는 첫째 자칫하면 분석담당자의 매너리즘과 다년간의 업무수행에서 오는 자신감으로 독선에 빠져 버릴 수도 있는 분석신뢰도에 대해 주관성을 벗고 세계의 분석시장을 대상으로 해 객관성을 보여주었다는데 무엇보다도 큰 대내외적인 의의가 있다.

둘째 이 인정서를 받은 분석화학자에게는 인증받은 항목들에 대해 국제무역에서 유통되는 식품, 사료원료 그리고 사료제품들의 영양성분표시제도(Nutrition Labeling)에 필요한 분석을 수행할 수 있는 자격을 부여한다.

셋째 이 인정서를 받은 분석화학자는 인증받은 항목들에 대해 인근 지역내에서 분석결과의 불일치로 인한 분쟁이 있을 경우에 조정을 진행할 수 있는 심판(Referee)으로서의 자격을 갖는다.



▲ (사)한국단미사료협회 사료분석소



▲ AOCS 홈페이지 게시 내용



▲ 전천석 실장
▶ 인증서

돕는데 공헌해 왔는데 1910년대부터 시작됐고 이것은 일명 'Smalley (Check Sample) Program' 으로 세계적으로 널리 알려진 실험실 정확도 관리 프로그램이다.

이 프로그램이 분석정확도의 향상에 크게 기여한다는 효율성 때문에 현재 식품, 의약품, 농약, 환경 분석, 병성진단, 증묘, 양조, 비료, 화학산업 등 거의 모든 산업에 파급됐으며 AOAC, AACC, AAFCO 등 수 많은 각종 산업관련연구단체에서 실시하는 모든 실험실간 정확도개선 프로그램의 모태(원조)가 됐다.

전 세계적인 이 분석정확도관리 프로그램에 매년 500여 실험실들이 참가하고 있는데 그중 약 15% 정도인 70개 회사에서 이 인증서를 받고 있다.

이 분석정확도관리 프로그램의 인증서는 세계의 우수한 실험실들의 실무분석자들이 꼭 받고 싶어하는데 그 이유는 무엇보다도 그 권위(신뢰도)를 인정받으므로 해당업체의 경쟁무기로 삼을 수 있기 때문이다.

이번 '공인 분석화학자(Approved Chemist) 인증' 내용은 AOCS 발행 저널지(Inform) AOCS협회의 웹사이트(www.aocs.org)을 통해 게시되는데 미국을 포함한 세계 각국에 본소 분석기술의 위상을 널리 알린 계기가 됐다.

전천석 실장은 "본소의 분석기술력이 가히 국제적인 수준에 도달했다고 공언해도 좋을 만큼 자랑스러운 일이 아닐 수 없다"며 "이제 본소의 분석데이터가 완전한 객관성(신뢰도)를 갖추는데 한 걸음 더 나아갔다는 것이 자못 뿌듯하다"고 수상 소감을 밝혔다.

또한 "끝으로 이러한 좋은 실적을 이루기까지 관심을 가져 주셨던 회장님과 前 김부장님께 깊은 감사사를 드린다"고 덧붙였다. ☺

미국유지화학자협회(AOCS)는 유지(油脂), 식품, 단백질, 계면활성제 및 세계관련 산업의 발전을 위하여 학술적, 기술적으로 연구하는 국제적인 협회이며 회원수는 5만을 자랑하고 있는 비영리협회이다.

식품이나 사료분석자들에게 잘 알려진 것은 아마 이 협회에서 발간하는 세계적인 표준분석방법인 'AOCS 공정분석법(AOCS Official Methods of Analysis)' 때문일 것이다. 식품과 사료원료의 공정 분석법으로는 'AOAC 공정분석법' 과 어깨를 견줄 정도의 심도와 권위를 가지고 있다.

이 협회는 관련기술에 관한 학술지와 분석문헌 저널들을 발간하고 있으며 매년 국제학술회의를 개최하고 이 행사를 통해 국제무역에서 Nutrition Labeling(영양소 함량표시제)에 사용되는 표준분석법의 하나인 'AOCS OMA' (공정분석법)를 매년 추가·개정하고 있다.

또한 이 협회의 주요 활동 중 하나로 널리 알려진 것은 실험실간의 정확도 및 숙련도 비교분석 프로그램(Laboratory Proficiency Program)이다. 식품이나 사료를 분석하는 실험실들의 정확도 향상을