

NET WORK



NET WORK 협회·회원사

(사) 한국포장협회 운영육 신임회장 선임
 (사) 한국포장협회 제7기 포장기술관리사 통신교육 개최
 한국포장기술연구소 국제 컨버팅 기재 특수인쇄전 및 신기능 재료전 시찰단 모집

NET WORK 정책기관

산자부 기술표준원 국가 규격 하이퍼링크 검색 서비스 제공
 식약청 GMO 식품 유통 정착단계 접어들어
 원예연구소 세척감자 녹변 방지 포장기술 개발
 식약청 신선편이 식품 안전관리기준 마련

NET WORK 유관단체

(사) 한국패키지디자인협회 회원의 날 행사 개최
 (사) 한국발포스티렌재활용협회 지명석 신임회장 선임
 한국제지공업연합회 최병민 신임회장 선임
 한국제지공업협동조합 권혁홍 신임회장 선출
 한국포장기계협회 Interpack 2008 한국관 사업 설명회 개최

NET WORK 업계동정

동신인터내셔널(주) 마끼社와 지멘스社 팀 결성
 크로네스코리아 공병검사기 Smartronic 개발
 (주)오토닉스 Aimex 2007 전시회 참가
 이엔페이퍼 골판지 사업 철수



(사)한국포장협회
「제10회 한용교 포장인상」수상자 선정
 포장인의 날 시상

(사)한국포장협회(회장 윤영욱)는 지난 달 21일 포장인상 심의위원회를 열고 제10회 한용교 포장인상 수상자를 선정했다.

국내 유일의 순수 포장인을 대상으로 하는 「제10회 한용교 포장인상」 수상자는 수출진흥부문 오영택(동일화학공업(주) 대표이사), 연구개발부문 권순오(성안기계(주) 연구개발부 과장), 박성구((주)필맥스 필름연구소 연구2파트장), 장학생 부문 오가영(연세대학교 패키징학 3년), 정성엽

(경북과학대학 패키징매니지먼트 1년), 유래혁(순천청암대학 포장학 1년), 오진영(신성대학 상품포장과 1년), 김해진(용인송담대학 포장 1년) 등 8명으로 지난 26일 서울 팔래스호텔에서 시상했다.

한용교 포장인 상은 (사)한국포장협회 한용교(현 (주)원지산업 대표이사) 초대회장이 국내 포장산업에 종사하고 있는 모든 포장인들을 대상으로 긍지와 신념을 갖게 하고 연구의욕 고취로 국내 포장분야 발전과 포장산업 세계화의 조기 정착을 목적으로 기금 을 마련, 96년 10월에 제정됐다.

한편, 이날 심사위원회에는 김선창 前 회장을 비롯, 권태문 포장협회 감사, 김영호 포장기술연구소 소장 등이 참여했다.



▲ (사)한국포장협회 「제10회 한용교 포장인상」 수상자 선정 심의 위원회

(사)한국포장협회

제17차 정기총회 및 제10회 한용교 포장인상 시상식 가져

제9대 운영육 신임 회장 선출

(사)한국포장협회(회장 운영육)는 지난 달 26일 서울 팔래스호텔 로얄볼룸에서 제17차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서 협회는 김선창 회장이 사임함에 따라, (주)선양 운영육 대표이사를 제9대 한국포장협회 신임 회장으로 만장일치 선출했다.

김선창 前 회장은 “올 한해는 협회 창립 이래, 전례없이 회원사간 살기 위해 몸무림을 치는 한 해였다”고 회고하면서 “서로 돕는 업계 풍토가 무너지고, 회원사가 도산하는 아픔을 지켜보기도 했다”고 밝혔다.

김 前 회장은 “코리아팩 협회장직을 수행하면서 전시사업, 포장기술관리사 교육사업 등을 충실하게 수행해 왔다”며 “그동안 물심양면으로 도움을 주신 선, 후배 여러분들께 진심으로 감사드린다”고 전했다.

운영육 신임 회장은 “포장협회가 대한민국 대표단체로 더욱 성장할 수 있도록 중소기업, 대기업 모두 협회 발전을 위해 적극적으로 의견을 제시하기를 바란다”고 말하면서 “어려울때 일수록 초심으로 돌아가, 협회 창립의 근본 목적을 되새기며 공존공생할 수 있기를 바란다”고 취임사를



▲ (사)한국포장협회 제17차 정기총회 및 제10회 한용교 포장인상 시상식

대신했다.

윤영욱 신임 회장은 (주)해성상사 대표이사과 한업인쇄 전무이사를 거쳐, 1983년 (주)선양을 창립, 연포장 업계 발전을 선도하는 기업으로 이끌고 있으며 지난 1997년에는 연세대학교 법무대학원에서 특허법을 수료했다.

그동안 (사)한국포장협회 연포장분과위원장과 수석 부회장으로 책임을 다해 왔으며, 이번 김선창 前 회장이 임기만료 전 사임함에 따라, 협회장으로 선임됐다.

한편 총회에서는 2006년도 사업실적 및 결산보고와 2007년도 사업계획 및 예산(안)은 원안대로 가결됐다.

또한 이날 총회에서는 제10회 한용교포장인상에 대한 시상식이 있었다.

「제10회 한용교 포장인상」수상자는 수출진흥부문 오영택(동일화학공업(주) 대표이사), 연구개발부문, 권순오(성안기계공업(주) 연구개발부 과장), 박성구((주)필맥스 필름연구소 연구2 파트장), 장학생부문 오가영(연세대학교 패키징학 3년), 정성엽(경북과학대학 패키징매니저먼트 1년), 유래혁(순천청암대학 물류패키징과 1년), 오진영(신성대학 상품포장과 1년), 김해진(용인송담대학 유통학과 1년) 등이며, 생산품질관리, 경영, 영업 부문에서는 수상자를 내지 못해 아쉬움을 남겼다.

윤영욱 (사)한국포장협회 제9대 신임회장

(사)한국포장협회(회장 윤영욱)는 지난 26일 오후 6시 서울팔래스서울 호텔에서 제17차 정기총회를 갖고 윤영욱 수석부회장((주)선양 대표이사)을 제9대 협회장으로 선임했다.

새로 협회 회장에 선임 된 윤영욱 회장은 (주)해성상사 대표이사, 한업인쇄 전무를 역임하고 현재 (주)선양 대표이사로 재직 중이며, (사)한국포장협회 수석 부회장을 맡아 왔다.

윤영욱 회장은 회장 수락연설에서 “협회는 회원사가 공동 운영하는 것으로 어려울 때 일수록 초심으로 돌아가야 한다”며 “단합과 협회의 이익 창출을 위해 전 회원사의 적극적인 지원과 협조, 협회 발전을 위한 조언으로 명실공히 최고의 단체를 만들자”고 말했다.

이번에 선임된 제9대 윤영욱 회장은 전임 김선창 회장의 사임에 따른 선임으로 정관규정에 의거 잔여 임기인 2007년 12월 15일까지이다.



▲ (사)한국포장협회 제9대 윤영욱 신임 회장

(사)한국포장협회
「제7기 포장기술관리사」통신교육 개최
 이달 26일~6월16일까지 11주간 실시

(사)한국포장협회(회장 윤영욱)은 이번 달 26일부터 6월 16일까지 11주간 제7기 포장기술 관리사(Packaging Professional) 통신교육을 실시한다.

2002년 정부(산업자원부) 사업인 산업기술 기반조성사업의 일환으로 포장인력양성 사업의 주관기관으로 선정된 한국포장협회는 3년간 전액 국고 지원으로 국내 포장인력양성을 위한 14개 교육과정 및 교재 개발을 추진했으며, 1기부터 6기까지 7백32명의 포장기술관리사를 배출했다.

포장기술관리사 통신교육은 개발된 11개 Volume(총21개 과목)을 1주일 단위로 1개 Volume씩 수강자에게 우송(인쇄책자, CD 우송)하며, 수강자들은 교재를 받은 날로부터 10일 이내로 시험문제 및 논문을 작성하여 주관기관(협회)에 재 발송해야 한다.

협회는 수강자들로부터 받은 유인물을 엄밀히 평가해 기록(총 평균 60점 이상 합격), 총 11개 Volume 중 10개 이상의 유인물을 제출한 수강자에 한하여 '포장기술관리사' 증 심의 대상이 된다.

과락(60점미만)이 있을 경우 1회에 한해 재시험의 기회를 주며, 전 과목 평가가 완료된 후, 합격자에 한하여 전수강생을 소집, 오리엔테이션을 진행, 포장기술관리사 증을 수여한다.

포장기술관리사 합격 심의 기준은 레포트 제출수(5점), 레포트 질적 평가(60점), 종합시험(35

교육 내용 및 일정

주 별	연/월/일	과 목	교재발송	시험답안접수
제 1 주	07. 3. 26 ~ 31	• 포장개요 • 지류포장	07. 3. 26	07. 4. 7
제 2 주	07. 4. 2 ~ 7	• 플라스틱 포장재	07. 4. 2	07. 4. 14
제 3 주	07. 4. 9 ~ 14	• 금속포장(제관) 및 유리병	07. 4. 9	07. 4. 21
제 4 주	07. 4. 16 ~ 21	• 목재포장재 및 포장부자재	07. 4. 16	07. 4. 28
제 5 주	07. 4. 23 ~ 28	• 방수, 방습, 방청, 완충, 중량물, 포장기법	07. 4. 23	07. 5. 5
제 6 주	07. 4. 30 ~ 5. 5	• 포장인쇄기법 및 기타 포장기법	07. 4. 30	07. 5. 12
제 7 주	07. 5. 7 ~ 12	• 식품·의약품 포장기법	07. 5. 7	07. 5. 19
제 8 주	07. 5. 14 ~ 19	• 포장기계	07. 5. 14	07. 5. 26
제 9 주	07. 5. 21 ~ 26	• 포장과 환경	07. 5. 21	07. 6. 2
제10주	07. 5. 28 ~ 6. 2	• 물적유통 및 포장디자인·마케팅	07. 5. 28	07. 6. 9
제11주	07. 6. 4 ~ 6. 9	• 포장시험 및 포장관련법규	07. 6. 4	07. 6. 16
종합시험		• 종합시험문제 발송	07. 6. 11	07. 6. 23
최종심사의 완료				07. 7. 2
수강자 통보(심의통과)				07. 7. 6
수강자 소집교육 및 관리시증 수료		• 오전 : 오리엔테이션 • 오후 : 관리시증 수료		07. 7. 24

점)으로 구성된다.

수강료는 일반 포장관련 기업의 경우 28만원, (사)한국포장협회 회원사는 22만원이며 포장공학을 전공하고 있는 학생의 경우 14만원이다. 수강료 전액은 교육과정 개발 및 교육진행에 재투자될 예정이다.

제7기 포장기술관리사 합격자들에게는 포장기술관리사(Packaging Professional)증이 수여되는 등 국내 포장산업의 취업, 이직 등에서 우선적으로 선정할 수 있도록 지속적인 홍보 강화 및 제도 마련에 주력할 계획이다.

자세한 문의는 (사)한국포장협회(전화 02-2026-8655/9, 팩스 02-2026-8660 교육담당 김은혜)로 하면 된다.

(주)효성
어셉틱 PET병 충전 설비 구축
 충북 광혜원에 7백50억원 투자

(주)효성(대표이사 이상운)이 국내 최초로 페트병 음료 무균 충전(filling) 설비를 구축해 녹차 및 혼합차등 웰빙 페트병 음료 생산에 본격 나설 계획이다.

효성은 지난 달 22일 충북 광혜원에 '무균 충전 설비'를 도입하기로 하고 충청북도와 MOU를 체결했다고 밝혔다. 총투자금액은 7백50억원이다. 신규 공장은 기존 광혜원 페트병 공장 1만7천 평 부지에 건립되며 1차년도의 연간 생산능력은 3억1천5백만본 규모다.

오는 8월부터 본격 생산에 들어가게 된다. 효

성은 2차로 2009년까지 증설을 완료해 연산 6억3천만본의 생산능력을 갖출 계획이다.

이번에 도입되는 무균 충전 설비는 무균 상태에서 음료를 페트병에 채우는 설비로 산도가 낮아 변질이 되기 쉬운 중성 음료(혼합차 및 밀크커피 등)의 충전시 안전성이 높아져 음료의 부패나 변질을 방지할 수 있다. 또 일반음료와 달리 고온에서 충전하지 않으므로 내용물의 맛도 우수하고, 용기 디자인도 다양하게 할 수 있는 장점이 있다.

일본이나 유럽 등 선진국 음료시장에서는 이미 10여년 전부터 무균 설비를 활용해 페트병 음료를 만들어 왔으나 국내에서는 그동안 막대한 투자비와 기술력 등의 이유로 도입하지 못했었다.

효성 김종광 부회장은 "효성이 국내 최초로 페트병 무균 충전 설비를 갖추게 됨에 따라 음료업체들은 무균설비 도입에 따른 투자비 부담을 한층 덜게 됐다"고 말했다.

그는 "최근 인기를 끌고 있는 각종 혼합차를 비롯한 중성 웰빙 음료의 출시가 대폭 확대돼 음료업체와 페트병 생산업체간 상생할 수 있는 기반이 마련됐다는 데 의미가 있다"고 덧붙였다.

신규 공장에서 생산되는 무균 페트병음료는 롯데칠성, 남양유업, 매일유업, 웅진식품 등에 납품될 예정이다. 효성은 무균 페트병 생산설비 도입에 따라 오는 2010년까지 1000억원 가량의 매출증대 효과가 있을 것으로 예상했다.

효성은 국내와 중국 등지에서 연간 25억본의 페트병을 생산하고 있으며, 지난 2003년에는 국내 최초로 맥주용 페트병과 온장고용 페트병을 생산하기도 했다.

한국포장기술연구소

제8회 국제컨버팅기재 · 특수인쇄전 및 신기능성재료전 시찰단 모집

4월 25일부터 28일까지 일본 도쿄 빅사이트에서 열려

한국포장기술연구소(소장 김영호)는 다음 달 25일부터 28일까지 일본 도쿄 빅사이트(TOKYO BIG SIGHT) East 1, 2, 3홀에서 개최되는 제8회 국제 컨버팅기재 · 특수인쇄전 및 신기능성재료전에 참가할 시찰단을 모집한다.

(株)加工技術研究會가 주최하는 이번 전시회는 Printing, Coating, Laminating, Slitting & Cutting의 컨버팅 종합전문 전시회로 3년 주기로 개최됐으며 1995년까지는 CMM JAPAN으

로 개최됐다.

그러나 제5회('1998) 전시회부터 CMM JAPAN과는 별도로 개최됐던 그라비아 인쇄, 셀, 라벨인쇄, 스크린인쇄 전문 전시회인 특수인쇄전(JSP)이 합병됐고 2004년 전시회부터는 신기능성재료전이 함께 개최, 관련 소재, 컨버팅기술, 컨버팅기기가 총동원되는 컨버팅 전시회로서 종래에는 없던 전기 · 전자재료, 의료용품, 건축재, 산업재까지 영역이 확대돼, 컨버터로서는

일정표

일자	지역	교통편	시간	일 정	식사
제1일 4/25 (수)	인 천 동 경	KE701 전용차량	07:00 09:15 11:30	인천 공항 3층 G 카운터 집결(집결지 추후통보) 인천출발 동경 나리타 공항 도착후 가이드 미팅 중식후 전시장으로 이동 - 전시회 참관 석식 후 호텔 투숙 HOTEL: NEW OTANI TOKYO HOTEL	중식: 현지식 석식: 현지식
제2일 4/26 (목)	동 경 아타미	전용차량	전일	호텔 조식후 전시장으로 이동 - 전시회 참관 (빅사이트) 아타미로 이동(3시간 소요) 석식 후 호텔 투숙 및 온천욕 HOTEL : NEW AKAO HOTEL	조식: 호텔식 중식: X 석식: 호텔식
제3일 4/27 (금)	아타미 하꼬네 동 경 인 천	전용차량 KE002	전일 17:00 19:25	호텔 조식후 하꼬네로 이동(1시간소요) 오와꾸타니(후지산 관광), 모토하꼬네삼나무길 역후지산명소- 하꼬네신사 관광후 나리타 공항으로 이동(3시간 소요) 나리타 공항 출발 인천 공항 도착후 해산	조식: 호텔식 중식: 현지식

좋은 기회가 될 것으로 기대되고 있다.

참가비는 1인당 95만원이며, 모집인원은 30명으로 이번달 31일까지 선착순으로 마감한다.

참가 희망자는 한국포장기술연구소(전화: (02)2026-8166)와 협의한 다음 시찰단 대행사인 (주)배문항공(담당 김윤식 전무 : 011-412-0092)에 신청서와 착수금 20만원을 함께 접수하면 된다.

한편 한국포장기술연구소는 전시회 주최자인 (주)가공기술연구회의 한국에이젠트로서 국내 출품, 광고에 대한 대행과 각종 간행물의 국내 보급 및 기사 제공을 담당하고 있다.

산업자원부 기술표준원
국가규격 하이퍼링크 검색 서비스 제공
 KS규격 인터넷 열람 쉬워져

한국산업규격(KS)을 열람하면서 규격서안에 인용된 다른 규격 번호를 마우스 클릭 한 번으로 볼 수 있게 됐다.

산업자원부 기술표준원(원장 최갑홍)은 KS규격 본문에 표기된 다른 규격번호를 클릭하면 해당 규격 내용을 바로 볼 수 있는 '표준정보 자동 검색 시스템'을 개발하여 세계 최초로 지난 달 1일부터 서비스에 들어간다고 밝혔다.

특정부분에 하이퍼링크를 자동으로 붙여 관련 내용을 별도 검색없이 볼 수 있는 시스템을 국가규격에 적용하여 규격 열람 서비스를 하는 것은 세계 최초이다.

이번 정보시스템 개발은 기술표준원이 추진하

고 있는 빠르고 질 좋은 서비스(Quivice)의 일환으로 국민에게 빠른 국가규격 정보를 전달하기 위한 방법의 일환으로 추진됐다.

이로써 한 번의 인터넷 검색으로 '06년말 현재 22,058종의 KS규격과 열람을 희망하는 폐지 또는 개정되기 전의 규격 9천1백여종 등 3만1천여종의 KS규격을 '국가표준종합정보센터'(www.standard.go.kr)와 '네이버', '엠포스'에서 볼 수 있게 됐다.

지금까지는 인터넷에서 규격을 찾아본 후 다른 규격을 보고자 할 경우에는 처음부터 다시 검색해야 하는 불편이 있었다. 그러나 이번 서비스 시작으로 지금까지의 불편을 덜 수 있게 되어 산업계 뿐만 아니라 일반 국민들의 KS규격 이용이 크게 늘어나 산업기술 발전은 물론, 국민생활에 편리함을 줄 수 있을 것으로 기술표준원은 기대하고 있다.

금년에는 'ISO와 IEC규격 자동검색 시스템'도 구축하여 연말에 서비스를 제공할 예정이다.

식약청
GMO 식품 유통 정착 단계 접어들어
 지속적으로 검사 실시 계획

시중에 유통중인 콩·옥수수 등 곡물과 관련 가공식품 5개중 1개에서 유전자재조합(GMO) 성분이 검출됐으나 대부분 기준 이내인 것으로 조사됐다. GMO식품 표시규준을 위반한 사례도 극히 드문 것으로 나타났다.

식품의약품안전청(청장 문창진)은 2001년 7월

GMO 식품 표시제 시행 이후 2002년~2006년 5년 간 시중 유통되는 콩과 옥수수 및 관련 가공식품(스낵류, 두부류, 음료류, 시리얼류, 영·유아식, 조미식품 등), 쌀 가공식품 중에서 유전자재조합식품' 표시가 없거나 비유전자재조합원료 사용' 등으로 표시된 식품을 대상으로 검사한 결과를 최근 발표했다.

이에 따르면 조사대상 식품 4천5백21건 중에서 3천4백46건에서는 GMO 성분이 나오지 않았다.

그러나 1천70건에서는 기준치 이내이긴 하지만 GMO 성분이 검출됐다. 또 5건은 GMO 표시규정을 위반한 것으로 확인돼 사후관리 조치됐다.

식약청은 식품위생법상의 유전자재조합식품 등의 표시기준에 따라 GMO 식품 표시제를 도입하면서 구분유통증명서 등 관련서류를 구비한 수입산 원료나 생산·유통과정에서 가공식품에 비의도적으로 GMO 성분이 3% 이하로 들어가 있으면, GMO 식품이라고 표시하지 않아도 되도록 예외조항을 적용하고 있다.

식약청은 올해도 GMO 식품에 대한 지속적인 검사를 통해 소비자의 궁금증을 해소해 나가겠다고 말했다.

식약청
젓병 안전관리 일원화
관리업무 효율성 증대 기대

그동안 식품의약품안전청과 산업자원부 기술표준원으로 나뉘져 있던 유아용 젓병과 젓꼭지 안전관리가 앞으로 식약청으로 일원화된다.

식약청(청장 문창진)은 식품위생법(제2조)에 의한 기구 및 용기포장의 기준규격으로, 산자부 기술표준원은 품질경영 및 공산품안전관리법(제9조)에 의한 안전검사품목으로 중복 관리해왔다.

이를 위해 지난해 식약청은 산자부 기술표준원과 젓병 안전관리 업무 일원화에 관한 MOU를 체결한 바 있으며, 최근 품질경영 및 공산품안전관리법시행규칙의 안전검사 대상품목에서 젓병이 삭제됐다. 젓병의 안전관리업무가 식약청으로 일원화됨에 따라 정부의 안전관리업무의 효율성이 증대되고 동일품목의 중복관리에 따른 민원인 불편해소 및 업체가 검사에 소요되는 비용절감 효과 등이 있을 것으로 예상된다.

원예연구소
세척감자 녹변 방지 포장기술 개발
수요확대 기대

원예연구소(소장 목일진)에서는 유통 중에 발생하기 쉬운 감자 녹변발생을 억제할 수 있는 빛 차단용 포장필름과, 플라스틱 창이 부착된 감자용 종이상자를 개발했다. 현재 세척감자의 포장방법은 주로 투명한 플라스틱필름을 이용해 빛이 투과, 세척감자 유통 및 판매 중에 녹변이 발생하기 때문에 상품성을 쉽게 잃어버린다.

이번에 개발된 세척감자용 포장필름과 종이상자는 감자의 녹변발생을 억제, 기존 투명필름의 경우 20℃에서 4일후에 녹변이 발생했으나, 개발된 포장방법은 7일까지 녹변 발생이 억제, 세척 감자의 유통기간을 연장할 수 있다.

감자 녹변을 억제하는 빛 차단용 포장필름은 OPP/CPP 필름에 빛을 차단하기 위해 인쇄시 흑색을 제일 아래층에 도포하고, 그 위에 불투명도 향상을 위해 백색을 도포한 뒤 그림과 도안을 차례로 인쇄했으며, 감자의 품질상태를 확인할 수 있도록 뒷면 중앙에 플라스틱 창을 만들고 아울러 공기 투과를 위해 창을 유공으로 만들었다.

또한, 세척감자용 종이상자는 골판지 상자를 사용하여 빛을 차단하고, 감자의 품질 상태를 확인할 수 있도록 상자 앞면 윗부분에 플라스틱 창을 부착하며, 상자 상부에 케익상자 형태의 손잡이를 만들었다.

원예연구소 김지강 연구사는 “개발 포장기술은 세척감자의 녹변을 억제하고 감자 유통 중에 부패 발생도 줄일 수 있어 세척감자의 상품성을 향상시킬 수 있어 세척감자 수요확대에 기여할 수 있다”고 밝혔다.

식약청
신선편이식품 안전관리기준 마련
1월 29일 입안 예고

건강에 대한 관심이 증가하면서 샐러드 등의 신선편이식품(fresh-cut)의 소비가 많아졌다. 하지만 별도의 기준이 없다.

식품의약품안전청(청장 문창진)은 “최근 소비가 급증하는 즉석섭취·신선편이식품의 안전관리를 위해 식중독균 등 병원성미생물의 관리기준을 마련해 지난 1월 29일 입안예고 했다”고 밝혔다.

식약청에 따르면 샐러드와 새싹채소 등의 신선

편이식품(fresh-cut)에 대한 안전관리기준을 신설하고 기존의 도시락류, 즉석밥류 등과 같은 즉석편이식품은 정의와 기준을 현실에 맞도록 개편, 편이식품류를 총괄하는 안전관리기준을 마련했다

식약청은 “신선편이식품은 웰빙 열풍, 단체급식소 공급 증가 등에 따라 생산·유통이 급증하고 있고 국내외 식중독 발생 사례 등에 따른 관리 필요성에 의해 식중독균 중심의 안전관리기준을 마련했다”고 설명했다.

아울러 “기존의 김밥, 햄버거 등 도시락류와 즉석밥, 죽·수프류 등 식품공전에 이미 기준이 설정되어 있는 식품도 즉석섭취·편이식품류에 포함되도록 정의를 수정하고 미생물 기준을 강화해 관리를 일원화했다”고 덧붙였다.

즉석섭취·편이식품류는 소비자가 구매 후 바로 섭취하는 즉석섭취식품, 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 즉석조리식품, 농산물, 과일 등을 단순가공해 그대로 섭취하도록 포장한 신선편이식품 등 3가지 식품유형으로 나뉜다.

한편, 식약청은 2005년부터 실시한 조사연구사업과 병원성미생물 중심의 모니터링 결과를 토대로 관리대상 품목분류 및 안전관리기준을 마련했다. 이 기준에 따르면, 즉석섭취식품 및 신선편이식품에서는 대장균이 검출되면 안 되고, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오 등 식중독균이 검출되면 안된다.

금번 입안예고에는 농산물에 대한 시안화수소 등 10종 농약의 잔류허용기준 신설과 엔도셀판 등 76종 농약의 잔류허용기준 설정 등도 포함돼 있으며, 2007년 2월 28일까지 관련업체 및 소비자 의견수렴 과정 등을 거쳐 상반기 중 시행될 예정이다.

(사)한국패키지디자인협회

‘회원의 날’ 행사 가져

제7회 한용교 패키지디자인상 시상식 열려

(사)한국패키지디자인협회(회장 김대헌)는 지난 1월 29일 서울 영동호텔에서 ‘회원의 날(KPDA MEMBERS’ DAY)’ 행사를 개최했다.

이날 행사에서 열린 15회 대한민국패키지디자인대전 시상식에서는 일반부문의 팩스타 대상 산업자원



▲ 한국패키지디자인협회 ‘회원의 날’ 행사 가져

부 장관상에 삼성전자의 ‘Ultra Edition 9.9’가, 학생부문의 대상 산업자원부 장관상은 파스타 패키지인 ‘바릴라 파스타’를 디자인한 목원대학교 이현경 씨가 수상했다. 이날 함께 열린 제7회 한용교 패키지디자인상 시상식에서는 단체부문에 목원대학교가, 학생부문은 한양대학교의 김지만 씨가, 일반부문에서는 DNC의 임성철 씨가 수상했다. 한편 한국패키지디자인협회 정기총회에서는 김대헌 플랜디자인인스티튜트 대표가 회장으로 선출, 오는 2009년까지 회장직을 맡게 됐다.

(사)한국발포스티렌재활용협회

정기총회 개최

한국바스프 지명석 사장 제8대 회장 선임

(사)한국발포스티렌재활용협회(회장 지명석)는 지난 달 12일 홀리데이인서울 호텔에서 정기총회를 갖고 한국바스프 지명석사장을 협회장으로 선임하고 2006년 협회 활동결과 보고와 함께 2007년 사업계획을 확정 발표했다.

새로이 협회 회장에 선임 된 지 회장은 동양나이론, 효성바스프를 거쳐 바스프 아시아태평양 지역본부

(싱가포르)에서 마케팅 매니저를 역임했으며 현재 한국바스프 유화사업부문 사장으로 재임 중이다.

한편 금년도 사업계획안에 따르면 협회는 스티로폴 재활용 목표 70% 달성, 생산자책임재활용사업 공제조합 운영의 내실화, 스티로폴 포장재 이미지 개선 등 세가지 사업을 중점 추진키로 했다.

(사)한국발포스티렌재활용협회는 스티로폴 포장재의 재활용 확대를 위해 지난 93년 발족한 단체로 금호석유화학, 동부한농화학, SH케미칼, LG화학, 제일모직, 한국바스프 등 스티로폴 원료 제조업체 6개사와 스티로폴 포장재 가공업체 모임인 한국EPS형물협의회 및 재활용 의무생산자 326개 업체를 회원으로 하고 있다. 또한 협회는 지난 '96년부터 실시된 스티로폴 포장재의 분리수거 이후 다양한 재활용 촉진 활동을 통해 '94년 21%에 머물렀던 스티로폴 포장재의 재활용률을 2006년 69%(잠정)로 끌어올리는데 크게 기여했다.



▲ 지명석 신임회장

(사)한국플라스틱자원순환협회 **제5회 정기총회 개최**

저비용 고효율 공제사업 추진

(사)한국플라스틱자원순환협회(회장 정수용)은 지난 달 22일 63빌딩에서 제5회 정기총회를 개최했다. 정수용 회장은 인사말을 통해 “협회는 그동안 플라스틱 용기와 EPR 제도의 정착을 위해 전국적인 재

활용 인프라 구축과 재활용산업 육성을 위해 최선을 다해 왔다”며 “앞으로 협회는 더욱 플라스틱 재활용 기술 개발과 시장 확대를 위해 지속적으로 노력하여 회원사의 권익증대와 국가의 환경, 경제, 에너지 정책에 크게 이바지 할 것”이라고 말했다.

이날 총회에서는 2006년도 사업보고 및 수지결산(안), 2007년 재활용분담금 책정 및 납부 절차 등이 심의대로 통과했다.

협회는 올해 재활용분담금을 지난



▲ (사)한국플라스틱자원순환협회 제5회 정기총회 개최

해와 동일하게 책정해, 협회 재활용분담금 단가를 단일용기 및 트레이는 kg당 85원, 단일재질 필름류는 295원, 복합재질은 305원, PSP재질은 310원, PVC재질은 930원으로 확정했다.

앞으로 협회는 중점적으로 △ 저비용 고효율 공제사업 추진 △ 고부가가치 재활용 사업으로 저비용 구조 구축 △ 공제사업 효율성 제고 △ 재활용관리시스템 구축 등을 해 나갈 예정이다.

한편 이날 행사에서는 공제회원 오뚜기라면(주) 김광영 대표이사 등 총 31명에 대한 회원포상이 진행됐다.

한국제지공업연합회

제56차 정기총회 개최

최병민 대한펄프 회장 선임



▲ 최병민 대한펄프 회장 선임

한국제지공업연합회(회장 조동길)는 지난달 23일 오전 11시 서울 신라호텔 영빈관 토파즈룸에서 제56차 정기총회를 개최하고 최병민 대한펄프 대표를 제29대 회장으로 추대했다.

최병민 신임 회장은 취임사를 통해 “제지산업은 어느 때보다 어려운 여건에 놓여져 있지만 수많은 어려움을 이겨낸 저력이 있어 혁신과 협력으로 한 걸음 앞서나가자”며 “제지연합회가 다른 단체들과 같이 경제 발전에 주도적인 역할을 해나가는 단체로 거듭날 수 있도록 끊임없이 노력해 나갈 것이며, 회원사의 지속적인 관심과 지원을 부탁드립니다”고 말했다.

조동길 전임 회장은 이임사에서 “지난 2년간의 임기 동안 힘든 상황 속에서도 갈수록 치열해지고 있는 글로벌 경쟁 환경 적극적으로 대응하고 제지

업계 전체의 이해관계를 위해서 전력을 다해 큰 성과를 거둘 수 있었던 것은 회원사 여러분의 아낌없는 도움이 있었기에 가능했다”며 “앞으로도 제지업계가 서로 협심하고 지혜를 모아 상호 발전할 수 있기를 바란다”고 말했다.

이날 총회에서는 지난 2006년도 사업보고에 이어 결산보고 및 2007년 사업계획 및 수치예산 등의 안건을 처리했다.

이어진 순서에서는 각 회원사에 대한 제22회 우수제지인상 시상이 진행됐다.



▲ 한국제지공업연합회 제56차 정기총회 개최

(사)한국물류협회

2007년도 정기총회 개최

물류업계 권익신장 노력

(사)한국물류협회(회장 서병륜)은 지난 달 23일 협회 회의실에서 2007년도 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서는 2006년도 수진결산서 승인의 건과 2007년도 사업계획 및 수지예산 승인의 건이 원안대로 통과했다.

앞으로 협회는 회원서비스 제고를 통한 회원사의 권익보호와 아시아태평양 지역의 물류표준화 및 물류합리화 주도로 물류전문교육기관으로 성장하여 국가 물류 경쟁력 강화에 기여한다는 목표를 두고 올해 발전할 것으로 보인다.

구체적으로 △ 물류업계의 권익신장 △ 정부 위임업무 수행 및 물류정책개발과 대정부 건의 △ 물류전문인력 양성 및 능력 개발프로그램 운영 △ (사)한국물류협회컨설팅 창업기반 구축 및 활동 강화 △ 협회대내외 위상 제고 및 국제 협력 활동 등을 강화할 계획이다.



▲ (사)한국물류협회 2007년도 정기총회 개최

APSF 조직활동 강화 및 아시아 유니트로드스쿨 개설

(사)한국파렛트컨테이너협회(회장 김정식)는 지난 달 23일 협회 회의실에서 2007년도 정기총회를 개최했다.

김정식 회장은 인사말을 통해 “협회가 지난 3년간 적극적으로 추진해 온 ‘아시아 파렛트 시스템(APSF)’ 연맹이 지난 해 6월 8일 동경에서 결성되어 창립총회가 개최, 한국 T-11형 파렛트가 아시아 표준 파렛트로 제정되는 괄목할 만한 성과를 거뒀다”며 “제2의 연맹 총회에서는 한국의 주도하에 진행 될 것이며 앞으로 T-11형 보급 확산을 위해 더욱 노력할 것”이라고 말했다.

이날 총회에서는 2006년도 주요사업 추진 실적보고와 2007년 사업계획 및 수지예상 등의 안건을 승인 했다. 앞으로 협회는 제2기 발전 10년의 2번째 해로 지난 해에 이어 회원 서비스 분야의 대폭 강화 및 국가 물류표준화의 질적 향상을 위해 유니트로드 시스템 구축 확산과 산업물류 효율화를 위한 ULS 전문가



▲ (사)한국파렛트컨테이너협회 2007년도 정기총회 개최

양성, APSF의 조직활동 강화와 아시아 유니트로드스쿨의 개설(ULS 전문가 양성 교육)에 협회 역량을 집중 할 계획이다. 협회는 국제표준화기구 활동으로 ISO/TC51 WG 회의를 통해 파렛트 규격을 제?개정 할 계획이며 아시아 파렛트 표준화 사업의 일환으로 ASPA를 육성지원하고 아시아 일관수송용 평 파렛트 관련 후속규격을 제정, 국제 협력회의에 적극적으로 참가할 예정이다.

한국유리공업협동조합

제45차 정기총회 개최

윤국현 이사장 연임

한국유리공업협동조합(이사장 윤국현)은 지난 달 13일 서교호텔에서 제45차 정기 총회를 열었다.

이날 총회에서 2006년도 사업보고 및 결산, 잉여금처분(안) 승인과 2007년도 사업계획 및 수지예산(안)은 원안대로 가결됐다. 이번 총회에서는 중소기업중앙회 회장상에 (주)금비의 권혁인 과장과 글라텍(주) 노재영 상무가, 조합 이사장상에는 안성유리공업(주) 강철호 대리와 (주)수석 김금규 부장이 수



▲ 한국유리공업협동조합 제45차 한국유리공업협동조합 정기총회 개최

유관단체

상했다. 한편 이번 총회에서는 윤국현 이사장이 연임으로 선출됐으며, 신규 이사로는 (주)세림글라스 주영 대표, (주)해광요업 오순기 대표, 안성유리공업(주) 정해영 대표, 영일유리공업(주) 고영일 대표, 우성유리 조달공 대표, (주)영일화성 김종영대표, 동화지앤피(주) 김동식 대표 등 7명이 선출됐다. 윤국현 이사장은 유리제품의 안전성 홍보에 지속적으로 주력하고, 조합원의 권익보호에 노력하는 한편, 화합과 단결의 한해가 되는데 최선을 다하겠다고 밝혔다.

한국제지공업협동조합

2007년도 정기총회 개최

신대양제지 권혁홍 부회장 회장 선출

한국제지공업협동조합(이사장 권혁홍)은 지난 달 23일 르네상스호텔 로즈룸에서 정기총회를 열고, 신대양제지 권혁홍 부회장을 회장으로 선출했다.

골심지업체인 신대양제지의 권혁홍 부회장은 대인관계가 원만한 성격으로 근로자들의 절대적인 신임을 받아, 지난 96년에는 노사협력우량기업으로 선정되기도 했다.

“품질이 좋으면 수요는 창출된다”는 신념으로 권혁홍 부회장은 제지업계 화합과 발전을 위해 주력할 계획이다.

한편 이날 총회에서 2006년도 사업실적 및 결산서(안)와 2007년도 사업계획 및 수지예산(안) 심의는 원안대로 가결됐다.

지역중소기업협동조합연합회

광주 전남에 이어 출범

정태일 대구경북기계공업협동조합 이사장 회장 추대

지역 중소기업과 협동조합의 권익을 대변하는 지역중소기업협동조합연합회가 광주·전남에 이어 대구·경북에서도 탄생했다. 대구경북중소기업협동조합연합회는 지난 달 1일 대구 제이스호텔에서 창립총회를 갖고 정태일 대구경북기계공업협동조합 이사장을 초대 회장으로 추대했다고 밝혔다.

대구경북기계공업협동조합, 대구경북섬유직물공업협동조합 등 17개 지역 협동조합으로 구성된 연합회는 광주전남중소기업협동조합연합회에 이어 전국에서 두 번째로 출범했다.

협동조합법 개정 이후 설립된 최초의 지역연합회인 광주전남지역연합회는 지난해 8월9일 창립총회를 열고 장춘상 광주전남기계공업협동조합 이사장을 회장으로 추대한데 이어 지방언론사와의 업무협약

체결, 지역 유관기관장과의 간담회 개최 등 활발한 활동을 벌이고 있다.

중소기업중앙회 대구경북지회(지회장 남명근) 등 지역 중소기업계는 단체수의계약제도 폐지 등 갈수록 줄어들고 있는 지방 협동조합의 입지를 높이고 협동조합간 기능활성화 및 조직강화를 바탕으로 한 지역 경제 활성화에 큰 도움을 줄 것으로 기대하고 있다.

정태일 초대 회장은 “40여개의 대구·경북지역 협동조합이 연합회에 가입할 것으로 예상된다”며 “협동조합간의 상호협력을 바탕으로 침체된 지역 경제를 살리기 위해 최선을 다하겠다”고 밝혔다.

한편 이날 창립총회에는 김용구 중소기업중앙회장과 박봉규 대구시 정무부시장, 조기성 대구·경북 지방중소기업청장을 비롯해 협동조합 관계자 1백여명이 참석했다.

한국포장기계협회	Interpack 2008 한국관 사업 설명회 개최
-----------------	-------------------------------------

(주)리팩 비롯, 한국관 구성

한국포장기계협회(회장 최상식)는 지난 달 26일 협회 회의실에서 내년 4월 24일부터 30일까지 7일간 독일 뒤셀도르프 에서 매3년 마다 개최되는 세계 최대 포장전시회인 interpack 2008전시회에 한국관으로 참가할 업체를 대상으로 사업 설명회를 개최했다.

이번 Interpack 2008전시회는 세계 최대의 포장 전시회가 될 것으로 예상하고 있는 전시회로 지난 2005년도에는 57개국 2천6백54업체가 참가, 18만명의 관람객이 방문했으며 이중55%가 독일을 제외한 외국인이었다는 포장 전문 전시회로 전시면적이 무려 30만㎡에 달하는 세계최대 포장 전시회이다.

지난 Interpack 2005 전시회에는 한국에서 총 19개 업체(한국관 10개업체, 개별참가 9개업체)가 참가했으며 산자부 자금지원으로 한국관을 구성했고, 특히 한국 문양의 독특한 한국관 구성으로 세계 바이어로부터 큰 호응을 받은 바 있다.

Interpack 2008 전시회의 한국관에는 (주)리팩을 비롯, (주)선진에스엠, (주)KMG, (주)한국뉴매틱, (주)가성팩, (주)디디에스엠, (주)HPM, (주)산호기계, (주)자비스, (주)우정테크,



▲ 한국포장기계협회 Interpack 2008 한국관 사업 설명회 개최

KPMA등 11개 회사에서 참가를 신청, 총 1백80㎡의 한국관으로 구성, 국가관으로의 손색이 없을것으로 예상하고 있다.이날 설명회에서는 interpack 2008전시회의 신청서 작성과 한국관 구성에 대한 세부 설명과 향후 일정에 대한 상세한 소개가 있었으며 주최자로부터 부스가 배정 되는대로 제2차 설명회를 갖기로 하였으며 협회는 금년 말 산자부 전시자금 지원을 신청 할 예정이라고 말했다.

한국포장기계협회 김영순 부회장과 interpack 전시회 한국대표부인 (주)라인메세의 박정미 대표는 앞으로 interpack 2008 전시회 참가사를 위한 각종 편의 제공 등 완벽한 지원을 할 것이라고 말했다.

한국제관공업협동조합

제23차 정기총회 개최

이번 달 중 제관약사 발간

한국제관공업협동조합(이사장 김철순)은 지난 달 23일 서울 팍그린 호텔에서 제23차 정기총회를 개최했다.



▲ 한국제관공업협동조합 제23차 정기총회 개최

김철순 이사장은 인사말을 통해 “지난 해 제관업계는 음료캔 가격 인하와 미술관 등의 금속캔 수요 감소, 중국 시장의 위협으로 어느 해보다 많은 어려움이 있었다”며 “조합은 우리업계 사활을 위해 철강업체인 현대제철, 동부지강 등에 원자재 가격 동결을 위한 타협을 지속적으로 추진하고 있다”고 말했다.

이날 총회에서는 2006년 사업보고 및 결산보고안과 2007년 사업계획 및 수지 예산, 정관 개정의 건 등이 심의대로 통과했다.

지난 해 조합은 통계유지 및 대정부건의를 위한 제관업 실태조사와 유관업종 실태조사, 해외 제관업 조사 및 제관업 발전을 위한 조사, 정부 주요 시책 및 법령개정 안내 등을 추진했으며 한-아세안 FTA 협상 관련, 수산분야 ‘참치통조림’ 품목양허에 대한 조합 및 관련 협력 지원을 통해 참치 통조림을 초민감품목으로 분류, 현행 관세율 20%를 계속 유지하도록 타결했다.

특히 조합은 제관업계의 오래된 숙원인 ‘제관약사’의 제작이 마무리 상태에 있으며 금속포장용기산업의 역사, 캔의 소재와 금속인쇄, 연혁으로 보는 조합연표 등의 내용으로 이번 달 중으로 발간 될 예정이다.

광주과기원

미래형 플라스틱 반도체소재 개발

전자제품 활용 기대

국내 연구팀이 지능형 포장용기, 전파무선식별태그, 플라스틱 대형스크린 등 미래 전자산업의 화두가 될 플라스틱반도체 개발에 새로운 전기를 마련했다.

광주과기원 신소재공학과 김동유 교수 연구팀은 지난 달 5일 ‘펜타센’이라는 유기반도체 물질을 이용한 유기박막트랜지스터(OTFT)를 기반으로 기존에 비해 최대 100만배 빠른 차세대 유기 메모리 소자 개발에 성공했다고 밝혔다.

백강준 학생이 석사학위 논문으로 발표한 이번 연구결과는 지난해 12월 신소재(Advanced Materials)에 게재됐다.

네이처 역시 지난 1월 18일자에서 연구결과를 소개했다.

특히 전문가들이 주목하는 것은 이번에 개발된 유기 메모리 소자가 실리콘 기반 플래시 메모리의 성능을 그대로 유지하면서도 고온진공 공정이 필요없어 제조단가는 낮출 수 있을 것이란 기대 때문이다.

백강준 씨는 “유기 메모리 소자는 1백도 이하의 저온공정이 가능해 플라스틱과 같이 열에 약하지만 가볍고 투명하며 구부릴 수 있는 소재를 사용한 전자제품에 활용될 수 있을 것”이라고 설명했다.

이번 연구는 노벨 화학상 수상자 앨런 히거 교수와 공동으로 설립한 히거신소재연구센터의 결과물 중 하나다.

동신인터내셔널(주)
마끼사와 지멘스사 팀 결성
 Gearless 시스템 활성화

현 경제 여건상 일련의 경쟁력 있는 가격, 기술적 우위 및 제조 마진 등을 동시에 유지한다는 것은 점차 어려워지고 있는 실정이다.

급 상승하는 수지 가격과 에너지 비용은 그때마다 생산업체가 그 비용을 그들 고객에게 전가하기 어려움 때문에 상당히 심각한 난제로 머물러 있었다. 따라서 이 같은 제조상의 간접비용을 줄이기 위하여 신기술이 필요하다는 인식이 대두

되고 있다.

필름 생산 업체들의 원료 선택 및 비용 등에 관한 관리 능력이 실제로 특정 제품 요구로 인하여 어려움을 줄 수도 있기 때문이다. 그러나 그들은 생산품질을 높이기 위하여 공정 개선 뿐만 아니라 에너지 비용을 줄여가면서 계속 생산할 수밖에 없었다.

수많은 기계 제조업체들이 훨씬 더 다양한 디자인 개발 또는 컴포넌트의 아웃소싱을 통하여 가격 인하를 모색하고 있다.

이 같은 노력은 단지 기계 가격상 또는 투자 수익률에 있어 미미하거나 전혀 영향력이 없는 단지 표면적인 결과를 얻는데 불과했다.

이태리 마끼(Macchi)사는 인출기, 와인더 드



▲ 동신인터내셔널(주) 마끼(Macchi)사와 지멘스(Siemens)사 팀 결성

라이브 시스템 뿐만 아니라 압출기 구동부를 AC 서보 씽크로 모터를 사용하는 마끼 (Macchi)사 Gearless 솔루션에 비중을 두는 것이 보다 효과적인 원가 경쟁력 전략이라고 판단했다. 이는 분명한 장점을 지닌 선택이고 실제로 입증됐으며, 이를 마끼(Macchi)사가 모든 압출 라인의 구동시스템에 채택함으로써 성공적 선구자로 자리 매김 할수 있던 것이며, 이 같은 전략은 대서양 양안의 유럽과 북남미 전역에서 성공적으로 진행되고 있다.

헨리포드는 일찍이 “진정한 진보는 모든 사람이 그 새로운 기술의 이점을 충분히 활용토록 가능하게 하는데 있다” 고 말하였다. 이러한 헨리포드의 정신은 마끼(Macchi)사가 전략적으로 AC 서보 씽크로 모터를 모든 압출라인의 구동 시스템에 활용하도록 추진시키는데 도움을 주었으며, 그러한 결과로서 오늘날 지멘스(Siemens)의 세계적인 파워 네트워크와 결합 파트너십을 체결하게 됐다.

이에 마끼(Macchi)사와 지멘스(Siemens)사는 다음과 같은 세가지 중요한 목표를 설정했다.

첫째, Gearless 솔루션을 파워하우스로서 압출기 구동뿐만 아니라 모든 웹 패스(흐름)와 와인더 구동 시스템 전반으로 확대 적용한다.

둘째, AC 씽크로 모터의 공급가격을 낮추어 나가도록 상호간 공급확대에 노력하여 규모경제를 증대시키다.

셋째, 에너지 비용절감, 생산라인의 효율성 및 제품의 품질 개선등으로 발생한 경제적 혜택을 고객에게 돌려준다.

당사의 경쟁적 우위를 높이기 위해 마끼 (Macchi)사는 고객들에게 추가 비용 없이 모든

인출기, 웹패스 (Web-path), 와인더 구동부의 디자인을 Gearless로 완전히 설계 변경. 공급할 것이다.

압출기 구성에 관한 Gearless 솔루션 기술은 당분간 압출기 스크류 1백mm까지만 가능한 옵션으로 공급된다.

마끼(Macchi)사는 이 같은 도전적인 결단이 우수한 제품의 품질 향상과 이로 인한 이점을 고객에게 제공 함으로서 부수되는 영업 증대를 통하여 Gearless 솔루션에 소요되는 기계구성 비용 증가분을 상쇄하게 될 것으로 믿고 있다.

“Engineered by Macchi ? Powered by Siemens” (마끼 설계 지멘스의 동력) 이란 문구는 마끼 Gearless 솔루션의 새로운 위상과 기술이 여기 존재한다는 것을 입증하는 것 이외에 AC 씽크로 토크 모터 사용을 이끌 영향력 있는 전략적 결단의 요체인 것이다(www.macchi.it).

크로네스코리아
공병검사기 Smartronic 개발
 설치공간 최소화

소규모 맥주 및 음료 제조현장에서 표출되고 있는 공병검사에 대한 깊고 다양한 요구들을 종합, 독일에 소재하고 있는 KRONES社에서는 중속 이하 라인(최대 18,000bph이하)에 적용시키기 적합한 경제적인 가격의 Smartronic K714공병검사기를 개발했다.

이 검사기는 최신의 DART 카메라 기술 및 15" Touch screen을 채택, 설치공간의 최소화를

업계동정

실현시켰으며, 기존의 생산라인에도 간편하게 설치 적용 할 수 있는 장점이 있다.

공병(Bottle height 150-300mm, Bottle diameter 50-95mm) 검사에 사용하는 검병장치는 Base inspection(병바닥 검사), Sealing surface inspection(병구 검사), Residual-liquid detection(잔류액 및 잔류가성소다 검사), Sidewall inspection(병표면 검사)의 4개로 구성 되어 있다.

상기 검사장치들에는 초정밀 해상도를 자랑하는 KRONES 독자개발의 DART(Distributed Architecture for Real Time, 실시간 분산구조 시스템)에 의해 운용되는 CCD 카메라가 내장되어 있다.



▲ 크로네스코리아 저속라인용 공병검사기 Smartronic

부적합병에 대한 분리배출장치는 고객이 현장 상황에 맞게 Flexipush 및 Directpush(크로네스 Rejecter고유명칭) 중에 선택 채용할 수 있으며, 각각의 분리배출장치에 대한 정확한 수치 및 그래프 표현이 가능하다.

병 분리배출 감시시스템(Rejection Monitoring)은 크로네스에서 제작하는 모든 공병검사기에 기본적으로 포함이 되며, 배출오류가 발생했을 경우 자동으로 설비가동이 중단된다.

안정적이고 지속적인 검사기능의 확보를 위해 이 검사기는 Test container program을 내장하고 있다. 일정량의 공병검사가 끝난 후 또는 정해진 일정시간이 경과했을 때 자동으로 작업자에게 테스트런 실시를 권고하는 메시지가 나타나는데, 이때 작업자는 사전에 준비된 다양한 테스트 병으로 테스트를 실시하게 된다.

테스트 결과는 운전판넬에 표시되며 자동으로 기록 및 보관된다. 메모리장치에 기록된 설비 테스트 가동과 관련된 모든 자료들은 설비의 상태를 작업자에게 정확히 인식시켜 주어 테스트 후 본 생산 시 발생 가능한 검사오류를 예방할 수 있다.

Smartronic K714는 24시간 크로네스 전문가와 연결하여 유지관리 및 정기점검을 받을 수 있는 텔레서비스를 선택사양으로 제공하고 있다.

크로네스 Smartronic K714는 중속이하의 생산라인을 보유하고, 원가절감 및 생산이익의 확대를 추구하는 고객들의 입장으로 심혈을 기울여 제작한 설비이며, 성능의 신뢰성과 최고의 엔지니어들로 구성된 서비스팀의 고속런 서비스를 제공받을 수 있다.

(주)오토닉스
Aimex2007에 신제품 4개 기종 선보여
자매회사 (주)코닉스와 함께 공동 참여

센서, 제어기기 전문 기업 (주)오토닉스(대표이사 박환기)는 국내 최대 규모의 산업자동화 관련 전시회인 aimex 2007(국제자동화종합전, 구 KOFA)에 자매 회사인 제어계측기 전문기업 (주)코닉스(대표이사 박환기)와 함께 공동 참가한다(COEX, 태평양홀, 부스번호 C-13).

이번 달 7일부터 10일까지 4일간 COEX에서 개최되는 동 전시회에서 오토닉스는, 지난해에 이어 여타의 전시회 대비 약 2배 규모인 12부스(1백10㎡)의 독립 부스를 마련, 코닉스와 함께 산업자동화 업계에서 국내 최고의 기술력을 자랑하는 두 브랜드의 공동 마케팅으로 윈윈 전략을 펼칠 계획이다.

양사의 대표이사를 겸하고 있는 박환기 사장은 “2006년에 이어 두 번째 공동 참여하는 이번 전시회에서 오토닉스가 심혈을 기울여 개발한 세계

최고수준의 검출 성능을 구현한 소형 포토센서 BJ시리즈를 비롯한 다양한 신제품은 물론, 코닉스의 신제품들도 관심 있게 지켜봐 달라”고 말하고, “이번 전시회를 통해 양사가 지난 1년간 공동 연구개발성과를 유감없이 선보일 수 있기를 기대한다”고 밝혔다.

이엔페이퍼
골판지 사업 철수
대전 공장 1백15억원에 매각

국내 2위 인쇄용지업체인 이엔페이퍼(옛 신호제지)가 대전공장을 매각, 골판지사업에서 손을 뗀다.

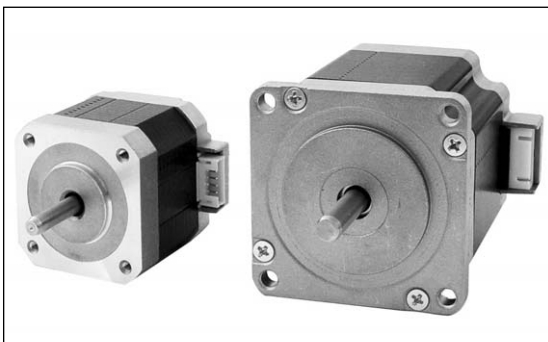
이엔페이퍼는 골판지원지를 생산하는 대전공장을 1백15억6천3백만원에 매각한다고 밝혔다. 9천3백평 규모의 대전공장은 골판지 걸부분인 라이너지를 일 1백20톤씩 생산하고 있다.

인수자는 아세아제지와 아세아페이퍼텍, 동일제지, 고려제지, 신대양제지 등 골판지원지 전문업체 5개 사이다.

이들은 각각 23억원씩 부담하는 조건으로 컨소시엄을 구성했다.

컨소시엄 측은 “현재 골판지업황이 비교적 좋아 장래에 대비한 투자차원에서 인수를 결정했다”고 배경을 설명했다.

인쇄용지 업체들이 골판지사업을 모두 포기하고, 외국산 골판지에 대한 반덤핑조사도 시작될 예정이어서 가격 결정권은 전문업체들의 손으로 넘어가게 됐다.



▲ (주)오토닉스 2상 스테핑 모터

코카콜라
카페인 라벨 부착
올 연말까지 표시

오는 5월부터는 미국내에서 판매되는 코카콜라 캔에서 카페인 함유량을 알리는 라벨을 볼 수 있게 된다. 세계 최대 음료회사인 코카콜라(대표이사 아더 반 벤섬)는 이날 미국에서 판매하는 모든 음료 제품에 카페인 함유 표시량 공개 라벨을 부착하겠다고 발표했다.

코카콜라는 오는 5월경 코카콜라 클래식 캔에 카페인 함유량 라벨을 부착하는 것을 시작으로 올 연말까지 카페인 함유에 있는 모든 음료제품의 카페인 정보를 표시할 것이라고 밝혔다.

이같은 움직임은 코카콜라가 지난 2005년 주요 음료 포장에 칼로리 등 제품의 영양정보를 표시하도록 한 조치에 따른 것으로, 코카콜라는 이번 조치가 자발적인 결단에 의한 것이라는 점을 강조했다. 한편, 코카콜라는 스포츠 음료인 풀 스포틀과 녹차 음료인 엔비가에는 이미 카페인 함유량 라벨을 부착해 판매하고 있다.

홈에버
생선 포장일자 속여 판매
투명랩 벗겨내고 재포장하는 수법 사용

이랜드 그룹이 운영하고 있는 홈에버(대표 오상훈)가 수산물에 대해 포장일자 라벨을 바꾸는

수법으로 속여 판매해 물의를 빚고 있다.

홈에버와 식약청은 “홈에버 면목점에서 판매하고 있는 생선을 비롯한 수산물에 대해 재포장해 왔다”고 밝혔다.

재포장은 생선과 육류 채소를 스티로폼 받침 용기에 투명랩으로 포장해 판매하는 제품에 주로 이용된다. 당일 판매하지 못한 신선식품에 대해 투명랩과 표시라벨을 벗겨내고 다시 포장한 다음 새로운 표시라벨을 붙이는 행위다.

식약청은 이런 사실에 대해 확인하고 “영업자 준수사항을 지키지 않은 것으로 판단돼 관할 구청에 시정조치 등 행정처분을 의뢰하기로 했다”고 밝혔다.

홈에버 관계자는 “현행 식품위생법상 자연상태에서 농축수산물은 유통기한이 없어 투명한 용기에 담아 포장일자를 표시한다”며 “면목점 자체적으로 당일 팔지 못한 제품에 대해 깨끗하게 보기 위해 재포장 한 것 같다”고 말했다.

홈에버는 “이번 사건과 관련해 관련자 전원에게 주의 조치할 예정”이라며 “향후 당일진열 당일 판매 원칙을 엄격히 시행하겠다”고 밝혔다.

홈플러스
즉석식 요리 60종 내놔
맵 포장 방식 사용

홈플러스(대표 이승한)는 신개념 가정식 편이식을 내놓는다.

라자니아 도리아 등 패밀리레스토랑 요리는 물론 도가니탕 육개장 같은 한식까지 다양한 메뉴를

선보인다.

간편식으로 조리된 전문요리를 할인점 자체 브랜드로 판매하는 것은 국내 처음이다.

홈플러스 자체 브랜드인 홈플러스로 출시할 이 제품들은 다음달 초부터 영등포점 강서점 동대문점 의정부점 부천상동점 김포풍무점 등 6개 점포에서 별도 매장을 구성해 선보인다.

홈플러스 가정식 편이식은 이전 냉장 간편식 개념에서 탈피한 제품들이다.

보존료 첨가나 고온고압 살균 방식에서 탈피해 자연 상태 제품 신선도를 최대한 살린 맵(MAP·Modified Atmosphere Packaging) 포장 방식과 세미 레토르트(Semi Retort) 방식을 도입해 제품 맛과 신선도, 안전성, 퀄리티를 크게 강화했다고 홈플러스측은 설명한다.

특히 제품 신선도 유지를 위해 유통기한도 20일로 크게 줄였다.

일반 즉석 식품에 비해 3분의 1 수준이다.

홈플러스는 우선 이번 달 10여 개 품목을 출시

한다.

20·30대 젊은층에게 인기가 있는 패밀리레스토랑과 전문점에서 취급하는 해물파에야, 치킨도리아, 시푸드라자니아, 오믈렛라이스, 새우볶음밥 등도 신규로 선보인다.

또 40~60대 등이 선호하는 도가니탕 육개장 갈비탕 해물순두부찌개 쟁반막국수 등 가정식 한식도 함께 내놓는다.

연말까지는 취급 요리 가짓수를 60개 이상으로 확대한다는 계획이다.

골판지업계
원지업계, 흑자기록
인수합병 등 공급과잉 해소

과당경쟁 탓에 제지업계에서 만성적 적자업종으로 불려온 골판지 원지 업체가 주름살을 활짝 펴고 있다.

골판지 원지업체들이 대부분 지난해 영업에서 이익을 내며 흑자기업으로 탈바꿈한 까닭이다. 이는 2004년부터 업계 전반에서 추진된 인수합병(M&A) 등 구조조정이 지난해 상반기에 마무리되면서 적자 주원인이던 공급과잉이 해소된 것이 주효하고 있다.

따르면 아세아제지, 아세아페이퍼텍, 대양제지공업, 대림제지 등 골판지 원지 생산업체들은 2006년 대규모 이익을 내며 흑자 전환한 것으로 나타났다.

골판지 표면지 시장 점유율 1위인 아세아제지는 작년에 전년 대비 2백15% 성장한 1백79억원



▲ 홈플러스가 선보인 즉석식 요리 60종

업계동정

의 영업이익과 70억원의 당기순이익을 기록했다.
이 회사는 2005년에 13억원 적자를 냈었다.

아세아페이퍼텍은 지난해 71억원의 영업이익과 1백41억원의 당기순이익을 올린 것으로 집계됐다.

이 회사가 흑자를 낸 것은 1997년 이후 10년 만이다. 또 2005년에 7억8천만원의 적자를 냈던 대양제지공업은 작년에 73억원의 영업이익을 올리면서 흑자 기업이 됐다.

대림제지도 27억원의 영업이익을 내면서 전년도 2억4천8백80만원 적자에서 흑자로 반전시켰다. 골판지 업체들이 지난해 이처럼 흑자회사로 거듭나게 된 것은 2004년부터 업계 전반에 걸쳐 추진된 M&A 등 구조조정이 크게 작용했다는 분석이다.

이를 통해 공급과잉에 따른 덩핑 등이 사라지며 골판지 공급가가 크게 안정된 것이다.

고려제지가 삼보판지 계열로 흡수 합병되고 금호페이퍼텍(현 아세아페이퍼텍)이 아세아그룹에 합병됐다.

이에 따라 현재 골판지 업계는 아세아 계열(아세아제지, 아세아페이퍼텍), 태림포장 계열(동일제지), 신대양제지 계열(신대양제지, 대양제지), 삼보판지 계열(대림제지, 고려제지), 한국수출포장 등 5대 계열로 재편됐다.

2004년 최대 4백10만에 달했던 골판지 원지 생산량은 이후 점차 감소해 지난해엔 3백84만 수준까지 줄었다.

업계 관계자는 “골판지 표면지 가격이 2005년 t당 31만원 선까지 떨어졌다가 지난해에는 38만원 선으로 약 20% 올랐다”고 말했다.

자원 재활용 분위기에 따라 골판지 원지의 원료

인 고지(폐지) 수거가 크게 늘어난 것도 업계의 수익성을 높이는데 기여하고 있다.

특히 고지 수거가 늘면서 이 가격도 2004~2005년 톤당 13만원대에서 지난해 톤당 8만원대로 30% 가량 떨어졌다. 골판지 업계는 온라인쇼핑 확대와 배추·무 등 농수산물 포장화 사업 등 신규 시장이 지속적으로 생기고 있어 흑자 행진이 이어질 것으로 보고 있다.

포장용 박스를 생산하는 태림포장공업 관계자는 “온라인 쇼핑물 확대와 농수산물 포장화로 운송이 편리한 소포장 단위의 수요량이 늘고 있다”며 “지난해에 포장박스 수요가 전년 대비 3~4% 증가했다”고 말했다.

식품업계
전북 '식품산업 클러스터' 윤곽
음식산업 아시아 메카로 육성 목표

국내는 물론 중국시장을 겨냥해 식품산업 클러스터를 추진하고 있는 전라북도가 건강기능 식품과 친환경 농산물 등 5개 부문에 역점을 두기로 하는 등 구상이 윤곽을 드러내고 있다.

전라북도가 2015년 아시아 태평양 음식산업의 중심지를 꿈꾸며 추진중인 식품산업 클러스터 조성사업이 윤곽을 드러내고있다.

우선 수출 지향적이고 고부가가치 연구개발을 추구하는 스웨덴과 덴마크의 오러선드 클러스터가 모델이다.

전라북도가 현재 중점을 두고 추진하려는 분야는 건강기능 식품과 친환경 농산물, 가금육 그리

고 식품포장재 등 5개 부문으로 이 부문에서 상대적으로 경쟁우위를 점할 수 있다고 보고 있다.

전라북도는 식품산업 클러스터 사업이 후발주자인 만큼 차별화와 함께 선진 식품산업 클러스터의 노하우를 접목시키는 것이 중요하다고 보고 있다.

전라북도는 이와 관련해 국내 대기업 30군데와 외국기업 20군데를 비롯해 중소기업 2백여 군데를 유치한다는 계획이다.

전라북도는 이같은 내용을 다음 달 최종 용역보고서를 통해 구체화한 뒤 이를 토대로 정부 지원을 이끌어 내기로 했다.

일본에 이어 인도가 2005년 그리고 말레이시아가 지난해 식품산업 육성 프로젝트를 추진하는 등 아시아가 식품시장의 주도권을 놓고 경합을 벌이고 있다.

전라북도가 식품산업 클러스터 후발주자의 불리함을 극복하고 식품 산업의 아시아 메카로 자리매김 할지 주목된다.



▲ 농산물업계 농특산물 공동상표 선보여

수한 상품이라는 것을 강조하고 있다.

특허청 등록에 이어 조례 및 시행규칙을 제정하는 등 제도적인 절차마련으로 인해 상품 출하 전 후에 엄격한 품질관리가 이뤄져 경쟁력 향상에 도움이 될 것으로 기대된다.

농산물업계
농특산물 공동상표 선보여
'신도안' 사용

계룡시의 농·특산물 공동상표로 '신도안'이 사용된다.

앞으로 컬러피망과 쌈채, 딸기, 양봉, 토마토, 우렁, 장류, 엿류, 가공음료류 등 11개 품목의 상품과 포장박스에 신도안 로고가 찍혀 출하된다.

로고는 붉은색으로 소비자의 시선을 유도하면서 녹색 나뭇잎 모양으로 청정과 자연친화적인 우

식품업계
PLA섬유 인기
생활용품 및 산업용 내외장재 활용

옥수수 전분을 발효시켜 만드는 폴리유산(PLA) 섬유에 대한 관심이 늘고 있다.

PLA는 옥수수에서 추출한 전분을 발효했을 때 나오는 유산(lactic acid)을 발효한 뒤 중합반응을 시켜 만든 것이다.

폐기되면 물과 탄산가스로 완전 분해되는 친환경 소재로 환경 부담이 큰 식품 포장용기나 쓰레기 봉투 등 생활용품과 산업용 내외장재로 광범위하게 쓰고 있다.

정훈 특허청 유기화학심사팀장은 "PLA의 합성 초기에는 제조 단가가 너무 비싸 특수 용도로만 개발됐지만 옥수수 전분에서 추출하는 방법이 알

업계동정

러지면서 활용도가 커지고 있다”고 말했다.

2000~2006년 상반기까지 PLA 관련 특허출원은 총 1백22건이며 이 중 PLA 섬유 관련 출원은 총 37건으로 관련 출원건수가 매년 꾸준히 증가하고 있다.

(주)삼정P&A
강판도금용 시 설비 준공 및 생산
 공사비 4억원, 연산 8천1백톤 능력

(주)삼정P&A(대표이사 장병기)가 강판도금용 알루미늄 주조설비 준공식을 갖고 본격 생산에 돌입했다.

삼정 P&A는 최근 장병기 사장을 비롯한 관련 임직원 및 설비 공급사등 약 30여명이 참석한 가운데 철강원료공장에서 강판도금용 AI 설비 준공식을 갖고 시제품을 생산을 개시했다고 밝혔다.

삼정 P&A는 이번 설비 준공으로 기존의 20t 용해로를 개보수해 점보괴를 포함한 여러가지 AI합금을 생산할 수 있도록 합리화 함으로써 회사의 경쟁력을 향상시키고 신홍시장 개척을 위한 기반을 조성하게 됐다.

이번에 준공한 강판도금용 점보괴 주조설비는 지난 1월 11일~31일 까지 20일간 공사비 4억 원을 들여 설치했으며 연산 8천1백톤의 생산능력을 갖췄다. 또한 본 공사기간동안 부대설비 합리화를 추진해 AI탈산재 생산을 위한 안정적인 조업기반 구축에도 만전을 기하게 됐다.

한편, 삼정 P&A는 포스코 출자회사로 다양한 철강포장재를 생산 공급하고 있으며 포장 엔지니어링

기술의 사업화와 더불어 철강부원료인 알루미늄 탈산재와 각종 알루미늄 제품을 생산 판매하는 기업이다.

초록마을
트랜스지방 함량표시 강화
 인체 유해 원료 대체제 개발 촉진

트랜스 지방이 유해하다는 사실이 알려지면서 식품업체들의 트랜스지방 저감 대책을 내놓고 있는 가운데, 유기농식품 유통업체도 자체 안정강화에 나서고 있다.

친환경 유기농식품업체인 초록마을(대표 이상훈)은 50여개 가공식품 협력업체를 대상으로 간담회를 열어 ‘초록마을 식품 안전 강화계획안’을 발표하고 자체 영양성분 표시 기준을 제시했다. 제조사 중심으로 ‘전체성분 표시제 시행’이나 ‘트랜스 지방 프리’ 선언은 있어 왔으나 유통업체가 주도가 되어 전체 판매 상품에 대해 식품 표시기준을 제시한 것은 이번이 처음이다. ‘초록마을 영양성분 표시안’은 올 12월 시행 예정인 식품의약품 안전청의 시행 예정안의 기준을 넘어서는 것이라고 초록마을 측은 밝혔다.

초록마을은 이번 표시 기준안을 올해 2월부터 5월까지 단계적으로 적용할 예정이다. 이에 따라 초록마을은 기존 식약청 고시안의 탄수화물, 지방 등 5대 영양소의 확대와 더불어 비타민, 미네랄 등의 영양성분을 포장지에 추가 기재할 예정이다. 나아가 식약청 의무 대상 제품군도 기름류, 육가공 식품, 두부, 유제품, 아이스크림 등 초록마을

전 가공식품군에 적용하고, 첨가물 및 트랜스 지방 함량 등을 소비자가 쉽게 인지할 수 있도록 포장 전면에 표기할 방침이다.

초록마을 상품팀은 “금번 초록마을 영양성분 표시안은 단순히 식약청의 시행안 준수를 넘어 현재 인체 유해성이 의심되는 원료를 대체할 수 있는 최적의 대체제 개발을 촉진하는 자극제”라며 “친환경 유기농 제품을 포함하여 식품 업계에 대한 소비자들의 높은 기대 수준에 부응할 수 있도록 할 방침” 이라고 밝혔다.

골판지업계
농수산물 포장 골판지 株 관심
2001년 후 연 30% 성장보여

아세아제지, 신대양제지 등 골판지업체가 올해에도 좋은 실적을 올릴 것이란 전망이 나오고 있다. 인터넷 쇼핑 확대와 올해부터 실시되는 농수산물 포장 의무화 등으로 수요가 계속 늘어날 것 이란 전망이다.

환경에 대한 관심이 높아지는 것도 친환경 제품인 골판지 수요가 늘어날 것으로 예상되는 이유다. 송홍익 대우증권 연구원은 “2007년에도 골판지 업계의 구조적인 호황이 지속될 전망”이라고 밝혔다. 그는 특히 “2001년 이후 연 30% 성장률을 보이는 인터넷 쇼핑물의 성장세와 농수산물 포장 의무화 등이 수요 증가를 촉발할 것”이라고 밝혔다. 통계청은 인터넷 쇼핑물 거래액이 2001년 3조원에서 지난해엔 13조원(추정) 규모로 성장했다고 밝힌 바 있다.

여기에 지난해 아세아제지가 아세아페이퍼텍을 인수한 뒤 업계에 구조적인 변화가 나타났다는 것도 긍정적이다.

유진그룹
물류사업 진출
총 매출 1조 3천억원 기대

유경선유진그룹 회장이 레미콘 사업과 금융업에 이어 이번엔 택배 사업에 진출한다. 건설, 금융, 물류사업부문을 갖춘 중견그룹으로 도약한다는 포부다.

유진그룹은 택배 회사인 로젠을 인수하고 물류 사업에 본격 진출한다고 1일 밝혔다. 시멘트 부문 계열사인 기초소재가 최근 로젠사의 지분 80%를 3백억원에 인수하고 이달 중순 이후 계열사로 편입시킨다.

유진그룹이 물류부문 강화에 총력을 기울인 데에는 시멘트-레미콘-건설-물류에 이르는 수직 계열화를 통해 시너지 효과를 낼 수 있기 때문이다.

회사 관계자는 “유진그룹에서 운영하는 전국 35개 레미콘 사업장 중 수도권 중심으로 유후 부지가 적지 않아 이를 물류 기지로 사용, 기존 사업과 시너지를 낼 수 있다.”고 말했다. 유진그룹은 자사의 물류비만 연 5천억원 이상이어서 오래전부터 물류 진출을 고심해 왔다.

관계자는 이어 “이번 인수·합병에 따라 추후의 대한통운 매각에는 참여하지 않겠다.”고 덧붙였다.

로젠은 1999년 케이지비택배로 출발해 국제물

업계동정

류(로젠글로벌), 포장이사(로젠이사) 등의 사업을 벌이고 있는 업계 5~6위권 물류 전문 업체다. 전국에 1백29개 지점과 2천5백여개의 영업소를 보유하고 있다. 2005년 로젠으로 사명을 바꿨으며, 지난해에 1천6백억원의 매출을 올렸다.

한편 유진은 지난해 서울증권 인수키로 했다. 현재 12.7%인 서울증권 지분을 상반기 중 25%로 늘릴 계획이다. 서울증권과 로젠에 대한 인수가 마무리되면 유진그룹은 자산 1조 5천억원, 총매출 1조 3천억원의 중견 그룹으로 도약한다.

생활용품업계
‘無’ 계면활성제 주방세제 인기
 환경호르몬 피해 최소화

지난해 말 한 TV 프로그램이 똑배기를 가열하는 실험을 해 화제가 된 적이 있다. 이 실험은 속이 빈 똑배기를 가스레인지 위에 놓고 가열하는 방식으로 진행됐는데 놀랍게도 빈 똑배기에서 거품이 부글부글 생겨 나왔다. 이유는 계면활성제가 들어있는 주방세제로 설거지 한 성분이 똑배기에 스며 있다가 다시 빠져 나온 것이다.

석유계 계면활성제에 대한 우려가 높아지면서 계면활성제를 쓰지 않은 세제 출시가 눈에 띄게 늘고 있다. LG생활건강의 ‘세이프’ (3,000원대 · 400g)는 옥수수 성분의 포도당과 야자열매에서 추출한 지방알코올 등 식물성 계면활성제를 사용한다.

이 제품은 최근 용기 포장을 아기가 그릇을 훑고 있는 디자인으로 바꿔 인체 무해성을 강조하고

있다. 그린케미칼의 슈가버블은 설탕의 친수성과 표백기능에서 착안해 만든 제품이다. 설탕의 원료인 사탕수수와 올리브유를 원료로 한 계면활성제를 사용했다. 독성이 없어 피부가 약한 아기들을 걱정하는 주부들에게 인기다. 가격은 4,200원대 (500g)이다.

롯데알미늄의 ‘지케이임’ (3,500원대 · 500ml)은 대두유, 동백유, 야자유, 로얄젤리, 토코페롤 등 천연원료를 가열한 후 숙성 발효시켜 만든 친환경 세제다. 잔류 성분이 남지 않아 인체에 무해하다.

그린앤크린의 소이크린은 100% 콩을 주원료로 만든 제품으로, 거품이 거의 발생하지 않는 무공해세제다. 콩 속에는 토코페롤, 레시틴 등 영양소가 함유돼 있어 피부 보호에도 효과가 있다. 가격은 3,800원 (500ml).

세제 이외에도 최근에는 아크릴사 수세미 (1,000~2,000원) 등도 인기를 얻고 있다. 촘촘한 아크릴사가 기름을 잘 흡수해 기름기 있는 그릇을 닦을 때 별도의 세제가 필요 없어 친환경적이다. 온라인 쇼핑몰에서는 전통 옹기도 잘 팔리고 있다.

플라스틱 용기에서 발생하는 환경호르몬의 피해를 최소화 할 수 있는 장점이 있다. 황토옹기는 쌀벌레와 곰팡이를 자연적으로 막아주고 김치나 젓갈 등을 맛깔스럽게 발효시켜주는 장점도 있다. 배추 한쪽을 담을 수 있는 꼬마 옹기는 1만~2만원대. 쌀독용 옹기는 3만~6만원대다.

LG 생활건강 송지인 세이프 브랜드 매니저는 “설거지도 먹는 과정의 일부라는 인식이 확산되면서 인체에 무해한 천연 주방세제나 환경호르몬으로부터 안전한 친환경 주방용품 출시가 이어질 것”이라고 말했다.

❁ 신 제품 ❁

선광자동밸브

열매체용 2WAY (3WAY) MOTOR CONTROL VALVE 선보

선광자동밸브(대표 곡병규)의 Motor Control Valve는 물, 에어, 스팀, HOT OIL등을 유량제어, 온도제어시 정밀제어 할수 있는 VALVE 및 ACTUATOR로 산업현장에 꼭 필요한 제품이다. 특히 차압에 관계없이 원활한 작동을 보장하는 PISTON-CYLINDER 내장형이 개발되고, 열매용 2백-3백 ℃를 비례제어하는 제품은 제어 SYSTEM분야의 경제적인 이윤성과 생산성 향상에 주목하고 있다.



(주)자뎡

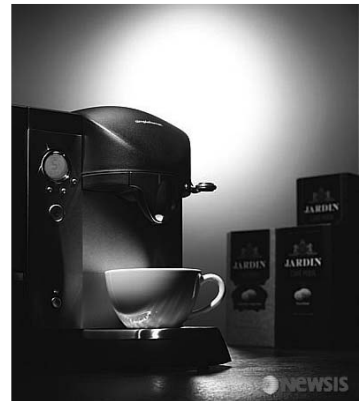
카페포드 3종 출시

커피전문 업체인 (주)자뎡(대표이사 윤영노)은 갓 볶은 원두커피를 질소충진포장을 이용해 개별 포장한 새로운 방식인 '자뎡 카페포드(Jardin CAFE PODS) 3종'을 출시했다.

콜롬비아슈프리모, 밀라노 블렌드, 헤즐넛 등 총 3가지로 구성된 '자뎡 카페 포드'는 갓 볶은 원두를 한 잔 분량씩 천연필터에 담은 후 질소충진 포장한 제품이다. 특히 오랫동안 신선한 원두의 향과 맛을 유지해 기존 원두커피의 보관이 어려웠던 점을 해소해준다.

콜롬비아슈프리모는 원두 중 최상급이라 불리는 콜롬비아슈프리모만을 사용해 특유의 신맛과 부드러운 향이 어울려 뛰어난 풍미를 느낄 수 있는 정통 원두커피다.

밀라노 블렌드는 자뎡만의 노하우로 블렌딩해 독특한 풍미를 지니고 있으며, 미디움로스팅해 미묘한 풍미와 묵직한 바디감이 살아있는 유로피안 스타일 커피다. 헤즐넛은 엄선된 1백% 아라비카 원두와 헤



업계동정

즐닛향을 블렌딩해 헤즐넛 커피의 참 맛을 맛볼 수 있다.

자뎡 카페 포드는 백화점, 이마트, TEA24(www.tea24.co.kr)에서 판매하고 있다. 가격은 각 6천5백 원(18개)이다. 한편 '자뎡 커피 포드'는 압력추출방식을 사용하고 있는 포드 전용 머신으로 추출해 에스프레소보단 부드러운 맛을, 커피메이커보다는 깊고 풍부한 맛을 느낄 수 있다. 포드머신은 자뎡에서 수입판매하고 있으며, 22만원에 판매하고 있다.

(주)올품

트레이 랩핑 포장 닭가슴살 출시

(주)올품(대표이사 이동영)은 지방은 적고 단백질이 풍부한 닭 가슴살로 만든 '올품 닭 가슴살' 신제품을 출시했다.

이번에 출시된 '올품 닭 가슴살'은 최신 포장 기법인 '트레이 랩핑' 포장 방법을 채택 용기 내 공기를 최소화하고 밀봉함으로써 유통과정에서 닭고기의 안전성 및 신선도 유지에 만전을 기했다고 업체 측은 말했다.

올품 이동영 대표이사는 "이번 신제품은 올 1월부터 '닭고기 개별 포장판매 제도화'가 본격적으로 실시되는 시점에 소비자 친화형 포장방법과 신선도에 역점을 둔 제품으로 닭고기 브랜드 시대를 앞당기는 역할을 할 것으로 본다"고 했다.

'올품 닭 가슴살'은 홈플러스 등 대형마트 및 백화점에서 500g 기준으로 3천원대에 판매하고 있다.



(주)진로

'참이슬 fresh PET 500' 출시

(주)진로(대표이사 하진홍)는 휴대가 간편해 등산이나 낚시 등 야외활동에 적합한 500ml 용량의 PET 소주 '참이슬 fresh PET 500'을 출시했다.

'참이슬 fresh PET 500'은 기존 PET 제품에는 없었던 새로운 용량(500ml)으로 차별화했으며 세련된 스타일로 고급스러움을 강조했다.

진로 관계자는 "소주 제품 구매시의 소비자 선택권을 다양화하는 한편 용도에



적합한 제품을 선택할 수 있도록 기존에 없었던 새로운 용량의 PET 제품을 출시하게 됐다 “고 밝혔다.
‘참이슬 fresh PET 500’의 알콜도수는 병제품과 같은 19.8도이며 출고가격은 1200원이다

롯데칠성음료(주)

감초생강 출시

롯데칠성음료(주)(대표이사 이광훈)는 친숙한 한방소재인 감초와 생강을 이용해 만든 전통 한방음료 ‘롯데 감초생강’을 출시했다. ‘롯데 감초생강’은 우수한 품질의 국산 생강만을 엄선해서 만든 생강엑기스에 한방소재인 감초와 계피, 대추농축액이 함유된 제품으로, 감초의 달콤한 맛과 생강의 향이 잘 어우러져 누구나 편하고 맛있게 즐길 수 있다.

‘롯데 감초생강’의 용기는 엠보싱 무늬가 새겨진 180ml의 세련된 병용기와 여성들과 어린 학생들도 마시기에 부담 없는 용량의 100ml 병, 180ml 캔 3종으로 출시됐으며 3종 모두 온장고 판매가 가능해 취향에 따라 차갑게 또는 따뜻하게 즐길 수 있다.



일동후디스(주)

‘유기농 새잎·현미녹차’ 출시

일동후디스(주)(대표이사 이금기)에서는 보다 건강한 삶의 향유를 위해 보성산 유기농 녹차 잎으로 만든 ‘유기농 새잎녹차’와 ‘유기농 새잎 현미녹차’를 출시했다.

이번 신제품은 국립농산물품질위원회로부터 3년 이상 농약, 화학 비료 및 사료 첨가제 등을 일체 사용하지 않았다는 유기농 인증마크를 획득한 녹차 잎, 그 중에서도 국내 최초로 유기농 인증마크를 획득한 ‘보성산 유기농 녹차’로 만들었다고 회사 측은 설명했다. 보성산 유기농 녹차 잎 100%를 자랑하는 ‘유기농 새잎녹차’는 깔끔한 맛과 깊은 향이 ‘유기농 새잎 현미녹차’는 유기농인 국내산 현미의



업계동정

이상적인 조화에서 비롯된 그윽한 맛이 돋보인다. 특히 두 제품 모두 어린 잎, 즉 새잎을 사용해 처음부터 마지막 한 모금까지 꺾지 않고 부드러우면서도 구수한 맛이 감도는 것이 특징이다.

일동후디스는 차를 우릴 시 생길지도 모르는 유해물질에 대한 방지차원에서 유기농 어린 찻잎을 천연 펄프 여과지에 담아, 나일론이나 폴리프로필렌 소재의 티백에 담긴 타제품과 확실히 차별화시켰다. 또 찻잎과 공기와의 접촉을 줄여주는 밀봉된 개별포장지에는 특별한 소재와 고급스러운 디자인이 가미되어 제품의 품격을 더욱 강조했다.

농심(주)

‘녹차 추출물 카테킨’ 출시

농심(주)(대표이사 신동원)은 항산화기능을 가진 건강식품 ‘녹차 추출물 카테킨’을 출시했다.

녹차는 활성산소를 억제하는 항산화기능을 하는 것으로 밝혀졌고 그밖에도 다양한 효능이 있는 것으로 알려져 왔다.

항산화기능 등 녹차의 다양한 효능을 제대로 얻기 위해서는 녹차를 하루 10잔 이상을 마셔야 하는데 ‘녹차 추출물 카테킨’은 녹차의 좋은 성분을 간편하게 섭취할 수 있도록 제품화한 것으로, 하루 3개의 캡셀(카테킨 422.8mg)로 녹차를 하루 10잔 이상 마시는 효과를 볼 수 있다.



(주)롯데햄우유

‘가마솥 만두밥’ 출시

(주)롯데햄우유(대표이사 이종규)는 밥과 반찬을 만두 속에 넣어 만든 ‘가마솥 만두밥’ 흑미, 멸치 2종을 출시했다.

바쁜 도시 직장인들의 조리시간 절약 및 간편 식사대용으로 만들어진 ‘가마솥 만두밥’에는 100% 우리 쌀로 지은 밥과 야채와 고기가 골고루 들어있어 식사대용으로 손색이 없다.



특히 '가마솥만두밥-흑미'는 일반미보다 섬유질, 칼슘, 철, 칼륨, 나이신이 풍부한 흑미가 1.84% 들어가 있으며 '가마솥만두밥-멸치'는 성장기 필수 영양소인 칼슘이 풍부해 어린이와 청소년 간식으로도 좋다. 한편 편의점용 '가마솥만두밥'은 포장을 뜯지 않고 그대로 전자렌지에 2분간만 데우면 먹을 수 있어 큰 인기를 모을 전망이다.

동원F&B(주)

드위치샐러드 출시

슈나페 샌

동원F&B(주)(대표이사 김해관)는 빵에 발라 바로 참치 샌드위치를 만들 수 있는 '슈나페 샌드위치 샐러드'를 출시했다. 파우치에 50g 단위로 들어 있는 '슈나페 샌드위치 샐러드'는 손으로 쉽게 포장을 뜯어 빵 위에 간단하게 뿌릴 수 있는 제품이다. 슈나페 샌드위치 샐러드에는 참치 외에 다양한 부재료와 소스가 풍성히 들어 있어, 빵 외에 다른 재료를 준비하지 않고도 참치 샌드위치를 완성할 수 있다. 백상철 동원F&B 마케팅실장은 "날로 서구화 되는 식문화를 감안해 '참치 샌드위치'라는 영역을 선점하고자 만든 제품"이라며 "고객에게 '맛'과 '편리함'이라는 2가지 가치를 동시에 제공할 수 있는 신제품이다. 참치의 새로운 용도를 제시한다는 의미가 있다"고 소개했다.



삼양식품(주)

맛있는 라면 출시

삼양식품(주)(대표이사 전종운)이 60여 가지 맛있는 재료를 사용해 각각의 맛있는 맛을 모두 담았다는 의미의 신제품 '맛있는 라면'을 출시했다.

'맛있는 라면'은 MSG를 전혀 첨가하지 않은 제품으로 브로콜리, 표고버섯 등 60여 가지의 건강지향성 재료와 베타글루칸, 겨우살이 추출물, SOD성분 등 기능성 원료를 첨가해 기존 라면과 차별화시킨 프리미엄 제품이다. 또 반죽시 참깨분말과 감자전분을 첨가해 면발의 고소



함과 부드러운 감촉을 느낄 수 있도록 했다. 기존 제품들과는 달리 디자인 과정에서도 라면과 조리사진을 배제시키고, 흰색과 녹색이 조화를 이룬 고급스럽고 깔끔한 디자인으로 고객들의 눈길을 사로잡을 수 것으로 기대된다.

롯데칠성음료(주)

'상큼한 석류초 사랑초' 출시

롯데칠성음료(주)(대표이사 이광훈)가 '상큼한 현미흑초 사랑초'의 패밀리 브랜드인 '상큼한 석류초 사랑초'를 출시했다.

상큼한 석류초 사랑초는 연한 파스텔톤의 핑크색을 라벨 전체에 적용하고 잘 익은 빨간 석류를 하단에 배치해 제품의 특징을 잘 표현했으며, 기존 현미흑초 제품과 동일한 서체를 사용해 브랜드 통일감을 높였다. 용기 측면에서도 휴대가 편하고 마시기 적당한 양의 350ml 페트와 180ml 캔·병, 1.5L 페트 등 총 4종을 출시해 소비자가 다양하게 제품을 선택할 수 있도록 했다.

롯데칠성음료는 '사랑초' 2종을 식초음료 시장을 이끌 주력 제품으로 부상시키기 위해 주 타깃 층인 20대 여성들이 밀집해 있는 대학교 및 오피스 주변 거래처에 제품을 집중 입점시켜 판매를 강화할 방침이다.



롯데칠성음료(주)

'2% 부족할 때-복숭아, 레몬에이드' 출시

롯데칠성음료(주)(대표이사 이광훈)는 새천년 음료시장 최고의 히트상품인 '2% 부족할 때'를 맛과 디자인, 용기 측면에서 전면 리뉴얼한 '2% 부족할 때-복숭아, 레몬에이드'를 출시했다.

이번에 출시한 '2% 부족할 때'는 기존 브랜드 이미지를 현재 소비자 트렌드를 반영해 과감하게 변화시킨 제품. 먼저 맛 측면에서는 벌꿀과 과일에 함유된 천연감미료 결정과당(Fruit Sugar)을 사용해 설탕보다 1.8배 달면서도 칼로리는 적어 가볍게 즐길 수 있도록 했다. 또 입안에 남는 텁텁한 단맛이 아닌 깔끔한 달콤함을 느낄 수 있어 생수나 차 대신 달콤하게 갈증을 풀고 싶은 소비자들의 욕구를 채워줄 수

있다. 이와 함께 '2%부족할 때 - 복숭아'와 '2% 부족할 때 - 레몬에이드' 2종이 있어 취향에 따라 다양하게 즐길 수 있다.

디자인과 용기측면에서는 기존 제품에서 'DBH' 문구를 삭제했으며, 복숭아와 레몬 과일 이미지를 파스텔 톤으로 표현해 감성적이면서도 고급스러움을 느낄 수 있도록 했다. 또한 기존 500ml 페트 대신 휴대가 편하고 마시기 적당한 양의 350ml 슬림형 페트를 새롭게 적용해 폴라벨 기법을 이용, 식감을 더욱 강조했다. 이밖에도 용기에는 '자연에서 찾은 달콤함 이젠 가볍게 즐기세요'라는 문구와 다니스코 GI지수 마크인 'LOW GI 19'를 삽입해 당지수가 매우 낮은 제품임을 알리고 있다.

한편 롯데칠성은 복고마케팅 기법을 도입한 광고를 선보일 예정이다. 이를 위해 최고의 주가를 올리고 있는 영화배우 조인성씨와 박시연씨를 캐스팅해, '2% 부족할 때의 최고 유행어인 '날 물로 보지마!'와 '넌 물만 먹고 사니?' 카피를 요즘 젊은이들의 감성에 맞게 리메이크했다.



(주)한국야쿠르트

'하루야채 퍼플' 출시

(주)한국야쿠르트(대표이사 김순무)가 보라색 당근을 이용한 유기농 야채즙 '하루야채 퍼플(Purple)'을 출시했다. 하루야채 시리즈 제품으로 선보이는 이 제품은, 유기농 보라당근과 토마토 등 총 17가지의 유기농 야채가 350g이나 들어 있는 무가당, 무가염, 무색소 제품이다. 이 제품의 주 원료인 보라당근은 비타민 A와 C가 많고, 껍질에 함유되어 있는 보라색 색소인 안토시아닌은 활성산소를 제거하는 항산화 효과가 뛰어나다고 회사측은 설명했다. '하루야채 퍼플(Purple)'은 육류의 과다섭취로 야채가 부족한 분이나, 다이어트와 피부미용, 변비와 비만으로 고민하는 분에게 효과적인 제품이다. 한국야쿠르트 이창희 방판마케팅팀장은 "이번 제품은 다양한 야채의 맛을 추구하는 소비자들을 위한 제품"이라며 "기존의 '하루야채'와 더불어 연간 800억원의 매출을 올릴 계획"이라고 밝혔다.



(주)국순당L&B

'참순 640ml PET' 출시

(주)국순당L&B(대표이사 윤동원)가 19.8도 증류식 소주 '참순(純) 640ml' 를 출시했다. 이로써 국순당L&B는 500ml, 1.2L, 1.8L 등 다양한 용량의 제품들을 갖추면서 본격적인 페트(PET)병 소주 시장 공략을 위한 준비를 마쳤다.

새로 출시된 '참순'은 부드럽고 깨끗한 맛을 유지하면서 알코올 도수는 마시기 편하게 기존의 21도에서 19.8도로 내렸다. '참순'은 본초강목(本草綱目), 본초보류(本草補遺), 도경본초(圖經本草) 등에 해독기능이 뛰어난 것으로 언급된 헛개나무 열매 추출액을 첨가해 회석식 소주의 역한 맛을 줄였다.

또한 고급 브랜드 제조시 사용되는 '냉동여과공법'을 통해 소주 특유의 잡향을 없애 마실 때 더욱 깨끗한 맛을 느낄 수 있다.

냉동여과공법이란 술을 여과할 때 불순물이 생기지 않도록 영하 10℃정도에서 48시간 저장한 후 주입하는 방법으로, 상온에서 여과하는 방법보다 비용이 높지만 잡미, 잡향이 제거돼 맛이 깨끗하고 부드러우며 숙취를 줄여주는 효과가 있다.



해태음료(주)

'야채가득' 출시

해태음료(주)(대표이사 오주섭)는 토마토 당근 시금치 단호박 등 16가지 야채와 망고 오렌지 사과의 3가지 과일을 조합한 발효 야채주스 '야채가득'을 출시했다. '야채가득'은 야채주스에 과일까지 포함시켜 야채를 싫어하는 사람도 맛있게 마실 수 있다. 또한 발효야채를 사용, 기존 야채즙의 씹쓸한 맛을 없애 맛있게 먹을 수 있으면서도 채소의 신선한 맛이 그대로 살아 있어 육류소비가 많은 현대인들에게 좋다. 해태음료 관계자는 "시중에 나와 있는 야채음료는 일반 야채즙 또는 야채농축액을 혼합해 만든 제품으로 맛과 향이 떨어지는 단점이



있다 “면서 “야채를 발효시키면 유산균으로 발효되는 과정에서 독특한 향과 풍미를 지녀 텁텁하고 쓴 맛을 상쇄시킨다는 점에 착안해 ‘야채가득’ 을 개발하게 됐다”고 말했다.

(주)빙그레

‘끌레도르 콘 쿠앤크’ 출시

(주)빙그레(대표이사 정수용)가 고급화되고 있는 국내 콘시장을 겨냥해 산뜻한 프리미엄 아이스크림인 ‘끌레도르 콘 쿠앤크’를 출시했다. ‘끌레도르 콘 쿠앤크’는 바삭거리는 콘과자에 쿠키가 촘촘히 박힌 부드러운 아이스크림을 넣고 그 위에 진한 초코렛과 아몬드 토핑을 얹어 풍부하고 깔끔한 맛을 느낄 수 있도록 했다. 기존 카톤과 컵 형태로만 즐길 수 있던 프리미엄 아이스크림을 콘 형태로 편하게 즐길 수 있어 젊은 층으로부터 큰 호응이 예상된다고 회사측은 밝혔다. ‘끌레도르’는 분유가 아닌 생우유와 생크림을 원료로 사용하고 신선함을 유지시키는 ‘저온 해동 공법(Cold Batching System)’을 적용하여 생생한 맛을 느낄 수 있는 고급 아이스크림이다.



오뚜기(주)

‘맛있는 오뚜기밥’ 3종 출시

오뚜기(주)(대표이사 강신국)가 맛과 영양이 그대로 살아있고, 간편하게 즐길 수 있는 ‘오뚜기 팔밥’ ‘오뚜기 단호박크림리조또’ ‘오뚜기 햄버그덮밥’ 등 신제품 3종을 출시했다. ‘맛있는 오뚜기팔밥’은 팔밥 한 번 지으려면 팔을 물에 불려야 하는 등 번거로움에 주춤했던 이들에게 희소식이 될 만한 제품으로 팔 고유의 구수한 향과 색상을 함께, 찹쌀과 어우러져 찰지고 식감이 부드러운 것이 특징이다.

특히, 두 제품은 전자레인지에서 뜨거워진 제품을 손쉽게 꺼낼 수 있도록 용기의 외부를 종이케이스로 2차 포장했고, 용기를 덮고 있는 비닐 뚜껑을 고정시킬 수 있는 고정 고리를 만들어 전자레인지 안에 내용물이 튀지 않고 깔끔하게 조리할 수 있도록했다.

