

2006년도 전국 영양사 학술대회

‘우리 축산물 홍보관’ 운영



이애랑 홍보위원장
(사)대한영양사협회

(사)대한영양사협회는 오는 7월 26(수)~27일(목) 롯데호텔월드에서 실시 되는 2006년도 전국영양사학술대회 제13회 식품기기전시회 시 「우리 축산물 홍보관」을 운영하여 참가한 영양사들에게 우리 축산물의 우수성과 안전성에 대한 정보를 제공한다.

2006년도에 개발된 우리 축산물을 이용한 단체급식 요리 및 축산물 소스 전시를 통해 축산물의 소비촉진을 유도하여 우리 축산물 이용률을 증대시켜 나갈 것이다.

2004년부터 우리 축산물에 대한 영양사의 신뢰를 높여 단체 급식소에서 축산물 소비촉진에 기여하고자 운영되는 본 홍보관에서는 「축산물을 섭취해야 하는 이유는? I, II」 「축산물 Q&A I, II, III」 「축산물 등

급제란 무엇인가요? I, II, III」 및 「우리 정부의 축산정책」 총 13종의 패널을 전시할 예정이다.

또한 우리 협회가 오산대학 호텔조리계열의 배영희 교수에게 의뢰하여 개발된 「축산물의 맛을 돋우는 소스 20여종」을 2004, 2005년도에 개발된 닭·돼지·쇠고기 요리 24종 및 2006년 새



〈그림 1〉 ‘축산물을 섭취해야 하는 이유는?’ 패널 : 축산물은 양질의 단백질과 고급 오메가3 지방산의 주요 공급원이며 또한 아연, 철분, 비타민B₁₂를 제공한다.



〈그림 2〉 개발된 소스 20종



〈그림 3〉 된장 마요네즈 소스와 닭찜



〈그림 4〉 참깨소스와 닭 가슴살 샐러드



〈그림 5〉 데리야끼 소스와 닭다리 튀김 보쌈

롭게 개발된 요리 4종과 함께 홍보관에 전시한다.

소스는 요리의 맛을 향상시키고, 색을 아름답게 하여 식욕을 증진시키며 요리과정에서 식재료들이 서로 잘 섞이도록 해주는 것은 물론 다양한 재료 첨가로 영양가를 높여준다. 그러므로 축산물 소비 촉진을 위해 축산물 요리의 맛과 영양을 배가시키는 소스를 개발하여 보급하고 있다.

특히 이번에 개발된 소스 중 닭고기 요리의 맛을 좋게 해주는 소스로는 굴 소스, 닭 강정 소스, 매운 핫 소스, 허니 머스터드 소스, 겨자 소스, 참깨 소스, 데리야끼 소스, 된장 마요네즈 소스 등이

있으며, 이러한 소스들은 축산물에 이용할 수 있는 ‘소스쿡북’으로 제작되어 우리 국민에게 보급할 예정이다.

개발된 소스를 홍보관에 전시할 뿐만 아니라 지난 6월 7일 서울을 시작으로 한 인천, 울산, 전북, 대전·충남에서의 축산물 소스 레시피 강좌와 대한영양사협회 월간지인 「국민영양」을 통해 보급하여 전국의 영양사들이 맛과 영양이 조화된 축산물 요리를 고객들에게 제공할 수 있도록 했다.

또한 홍보관에서는 다양한 이벤트를 진행하여 ‘한국인의 건강밥상 품질 좋고 맛있는 우리 축산물로!’ 라는 슬로건을 보다 효과적으로 홍보하고, 축산물 일반 상식을 기록한 다트판 게임 운영으로 흥미로운 행사장이 되리라 기대한다.

특히 올해 제작된 축산물을 냉장고에 안전하게 보관하는 ‘축산물 3C 보관법’ 자석과 우리 정부의 축산물 위생·안전 대책이 수록된 리플릿도 함께 배부될 예정이며 이들 개발 자료들을 대한



〈그림 6〉 ‘한국인의 건강밥상! 품질 좋고 맛있는 우리 축산물로!’ 리플릿 : 우리 정부의 축산물 위생·안전 대책 추진방향

영.양.사..코.너.

영양사협회에서 실시되는 각종 대국민 영양교육 행사를 통해 국민에게도 보급할 예정이다.

올해에도 전국의 영양사와 함께 하는 우리 축산물 홍보관을 통해 우리 축산물의 우수성과 위생, 안전성에 대한 정보를 알려 단체 급식소에

서 우리 축산물을 이용한 메뉴를 지속적으로 이용할 수 있도록 하고 영양사를 통한 대국민 전달 교육으로 축산물 소비가 가정에서도 확대되도록 하는 등 우리 축산물 소비 촉진에 기여할 것이다. 🐔



〈그림 7〉 '축산물 3C 보관법' 냉장고 부착용 자석 : Cold(차게), Clean(깨끗하게), Covered(포장하여) 보관