

(주)아디코 뉴트리션

아디씨오의(구 롱프랑) 새로운 대리점



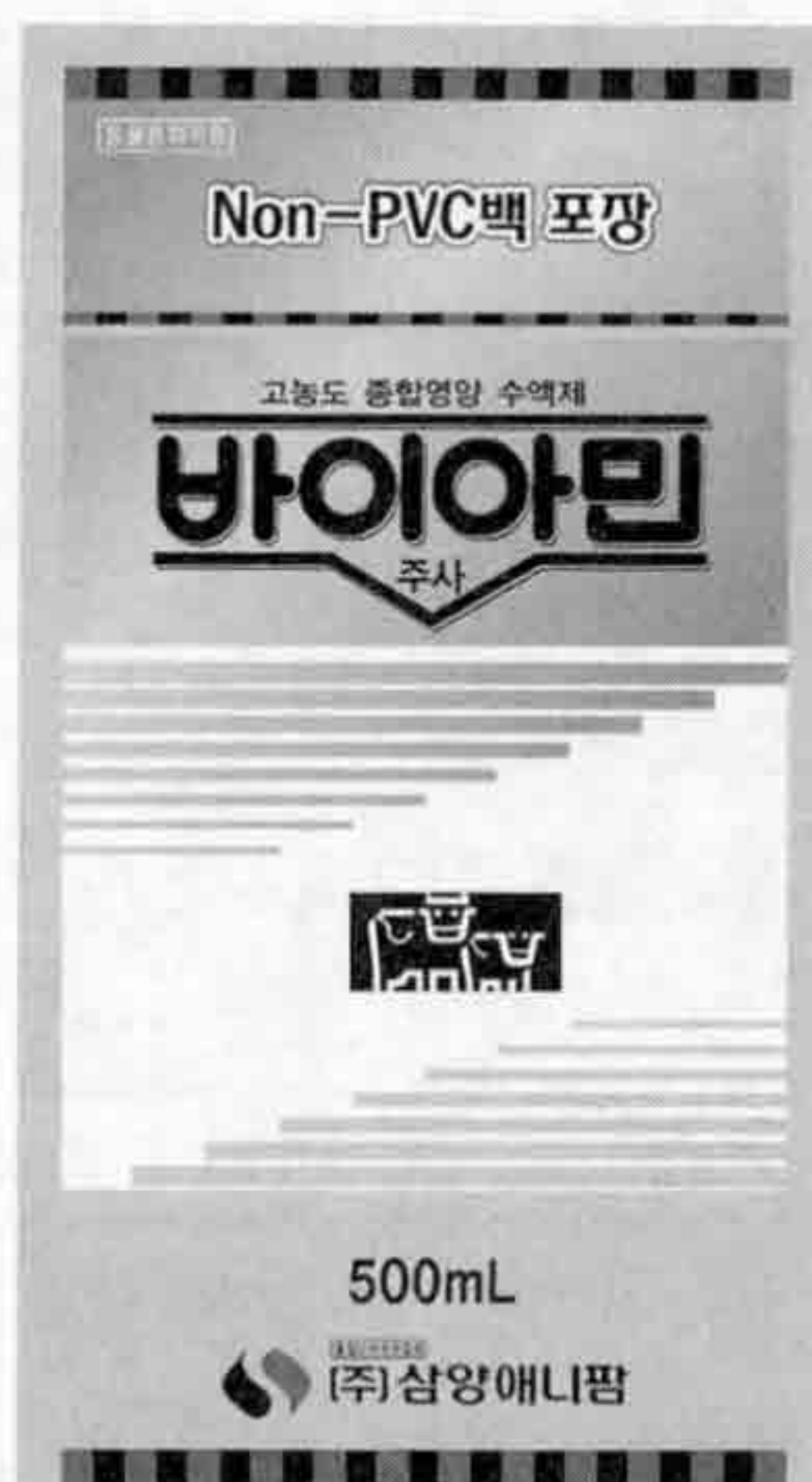
아디씨오의 한국 대리점이 지난 2008년 4월 1일부터 로디아코리아

(주)에서 아디코 뉴트리션(주)로 변경되었다. 아디씨오는 (구 롱프랑, 아벤티스) NSP 효소제, 비타민, 메치오닌, 보호메치오닌, Phytase 5개군의 제품을 Rovabio, Microvit, Rhodimet, Metasmart, Smartamine, Phybio 라는 상품명으로 판매하고 있는 동물보조사료의 선두 업체이다.

특히 반추동물용 보호메치오닌 제품인 메타스마트와 스마트아민은 (Metasmart & Smartamine) 세계적인 연구기관에서 테스트에 의해 효과가 검증되어 널리 사용되고 있으며 높은 호응을 얻고 있다. 스마트아민은 코팅 DL-methionine 제품으로 메치오닌의 생체 이용률이 높으며, 메타스마트는 아디씨오에서만 공급 가능한 특허 물질로 펠릿 사료와 같은 고온 가공 시에도 이용 가능하며 메치오닌의 흡수가 빠르다. 보호 메치오닌은 축우 사료의 아미노산 균형을 위한 필수 요소이며, 유량, 유단백질, 유지방 향상은 물론, 지방간과 케토시스 예방, 번식효율 개선, 단백질 이용효율 개선으로 인한 질소배출 감소효과도 기대할 수 있다.

(주)삼양애니팜

Non-PVC 백 포장 “바이아민 주사” 출시



(주)삼양애니팜(대표이사 민필홍)에서는 25%포도당과 CMD 주사에 이어 “바이아민 주사” 도 기존 유리병에서 ‘Non-PVC 백’으로 포장재를 개선했다.

이번에 개선된 “바이아민주사”는 그동안 축산농가에서 유리병 사용시 유리병의 파손, 쓰고 남은 유리병의 처리

등으로 불편했던 점을 개선한 제품이다.

‘Non-PVC백’은 단순한 비닐포장이 아니라, 인체의약품에서 널리 사용되는 포장 재질로 무독성 친환경재질로 소각시 유해물질인 다이옥신이 배출되지 않아 독성문제가 없고, 환경호르몬물질이 배출되지 않는 재질로서 혈관에 직접 투입되는 수액의 안정성에도 영향을 미치지 않는다.

“바이아민주사”는 비타민, 아미노산, 전해질을 보충해주는 고농도 종합영양제로 (주)삼양애니팜에서 ‘Non-PVC백’으로 2년 여 동안 실험한 결과, 제품의 역가나 변질 등의 이상을 보이지 않았다. 일반PVC백으로 포장시 변질로 인하여 발생하던 문제점을 완벽하게 개선한 제품이다.

우성사료

여성낙농대학 졸업식 개최

우성사료가(대표이사 지평은) 여성낙농대학 졸업식을 실시했다. 지난 4월 11일과 17일 천안과 고창에서 각각 실시된 11기, 12기 졸업식에서는 93명의 졸업생을 배출했다.



우성사료는 21세기 여성의 역할이 커지고 사회 곳곳에서 여성의 참

여가 활발한 반면 축산현장에서는 이에 미치지 못하는 현실을 반영해 전문여성낙농인 육성을 위한 방편으로 2001년에 첫 여성낙농대학을 개설하여 7년째 이어오고 있다.

특히 낙농산업의 경우 여성의 섬세함과 부드러움이 대단히 중요하고 대부분의 목장에서 여성이 중요한 역할을 담당하고 있는 실정이며 특히 젖소의 생리적 특성을 잘 이해하는 여성의 역할은 생산성 향상에 큰 몫을 담당하고 있어 전문기술 배양이 무엇보다 중요하다.

여성낙농대학은 1년 단기와 2년 심화과정으로 각각 지역 특성에 맞게 운영되고 있으며, 다년간 운영해 온 노하우를 바탕으로 탄탄한 구성과 특색 있는 커리큘럼을 자랑하고 있다. 낙농전문분야 강의를 위한 내·외부 석·박사급 전문 강사진 구성과 웰빙시대에 걸맞게 여성낙농인의 삶의 질 향상을 위한 건강, 미용, 재테크, 문화체험 까지도 포함된 다양한 프로그램은 여성낙농인들의 호평을 받고 있다.

우성사료 더(THE)한우마루 실증소개회의 실시

우성사료가(대표이사 지평은) 더(The)한우마루 출시 1년을 맞이하여 실증 소개회를 전국적으로 실시하기 시작했다.

비육우사료 17년간 연속 판매 1위를 지키고 있는 우성사료는 한우 고급육 사료의 종가(宗家)답게 다



양한 서비스 프로그램과 수익성 높은 품질로 승부하고 있다. 이를 증명

하듯 비육우 사료는 지난해에 비하여 33% 늘어난 판매량을 보이고 있다.

친환경 웰빙 한우 고급육 전용사료 더한우마루는 모든 라인 무항생제 제품으로 지방세포의 분화를 위하여 보호비타민 C를 특수 처방 하였으며 유백색의 고급지방 침착을 위하여 마무리기 숙성제품에 보리를 기용하였다.

유기태 크롬과 코발트 등 면역력 강화를 위한 종합처방을 한 제품으로 28개월령 출하체중 720kg 대에 1+ 이상 등급 2/3를 목표로 일본의 화우와 필적할 최상품의 쇠고기를 만들어 낼 수 있을 것으로 기대가 모아지고 있다.

지난 3월 24일 진주소재 동방호텔에서 실시된 첫 실증소개회의에서는 더한우마루를 출시 초기부터 급여한 황정대(경남 창녕)사장의 출하성적이 소개되었는데 1+ 이상 등급 50%, 1++등급 25%를 보여 행사에 참가한 한우 경인들의 부러움을 받았으며 이러한 성적이라면 어떠한 수입육과 대적해도 경쟁력이 있다는 자신감을 보였다.

이번 행사를 진행한 하정호 축우부장(우성사료)은 “경쟁력 있는 육량과 육질은 유전적 생산능력을 바탕으로 성장단계별 적정의 영양소 섭취”가 중요하다며 유전력이 좋은 밀소 구입부터 출하 때 까지 세심한 배려와 관심이 필요하다고 언급하며 고육가 시대의 경쟁력은 고급육 생산을 통한 추가수익이라고 강조한다. ㉞