



(주)하림

이문용 사장, 육계산업 현황 및 AI 대책 특강



(주)하림(대표이사 김홍국) 이문용 사장은 지난 3월 15일 서울 프레스센터 기자회견장에서 열린 먹거리 사랑 서울운동본부 창립 12주년 기념 '고병원성 조류인플루엔자의 발병원인 규명을 위한 학술포럼'에서 '우리나라 육계산업의 현황과 AI 대책'이라는 주제로 강연을 가졌다.

김현숙 숙명여대 교수의 사회로 진행된 이날 행사에서 이문용 사장은 국내 계육산업의 국제경쟁력과 발전 과정 및 현황, 닭고기의 우수성과 국제경쟁력 제고를 위한 정부와 업계의 역할을 제시했으며, AI에 대한 과도한 위험담론 등을 지적했다.

특히, 언론 등 매스미디어의 왜곡된 과잉보도가 소비자 and 업계, 농가, 시장에 미친 파급효과에 대해 이의를 제기하며 언론 및 정부당국의 인식전환을 촉구했다.

■ '생산성 향상을 위한 농가 사양관리' 세미나 개최



(주)하림 1본부와 하림사육농가들이 참여하는 '생산성 향상을 위한 사양관리 세미나(갈집관리)'가 지난 3월 24일 전북 익산 소재 한국쌈뽕 교육장에서 열렸다.

이문용 사장, 정문성 1본부장, 조현성 사육사업부장 등 임직원과 사육 농장주 등 총 100여명이 참석한 가운데 열린 이날 세미나에는 사육2팀 김용진 차장의 '젖은 자리깃의 발생과 해결방법'에 관한 발표에 이어 남산축산 송필수 사장이 직접 사육을 하면서 겪은 갈집관리 성공 및 실패 사례에 대해 발표했다.

이어서 조현성 수석부장의 '갈집관리 매뉴얼'에 대한 교육으로 오전 일정을 마쳤으며, 오후에는 정문성 1본부장이 '계사 환기관리교육'과 '무항계사 신증축 지원 프로그램'을 소개했고, 이어 한국쌈뽕 이병형 팀장이 생균제 제품 소개를 했다.

이날 참석자들은 하림 즉석 삼계탕과 육가공 제품으로 점심식사를 하며 의견을 교환했다.

교육일정이 끝난 뒤 참석 농장주들에게 소독약(50)

1통씩이 증정됐으며, 상품추첨을 통해 함평 나상열, 나주 안미옥, 영광 김병오 농가가 당첨되어 한국쌈뽕 협찬 약품을 받았다.

■ 트랜스지방 0g, 영양성분 전면표시 시작



(주)하림은 올해 12월 영양성분 표시의무화 시행에 앞서 4월부터 냉동주력제품과 급식제품을 중심으로 '트랜스지방산 0g 함유' 표기를 조기 시행한다.

현재 연구개발팀에서는 용가리치킨과 치킨너겟을 비롯한 총 60품목에 대한 트랜스지방산을 포함한 영양 성분 분석을 공인기관에 의뢰했으며, 그 결과 대부분의 제품이 트랜스지방으로부터 안전하다는 결과를 얻었다.

(주)하림은 제품 생산시 부분 경화유를 사용해 제조한 쇼트닝 및 마가린을 일체 사용하지 않기에 트랜스지방에 대한 걱정을 할 필요가 없다.

트랜스 지방이란 불포화지방산인 식물성 기름을 가공식품으로 만들 때 산패(酸敗)를 억제하기 위해 수소를 첨가하는 과정에서 생기는 지방산이다. 최근 트랜스 지방산의 문제점이 전 세계적인 이슈로 대두되면서 세계 각국에서 트랜스지방에 대한 규제를 강화하고 있다.

앞으로 (주)하림은 주요 제품과 급식제품에 대해 트랜스지방산 함량을 표시함은 물론, 제품의 안정성에

대한 적극적인 홍보를 통해 소비자들이 안심할 수 있는 먹거리를 제공하는 회사라는 이미지를 심어줄 수 있도록 한다는 방침이다.

■ 신제품 '간편한 백숙' '용가리 탕탕 콘 소시지' 출시



가든형 음식점 또는 전문 식당에서나 맛볼 수 있었던 백숙을 이제 가정에서 누구나 쉽고 간편하게 즐길 수 있게 됐다.

곧 출시를 앞둔 '간편한 백숙'은 백숙을 조리하려면 부재료를 일일이 넣고 조리 후에 다시 하나씩 건져내야 하는 번거로움을 없애고 부재료가 쉽게 우리나라 수 있도록 했다. 또한 부재료를 세절하고 천연펄프를 이용한 티백으로 포장해 한층 위생을 강화했다.

이 제품의 가장 큰 장점은 짧은 시간 안에 진한 국물 맛을 낼 수 있다

는 것이다. 티백 내용물로는 동굴레, 대추, 헛개나무, 당귀, 황기, 오가피, 천궁, 녹각 등 고급 한방 부재료로 구성해 맛과 영양을 살렸으며, 이들 재료가 서로 어우러져 진한 국물 맛을 낸다. 백숙 조리 후에 티백만 건져내고 남은 국물에 양파와 당근 등을 넣어 닭죽을 끓여 먹으면 백숙만의 별미를 즐길 수 있다.

이 제품은 이마트를 통해 전국 매장에 공급할 예정이다.

한편, 지난 3월 닭고기와 스위트콘의 만남으로 더욱 고소하고, 맛있는 주전부리용 소시지가 출시됐다.

일반적으로 소시지하면 떠오르는 것이 비엔나, 후랑크 등이다. 이런 제품은 주로 아이들의 밥 반찬용으로 사용되는 경우가 대부분인데, 소시지를 밥반찬 대신 간식용으로 만들면 아이들이 먹을 수 있는 기회가 더 많아지지 않을까하여 접근하던 중 아이디어를 찾게 된 제품이 바로 '용가리 탕탱 콘소시지'.

3본부 상품기획팀에서는 먹는 즐거움은 무엇보다도 '맛'이라는 점에 주안점을 두고 어육 소시지와는 차별화 된 소시지를 개발하기 위해 치즈, 과일 말린 것, 호두, 땅콩, 건포도, 스위트콘 등 다양한 테스트를 진행했고 최종적으로 스위트콘이 가장 적합하다는 소비자의 평가에 따라 소시지에 스위트콘을 넣은 제품으로 최종 확정했다.

'용가리'라는 이름이 아이들에게는 친숙한 느낌이 있어 접근이 쉽다는 모니터들의 의견에 따라 하림의 대표 제품인 용가리치킨의 네임과 캐릭터를 사용했다.

개당 43g으로 개별 포장돼 있으며, 소비자가는 500원이다.

최했다.

이날 주주총회에서 한형석 대표이사는 인사말을 통해 작년 한해동안 주주 가치를 높이기 위해 IR과 자사주 신탁 등 다양한 활동을 펼친 사실을 설명하고 올해에도 더 많은 노력을 기울여 주주의 기대에 부응할 것을 약속했다.

한편 이날 주주총회에서는 장덕진 부사장이 신임 이사로 선임됐다.

■ 상반기 임원교육 실시



상반기 임원교육이 지난 3월 22일부터 24일까지 경기도 용인에 있는 금호연수원에서 실시됐다.

'마니커 사업역량 강화를 위한 경쟁전략 수립과정'이라는 주제하에 2박3일 동안 합숙으로 진행된 이번 교육에서는 기업 환경변화에 따른 임원 역할과 전략적 경영관리 등에 대해 참가자간에 활발한 토론과 결론 도출이 이뤄졌다.

한편 (주)마니커는 임원교육에 이어 임직원들의 자질을 향상시키고 대외 경쟁력을 갖추기 위해 팀장교육 등 직급별, 직능별 교육을 지속 시행할 예정이다.

■ 영업부문 단합대회 개최

영업과 마케팅 등 영업 관련부서 전원이 참가한 2007년 영업부문 단합대회가 3월 2일부터 3일까지 강원도 속초에서 열렸다.

(주)마니커

제22기 정기 주주총회 개최



(주)마니커(대표이사 한형석)는 지난 3월 16일 경기도 성남사옥 대강당에서 제22기 정기 주주총회를 개



이번 단합대회에서 참석자들은 올해 영업목표 달성을 위한 결의를 다지고 임직원간에 화합을 도모했는데, 단합대회를 통해 무엇이든 할 수 있다는 자신감을 갖게 되었다고 입을 모았다.

단합대회는 설악산 등반으로 마무리했는데, 참석자 전원이 목표했던 울산바위까지 올라 마니커인의 단결력을 뽐냈다.

■ 동경 식품박람회 참가



(주)마니커는 지난 3월 13일부터 16일까지 일본 마쿠하리에서 열린 동경 식품박람회(Foodex Japan 2007)에 참가해 일본에 수출 중인 삼계탕과 닭도리탕의 전시, 시식행사 등 다양한 판촉행사를 펼쳤다.

특히 올해 들어 처음으로 시행한 시식행사에서는 일본의 많은 업체 관계자들이 방문해 맛을 평가한 후에 가격과 거래방법을 문의하는 등 큰 성과를 거뒀다.

성화식품(주)

녹차 닭고기 개발, 판매



성화식품(주)(대표이사 이승준)에서는 녹차 사료를 직접 먹인 기능성 닭고기 '해이슬 녹차먹인 닭고기'를 개발하여 대형

할인점인 이마트 등에서 판매하고 있다.

나주대학 장기 교수팀과 산학협동으로 개발해 판매 중인 '해이슬 녹차먹인 닭고기'는 건조녹차, 녹차 부산물을 분쇄하여 배합사료에 혼합 급이한 결과 포화지방산의 비율이 낮고, 불포화지방산의 함량이 높은 것으로 조사됐다.

녹차는 폴리페놀 화합물, 카데킨, 카페인, 비타민, 아미노산, 알카로이드계 화합물 등의 기능성 물질을 많이 함유하고 있다.

그 중 카데킨 성분은 중금속 흡착성이 강해 중금속의 체내 유입을 억제하고 체외 배출을 돕는다. 또한, 녹차의 탄닌 성분은 중금속의 침전을 용해시키며 살균작용에도 크게 기여한다.

지난 겨울 찾아온 이상 고온 현상으로 올 봄에는 최악의 황사가 하늘을 뿌옇게 덮을 것이라는 예측이 나오고 있는데, 녹차 성분이 황사 속 유해 성분을 해독하는데 큰 작용을 한다고 해 '해이슬 녹차먹인 닭고기'가 큰 관심을 끌고 있다. 나주대학 장기 교수는 이번 기술을 토대로 녹차 닭고기 육질 분석 내용을 종합 평가해 '해이슬 녹차먹인 닭고기'의 녹차 성분 첨가에 의한 육질 개선 효과를 검증했다.

녹차치킨이 고품질의 기능성 식품임을 입증함으로써 녹차 닭고기의 소비촉진과 축산농가의 소득 증대에 크게 기여할 것으로 보인다. 